大真実業株式会社
〒531-0071 大阪市北区中津3丁目3番35号
TEL：06-6375-8787 FAX：06-6375-5300
E-mail：rdaishin@f6.dion.ne.jp
URL：http://www.kiou.co.jp

関連会社 龍鳳食品株式会社
味里フードサービス株式会社

「亀王」の由来

皆さんもご存知のうさぎとカメの昔話で、カメは歩みは遅くても一歩一歩と努力してうさぎに勝ちます。「亀王」もらーめん一筋にコツコツと前進して「いつかはラーメン界のトップに立とう」という思いをこめて「亀王」と名づけられました。また「亀王」のロゴの字の線の太さが太い線と細い線で書かれているのは、いつまでも初心の気持ちを忘れず、理想をめざして努力していこうという気持ちが込められています。

みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6%
大真実業グループはチーム・マイナス6%に参加しています

FSC ミックス品
FSC認証林及び管理された森林からの製品グループです
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-005018
© 1996 Forest Stewardship Council

この印刷物の表紙はFSC認定紙を使用しており、そのことにより健全な森林の育成を支援することに寄与します。

CLEAN ENERGY
VEGETABLE OIL SOY INK
この印刷物は環境にやさしい大豆油インキ及び一部グリーンエネルギーを使用して生産されております。

九州 らーめん 亀王 KIOU ちゃめしや 亀王 KIOU の

フランチャイズのご案内

0120 FreeDial 0120-81-5051
http://www.kiou.co.jp

このどんぶり一杯で幸福（しあわせ）になる秘密があります。

儲かり続ける七の戦略!!

商売繁盛の秘密ココにあり!!

今こそ「らーめん」その理由。

「ラーメンブームは終った。
それにラーメンは最初は売れても長続きしない・・・」
「投資は少なそうで簡単に始められそう。
でもチェーン店だからといって流行っているとも限らない。
個人店でも、繁盛している店はたくさんある。」
「ただ競争は激しい業界。私にもやっていけるのかな？」
等々、様々な要因で迷っている方。どれも事実です。
これらをふまえ、時間をかけて亀王は、人財が育ち
「儲かり続ける七の戦略」を手に入れました。

亀王らーめん
愛され続ける人気No.1の味は
こだわりがつまっています。

初代 亀王らーめん
時代のニーズに合わせて亀王
は変わり続けています!

戦略その1 飽きさせない商品力＝進化

繁盛し続けるらーめん店には、リピーターを確保し続ける個性的ならーめんがあります。それが"亀王らーめん"です。

「進化するらーめん」だから繁盛し続けるのです!!

自家製ちゃあしゅう
品質にこだわる豚肉を使用した、自慢のちゃあしゅうは独自の製法により深いコクを出しています。塩とんこつスープ・自家製麺と合わせた三位一体の味は完全差別化された商品です。

九州油ソバ
スープのないらーめん
関西初登場！

焼き餃子
45年間愛され続ける味
女性にも好評！

戦略その2 立地に合わせた業態がある

繁盛する重要な要素の1つは立地。客層の異なる場所で同じ業態では機会ロスを発生しかねません。そこで亀王は立地に合わせた業態をご用意しています。

九州らーめん 亀王 KIOU

専門店でありながら気軽に入っていただける明るい店作りで女性お1人のお客様もお越し頂いております。

駅前繁華街型

フードコート型

九州らーめん亀王　梅田総本店

九州らーめん亀王　イオン大日店

ちゃあしゅうや亀王 KIOU

家族みんなで楽しめる三世代らーめん専門店。店舗規模に合わせ、カウンター・BOX席・座敷席に加え、お子様の遊び場も設けております。

郊外型

ちゃあしゅうや亀王　加古川店

ちゃあしゅうや亀王　鈴鹿玉垣店

戦略その3 「夢」がある「イキイキ」した人財育成の実現!!

こだわりらーめんだからこそ、奥の深さとおもしろさが、年月がたつほどに感じられる「亀王」のらーめん。ワクにとらわれないらーめんは魅力にあふれています。また、手作りのらーめんですが、セントラルキッチンの活用で、作業面の効率化を計り、独自の研修を通じて店舗運営管理を学び経験のない方でも取り組んで頂いてます。

戦略その4 1店ごとにメニューを変え、らーめんフリーク層獲得

あの店にしかないメニューだから、あの店主がつくるらーめんだからこそお客様もわざわざ時間をかけ食べに行くのがらーめん店。そんな店主のこだわりを1店1店メニューを変えることで表現。又、定番メニュー以外にも魅力ある商品をそろえています。期間限定発売することで来店頻度を高めています。

菜王麺
女性に人気！

あっさり海鮮塩スープ
レタスをひたーてどうぞ!!

