



とみやの辛味噌 獅子楼

フランチャイズ募集案内

株式会社イチバナチカラ



会社概要



社名 株式会社イチバナチカラ
 設立 2019年12月13日
 代表取締役 長原 士郎
 所在地 大阪府大阪市福島区福島1-2-14
 資本金 200万円
 従業員数 役員3名、社員5名、アルバイト50名
 事業内容 飲食店の運営、土産物販売
 運営店舗



福島本店・石垣島店・代々木店 (FC)



TUGBOAT TAISHO店



玉川本店



福島古い商店街

■バーチャルレストラン



■高級魚専門卸





SHISHIRO

「獅子楼」創業の想い



私は焼肉が年々苦手になってきておりました。
食事に行くなら和食か焼き鳥、たまに中華かイタリアン。
焼肉店に自ら行くことが年々減ってきておりました。

でも、店毎には好きな部位があったり、冷麺の味が好きだったり…

そんな中、唯一好んで行くホルモン屋がありました。

とにかくビールが進む!米が進む!

その場にいるだけで楽しい!

何十年も通っていますが、その店をみんな店名で呼ぶことはありません。

「辛ホルの店」と呼んでいました。

とにかく辛いホルモンが旨い!

病みつきになる!

この味さえできたら、絶対に全国FCにする!いつしかその想いが芽生えていました。

そんな中、コロナで時間ができ、再度その味の再現に本気で向き合い、ついに完成させることができたのが本店創業の第一歩でした。

その「辛ホルの店」に、ヘルシーな赤身肉、最高級のタン、ミシュランの冷麺、自家製のキムチをプラスして、できあがったのが今の「獅子楼」です。

「獅子楼」焼肉はスタッフも輝かしたい!との思いから、

肉のそれぞれに食べ方、焼き加減を、スタッフがいちいち説明させていただきます。

「焼肉ではミシュランは取れない!」(最後の焼く工程をお客様が行うから)という常識を覆し、

「獅子楼」は本気でミシュランをとりにいく!との思いも込めて、焼きの工程もスタッフに関わるようにしています。

「獅子楼」をご堪能頂き、かつ、この「ミシュランをとりにいく!」ことに、本気で賛同していただけるパートナー様。
是非、一緒に「獅子楼」焼肉を全国に広めて参りましょう!



(左) 代表取締役 長原士郎
(右) 専務取締役 喜多村翔



SHISHIRO

もみだれ辛ホルモン獅子楼スタイル



店名にある「もみだれ辛ホルモン」という名の通り、辛いもみだれが名物です。
30年以上前から私が通う焼肉屋の味付けをヒントに、約10年の歳月で完成いたしました。



SHISHIRO

NOバウンド焼肉!

当店では、肉にタレをもみこんで提供するので、つけだれは用意されていません。
せっかくだけ焼き上げても、つけだれで冷まして肉の味を逃がすのはナンセンス。
ダイレクトに口に!これが当店の考えた新しい焼肉の食べ方です。
お店の自慢は10年の歳月を経て完成した、赤もみダレ、白もみダレ、塩ダレの3種類の味。



SHISHIRO

鉄板交換いたしません!

鉄板をコーティングする焼いた肉の脂、少しの焦げ。
こちらも焼肉の味付けのひとつと考えています。
当店は、鉄板を交換するのではなく、お客様自身に鉄板を育てていただきます。



SHISHIRO

焼き加減にうるさいスタッフがいます!

上質な肉も大事ですが、それ以上に大事なものは、焼く人間です。
昨今、飲食店にスタッフが集まらないのはどうしてか?それはスタッフが輝いていないからです。
当店は、徹底したスタッフ教育で肉を焼く技術を持たせ、スタッフが輝く飲食店を目指し、
離職率も驚異の10%未満となっております。



SHISHIRO

獅子楼の名物

もみだれ辛ホルモン
獅子楼



もみだれ辛ホルモンミックス

300gの圧倒的なボリューム。
名物の「とろける白ハチノス」も入ったホルモン盛り合わせ。
お酒にもお米にも合う一品です。



フォークで裂けるヘレ (写真は500g)

