中津からあげ専門店
からあげ大吉

中津からあげ「からあげ大吉」のれん分けシステムのご案内

社名：株式会社からあげ大吉
住所；大分県中津市沖代2-3-3
代表　宮本圭一郎
電話番号：0979-24-1348

はじめに

この度は、からあげ大吉のれん分けシステムに興味をお持ちいただき
誠にありがとうございます。
この資料がお手元に届く頃は、独立に向け他社の資料と比較されている頃だと思います。
小さな会社で十分な資料が作れませんが、これをきっかけに
からあげ大吉の「魅力」と　我々との「縁」を感じていただければ幸いです。

『オーナーの求める成功は千差万別』

だからこそ、店舗ごとに個性が出やすいようにマニュアルに縛りつけたやり方を省いています。

オーナー自身が考えて実行しやすいように、また「やりがい」を持って長く続けられるように

バックアップしていく体制をとっています。我々の商売は決して派手に儲かる商売ではありません。

大吉のからあげが大好きで、お客様に喜んでいただきたいと思っていただける方を求めます。

私たちの理念に賛同いただける方と共に発展し続ける関係を築いていきたいと思います。

株式会社からあげ大吉
代表 宮本 圭一郎

からあげ大吉の強み

現在の飲食店を取り巻く環境は厳しく、
ただ店を開きネームバリューだけで売上を上げると言った時代ではない中で、
からあげ大吉は年々加盟店数を増やしています。
両親が立ち上げて約30年になりますが、今尚たくさんのお客様から支持され
店舗数を増やし続けていけるのは、老若男女から愛される商品と
独立希望者のニーズに合ったシステムがあるからです。

「ブランド力」、「商品力」、「暖簾分けシステム」の三位一体により、

“世代を超えて愛されるからあげ”に！

からあげの本場「中津」で培われたブランド力

からあげの聖地「中津」に店を構えて約30年。中津市内に、本店・三光店・東中津店の3店舗を有し、長年にわたって愛され続けてきたという事実。「聖地 中津からあげの会」正規加盟店。

からあげグランプリ 金賞連続受賞

日本で一番うまいからあげを決める日本からあげ協会主催のからあげグランプリにて2年連続金賞を受賞。

TVや雑誌などメディア 掲載実績多数

＜テレビ＞
発掘あるある大事典
ズームイン
はなまるマーケット
学校では教えない
そこんトコロ
秘密の県民SHOW 他

＜雑誌＞
日経レストラン
オレンジページ
外戸本
女性セブン
るるぶ
絶品からあげガイド 他

有名全国百貨店での 豊富な販売実績

阪急阪神百貨店・三越・伊勢丹
岩田屋・高島屋・大丸・松屋・
東武百貨店・松坂屋・名鉄百貨店・
近鉄百貨店・京急百貨店など
全国の有名百貨店での販売実績多数。

秘伝のタレに漬け込んだ、冷めても美味しいからあげ！

九州展、全国物産展では、大分県を代表する食品（郷土料理）として出店依頼をいただいております。

人気No.1 骨なし（モモ）

鶏肉の中でも旨みの濃い部位でコクのある味が楽しめます。非常に柔らかく、お子様からご年配の方まで大人気です。

大吉オリジナルの秘伝のタレ

15種類以上の調味料を独自にブレンドした
大吉オリジナルの秘伝タレにじっくり漬け込んだ
唐揚げは、冷めても美味しいと評判です。

★★★原材料にもこだわり★★★
ニンニク・野菜・果物
100%国産品使用
★★★★★★★★★★★★★★★

FCにはないのれん分けシステムの魅力

からあげ大吉ではのれん分けシステムを採用しております。独立採算制で営業方法も自由。
弁当販売・イートイン・デリバリーなど地域にあった販売方法で営業可能です。

	＜一般的なフランチャイズ＞	＜大吉ののれん分けシステム＞
物　件	本部主導で物件を探す	契約者自身で販売形態を決めて物件を探す
内　装	本部指定の業者に発注	内装指導　厨房器具メーカー紹介可能 契約者・本店・厨房メーカー・内装業者等でレイアウトの打ち合わせ。保健所（衛生面）や消防法（防災面）でも安心です。
食　材	本部から支給	鶏肉・油・粉は本店指定の材料を現地調達
ロイヤリティ	高い	不要
加盟金	高い	安い 複数プランあり
販売形態	固定	自由（テイクアウト・イートイン・デリバリー・弁当・立ち飲み等）
魅　力		①店舗以外にも移動販売・野外イベント・道の駅やスーパー等の卸しも可 ②大吉オリジナルメニューの他に新たな味付けの商品開発・メニュー開発自由
店舗運営	本部の規制が多い	規制がない ※但し、味付け生肉・味付け冷凍肉の全国発送、百貨店催事、ネット販売は不可）

のれん分けシステム加盟店募集要項（屋号使用）

プランA

加盟店舗契約

契約金:100万
保証金:30万
契約期間:なし
ロイヤリティ:なし
タレ：1樽18L入　54,000円（税込・送料込）
研修：7日間の研修以外にも本店での
　　研修受け入れ可（2名まで）
　　研修費用は契約者様負担

<契約金に含まれるもの>
タレ1樽、1回目の物件視察費用、
7日間研修費用（交通費・宿泊費含む）
オープンツールデザインデータ：
ロゴ、看板、のぼり、ポスター、名刺、チラシ

プランB

加盟店舗契約

契約金:300万
保証金:30万
契約期間:なし
ロイヤリティ:なし
タレ：1樽18L入　32,400円（税込・送料込）
研修：7日間の研修以外にも本店での
　　研修受け入れ可（2名まで）
　　研修費用は契約者様負担

