

中津しろうゆ

からあげ専門店

鶏 とり 笑 わらう

開業支援事業ご案内資料

店舗数日本一の
テイクアウト
からあげ専門店

からあげグランプリ。

最高金賞
ダブル受賞

14年連続金賞受賞!



なぜ今、からあげ専門店なのか

今、からあげ専門店が注目される理由はとてもシンプルです。子どもから大人まで幅広く好まれ、食事にも軽食にも使える、需要の安定した国民食(定番商品)だからです。調理工程はシンプルで、特別な技術や飲食経験がなくても運営が可能。原価管理や品質管理がしやすく、人件費も抑えやすいため、無理のない店舗運営が期待できます。外食と中食の境界が曖昧になった今、安定した需要を狙える業態として、からあげ専門店は非常に現実的な選択肢なのです。



全国からあげ調査2025

からあげは「国民食」!?
好きなおかずランキング、5回連続No.1!

好きなおかずランキング

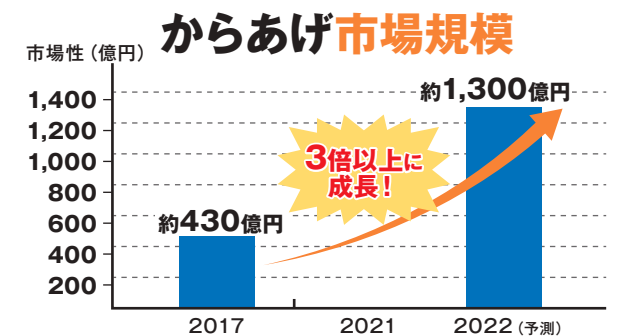
5回
連続
1位

鶏のからあげ	67.4%
ハンバーグ	64.5%
餃子	64.5%
焼肉	64.4%
刺身	61.8%
天ぷら	60.2%
トンカツ	59.9%
卵焼き・オムレツ	58.1%
豚の生姜焼き	58.0%
すきやき	57.7%

(PR TIMES調べ 調査時期:2025年8月、
調査方法:インターネットによるアンケート調査)

からあげの市場性

からあげは、日本人にとって定番の揚げ物であり、好きな揚げ物ランキングでも常に上位にランクインしています。からあげ市場は年々拡大を続けており、食卓のおかずやお弁当として大人気のからあげは、全国的にも注目を集める業態です。コンビニでも、スーパーの総菜でも、からあげを扱っていることからわかる通り、からあげ市場は、景気の変動に左右されにくい日常食であり、安定的な売上を期待できます。



※富士経済グループ調べ

鶏笑の事業展開

1

テイクアウトからあげ専門店として
国内最大の店舗数を展開!

からあげ業界
店舗数
No.1

2

テイクアウト需要の増加で
おかずとしてのからあげニーズが
全国的に上昇中!

3

からあげグランプリ
「最高金賞」2部門受賞!
14年連続金賞受賞!



4

大手企業とのコラボや
テレビ出演も多数掲載の安心感

メディアでも話題沸騰中!

大阪・関西万博EXPO2025の ORAパビリオン「宴~UTAGE~」に出店!

大人気の「オリジナルBOX」のほか、鶏笑史上最長となる約50cmの「超ロングからあげ棒」など、特別な商品を取りそろえ、連日1000人以上のお客様にお越しいただきました。



メディア紹介

- 坂上&指原のつぶれない店
- 有吉のお宝発見
- めざましテレビ
- 教えてもらう前と後
- クローズアップ現代
- ウラマヨ

…他多数掲載



ローソン様コラボ

“売れる”理由がここにある! 圧倒的商品力

鶏笑の特長

テイクアウト専門だから

シンプルなオペレーションとテイクアウト専門のため少人数、場合によっては1人での店舗運営も可能です。人材確保やシフト管理に悩まされにくく、自分のペースで無理なく続けられるのが特長です。

営業時間・定休日は自由

鶏笑は営業時間・定休日はオーナー様の自由に設定できます。自身のライフスタイルに合わせて開業できるのも特長です。

豊富なマニュアル類

OPEN準備や運営・作り方・融資など他、多くのマニュアル類を準備しております。

多くの出店事例

多くの出店事例をもとに最適な立地や販売手法の経験を持っているので、スムーズな開業をサポートいたします。

からあげの特長

国産チキン100%使用

鶏笑の鶏肉は国産100%の若鶏。食の安全性が求められる昨今、クオリティの高い商品を提供できます。



名物「ムネからあげ」



モモからあげが主力の他店と違い、鶏笑のセールスポイントはしっかりとジューシーで柔らかい「ムネからあげ」。モモ肉よりも安価で利益に貢献します。

冷めても美味しい

鶏笑のからあげはアツアツはもちろん、冷めてもしっかりジューシー。テイクアウトでもデリバリーでも美味しく召し上がれるのが特長です。



メニュー紹介

サイドメニューの追加やドリンク販売などもご相談いただけます。

GRAND MENU

中津しょうゆ どりしょうゆ

からあげ 専門店 鶏笑

JR塚口店 06-6439-6745

LINE モバイルオーダー

06-6439-6745

鶏笑のこだわり

国産米 100%使用

安心・安全・新鮮な 国産米を使用しています。

中津しょうゆ使用の秘伝ダレ

中津・中津のしょうゆをベースにした 秘伝 鶏笑のダレがからうまい!