国産のメス牛にこだわったヘレ肉を豪快に1枚焼きし、
フォークで裂いて食べていただきます。
スタッフが目の前でパフォーマンスしますので、
味はもちろんのこと、「映え写真」も撮れる商品として人気です。



上塩タン

品質の違いが分かる最高レベルの塩タン。
1枚目は生で、2枚目から焼いていただきます。



自家製キムチ7種盛り

自家製のキムチだからこそ、
野菜の新鮮さが味わえる一品です。



柚子香るミシュランの冷麺

担々麺専門店「ENISHI」プロデュース。
つけ麺用の麺を使い、スープに柚子オイルを
利かせた特製冷麺。



SHISHIRO

フードメニュー



名物 辛ホルモン ミックス

300g 1,780 (1,950) 中辛・大辛 +100 (110)

200g 1,380 (1,510) にんにく増し +100 (110)

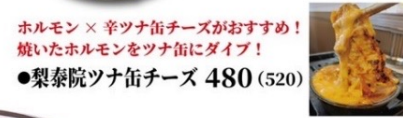


ホルモンミックスにはサンチュセットがおすすめ!

- サンチュセット 500 (550)
- 追いサンチュ 5枚 300 (330)

ホルモン×辛ツナ缶チーズがおすすめ!
焼いたホルモンをツナ缶にダイブ!

●梨泰院ツナ缶チーズ 480 (520)



とろける
●白ハチノス 680 (740)
ハーフ 390 (420)



●5秒焼きツラミ 980 (1,070)



黒毛和牛
●上カルビ 1,080 (1,180)
ハーフ 590 (640)



●黒毛和牛かいのみ 1,480 (1,510)
ハーフ 790 (860)

●やん 780 (850) ●めがね 880 (960)
ハーフ 440 (480) ハーフ 490 (530)

●ホルモン 580 (630) ●ココロ 680 (740) ●マルチョウ 680 (740) ●アブシン 680 (740)
ハーフ 340 (370) ハーフ 390 (420) ハーフ 390 (420) ハーフ 390 (420)

●ウルテ 680 (740) ●コリコリ 680 (740) ●キモ 680 (740)
ハーフ 390 (420) ハーフ 390 (420) ハーフ 390 (420)

タレは下記からお選びください

10年の歳月を得て完成した、当店自慢の旨辛「赤もみダレ」は断がったお肉との相性抜群です!

●赤もみダレ (辛めの韓国プルコギ味)

果物の甘味・旨味、味噌のコクが 休となった「白もみダレ」はハラミ・サガリとの相性抜群です!

○白もみダレ (韓国プルコギ味)



●ハーフ&ハーフ +100 (110)

中辛・大辛 +100 (110)

にんにく増し +100 (110)

名物 獅子楼のへレタワー

フォークで裂ける!

牛へレ 10g 199 (210) ※100gから承ります。

数量限定 最高級 10g 388 (420)

シヤトーブリアン ※写真は5階建へレタワーです!



量り売り!!

1枚目はそのまま食べるのが獅子楼流。
焼きしゃぶ

上塩タン

1,380 (1,510) ハーフ 690 (750)



塩タン 1,080 (1,180)
ハーフ 590 (640)



獅子楼の塩タンミックス

※上塩タン、薄切り上ミソ、タンカルビ (品薄商品のみ、セリなどに変更になる場合があります) 2,980 (3,270)



希少

数量限定

※1頭から2人前しかとれない希少部位。

●ゴッド神タン 1,800 (1,980)



※写真はねぎ塩にんにくタンです。

薄切り
ねぎ塩タン 1,280 (1,400)
ハーフ 690 (750)

ガツンと
にんにくタン

1,280 (1,400)
ハーフ 690 (750)



ねぎ塩にんにくタン 1,380 (1,510)
ハーフ 740 (810)

数量限定
タンカルビ 980 (1,070)
ハーフ 540 (590)

レアで食べる!

