





ISOGAMI
GYOZA BAR
TOMAKO

Welcome to our kitchen.
GYOZA BAR TOMAKO is serving
fantastic gyoza world.

「GYOZA BAR TOMAKO」は、ありそうでなかった餃子店の新しい形です。餃子は、日本独自の食文化として定着。嫌いな人はいないと言われるほど多くの人に愛され続けています。そのため、中華料理店を代表に、餃子専門店も含め様々な餃子店があり、その地域で独自のスタイルで楽しまれています。それぞれの店にファンがいて、多くの繁盛店があります。「GYOZA BAR TOMAKO」はどの餃子店にも属さない、新たなスタイルの餃子店としてスタートしました。

「GYOZA BAR TOMAKO」を運営する大真実業株式会社は、昭和34年の創業以来、安全・安心・健康と食文化の創造を通じて、地域の皆様に愛される店づくりを地道に取り組んで参りました。そんな当社が、これまでにない餃子で、餃子の可能性を広げ、幸せの輪を広げたいお客様はもちろん、そこで働く従業員も、ワクワク楽しくなれて「今日もいい日だったな」とひと時の幸せを感じられるお店にしたい。そんな思いで始めました。今後、日本そして世界に向けて、他にはない餃子の魅力を発信し続け、幸せの輪を広げ続けます。



4 Unique GYOZA BAR TOMAKO Qualities

餃子バル TOMAKO 4つのこだわり

1. One gyoza in the world

見たことも食べたこともない餃子の数々

2. A lot of Bar menus

豊富なバルメニュー

3. Store Design

店舗デザイン

4. Staff & Service

人と接客





1.One gyoza in the world

見たことも食べたこともない餃子の数々

「GYOZA を五感で楽しむ」それが「GYOZA BAR TOMAKO」の餃子です。餃子には、さまざまなタイプの餃子があります。皮の厚み、具の量、具の種類、そして焼き方、それぞれの店で、それぞれの工夫で、おいしさを演出しています。

「GYOZA BAR TOMAKO」は、「美味しい」はもちろん、「形、色、艶、音、居心地」五感で楽しめる餃子を目指しています。美味しさも、見た目も、演出も、すべてが一緒に居心地いい空間で楽しんでもらいたい。「GYOZA BAR TOMAKO」はいつまでも挑戦を続けます。



磯上
肉汁餃子
ISOGAMI GYOZA

ダイナマイト
パクチー餃子
DYNAMITE CORIANDER GYOZA



濃厚
4種のチーズ餃子
RICH FOUR KINDS OF CHEESE GYOZA

丸ごと海老の丸餃子
WHOLE SHRIMP MARU GYOZA



梅しそ和風丸餃子
SHISO PLUM MARU GYOZA IN JAPANESE STYLE

トリュフの丸餃子
TRUFFLE MARU GYOZA



TOMAKOの丸餃子
TOMATO MARU GYOZA



とまと
トムヤムクンスープ餃子
SOUP OF TOM YAM KUNG GYOZA

九条ネギ餃子
KUJOU GREEN ONION GYOZA



肉味噌
ゴルゴンゾーラの丸餃子
MEAT MISO GORGONZOLA MARU GYOZA



ストロング
ガーリック餃子
STRONG GARLIC GYOZA





クリスピースパイスに埋もれた骨付き唐揚げ



ロメインレタスのシーザーサラダ



パルマ産生ハム



ビリ辛肉味噌きゅうり



淡路産玉ねぎとパルマ産生ハム

2.A lot of Bar menus

豊富なバルメニュー

「五感で楽しむ餃子」以外に、BAR メニューも手を抜きません。餃子はビールという概念も覆し、ワインと一緒に楽しめる料理を取り揃え、くつろぎのひと時を一層演出します。そのメニューは、選りすぐりの食材と、これまで培ったノウハウを生かし提供しています。そのためには、全国各地の高品質な食材を妥協なく作り続けている生産者の方々が不可欠です。その生産者の方々の思いをついで、私たちの技術で、食材のおいしさを最大限に引き出すことが、私たちの役目であり、生産地・生産者の方々を守ることもつながると信じています。



