



串焼き黄金鶏 岩手

F C 説明資料 ver.7



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/km²

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2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



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！
なのでとにかく「販売」にかける時間を最大化できます！
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。



しかも！ やきとりの”焼き”は自動焼き機にお任せ！

アルバイトさんでも簡単に美味しい焼き鳥を調理できます！
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！

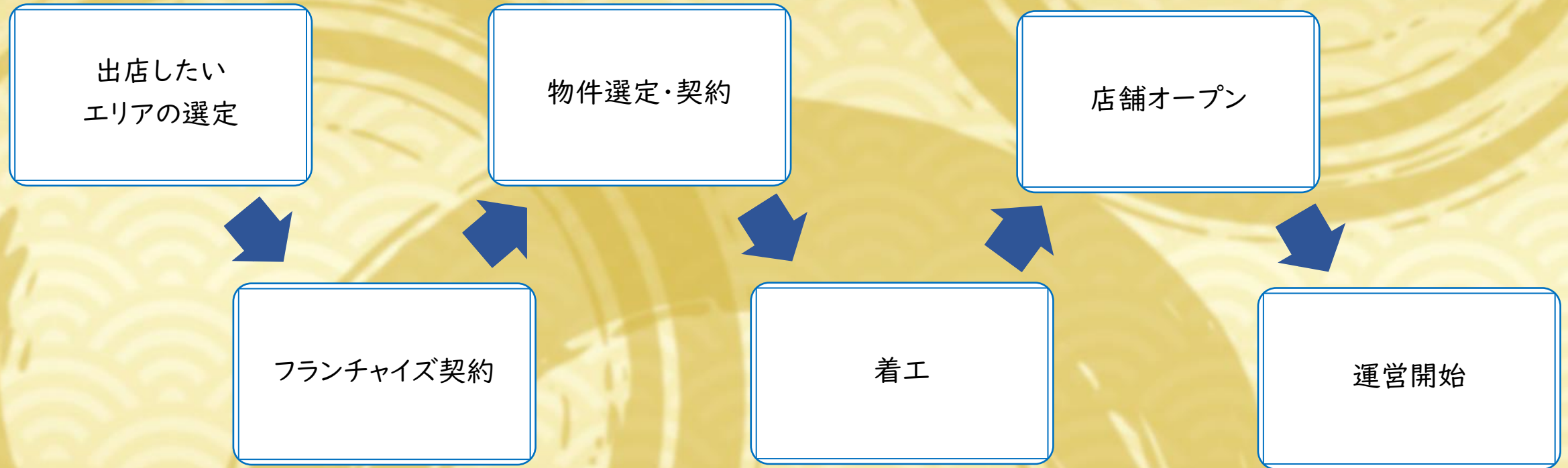
居抜き物件を使って低コストで内装工事が可能です！

- ・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。





初期投資・オプション費用

店舗型	
加 盟 金	¥550,000
保 証 金	¥300,000
物 件 確 認	¥200,000
内 装 工 事	¥4,000,000
厨 房 機 器	¥1,800,000
ホ ー ル 設 備	¥500,000
合 計	¥7,350,000

研修費用:20万円(1名あたり)

※選定する物件によって内装費は変更になります

収支モデル - 店舗型 -

売 上	¥2,000,000
仕 入	¥700,000
人 件 費	¥400,000
家 賃	¥100,000
光 熱 費	¥100,000
販 管 費	¥50,000
ロイヤリティー	¥55,000
利 益	¥600,000

※求人広告や広告宣伝費用が別途かかります

Instagram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

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

無料相談

受付中です！
お気軽にLINEで
ご相談ください！

さらに詳しい資料をご希望の方も
LINEからご連絡ください

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