●SPF豚
あじさい豚へレ 1,180 (1,290)



●薄切り上ミソ 980 (1,070)
ハーフ 540 (590)



SHISHIRO

フードメニュー



名物



自家製まいたち7種盛

990 (1,080) ハーフ 600 (660)



●やみつきキャベツマウンテン 580 (630)



●サンチュセット 500 (550)

●追いサンチュ5枚 300 (330)



●もやしナムル 380 (410)



●プルコッチ 580 (630)



●アスパラ エリンギバター 680 (740)



●まるごとじゃがバター 580 (630)



●玉ねぎステーキ 480 (520)



●にんにくゴマ油 480 (520)

単品まいたち

- 白菜 ●アイコトマト
- キュウリ ●クリームチーズ
- 大根 ●もずく
- 山芋 各 490 (530)



●やみつき棒キュウリ 1本 150 (160)



●チャプチェ 680 (740)

●ハラミ皮自家製ポン酢 480 (520)

鮮炙

希少



白ぜんまい 880 (960)
(チョジャン or 塩ダレ)

鮮度抜群



名物
とろろステーキ 1,480 (1,620)



焼きしゃぶしゃぶ
(ごま油 or 特製ダレ)
880 (960)



ツラミ刺し 980 (1,070)



●上赤身炙りユッケ 1,280 (1,400)

ツラミには!
●ローリング飯 80

ツラミユッケ 1,080 (1,180)



はつ刺し 780 (850)

鳥



●豪快!鳥ミックス (3~4人前)
1,980 (2,170)
ハーフ 1,040 (1,140)



●せせり 680 (740)
ハーフ 390 (420)



●ヤゲン軟骨 680 (740)
ハーフ 390 (420)



●皮付きもも 880 (960)
半身焼き
ハーフ 490 (530)



SHISHIRO

フードメニュー



獅子楼スタイル

NO バウンド焼肉でお召し上がりください!

肉は熱々が旨い。鉄板からそのままお口に! 上質な肉は内部が66℃が1番旨い!

「つけだれ」はございません。

つけだれにつけるとせっかく温度を上げた肉が冷めてしまい、肉の脂が胸焼けの原因となるからです。

当店は鉄板を交換しません。

肉の旨みが残ったその鉄板で次の肉を焼く。鉄板を育てるのも焼肉の醍醐味です。

焼き加減にうるさいスタッフいます。

ホルモンの焼き加減がわからない場合もお気軽にスタッフにお尋ねください。

味変用におすすめ!



パイン酢

青森産にんにくパウダー

タレは下記からお選びください

10年の歳月を得て完成した、当店自慢の旨辛「赤もみダレ」は脂がのったお肉との相性抜群です!

●赤もみダレ (辛めの韓国プルコギ味)

果物の甘味・旨味、味噌のコクが一体となった「白もみダレ」はハラミ・サガリとの相性抜群です!

○白もみダレ (韓国プルコギ味)



●ハーフ&ハーフ + 100 (110)

中辛・大辛 + 100 (110)

にんにく増し + 100 (110)



ハラミステーキ

1,380 (1,510)



上ハラミ 1,580 (1,730)

ハーフ 840 (920)

ハラミ 980 (1,070)

ハーフ 540 (590)

ハラミには ●オンザメシ 80



ジャンボカルビ

1,170 (1,280)



担担麺専門店 DAN DAN NOODLES.
ミシュラン受賞店 ENISHI がプロデュース

柚子香るミシュランの

冷麺

●具あり 900 (990)

ハーフ 590 (640)

●具なし 700 (770)

ハーフ 400 (440)



写真は具ありです。

●長家のキムチチゲ 800 (880)

中辛・大辛

各+100 (110)

●長家のキムチチゲラーメン 1,000 (1,100)

アサリ入り

+100 (110)

●長家のスンドゥブ 1,000 (1,100)

長家チゲスープには **ダイブ飯 +80**

テーブルで仕上げる

●ジャンキー石焼チャーハン 880 (960)

●プルコギチーズキンパ 880 (960)

ハーフ 490 (530)

●ワカ玉スープ 480 (520)

●クッパ 880 (960)

●梨泰院ツナ缶チーズ 480 (520)

ツナ缶チーズには **ダイブ飯 +80**

●甘口はらみスジカレー 680 (740)

●キムチマヨこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)

●プルコギこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)

●辛ツなこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)