黒ごま担々麺
辛さやみつき系！

健康志向の方にもグー
老若男女に大人気!!

亀王らーめん昔味
亀王創立の味再現！

こってりインパクトあるスープに
博多麺がからみあう!!

チェーン店なのに看板が違う!?メニューも違う!?

ありそうでなかったらーめん店。

戦略その5 信頼のバックアップ体制

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

戦略その6 チェーン店としての安心感・親近感・信頼性も存分にアピール！

チェーン店として年間のべ200万人以上のお客様と信頼関係を築いてきた亀王のブランド力。チェーン店ならではの様々な取り組みを行っています。

「亀王新聞」 年間4回発行される亀王新聞。亀王全体の情報から個店別の情報までお客様参加型の情報ツールです。

「亀王農場」

安全・安心をアピールする契約農場の取り組みを進めています。

「亀王で笑顔キャンペーン」

お客様から喜びの手紙を毎回頂戴する全店参加型のプレゼントキャンペーン（旅行会社とタイアップ）

「足元商圏獲得の重要ツール」

お客様の声をおうかがいし、感謝の気持ちでお応えします。

「ホームページ」

個店別のタイムリーな情報も提供する亀王のHP。

2002ぴあランキンググルメ関西飲食店で総合No1に選ばれました！

マスコミ、情報誌に多数とりあげられます。

戦略その7 抜群の収益性＆初期費用を早期回収

九州らーめん 亀王

月間収益モデル（単位：千円、税抜き）

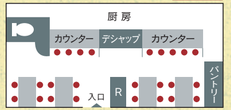
費目	金額	構成比	費目	金額	構成比
売上高	6,500	—	販売消耗品費	98	1.5%
売上原価	2,438	37.5%	ロイヤルティ	195	3.0%
粗利益	4,062	62.5%	賃借料	430	6.6%
人件費	1,528	23.5%	POSレジリース料	17	0.3%
水光熱費	390	6.0%	その他販売管理費	85	1.3%
広告宣伝・販売促進費	163	2.5%	経費合計	2,906	44.7%
月間の償却前利益			1,156		17.8%

※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。

月間収支モデルの算出根拠となる営業条件

店舗面積	15坪
客席数	25席
営業日数	年中無休
営業時間	午前11時～翌午前2時
社員数	3名（店長1名、社員2名）
P A 数	20名（総人員数）

レイアウトモデル 全25席



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	1,500	ブランド使用料及びノウハウ提供料	—	店内装飾費	300	POP、メニュー等店内装飾物	●
保証金	1,000	商品取引債務担保として	—	厨房備品費	450	厨房備品購入	●
設備設計費	400	店舗設備関係の設計	—	器・陶器類	200	食器、カスターセット等	●
内外装設備工事	8,200	内外装工事費（空調、給排気含む）	—	ユニホーム	150	—	●
厨房設備工事	4,200	厨房機器購入・設置等	—	広告宣伝費	200	オープンチラシ、販促物作成等	●
意匠設計費	400	内外装デザイン、看板・サイン類の設計	●	求人費	100	—	—
看板・サイン	2,000	看板・サインの製作	●	店舗備品	300	電話・FAX機、文房具、清掃用具等	—
				合計	19,400	—	—

※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。

初期費用 ÷ 月間の償却前利益 初期費用回収モデル **16.8ヶ月**

日本食として完全に定着したラーメン。激しい競争の中で勝ち残るノウハウが亀王にはあります。「美味しい」だけでは生き残れない。ラーメン店独特の経営ノウハウが7つ目の戦略として数字に表れています。

らーめん しゃや 亀王

月間収益モデル（単位：千円、税抜き）

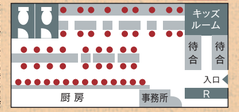
費目	金額	構成比	費目	金額	構成比
売上高	7,000	—	販売消耗品費	105	1.5%
売上原価	2,485	35.5%	ロイヤルティ	210	3.0%
粗利益	4,515	64.5%	賃借料	400	5.7%
人件費	1,645	23.5%	POSレジリース料	17	0.2%
水光熱費	385	5.5%	その他販売管理費	84	1.2%
広告宣伝・販売促進費	175	2.5%	経費合計	3,021	43.1%
月間の償却前利益			1,494		21.4%

