インデアンカレー事業説明資料



会社概要



【概要】

□社名: ダイヤコーサン株式会社

□事業内容 : 飲食店「インデアンカレー」経営、ライセンス展開、ルー卸提供

□本社所在地 : 〒920-0842 石川県金沢市元町1丁目16番19号

□工場所在地 : 〒920-0018 石川県金沢市小坂町西101番地1号

□本社TEL : 076-254-1080

□本社FAX : 076-254-1081

□ URL : http://www.indian-curry.jp

□代表 : 田井 仁





1-1.インデアンカレーとは?



金沢カレーの源流 インデアンカレー

30年以上の歴史を持つ金沢市民のソウルフード「金沢カレー」。日本全国に広がりをみせるその原点が「インデアンカレー」にあります。特徴とされる「ステンレス皿」「先割れスプーン」「キャベツ盛付け」などは、「インデアンカレー」が元祖です。



1-2.インデアンカレーとは?



インデアンカレーの歴史

•1964年(昭和39年) 金沢劇場(現「金劇パシオン」)地下街でカレー

スパゲティー専門店として直営1号店オープン

•1967年(昭和42年) 直営2号店として竪町店オープン

•1969年(昭和44年) 直営3号店として武蔵が辻店オープン

•1971年(昭和46年) 直営4号店として近江町店オープン

•1972年(昭和47年) フランチャイズ本部設置

•1973年(昭和48年) FC1号店として大徳店(現「テキサス」)オープン

•1975年(昭和50年) 法人化

> 以隆 直営・FC店舗で48店舗を展開

直営で「フランクス85」オープン •1985年(昭和60年)

•2003年(平成15年) フランクス85を閉店し、法人解散

> 以降 FC5店(富山県3店舗、石川県1店舗、福井県

> > 1店舗に対し、カレールウの卸提供のみ行う

・2011年(平成23年)12月金沢カレーブームとファンの要望を受けて 金沢市三口に直営「本店」オープン

主なメニュー構成









□スパゲティー各種







□ドリンクその他



1-3.インデアンカレーとは?

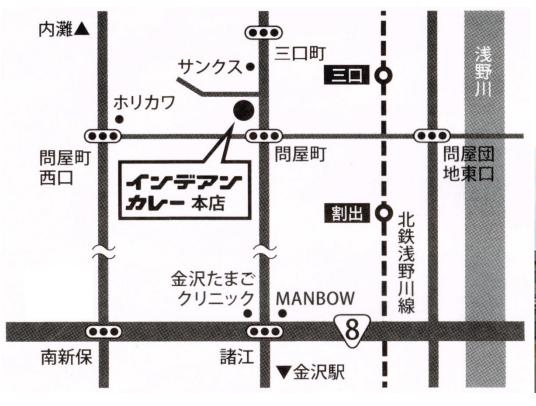


【本店概要】

- ・営業時間 11:00~20:45(L.O 20:00)
- ・定休日 木曜日(祝日は除く)

店舗は1等立地とはいえないロードサイドで出店して おりますが、ランチタイムを中心に家賃の15倍程度の 売上を確保できております。













2.運営メリット



低投資出店

居抜き出店(本店もレストランの改装出店)で、 厨房設備も軽いために、低投資での出店が可能となります

ロイヤリティ不要の ライセンス

メニュー構成や価格、内装、雰囲気などは 加盟店様にお任せなため高い自由度があります。 また、極力、加盟店様の支払を少なくするため、 スーパーバイザーは必須としておりません。 その変わりにロイヤリティなどの費用は全てカットし、 低投資で参入しやすいモデルとなっております。



集客ノウハウ

創業から40年以上をかけてトライ&エラーを 繰り返しながら培ったノウハウがあります。

インデアンカレー

高い営業利益

原価率は30%、オペレーションはバイトを含めて2名で十分に回るために、分岐点が低いことはもちろん、利益が出やすいという特徴があります。

リピーター獲得

ーニーカレーという商品特性上、また金沢カレーのなかでも非常に 高評価を頂いているため、多くのリピーターでお店が成り立っております。 まずは、一度"味"をお試しください。





3-1.ライセンス加盟情報



●PLモデル

※直営店舗実績に基づいたモデルであり、売上げを保証するものではありません。

	金額	比率
売上	200万円	100%
原材料費	60万円	30%
人件費	40万円	20%
家賃	20万円	10%
水道光熱費	10万円	5%
販促費	6万円	3%
雑費・その他	4万円	2%
ロイヤリティ	0万円	0%
営業利益	60万円	30%



Point

① 原価率が30%

特別な仕入れルートを使用し、ロスが出ないとなっております。

② 人件費率20%(アルバイトでも可能な簡易オペレーション)

特別な<u>調理技術が必要なし</u>。数日程度の研修で誰でも調理可能に。 重い厨房機器は一切必要なし。<u>1坪という狭い厨房でもまわるオペレーション</u>

3-2.ライセンス加盟情報



●初期投資モデル ※直営店舗実績に基づいたモデルであり、売上げを保証するものではありません。

加盟金 100万円(税別) 保証金 50万円

【合計】 150万円+物件取得費+内装工事費





Point

- ① 居抜き活用推奨。デザインの指定などは一切なし!
- ② 物件取得費を抑えた2等立地でも勝負可能!
- ③ 重い厨房がいらないため、施工費も抑えることが可能!





4-1.ライセンス契約形態



ライセンス事業の特徴

ライセンスの定義:

「特許、ノウハウ、商標、サービス・マーク等の所有者がその特許の技術、ノウハウ、商標、サービス・マーク等の使用を一定期間他人に許諾すること。また、ライセンサーはライセンシーの事業全体を指導、統制または管理することはしない」

つまり、一般的にライセンス事業の特徴は、以下の3点にまとめることができます

- 1.業者の選定、食材の仕入れ、オペレーション上のルール等、運営面の自由度が高い
- 2. 月々のロイヤリティが発生しない
- 3. 店舗指導、新メニューの提案などは、全てオプションにて追加選択が可能

- *既存事業で、店舗運営能力を保有している企業に向いている
- *将来的に自社業態を開発するためのステップとして有効

4-2.契約内容



■しばり

- ・メニュー(レシピ)提供、開業サポート
- ・仕入先は直接紹介させて頂きます
- ・メニュー、客単価、屋号、デザインなどは自由
- 販促類や開業後指導などのオプションはあり
- ■初期費用
 - 100万円(税別)
 - ②保証金 50万円
- ■月額費用
- ·月額固定O円(稅込)

初期投資や月額費用が安いのには理由があります。 それは、フランチャイズとは違い「自由度の高い」契約だからです。 商品・ブランド力のある「金沢カレー」を使った自由な経営が可能です。

4-3.本部と加盟店の役割



本 部

加盟店

※OPEN前

1	商圏調査	△本部側で調査。 商圏調査/ 有料	○自由
2	店舗工事	△ブランドロゴ等指定	○デザイン・内装施工・工事業者の選定は自由
3	初回人材研修	○金沢市本店にて実施。 研修(14日間) 約20万円	×本部に委託
4	オープン サポート	△オープン後3日間のサポート支援(実費負担)	○基本的に自社で立ち上げ【オプション】サポートあり

※OPEN後

1	食材仕入	○カレールーの仕入先は本部側で指定	×カレールー以外のメニューは自由
2	集客	○メディア露出、ネットマーケティングなどのサ ポートあり	○集客方法は自由
3	価格	○本部側で指定なし	○自由
4	人材サポート	×【オプション】本部人材の派遣 ※電話での相談は無料	○基本的に自社で店舗運営を行う

4-4.今後の検討Step