長家のキムチチゲ



ジャンキー石焼チャーハン



甘口はらみスジカレー



プルコギこぼれキンパ



ツナ缶チーズ

こぼれ白飯

(小) 250 (270) (大) 350 (380) ●韓国のり 250 (270)

新潟県産こしひかり (中) 300 (330) (山盛) 400 (440)



グルグルジェラート

シングル 390 (420)

ダブル 550 (600)



イルアムジェラート

フレーバーの詳細はスタッフまでお尋ねください。





フードメニュー



SHISHIRO

本日はご来店頂き誠にありがとうございます。



※1名様から承ります。

迷ったらコース！初めてのご来店の方にもおすすめ！

極
お1名様
4,990 (5,480)
肉 330g
コース

- もやしナムル
- キムチ3種盛り
- 赤身肉ユッケ
- オンザメシ
- 特選塩ダレ3種盛り
- 国産メス牛シャトーブリアン
- 骨付きジャンボカルビ
- サンチュ
- 上ハラミ
- ホルモン3種盛り
- ツナ缶チーズ
- ミニ冷麺

並
お1名様
4,080 (4,480)
肉 300g
コース

- もやしナムル
- キムチ3種盛り
- 赤身肉ユッケ
- オンザメシ
- 塩ダレ3種盛り
- 国産メス牛フォークでさけるハレステーキ
- 骨付きジャンボカルビ
- サンチュ
- ホルモン3種盛り
- ツナ缶チーズ
- ミニ冷麺

獅子楼
お1名様
3,620 (3,980)
レディースコース
肉 275g

- もやしナムル
- キムチ3種盛り
- ツラミユッケ
- オンザメシ
- 塩ダレ3種盛り
- SPF豚九州産あじさい豚ヘル
- ハラミステーキ
- サンチュ
- ホルモン3種盛り
- ツナ缶チーズ
- ミニチゲスープ
- グルグルジェラート

飲み放題あり

詳細はスタッフまでお尋ねください。



客単価

5,500円～6,000円

客層

若者からシニアまで幅広い

メニュー構成

へレからホルモンまで幅広い

もみだれ

3種類(赤もみダレ、白もみダレ、塩ダレ)

接客

焼きをお客様にお教えする



には以下の3点はありません！



(一般の焼肉屋にはある) つけだれ



(一般の焼肉屋ではする) 鉄板交換



焼き加減を気にしないスタッフ



大阪・福島本店



SHISHIRO



【2階】電子たばこ喫煙可能席(16席)
焼肉とたばこはセット!?



【2階】韓国・梨泰院ルーム(16席)
K-POPのBGMとハングル文字のメニューで、韓国気分を満喫



【1階】ゆったりとした席配置(16席)
白を基調としたレトロモダンな空間

【住所】大阪府大阪市福島区福島1-2-14 【アクセス】JR環状線福島駅より徒歩7分 【席数】48席(テーブル32席、梨泰院ルーム16席)
【営業時間】(月~金)11:30-14:00、17:00-23:30 (土)11:30-23:30 (日祝)11:30-22:30 【定休日】12/31~1/2
【開店日】2020年10月1日



沖縄・石垣島店



SHISHIRO



【住所】沖縄県石垣市石垣3-2-2 【アクセス】石垣市役所前バス停より徒歩1分 【席数】66席(カウンター8席、テーブル58席)
 【営業時間】(月~木)11:30-14:00、17:00-23:30 (金)11:30-14:00、17:00~24:30 (土)11:30~24:30 (日祝)11:30~23:30
 【定休日】なし 【開店日】2021年9月5日

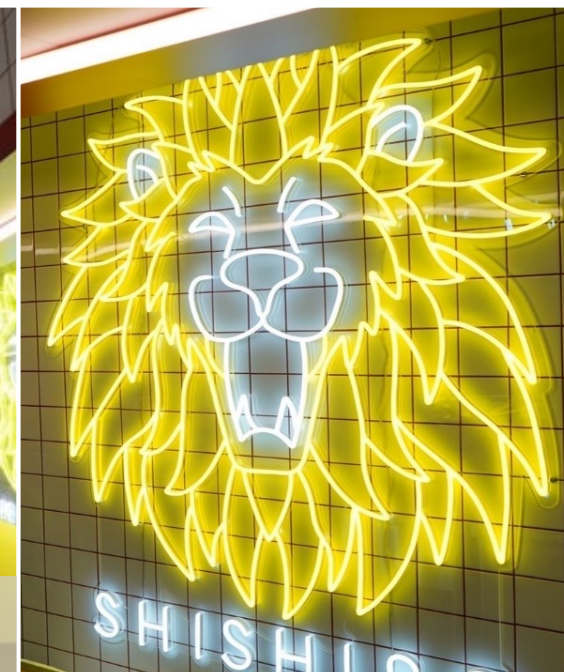


SHISHIRO

東京・代々木店 (FC)



