



安くて旨いはあたりまえ!!
串カツ・串焼き・おでん!!!



気軽に寄れる大阪情緒と
レトロな店内!!
活気に溢れるおもてなし!!

自慢の串料理と人気のおでんで食いだおれ

「串」は日本人にとって馴染み深い言葉です。その「串」を扱う業態は「焼鳥」「焼きとん」などの串焼きや串揚げ、魚介を用いた魚串や串団子という甘味に至るまで、その種類は多数あります。その日本の文化ともいえる「串」業態を取り入れ、「串を学び、串にこだわり、串を広げる」ことをコンセプトに「串だおれは」生まれました。

串カツ

ベースには「鶏がら出汁」を使用。フルーツの甘味をブレンドし、サラサラとしたソースを保った上できめ細かい衣に甘味がうっすらからみつく独自の味でご提供致します。



串焼き

串だおれではエリアのお客様のニーズに合わせ、焼き鳥又は焼きとんを丁寧に手焼きでご提供。食感が命のつくねはお店で手作り! フワッとジューシーな人気メニュー。



おでん

利尻産昆布のしっかりした旨みと鰹節がふんわり香る出し汁で、時間をかけて炊かれたおでん。関西風ながらしっかり味が染み込んでお腹も心も温めてくれる逸品です。



活気溢れる笑顔とサービスで皆様をお出迎え

日頃の疲れやストレスを忘れて皆様に元気をチャージして頂きたい! 当店ではレトロな空間だけではなく、活気溢れる笑顔とサービスで皆様をお出迎え致します。元気なスタッフたちが美味しいお料理と美味しいお酒をご提供! 仕込みからご提供まで当店のスタッフが手作りでおもてなし致します。



主に山手線沿線で展開する串だおれ



串だおれは、主に山手線沿線のビジネス街や繁華街の駅を中心に店舗を出店いたします。串だおれの店づくりの特徴は黄色い看板と、たくさんの提灯、そして、トレードマークの「串だおれのピリケンさん」がお客様を毎日笑顔でお出迎えます。



美味しく召し上がって頂くためのこだわり

自慢の串や美味しいお料理を毎日楽しんで欲しい。そんな思いから串だおれは、体に優しく安心して召し上がり頂けるお料理を提供しております。人気の串カツは、100%キャノーラ油(菜種油)で、油っこさを感じない軽い食感と味わい。最新の「ウォーターフライヤー」が油の酸化を防ぎ、良質な状態の油で揚げることを実現しました。ちいとしたひと手間が、味の出来栄を左右するのがおでんです。出汁は利尻産昆布と鰹節を使い、お店で毎日引いております。



誰でも立ち寄れる幅広いターゲット



串カツの本場、大阪の雰囲気を取り入れたレトロで情緒溢れる店内は会社帰りにひとりでもふらっと立ち寄れる『気軽さ』が魅力。お勤め上がりのサラリーマンや友達同士の飲み会、さらにカップルのデートやご家族連れまで、幅広いシーンでご利用頂けます。

全70種を超える充実のドリンク!!



美味しいお料理には、やっぱり美味しいお酒が欠かせません。串だおれの生ビールは「サントリー・ザ・プレミアム・モルツ」をご用意。サワー、日本酒、焼酎など、全70種以上の美味しいお酒をおどろきの低価格で提供しています。さらに、ハイボールをご注文のお客様には「おみくじハイボール」と称して、おみくじを引いて頂き、引き当てたくじによってハイボールがお得になるサービスを実施しています。何杯でも楽しく飲めるサービスとお酒が串だおれにはあります。

仕事帰りの
サラリーマン

会社の宴会

友達同士

カップル

ファミリー



初期投資モデル

20坪

50席

標準店舗モデル

※税抜表記

加盟金 300万円

加盟保証金 100万円

内外装工事費 1000万円

厨房機器 300万円

その他開業費 300万円

合計 2,000万円

物件取得及び開業準備に掛かる諸経費は含まれません

40坪

100席

大型店舗モデル

※税抜表記

加盟金 300万円

加盟保証金 100万円

内外装工事費 2000万円

厨房機器 450万円

その他開業費 400万円

合計 3,300万円

物件取得及び開業準備に掛かる諸経費は含まれません

営業収支モデル

20坪

50席

標準店舗モデル

※税抜表記

| | | | |
|-----------|------------|-----|------------------------------|
| 月商 | 6,500,000円 | 構成比 | 100.0% |
| 原価 | 1,820,000円 | 構成比 | 28.0% |
| 人件費 | 1,787,500円 | 構成比 | 27.5% 店長1名 パートアルバイト |
| 賃料 | 640,000円 | 構成比 | 9.8% 坪単価 ¥32,000 |
| 水光熱費 | 330,000円 | 構成比 | 5.1% |
| 広告宣伝費 | 100,000円 | 構成比 | 1.5% WEB広告・USEN等 |
| レジ・システム | 70,000円 | 構成比 | 1.1% レジ管理システム (メニュー分析) |
| 衛生費 | 50,000円 | 構成比 | 0.8% |
| 諸経費 | 150,000円 | 構成比 | 2.3% |
| 商標ロイヤリティー | 227,500円 | 構成比 | 5.0% 税抜き売上の5% |
| 利益 | 1,325,000円 | 構成比 | 20.4% |
| 最終利益 | 1,325,000円 | 構成比 | 20.4% |

投資回収予想 22.6ヶ月 (約1年9ヶ月)

20坪

50席

大型店舗モデル

※税抜表記

| | | | |
|-----------|-------------|-----|------------------------------|
| 月商 | 10,000,000円 | 構成比 | 100.0% |
| 原価 | 2,800,000円 | 構成比 | 28.0% |
| 人件費 | 2,750,000円 | 構成比 | 27.5% 店長1名 パートアルバイト |
| 賃料 | 1,400,000円 | 構成比 | 14.0% 坪単価 ¥32,000 |
| 水光熱費 | 470,000円 | 構成比 | 4.7% |
| 広告宣伝費 | 150,000円 | 構成比 | 1.5% WEB広告・USEN等 |
| レジ・システム | 70,000円 | 構成比 | 0.7% レジ管理システム (メニュー分析) |
| 衛生費 | 60,000円 | 構成比 | 0.6% |
| 諸経費 | 180,000円 | 構成比 | 1.8% |
| 商標ロイヤリティー | 500,000円 | 構成比 | 5.0% 税抜き売上の5% |
| 利益 | 1,620,000円 | 構成比 | 16.2% |
| 最終利益 | 1,620,000円 | 構成比 | 16.2% |

投資回収予想 27.7ヶ月 (約2年3ヶ月)

開店スケジュール

STEP 1

事前作業

加盟のご相談

申だおれの特徴、必要資金、店舗営業収支
フランチャイズ契約条件等の説明

立地調査

出店地域、立地、間口、通行量、属性調査
基本資金条件等の調査

出店企画

開店スケジュール、収支計画等の
事業計画作成

STEP 2

開店作業(計50日)

ご契約

契約書作成、捺印、指定金融機関への口座開設等

設計(10日)

店舗設計、内装、厨房設備、什器手配、スタッフ募集

工事(30日)

工事進捗確認、施工状況確認等

社員研修(10日)

店舗運営の為の研修(数値研修・オペレーション)

OPEN