※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。

月間収支モデルの算出根拠となる営業条件

敷地面積	180～200坪
駐車台数	20～23台
店舗面積	35坪
客席数	50席
営業日数	年中無休
営業時間	午前11時～翌午前2時
社員数	3名（店長1名、社員2名）
P A 数	30名（総人員数）

レイアウトモデル 全50席



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	1,800	ブランド使用料及びノウハウ提供料	—	店内装飾費	400	POP、メニュー等店内装飾物	●
保証金	1,200	商品取引債務担保として	—	厨房備品費	500	厨房備品購入	●
設備設計費	400	店舗設備関係の設計	—	器・陶器類	400	食器、カスターセット等	●
内外装設備工事	19,000	内外装工事費（空調、給排気含む）	—	ユニホーム	200	—	●
厨房設備工事	4,400	厨房機器購入・設置等	—	広告宣伝費	200	オープンチラシ、販促物作成等	●
意匠設計費	400	内外装デザイン、看板・サイン類の設計	●	求人費	100	—	—
看板・サイン	2,500	看板・サインの製作	●	店舗備品	400	電話・FAX機、文房具、清掃用具等	—
				合計	31,900	—	—

※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。

初期費用 ÷ 月間の償却前利益 初期費用回収モデル **21.4ヶ月**

ラーメン業界の特質を知り尽くした亀王。チェーン店と個人店の「強み」を時間をかけ実証しノウハウ化「儲かり続ける7の戦略」を手に入れました。是非ご自身の目でお確かめください。

チェーン店と個人店の「強さ」を併せ持つ亀王

開店までの流れ

たくさんのお客様が
あなたのお店を待ち望んでいます。
折り紙つきの「味」と「サービス」、
そこに「真心」と「温かいハート」をプラス。
千客万来。大きな夢はもうすぐそこです!

説明会

本部担当者が詳細をご説明いたします。又、ストアツアーに同行させて頂き、現場で生の姿を見て頂きながら、より亀王のことを知って頂きます。

物件調査 事業計画

優良物件のご紹介もさせて頂きます。(費用が発生する場合があります。)又、候補物件の調査や事業計画作成のアドバイス、お手伝いもさせて頂きます。

加盟契約

契約内容を十分に納得して頂いた上で加盟契約を締結させて頂きます。原則として、契約締結時に加盟料・保証金を申し受けます。

店舗設計 工事契約

施工

店舗設計はオーナー様のご意向を反映させながら亀王独自の設計を元に施工となります。

ちゃあしゅうや亀王
岡山大安寺店

九州らーめん亀王
京橋店

内外装・設備工事と厨房機器購入の業者についてはオーナー様に選んで頂けます。但し内外装デザイン及び、看板サインに関する意匠設計、看板サインの製作及び設置、スープレンジなど品質に大きく影響を及ぼす厨房機器については本部指定業者とさせて頂きます。

この研修が成功のポイントとなります。

オーナー様及び店長・社員候補研修

オーナー様及び店長・社員候補の方に最低60日間の研修を受講して頂きます。

研修は、店舗運営管理に関する知識を学んで頂く「座学研修」と調理・接客技術や座学研修で学んだ知識を実践して頂く「店舗実施研修」があります。
※研修の進捗により、期間を延長する場合があります。

開店準備 アルバイト研修

開店前3日間を目安に本部担当者が、開店準備(棚割りのアドバイスなど)やアルバイト研修をお手伝いします。

開店

開店後3日間を目安に本部担当者が店舗運営をお手伝いしながら、アルバイト教育など今後のスムーズな運営の土台づくりをお手伝いします。

独占エリア制度

らーめん亀王のフランチャイズシステムは、既存店の利益を守るために独占エリア制度を採用しています。人口密度、交通状況、周辺環境などを本部で総合的に判断し、新規出店が既存店の商圏と競合することはありません。

複数店経営

1店舗の経営が軌道に乗れば、2号店、3号店の出店により、複数店を経営することで事業を発展して頂くことができます。あなたや従業員の方の「やる気」と「夢」が現実のものとなる道が拓かれています。

加盟条件 加盟対象…法人・個人とも (単位千円、税抜き)

店舗面積	20坪未満	20坪以上 35坪未満
加盟料	1,500	1,800
保証金	1,000	1,200
ロイヤリティ	売上高(税抜き)の3%	

※本部にて、加盟調査をさせて頂きます。
その結果、加盟をお断りする場合もございますので予めご了承くださいませ。
※加盟調査のお申込時に申込金10万円を申し受けます。万一、本契約に至らない場合も返却いたしかねます。本契約を締結させて頂いた場合は加盟料と相殺させて頂きます。
※保証金には、消費税はかかりません。※35坪以上の店舗は別途ご相談させて頂きます。
※フードコートは物件の契約面積を適用させて頂きます。

よくあるご質問 Q&A

こんな不安や疑問をお持ちではないですか?
またその他どんな些細なことでも不安や疑問を感じられたら
遠慮なくお問い合わせください。

Q ラーメンだけの商売では飽きられるのでは?