<契約金に含まれるもの>
タレ3樽、1回目の物件視察費用、
7日間研修費用（交通費・宿泊費含む）
オープンツールデザインデータ：
ロゴ、看板、のぼり、ポスター、名刺、チラシ

■加盟条件

①本部の経営理念に賛同いただける方
②家族の了承、又は協力が受け入れられる方
③「中津からあげ」が好きで、「からあげ大吉」が好きで
　お店のことを大切に思っていただける方。

■店舗営業の条件

1. テリトリー権の設定は行いません。ただし.新規出店に関しては既存店の商圏を鑑みて行います。
2. 著しく屋号を汚すような営業内容の場合、本部より店舗指導を行います。
3. 加盟店が使用するたれに関しては、本部より購入していただきます。
4. 味付き生肉・味付き冷凍肉の全国発送、百貨店催事、ネット販売は不可。

のれん分けシステム加盟店募集要項（屋号不使用）

プランC

タレだけの卸し

契約金:なし

保証金:30万

契約期間:なし

ロイヤリティ:なし

タレ：1樽18L入　64,800円（税込・送料込）

研修：必須（期間の定めなし 契約者様の希望（習得）する日数）

研修場所：現地（交通費・宿泊費・日当10,000円ご負担いただきます）

プランD

業務用卸（タレ漬け肉の卸し）

契約金:なし

保証金:30万

契約期間:なし

ロイヤリティ:なし

タレ漬け肉:

＜代表商品＞国産モモ肉：2,500円／2kg（税別・送料別）

国産ムネ肉：1,900円／2kg（税別・送料別）

ミックス：2,200円／2kg（税別・送料別）

※その他商品あり

研修：任意（契約者様の希望（習得）する日数）

研修場所：現地（交通費・宿泊費・日当10,000円ご負担いただきます）

■加盟条件

①本部の経営理念に賛同いただける方

②家族の了承、又は協力が受け入れられる方

③「中津からあげ」が好きで、「からあげ大吉」が好きでお店のことを大切に思っていただける方。

■店舗営業の条件

1. プランC、プランD共に「からあげ大吉」の屋号、地域団体商標「中津からあげ」の使用は出来ません。
2. からあげ大吉加盟店が営業する、同市・同区内での販売不可。
3. オリジナルの屋号での販売、または現在販売店舗での新たなアイテムとして使用可。
4. 鶏肉、油、粉の指定はなし。
5. 味付き生肉・味付き冷凍肉の全国発送、百貨店催事、ネット販売は不可。

初期投資・収益シミュレーション（プランAの場合）

テイクアウト・10坪
個人オーナー店長1名、バイト2名（夕方4時間）

■初期投資例

テイクアウト10坪	
加盟金	100万円
保証金	30万円
内装費	200万円～
厨房機器	100万円～
計器・備品費	20万円～
その他開業費	20万円
合計	470万円～

※上記投下資金は、あくまでも目安です。

■収益シミュレーション

テイクアウト10坪	
売上げ	¥1,000,000
食材減価率	31%
食材費	¥310,000
人件費	¥200,000
雑費（備品・消耗品）	¥20,000
通信費	¥10,000
水道光熱費	¥40,000
家賃	¥100,000
合計	¥680,000
経常利益	¥320,000

※上記は、標準的な収支モデルであり、売上を保証するものではありません。

初期投資・収益シミュレーション（プランBの場合）

テイクアウト・デリバリー10坪
個人オーナー店長1名、バイト2～3名

■初期投資例

テイクアウト・デリバリー10坪	
加盟金	300万円
保証金	30万円
内装費	200万円～
厨房機器	100万円～
計器・備品費	40万円～
その他開業費	20万円
合計	690万円～

※上記投下資金は、あくまでも目安です。

■収益シミュレーション

テイクアウト・デリバリー 10坪	
売上げ	¥1,260,000
食材減価率	26%
食材費	¥332,800
人件費	¥300,000
雑費（備品・消耗品）	¥30,000
通信費	¥20,000
水道光熱費	¥50,000
家賃	¥100,000
合計	¥832,800
経常利益	¥427,200

※上記は、標準的な収支モデルであり、売上を保証するものではありません。

オープンまでの流れ（プランA&プランB）

はじめての開業でも安心して進めていけるよう、専門スタッフが計画からオープン、フォローまでしっかりとサポート致します。

お問い合わせ	まずは、お気軽にお問い合わせください。
契　約	当社役員と面談していただき「からあげ大吉」の理念について ご理解していただきます。
入　金	
物件視察	物件視察（交通費・宿泊費　弊社負担　※2回目からは契約者負担）・事業計画。
物件契約	お客様名義で物件を契約していただきます。
工事着工	
研　修	研修（交通費・宿泊費など弊社負担） 本部スタッフがオープン3日前より現地入りし、キッチンオペレーション指導。
オープン	オープン後4日間は、オープンフォローとして店舗のサポートを行います。 （交通費・宿泊費など弊社負担）

オープンまでの流れ（プランC&プランD）

タレだけの卸しやタレ漬け肉の卸しも専門スタッフがしっかりとサポート致します。

お問い合わせ

まずは、お気軽にお問い合わせください。

↓

契約・入金

契約書を送付しますので、指定口座に入金をお願いします 。

↓

研　修

交通費・宿泊費・日当　契約者様負担
本部スタッフが現地入りしキッチンオペレーション指導。

↓

オープン