【1階】カウンター12席
オシャレなネオンが店内を包みます



【2階】インスタ映え間違いなし！
オシャレなネオンの韓国ルーム



【2階】テーブル8卓
2名席、4名席、奥には8名席もご用意

【住所】東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-6 【アクセス】代々木駅東口より徒歩3分 【席数】38席(カウンター12席、テーブル8席)
【営業時間】(平日・祝日)11:30-14:30、17:00-23:00 (土日)12:00-23:00 【定休日】なし
【開店日】2021年10月26日



展開における本部体制



商 品

もみだれ、塩だれ、冷麺スープ、キムチの素、チョジャンほとんどのベース商品を工場にて調理し、各店配送しています。
その他仕入れは、現地にて直接やり取りできるので、地域貢献に繋がります。
また、変色の激しい牛肉ですが、もみだれ調理により肉の使用日数が延びるため、普通の焼肉店より原価率を抑えることが可能です。



研 修

1ヶ月のプログラムで2名まで参加可能です。
希望者には最大2ヶ月まで研修期間を延長しています。
アルバイトでも1ヶ月弱でキッチンに立てるように、調理方法を簡素化しています。
オープン後3年間は、年3回本部より訪問指導いたします。
希望店には人材派遣システムもご用意しています。



物 件

坪2万円以下を目安とし、好立地な場所や形の良い物件を選んでおりません。
駅から少し離れた物件や、1階2階と2フロアある物件、かたちのいびつな物件であっても集客に繋がっています。
獅子楼には、他の焼肉店とは異なる魅力あるコンテンツが複数存在しています。



展開にあたり大切にしていること



オーナー様が獅子楼のファンであること!

獅子楼はスタッフが活きる現場作り、ホールシステムを採用しております。
商品だけ売るのではなく、人も売る!
これにはオーナー様の獅子楼への愛がないと成立しません。
当店の味、システムを気に入ってくださる方のみとパートナーを組みたいと考えております。



優先順位はヒト→モノ→カネ!

上記を理解していただける方。
お店とは人を育てる場所であって、その延長線上に利益(カネ)が生まれると考えています。
こちらを共感していただける方のみとパートナーを組みたいと考えております。



SHISHIRO

初期投資金額目安



区分	項目	金額 (消費税別)	備考
加盟契約 関連	加盟金	2,000,000 円	
	加盟保証金	なし	預かり金、非課税
	研修費	加盟金に含む	店舗責任者及び調理責任者を含む2名 30日間実施 (交通費・宿泊費は必要)
	実地指導費	加盟金に含む	開店指導員2名派遣、3日分までを加盟金に含む (交通費・宿泊費は別途請求) 上記を超える場合には、1名につき1日20,000円
	合計	2,000,000 円	
工事・備品 関連	内外装設備工事	9,000,000 円	約20坪、スケルトン
	設計・施工管理費	上記に含む	
	厨房機器	2,900,000 円	
	厨房器具・器・備品類	800,000 円	
	POS レジ	450,000 円	
	開業前仕入れ	500,000 円	
	ユニフォーム	200,000 円	
	メニュー製作費	480,000 円	
	販売促進費	100,000 円	
	アルバイト研修人件費	300,000 円	
	小計	14,730,000 円	
総投資額	16,730,000 円		

※工事・備品関連費用は、既存店実績値をベースにしています。物件により異なりますので、ご了承ください。

※新たに物件を借りる際には、物件取得費用 敷金・礼金・仲介手数料・前払い家賃・造作譲渡代などは別途発生します。



モデル収支

既存店実績値をベースに算出



SHISHIRO

《前提条件》

立地	問わない
坪数	20坪程度
定休日	なし
賃料	坪2万円まで
給与 (参考)	店長28万円/月
	社員25万円/月
	アルバイト時給1,000円~1,100円