A 飽きられることはありません。今や時代の流れは専門店化ですし、亀王のらーめんは、独自の自然のうまみの力で飽きるところが、無性に食べたくなるのです。また、幅広い客層に愛され続ける主力商品とオリジナリティ溢れる期間限定商品など、年中飽きることなく召し上がっていただける豊富な商品ラインナップがあります。

Q 飲食業の経験がなくても大丈夫でしょうか?

A 大丈夫です。あなたに「情熱」と「やる気」さえあれば、らーめん店の経営に必要な知識や技術は、研修で身につけていただけます。らーめんのプロの集団である私どもが、まったくの素人の方でも一人前の「らーめん専門店のプロ店長」に育成します。

Q 従業員は何人くらい必要ですか?

A 店舗規模や営業時間により異なりますが、小型店舗であれば、正社員は1名からでもOKです。亀王独自の教育システムによってアルバイト・パートを短期間で戦力化します。アルバイト・パートの必要人員数は、店舗条件や営業条件、売上規模により異なりますので、詳しくは、お問い合わせください。

Q 自己資金は、どれくらい必要でしょうか?

A 詳しくは担当者からご説明させていただきます。開業資金は、店舗の規模や立地条件により異なりますし、借入額は自己資金額や担保物件の有無などの与信力により異なりますので、担当者があなたにとって最良のアドバイスをさせていただきます。また、居抜店舗の活用など、できる限りオーナー様のご要望に応えて開業資金を安く抑える努力もさせていただきます。まずは、ご相談ください。

Q 店舗を持っていなくても大丈夫ですか?

A まったく問題ありません。亀王の本部には、建設業者や不動産業者、その他取引先様など幅広い情報源から最新の物件情報を収集しています。その中から厳選した物件情報を加盟希望者様にご紹介しています。

Q 借金をしてお店を始めても手元に利益は残りますか?

A もちろん開店資金の借入を返済しながらでも利益は残ります。それを保証することはできませんが、今までの実績では、経営者の店を守る姿勢がしっかりしており、従業員教育が出来ているお店では、開店資金の借入を返済しながら利益を残し、それを元手に二号店を出店して複数店舗を経営しておられるオーナー様もいらっしゃいます。

Q 営業時間は自由に決められますか?

A 原則として最低12時間(11時から23時)は営業していただいております。地域性やお客様のご要望、オーナー様の売上に対する意欲により延長していただくことができます。

Q 必ず年中無休で営業しなければなりませんか?

A 週1日は休業していただいてもかまいません。しかし、できる限り努力して、お店を開けておくことが、お客様の期待に応える経営の第一歩です。連休は原則として年末年始のみとさせていただいております。

Q 材料や消耗品などの仕入れの手間や費用はかかりますか?

A 仕入れの手間や配送費などの余計な費用は一切かかりません。店で使用する食材から消耗品まで、ほとんどの商品は、お店からの発注に基づき、セントラルキッチンから定期的に配送させていただきます。したがって、開店前の取引先の探索や、新規取引開始時の与信などを心配する必要もありません。また、開店後も仕入れに出向く手間や配送に要する費用などは必要ありません。

Q 自分なりの考えを商売に活かせますか?

A 原則としてできません。私どもが数多くの成功や失敗を重ねて作り上げた「お客様に喜ばれる店づくり」、つまりは「繁盛するための店づくり」のノウハウに基づいて営業していただきます。そうでなければ、フランチャイズ加盟するメリットはありません。もちろん、改善や様々なアイデアの提案は大歓迎です。

Q 自分で新しい商品を考えてメニューに加えることはできますか?

A 本部の承認を受けていただければ可能です。また、本部がご用意している豊富な商品アイテムの中から、地域性やお客様のご要望に応じて、そのお店のメニュー構成を検討いたしますので、画一的ではない、お店の個性あふれるメニュー構成が可能となります。もちろん、新商品の提案は大歓迎ですので、どしどし本部にご提案ください。

その他の疑問にも、詳しくお答えします。お気軽にお電話ください。

FreeDial 0120-81-5051
受付時間 / AM9:00~PM5:00(日・祝日を除く)
E-mail : rdaishin@f6.dion.ne.jp