



串焼き黄金鶏 岩手

F C 説明資料 ver.6

---



岩手県陸前高田市 17,000人の小さな町から始まりました

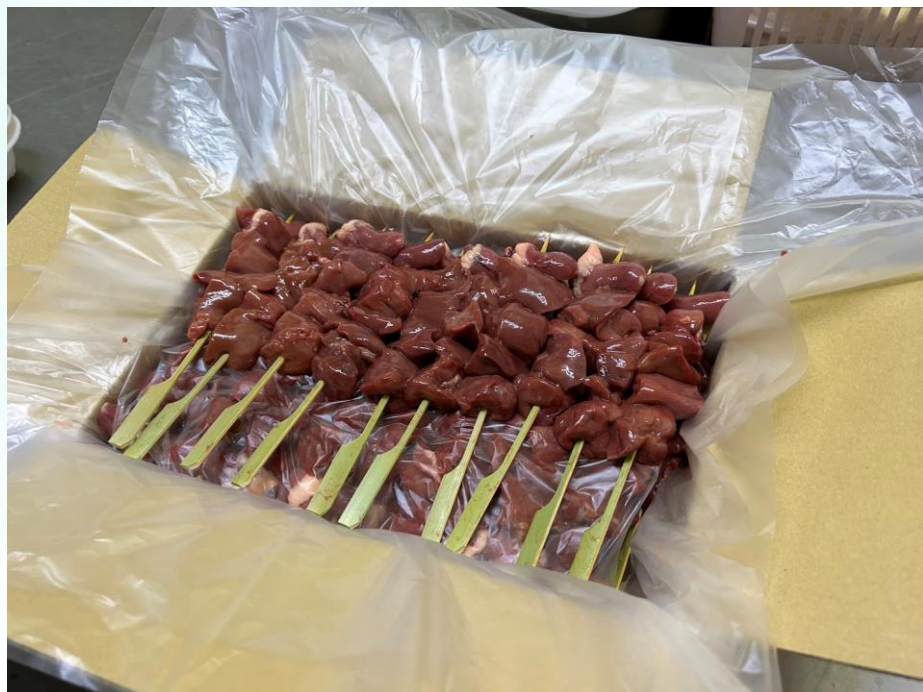
東北地方  
岩手県陸前高田市  
総人口 17,118人  
(2024年3月1日)  
人口密度 73.8人/km<sup>2</sup>

陸前高田の「奇跡の一本松」





串打ち一筋30年の職人技  
岩手県産国産鶏「黄金鶏」を使用



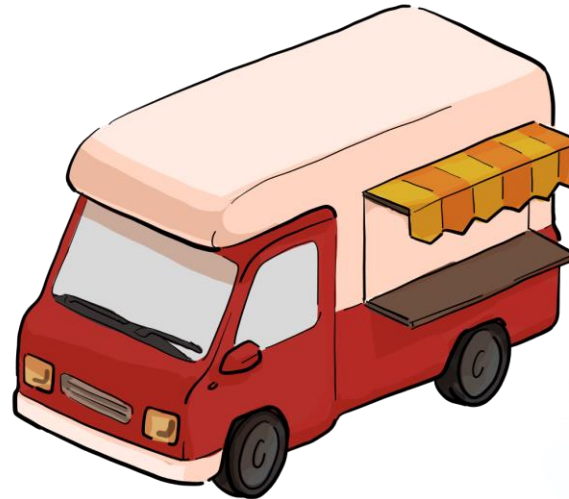
一般的なやきとり屋で販売されている物は輸入物が殆どです。  
岩手県産国産鶏のやきとりは  
深い味わいと弾力のある肉質で他店と差別化できます

黄金やきとりの加盟パターンは大きく3つ  
店舗や地域、立地に合わせて多様性が持てます

店舗型焼き鳥屋



キッチンカー



テイクアウト型焼き鳥屋



複合型も可能!!



飲食店の運営の中で一番大変な「仕込み作業」がありません！  
串打ち3年と言われる難しい職人技術がなくても  
本部の串打ち30年のベテランスタッフが  
「やきとりを一本一本手作業で串刺し」  
店舗さんは仕入れて売るだけです。