カオマンガイ 2種のソースを添えて



海老のアヒージョ



トムヤムクンスープ



チーズ降り積もるトマトらーめん



キャラメルココナッツプリン



3.Store Design

店舗デザイン

既存の餃子店は、ほとんどが男性向けのお店です。「GYOZA BAR TOMAKO」は既存の餃子店に属さない、新たなカテゴリーを目指し、トレンドに敏感な年齢層に指示されながら、気軽に利用できる店舗デザインを採用しています。「GYOZA BAR TOMAKO」は「餃子は好きだし、普段餃子店是利用するけど、大切な人と居心地よく楽しく利用できるお店がない。」という潜在的なニーズに応えたお店です。気軽に利用できるカウンター席、大人数で楽しめるテーブル席と、それぞれの利用シーンに合わせた席をご用意。来店されるすべてのお客様に楽しんでもらえる空間にしています。



店頭



店内座席



2号店 岡山店 ファサードパース



店内座席



2号店 岡山店 店内パース



2号店 岡山店 店内パース



Store Development

店舗展開



ISOGAMI 餃子バル TOMAKO 三宮磯上通り店

651 - 0086 神戸市中央区磯上通 8-1-29

TEL : 078-230-1330



ISOGAMI 餃子バル TOMAKO 岡山一番街店

700 - 0024 岡山市北区元町一番街 地下

2018.4.27
OPEN

4.Staff & Service

人と接客

いくら商品が良くても、お店が立派でも、お客様に対するサービスができていなければ、そのお店の価値はありません。もともと誰もが持っている、人の温かみ、優しさを笑顔で元気に自然に表現することで、お客様にゆっくりと安らぎを提供する事が出来ている。そんな状態が理想と考えています。「GYOZA BAR TOMAKO」のメンバーは「GYOZA BAR TOMAKO」に魅力を感じて集まり、共に学び、共に成長しながら、絆を深め仲間、お客様を大切にしています。まだまだ成長過程ですが、永遠を追及していくことが仲間とお客様の幸せになると信じています。



Initial cost and profitability



月間収益モデル(単位：千円、税抜き)

費目	金額	構成比	費目	金額	構成比
売上高	6,500	—	販売消耗品費	98	1.5%
売上原価	2,178	33.5%	ロイヤルティ	195	3.0%
粗利益	4,322	66.5%	賃借料	650	10.0%
人件費	1,723	26.5%	POSレジリース料	17	0.3%
水光熱費	221	3.4%	その他販売管理費	85	1.3%
広告宣伝・販売促進費	163	2.5%	経費合計	2,906	44.7%
月間の償却前利益			1,170	18.0%	

※上記はモデルであり、収益を保証するものではありません。※上記数値は立地条件・営業条件等の諸条件により異なります。

レイアウトモデル



店頭



店内座席



ファサードバース



店内座席



店内バース



店内バース

初期費用(単位：千円、税抜き)

●印は本部指定となります。

費目	金額	内容	備考	費目	金額	内容	備考
加盟料	3,000	ブランド使用料及びノウハウ提供料	—	厨房備品費	400	厨房備品購入	●
保証金	1,500	商品取引債務担保として	—	器・陶器類	250	食器、カスターセット等	●
設備設計費	1,500	店舗設備関係の設計	●	ユニホーム	200	—	●
内外装設備工事	25,000	内外装工事費(空調、給排水含む)	—	広告宣伝費	150	オープンチラシ、販促物作成等	●
厨房設備工事	4,000	厨房機器購入・設置等	—	求人費	200	—	—
看板・サイン	300	看板・サインの備品	●	店舗備品	100	電話・FAX機、文房具、清掃用具等	—
店内装飾費	200	POP、メニュー等店内装飾物	●	合計	36,800	—	—

※店舗取得費、開店前賃料、仲介手数料は、物件により異なるため除いております。※上記金額はモデルであり、店舗の規模・物件状況等の諸条件により変動します。又、売上利益等を補償するものではありません。※保証金には消費税はかかりません。※POSレジリース料 月額約17,000円。※システム使用量 月額約15,000円。

Trusted backup system

加盟店への定期巡回では店舗収益向上のための様々な提案をします。店舗と本部をPOS回線で直結、売上分析や計数面での改善提案も行います。又店舗では日々様々なことが起こります。不慮の事態の時も迅速な対応をし、店舗の安定的な運営をサポートしています。



本社(研修センター)



Central Kitchen

セントラルキッチン

セントラルキッチンでは、各店舗のニーズを捉えながら品質、鮮度にこだわった食材を安定的・効率的に供給することで、店舗経営のサポートを実現しています。



セントラルキッチン淀川工場