加盟店募集のご案内



やきとり鳥笑



ご挨拶



この度は、やきとり鳥笑の
募集に興味を頂き、誠にありがとうございます。
必ず一度お客様としてご来店頂き、鳥笑の自慢のたれを味わってください。
やきとりの成功はたれです。それと新鮮な鶏です。
暖簾わけ制度（独立開業者）は、当店で研修した方に限ります。この暖簾わけをするには、出来れば経験が約1年必要です。（早い方は3ヶ月で独立される方もいます）
独立を前提に入社した社員は、無料で研修いたします。当社の店舗で接客や調理などを実際に学び、ステップを踏んでノウハウを習得していただきます。
〈入社 → 洗い場 → 串刺 → 鶏仕込 → 焼き場 → タレ仕込 → 独立〉
一番難しいのは、秘伝のたれ作りです。本部より50年前から門外不出秘伝のたれをお渡しします。本部よりたれとかわ串の皮のみ購入していただきます。全国統一した秘伝たれの為です。これを継足し継足ししてご使用下さいませ。50年前から門外不出秘伝のたれが無ければ作り方を覚えても100%同じたれは作れません。
本部側が独立店舗運営に干渉することは一切ありません。

ご挨拶

私の師匠は兵庫県姫路市の焼鳥松本です。私はここで修業していました。

この店は、先代の頃からこのたれの味のやきとりを求めて、多くの方が毎日来店され、県外の常連客もたくさんおられます。

鳥笑の募集は、焼鳥松本のたれだけ受け継いでいます。

店舗によって、色々なシュチエーションがあると思いますので、当店は、備長炭・炭火・ガス等はこだわりません。

焼きたてのやきとりは、美味しくて当たり前。しかしながら、食するのは購入してから、1時間～6時間後。テイクアウト等で時間が経過しているやきとりをご家庭等でも「焼きたての味」を味わえるように、鳥笑では秘伝のたれにこだわりを持っています。

「安くて」「美味しい」「安心の鶏」を家庭でも味わえるやきとりなのです。

ご挨拶

1. 入社または独立制度ノウハウ研修。
2. 3ヶ月～2年間修業して下さい。
3. 独立準備
   店舗は、15坪～80坪ぐらいが理想ですが、5坪～でも可能です。
   (スタッフ数　5坪店舗オーナー1人～、20坪店舗4名～、80坪店舗8名)
   店舗名=やきとり鳥笑　〇〇店　を使用ですが、例外もOK。
   ホームページその他管理費　月5万円。
   全てご自身の思うがままにスタート。
   「テイクアウト」か「イートイン」どちらでも可能。立飲みバーがお薦めです。
   店舗作りは伝授します。排水工事とダクト工事は大変ですが、相談に応じます。
   たれ・串かわは本部より購入していただきます。これだけでもオープンできます。
   その他、鶏肉等は地元業者との交渉です。(必要であれば、本部が立会交渉もいたします)

当月から売上が上がると言っているFCは、はっきり言って信用できません。(広告に何千万もかければ別ですが)　しかし 間違いなく徐々にリピーター客が増えていきます。それが鳥笑の秘伝のたれです。