やきとりの”焼き方”は2パターンから選べます。

①研修を受けてご自身で焼き方を勉強していく【職人タイプ】

②焼き一生と言われるやきとりの”焼き”も自動焼き機で職人いらず【投資タイプ】

もちろん調理師免許も不要、飲食店未経験でもしっかりサポートします。

工場直送

自社工場から問屋を通さず仕入が可能！  
**業界最安値**を目指しています。

岩手県産ブランド鶏を使った品質は圧勝！

国産鶏

自社施工

飲食店を開業するうえで1番コストのかかる  
物件施工費は**最安値**！

仕込みは本部の自社工場！  
難しい焼き作業は全自動の機械化もOK

仕込・職人  
不要！

居抜き物件を使って低コストで内装工事が可能です！

- ・物件確認
- ・内装工事
- ・キッチン設備の設置
- ・融資相談

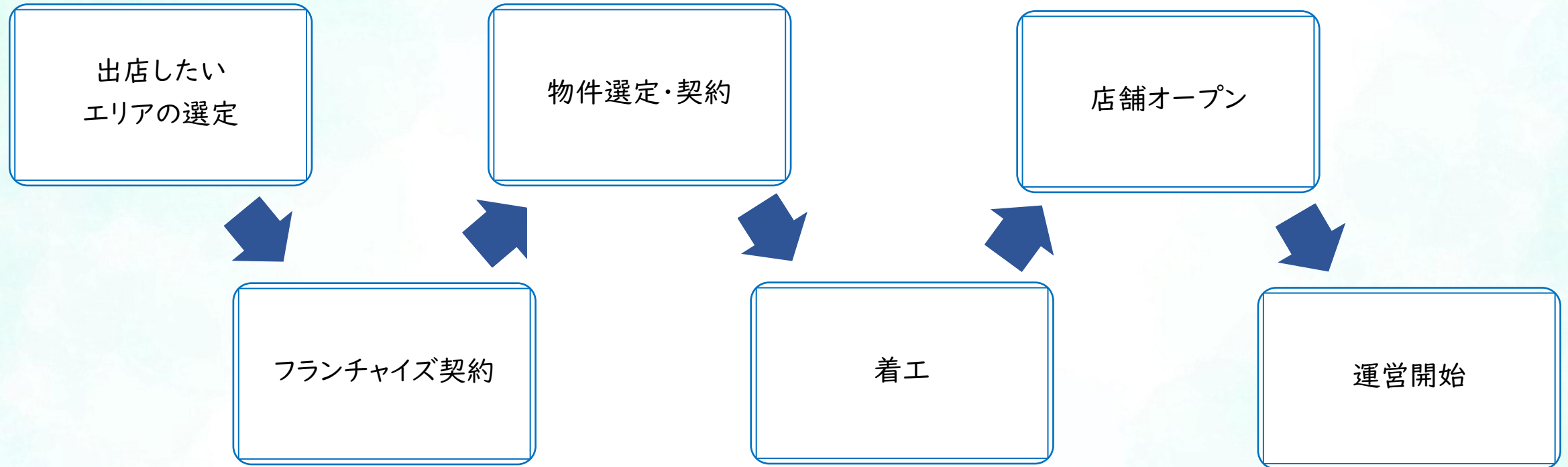
なんでもサポートします！特に居抜き物件は玄人向きです。  
難しい場合は本部店舗開発担当に一括お任せ頂けます！

初期費用はかければきりがありません！できるだけ安価で早期回収を目指しましょう！  
厨房設備のリースは負担が大きいのので、できるだけ利用しません。





# オープンまでの流れ





	店舗型	テイクアウト型
加盟金	¥550,000	¥550,000
保証金	¥300,000	¥300,000
物件確認	¥200,000	¥200,000
内装工事	¥1,300,000	¥500,000
ダクト工事	¥200,000	¥200,000
看板工事	¥200,000	¥200,000
キッチン設備	¥750,000	¥500,000
ホール設備	¥500,000	¥0
合計	¥4,000,000	¥2,450,000

[オプション]

研修費用20万(1名毎) 物件現地視察取得費用20万(1調査毎) 全自動回転串焼機86万(1台)

※大工さんの高速代、ホテル代は別途かかります ※エアコンが別途必要になる場合があります  
 ※従量電灯の工事が別途必要になる場合があります ※店内装飾品は別途必要です

売上	¥2,500,000
仕入れ	¥875,000
人件費	¥500,000
家賃	¥70,000
光熱費	¥100,000
販管費	¥50,000
ロイヤリティー	¥50,000
利益	¥855,000

※求人広告や広告宣伝費用が別途かかります



The screenshot shows the website for '串焼き黄金鶏' (Skewer-grilled Golden Chicken). The header includes the logo and name, a navigation bar with 'テイクアウト注文' (Takeout Order) and 'メニュー' (Menu), and a shopping cart icon. Below the header is a large image of skewer-grilled chicken. The main content area is titled 'ネット注文' (Net Ordering) and includes a sub-header 'オンライン注文を受け付け中です。メニューからお好きな焼き鳥を選んでください！' (Online orders are accepted. Please select your favorite yakitori from the menu!). There is a status indicator '注文を受け付け中' (Orders are being accepted) and a '店頭受取' (Store Pickup) button. Below this, the pickup time is listed as '毎日午後2時～午後8時に提供' (Provided daily from 2 PM to 8 PM). The section is titled 'やきとり' (Yakitori) and includes a sub-header 'お好きな本数をご注文できます' (You can order the number of skewers you like). There are four product cards, each with a name and a price of ¥120:

もち たれ	ぼんじり たれ
¥120	¥120
レバー たれ	ハツ たれ

各店舗ごとに導入頂けます

サーバー費6600円/月  
ドメイン費300円/月

事前予約でお店の混雑を解消!  
**来店**の30%から50%が  
お持ち帰りシステムからの注文です!



インスタグラムの投稿管理は本部一括で行いますので、  
SNSが苦手なオーナーさんも問題なしです!

現在の宣伝方法はSNSが中心です。  
やらなきゃいけないのはわかってるけど…  
自分で毎日投稿をしたり記事を考えるのはなかなか大変な作業です。  
そこで本部の専門スタッフがSNSを一括管理します!全部お任せでOK!



サンプルお取り寄せできます!

実際に黄金鶏やきとりの  
サンプルお取り寄せができます。  
是非美味しさを味わってください!





# 串焼き黄金鶏<sup>®</sup>

是非お問い合わせください

---



黄金やきとりFC公式HP



担当者LINEアカウント

さらに詳しい資料をご希望の方は  
LINE登録をお願いします。

ご相談は担当：伊藤までお気軽にどうぞ  
TEL 090-2791-7777  
LINE ID k k z z 0 7 2 7

---