《モデル収支》

項目	金額	構成比
売上高	6,000,000	100.0%
原価	2,280,000	38.0%
粗利額	3,720,000	62.0%
人件費	1,500,000	25.0%
家賃	390,000	6.5%
減価償却費	90,000	1.5%
水道光熱費	150,000	2.5%
販売管理費	200,000	3.3%
消耗品費	150,000	2.5%
その他経費	150,000	2.5%
ロイヤリティ	120,000	2.0%
営業利益	970,000	16.2%



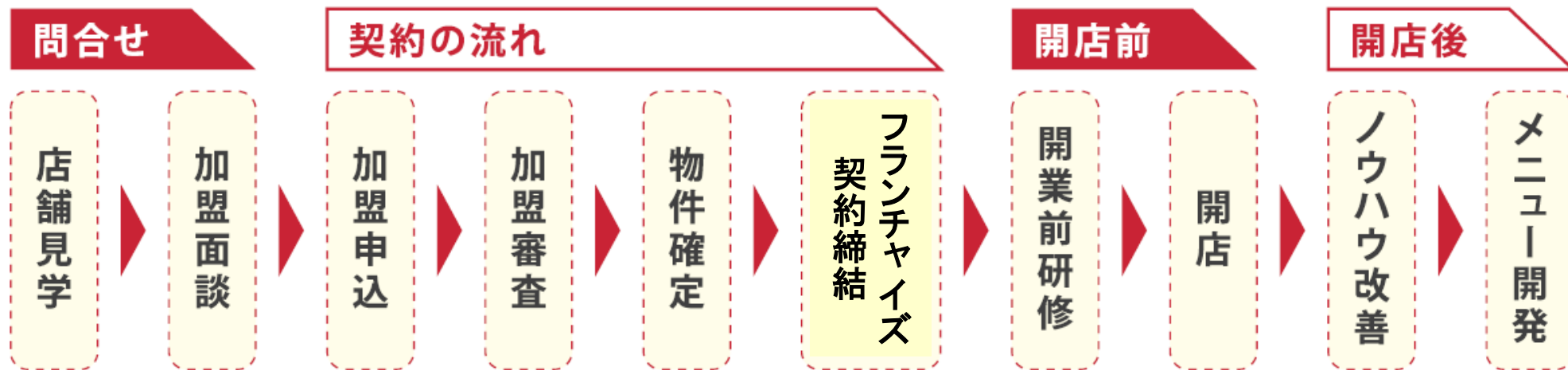
加盟契約条件



区分	項目	金額 (消費税別)	備考
契約時	加盟金	2,000,000 円	
	加盟保証金	なし	預かり金、非課税
	研修費	加盟金に含む	店舗責任者及び調理責任者を含む2名 30日間実施 (交通費・宿泊費は必要)
	実地指導費	加盟金に含む	開店指導員2名派遣、3日分までを加盟金に含む (交通費・宿泊費は別途請求) 上記を超える場合には、1名につき1日20,000円
	合計	2,000,000 円	
開業後	月額ロイヤリティ	総売上の2%	看板使用料 店舗運営に関する相談アドバイスの実施
	臨店指導 (要望に応じて)	1日あたり20,000円	指導員1名派遣
	本部指定食材 (PB品)	(1)もみだれ 赤・白 (2)塩だれ (3)コチュジャンダレ (4)キムチの素 (5)冷麺スープ (6)柚子オイル (7)豚足タレ (8)ちりとり鍋タレ など	
	本部指定商材 (PB品)	(1)ユニフォーム (2)エプロン (3)箸袋 (4)携帯ケース (5)シール など	
更新時	契約更新料	なし	契約期間は3年、更新期間は1年毎の自動更新



オープンまでの流れ



店舗見学や加盟に関するご説明など、お気軽にご相談ください。

《お問合せ先》

株式会社イチバナチカラ
「獅子楼」フランチャイズ事業部宛

電話番号 06-6940-7728