

ご契約・ご加盟について

加盟条件

加盟金	1店舗目 ……150万円 2店舗目以降 ……100万円
ロイヤルティ (毎月)	月間売上高の4%
保証金	食材などの代金保証金 ロイヤルティ保証金 (食材供給見込額の2ヶ月分) (見込みロイヤルティの6ヶ月分)
契約期間	5年間 (更新料などは不要)
契約解除	解除には3ヶ月前の予告が必要
機器貸与	指定機種を有償貸与 (1)レジスター・オーダーエントリーシステム (2)ポイントカードリーダー
食材費 運搬費	食材などはできる限り本部よりご購入いただきます。 配送料として月額3~8万円をご負担いただきます。 (出店地域ごとに一律料金)
請求・決済	月末締め・翌月10日支払い
店舗工事	(1)設計および監理/本部指定の設計業者が行います。 (2)資材・什器・備品の購入/本部よりご購入いただきます。 (3)内装設備工事/施工は任意の業者が行えます。
研修費用	1人あたり15万円 (食費・交通費・宿泊費が別途必要となります)
開店指導	指導員(有料)を派遣 (交通費・宿泊費は別途)

開店までの流れ



月間モデル

店舗面積 66㎡(20坪)の場合		
科目	金額	売上比
売上高	300万円	100.0%
原価	96万円	32.0%
粗利益	204万円	68.0%
販売管理費	156万円	52.0%
人件費	79万円	26.4%
水道光熱費	15万円	5.0%
消耗品費	3万円	1.0%
ロイヤルティ	12万円	4.0%
賃貸料	30万円	10.0%
その他	17万円	5.6%
償却前店舗利益	48万円	16.0%

出店費用例

店舗面積 66㎡(20坪)の場合	
加盟金	150万円
食材保証金	120万円
ロイヤルティ保証金	72万円
設計・内装設備工事費	1,000万円
開業費	300万円
試算額	1,642万円
●上記費用の他、物件取得費用(敷金・保証金など/物件による)が別途必要	
●内装設備費用は物件の形状などにより変動	

旨居屋
新八
しんぱち

フランチャイズ加盟の御案内

株式会社つぼ八 店舗開発部

〒103-8443 東京都中央区日本橋本町 3-3-6 ワカ来ビル 5F
フリーダイヤル 0120(98)1150 電話 03(6860)0888 FAX 03(5205)6600
<http://www.tsubohachi.co.jp/>

株式会社 つぼ八

“酒場”へ原点回帰 地域に密着した新小型業態

『新八』はチェーン化した居酒屋というカテゴリを見つめ直し“近隣住民に愛される酒場”を目指しています。
標準店舗面積を15～25坪とし、内装設備工事費用を1,000万円ほどに抑えることで、法人様だけでなく個人様のご加盟も十分実現でき得る業態パッケージとなっています。

- ・ 小型・低投資型で独立開業向け
- ・ 豊富な品々から選択できるメニュー構成
- ・ 個性を活かせる運営方針構築

「ゆで」も旨い。「焼き」も旨い。 それが新八名物“牛タン”。

『新八』には欠かせない名物メニュー、牛タン料理。それは旨味を最大限に引き出した『新八』こだわりの一品。ただ旨いだけでなく、お客様の喜ぶ心をガッチリ掴んで放さないお店にとってはとても強力な武器なのです。

旨居屋 新八

しんぱち

『旨居屋新八』は、町にちよこんとたたずむ居酒屋。旨いものに満ちあふれ、小さな店内は人ていつぱい。お客様はもちろんのこと、働くスタッフも大きな声。当然ながら、いつでもガヤガヤ賑わっています。とかく人とふれあうことの多いお店ですから、どなた様にも愛着を持っていただけます。

小さい店には愛がある。

所狭しとスタッフが駆け回り、料理を酒を笑顔を選ぶ。いつしか飲み仲間のよう会話も弾み、お客様の笑顔がこぼれる。人と接する距離が近いからこそ、コミュニケーションは大切です。『新八』では、しっかり愛のある研修を受けていただくことで、スタッフの接客への愛を育み、お店の活気と繁盛を生み出します。

お店をこよなく愛する 名物店長の話

お店が小さいからこそ出来る事があります。お客様と冗談を言い合ったり、地場産の食材で新メニューを作ってみたり。核となる料理を提供しつつも、地域の特性を活かしたメニューを導入することは大きなメリットです。もちろん、地元のお客様の意見もしっかり伺いますよ。お客様と直接やりとりすれば、反応も直に返ってくる。みんなが求めるお店を作り上げるのに、これ以上のマーケティング方法はないでしょう。これからも楽しく、かつ真面目に(笑)おしゃべりして、お客様に愛されるお店にしていきたいです。

仕込みから経営まで。 新八のノウハウを 親切丁寧にレクチャー。

要となる焼き物の調理はもちろんのこと。どんぶり勘定になりがちな経理関係まで、『新八』はあらゆる方面で運営をしっかりサポート。独立の応援をいたします。

営業スタイル	大衆居酒屋
料理ジャンル	串焼き・一品料理
メイン客層	会社員・近隣住民
ターゲット年齢	30～60代
ターゲットパーティ	個人・少人数
ドリンク単価	300～450円
料理単価	100～500円
客単価	1,500～2,500円