ご挨拶

研修内容は3種類に分かれます。

1. 研修前に加盟金を入れる場合

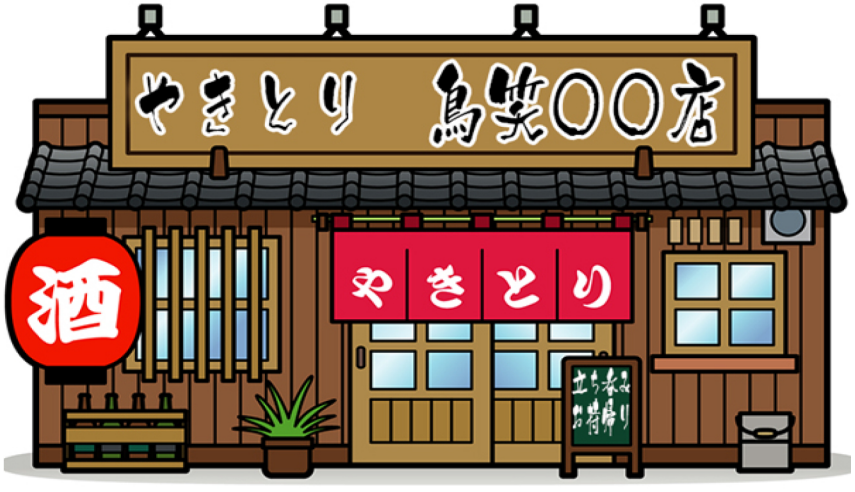
   研修期間3ヵ月間は無料で研修します。別途研修費(生活費)として0万～20万(3ヶ月間)お支払します。

2. 研修後に加盟金を入れる場合

   研修期間は納得行くまで無料で研修します。研修期間は問いません。

3. 将来は独立したい希望がある場合

   約2年間修業をして、店舗店長になり、経営も覚えて下さい。その後加盟金入れ加盟契約となります。社員としての扱いとなります。(期間中は社員給料を支給します。)



研修場所

研修場所
176-0005
東京都練馬区旭丘
1-75-1
やきとり鳥笑
江古田店



老舗　焼き鳥　松本

姫路市広畑の老舗　焼き鳥松本
先代から引継ぎで50年の歴史
秘伝のタレ



老舗　焼き鳥　松本の二号店です

姫路市広畑の老舗　焼き鳥　松本の二号店です。
平成15年8月オープン



少ない初期投入でスタート



100万円の初期投入だけでスタート出来ます。
基本的には開業地区はどこでも大丈夫です。



丼ぶり3種類



やきとりかわ



やきとりぼんじり

少ない初期投入でスタート



	収益モデル10坪以下 オーナーだけ テイクアウトのみ		収益モデル10坪以上 バイト1名 テイクアウト+立飲み		収益モデル10坪以上 社員1名+バイト1名 テイクアウト+客席	
売上高	**¥1,050,000**	頑張って1日3.5万円×30日	**¥1,800,000**	頑張って1日6万円×30日	**¥3,000,000**	頑張って1日10万円×30日
仕入	¥367,500	35.00%	¥630,000	35.00%	¥1,050,000	35.00%
人件費	¥0	0.00%	¥250,000	13.89%	¥450,000	15.00%
オーナー人件費	¥300,000	28.57%	¥300,000	16.67%	¥300,000	10.00%
家賃	¥150,000	14.29%	¥200,000	11.11%	¥250,000	8.33%
水道光熱費	¥70,000	6.67%	¥70,000	3.89%	¥80,000	2.67%
消耗品	¥30,000	2.86%	¥40,000	2.22%	¥50,000	1.67%
宣伝広告費	¥50,000	4.76%	¥50,000	2.78%	¥50,000	1.67%
その他	¥50,000	4.76%	¥60,000	3.33%	¥70,000	2.33%
経費合計	¥1,017,500	96.90%	¥1,600,000	88.89%	¥2,300,000	76.67%
利益	**¥32,500**	3.10%	**¥200,000**	11.11%	**¥700,000**	23.33%

収益モデルはあくまでも一例です。本部が内容を保証するものでは無いです。

会社概要

株式会社HPSTYLE



■ 社名

株式会社A　やきとり鳥笑

■ 全国事業本部所在地

〒670-0083

兵庫県姫路市辻井1-11-23

■ タレ・かわ串製造地

〒670-0057

兵庫県姫路市北今宿2丁目182-10

■ 研修場所

〒176-0005

東京都練馬区旭丘1-75-1

やきとり鳥笑　江古田店

■ 東京Office

〒160-0023

東京都新宿区西新宿4-16-2

■ ご連絡はメールでお願いします。

honbu@yakitoritorisho.com

