

# 千串屋の実績



千串屋  
SENKUSHIYA

開業15年で70店舗以上を展開。  
加盟店オーナー様の多くは  
飲食業界未経験から参入し、  
5年、10年と共に歩み続けています。



## ● 売上例：初台店

「初台」は急行が停まらない駅で、  
店舗は家賃20万弱の小さな店舗ですが…

勘定科目	6月	7月
千串屋売上	6,232,535	6,124,994
千串屋ランチ	881,240	851,130
純売上高	7,113,775	6,976,124
売上原価	2,041,180	2,121,874
売上総損益	5,072,595	4,854,250
給与手当	1,811,639	1,690,422
通信費	17,028	24,534
賃借料	286,000	286,000
水道光熱費	171,508	152,337
消耗品費	140,685	280,344
広告宣伝費	0	30,800
一般管理費その他計	2,885,762	2,925,988
営業損益金額	2,186,833	1,928,262

営業利益率は  
およそ  
**30%!**

この実績を生み出している知見・体制を伝授することで  
どなたでもすぐにご活躍いただけます。

# すぐに始められる体制が整っています

千串屋では以下のような体制を整備。  
未経験でも“コピペ”で  
強いお店を運営することが可能です。



## ● 調理

自社開発の遠赤外線炭火焼き台を使用し、「臭みカット技法」や「旨味増大技法」等の技法も確立しているため、素人の方でも**初日から**美味しい焼き鳥を焼くことができます。

「串打ち3年、焼き一生」という言葉がありますが、千串屋の技法では「焼き30日」です。



## ● 人気メニュー

電話予約時に予約が入ることまでである「せせり・白レバー」、臭みカット技法で処理した「ハツ・砂肝」など、

**他の焼鳥屋には無い**焼き鳥メニューで不動の人気を得ています。

※本当に素人が作って美味しいの？  
という方へ、「試食会」を開催しています！  
誰でもお気軽にご参加いただけます。  
(申し込み方法等、詳細は後述します。)



## ● 鶏肉・使用塩

“地産地消”を掲げて地域社会に貢献すると同時に、食材を近隣から**効率的に仕入れるノウハウ**を伝授。また、焼き鳥の差別化において重要となる「塩」については、長年掛けて開発した**化学調味料不使用のオリジナル塩**をお使いいただけます。



## ● 店舗設計

実経験や他店の研究などから結論を出した**店舗設計のノウハウ**もまるごと伝授。「焼き師のパフォーマンスが見える」「焼き鳥をアツアツのままお出しできる」などの要所をおさえています。

## ● 書類武装

雇用契約書等の必要書類は**弊社のものをひな型として**お使いいただけます。

就業規則	
第1章 総則	
第1条 (目的)	1 この就業規則 (以下「規則」という。)は、従業員の労働条件、服務規律その他の就業に関する事項を定めるものである。 2 この規則に定めのない事項については、労働基準法その他の法令の定めによる。
第2条 (適用範囲)	この規則は、すべての従業員に適用する。ただし、パートタイム従業員等の就業に関する別項の定めをした事項については、その定めによる。
第3条 (規則の遵守)	会社及び従業員は、ともにこの規則を守り、たがいに協力して業務の運営に当たらなければならない。
第2章 採用、異動等	
第4条 (採用手続き)	会社は、就職希望者の中から選考して、従業員を採用する。

貴社に、あなたに合ったプランを  
ご用意しています。

## 2 パターンの契約形態

「フリーネームライセンス契約」「千串屋ライセンス契約」と2パターンの契約形態を用意しております。

### フリーネーム ライセンス契約

- ① 店舗名は自由!
- ② メニューアレンジも自由!
- ③ 内装も自由!

それでいて…

タレ・塩などのレシピ、仕入体制、内装などの各種ノウハウを伝授!

### 千串屋 ライセンス契約

- ① 「千串屋成功パッケージ」※を使用出来る。
- ② タレ・塩などのレシピ、仕入体制、内装などの各種ノウハウを伝授。
- ③ 人の動かし方・育て方がわかる「店舗マニュアル」を提供。

※千串屋成功パッケージとは?

開店当初から客単価4,500円以上を実現できる運営上の仕組みの総称。

客単価から利益率を逆算していき、各項目の設定を決めていきます。

これにより、開店初期から“利益の残るお店”を運営することができます。

# 加盟条件

FCパッケージ	フリーネーム ライセンス	千串屋 ライセンス
前ページ ご紹介 事項 以外 の 特徴	・開業6ヶ月以降、 メニューの 追加・削除が 各5点まで可能 ・本部許可のもと ブランド メニューの 変更も可能	・本部ホーム ページから お店の紹介が できる
加盟金	80万円	
研修費	20万円	
保証金	なし	
ロイヤリ ティ (ライセン ス料)	売上の5% (本チェーンに帰属していることに対する 一切の対価)  <div data-bbox="759 2189 1659 2673" style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;">こちらは弊社がとても 大事にしているポイント。 <b>個別相談会</b>でもお互いに確認を できればと考えています。 (後述します。)</div>	
その他	・当社の <b>経営理念とビジョン</b> に ご賛同いただける方 ・日々Qクオリティ、Sサービス、Cクレンリネスに 意識を持ち、 <b>その地域でNo,1であることに プライド</b> を誇っていただける方 ・この社会環境の中でも現状維持に囚われず <b>創意工夫を持って邁進</b> していただける方	

どちらの形態を選ぶべきか参考になる  
基準等をご紹介します。

# 加盟・開業までの流れ



個別説明会・試食会



契約概要の説明・加盟意思決定

(個人の方)  
サラリーマンの方  
は働いたままでもOK!



加盟申込、加盟申込金の払込み



開業に向けた経営者研修・講義

(法人の方)  
現場研修に入るまでに  
従業員様を揃えていただき  
ますようお願い致します。



店舗物件選定開始～物件確定

(個人の方)  
現場研修に入る一日前まで  
現職を続け、研修期間中に  
有給消化をされている方が多  
くいらっしゃいます。



契約書読み合わせ・加盟契約締結



融資申請～内諾



内装工事



現場研修・講義

同時進行で  
1ヶ月前後



オープン準備

開店初月から収入を得るための  
シミュレーションと一緒に何  
度も行います。



グランドオープン

(20日間前後)

約6ヶ月～10ヶ月間

# 場所も違えば予算も違う 全てがオーダーメイドの商品



.....  
強い来店導線を生む串商品  
.....



広告に頼らない串焼きの強み

口コミ→常連化

#千串屋渋谷 #千串屋初台  
#こうめさん五反田 他etc...

焼き師講師 長沼  
寿司屋にて板前として長く学ぶ  
焼き師として昇格後、配属店では、  
売上400万円の店を800万円まで伸ばし  
現在も第一線に立つ



Excellent! ★★★★★

チェーン店のレベル越え焼鳥♡  
この日は渋谷で焼鳥を食べる事になり  
調べてこちらのお店をチョイス  
p(・ω・)q  
チェーン店ということがわかり、  
あまり期待せずに(笑)入店しましたが  
ここがめっちゃめち...



Excellent! ★★★★★

2022/10月  
【東京都渋谷区道玄坂(渋谷駅) 雰囲気良くて大ぶり♥な焼鳥】  
◎焼鳥好き人気店でも良いのに!  
「お店は私に任せてください!」  
と言われて3年ぶりにかつてのイケメン部下... もっと見る



Excellent! ★★★★★

お店の名前にも串とついているだけあって、串が美味しかったです。  
今回初めていきましたが、気に入りました。  
一串からオーダーできますが、どれもボリューム◎  
近いうちにまたリピート予定です。