鶏皮は店内仕込み

食卓ごとに丁寧に提供するので、 鶏皮や ジューシーさが たっぷり!

手間ひまを惜しまない長時間熟成

秘伝ダレで長時間 上蓋 みるゝ、 じっくりじっくりと じっくり じっくり

注文ごとに揚げたてを提供

揚げたてアツアツ日もあふん、冷めてもうまい!

これムネなの?!

鶏笑のムネ肉はうまい!

タレが透う

冷めても おいしい

業界日本一

プリプリ ジューシー

からあげ単品

中津のこだわり醤油、生姜、にんにくをベースに長期熟成した秘伝のタレが旨さの理由

当店人気 NO.1 MIXからあげ ・ムネ+モモ

S 3個	420円	30円お得!!
M 6個	790円	110円お得!!
L 9個	1,190円	160円お得!!
BOX 12個	1,570円	230円お得!!

ジュシー・ムネからあげ (1個 99円) 140円
S 3個 390円 L 6個 1,170円
M 6個 780円 BOX 12個 1,560円

モモからあげ (1個 99円) 170円
S 3個 480円 L 6個 1,440円
M 6個 960円 BOX 12個 1,920円

とりしょうゆ 鶏笑BOX ・ムネ(6個) ・チキン南蛮(1枚) ・モモ(3個) ※タルタルソース・南蛮タレ付き **1,690円**

トッピング

タルタルソース	150円
南蛮タレ	150円
ボン酢	100円
ピリ辛ソース	100円

日本一受賞! チキン南蛮
・タルタルソース・南蛮タレ付き
1枚 540円
2枚 990円

コリコリ名物! 砂ずり(砂肝)
3個 190円
9個 490円

やみつき絶品タレ! 手羽先
1本 190円
3本 490円

からあげ南蛮(ムネ)
・タルタルソース・南蛮タレ付き
3個 590円

大分県名物! 数量限定 どり天(ムネ)
・ボン酢付き
6個 490円

お弁当

国産米 100%使用

ごはんの量が選べます

・弁当ご飯大盛 +50円
・弁当ご飯小盛 -20円
・単品ご飯 250円
・弁当ご飯特盛 +100円
・弁当ご飯なし -100円
・単品大盛ご飯 300円

1人人気 迷ったらコレ!

とりしょうゆ 鶏笑弁当
・ムネ(1個)
・モモ(1個)
・チキン南蛮(1枚)
・タルタルソース・南蛮タレ付き
880円

MIXからあげ弁当
・ムネ+モモ
4個 720円
3個 620円 5個 820円

日本一受賞! チキン南蛮弁当
・タルタルソース・南蛮タレ付き
1枚入り **740円**

ジュシー ムネからあげ弁当
4個 690円
3個 590円 5個 790円

モモからあげ弁当
4個 780円
3個 680円 5個 880円

からあげ南蛮弁当
・タルタルソース・南蛮タレ付き
4個 890円
3個 790円 5個 990円

大分県名物! 数量限定 どり天弁当
・ボン酢付き
6個入り **690円**

お客様へのお知らせ

- 表示価格は税込価格です。
- 注文を受けてから揚げのため、遅延時はお詫言させていただきます。
- 各商品の大きさはバラつきがあります。
- ご注文内容により、お渡しする順番が前後することがあります。
- 写真はすべてイメージです。

アレルギーについて

●卵アレルギー 小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま ●そばアレルギー 小麦・大豆・鶏肉・りんご
●鶏アレルギー 小麦・大豆・鶏肉・りんご・ごま ●タレアレルギー 小麦・大豆・鶏肉・りんご
●使用原材料のアレルギー物質を表示しています。このメニューも共通の器具を使用して調理しています。

開業資金・費用の目安

自己資金は150万円 からチャレンジできます！

鶏笑は開業資金をなるべく低く抑えられるように色々な工夫をしています。
イートインスペースなど、自分のこだわりを出したいのであれば、追加の費用をかけてカスタマイズすることも可能です。

初期費用

加盟金

100万円

研修費

~安心の2週間研修~

30万円

リモート
アドバイザー費

24万円

物件取得工事費等

400万円~
600万円

販促・POS・備品

約100万円

※開業資金目安600~700万円

ランニング費用

ロイヤリティ

0円

ブランド使用料

2万円/月

売上に応じたロイヤリティが発生しないため、利益をしっかりと確保できます。
さらに、ブランド使用料も月々2万円と低コストに設定。無理のないランニングコストで、安定した店舗運営を実現します。

※費用は一例です ※価格は全て税抜です

高収益の実績

年収 1,800万円 の実績あり!

1店舗で年収1800万円を
稼ぐオーナーも!?

からあげ専門店が高収益を目指す業態です。
季節変動が少なく売上が安定しやすいことに加え、食材ロスもほとんど出ない効率的なビジネスモデルです。

からあげ専門店が高収益を目指せます!

A店 (15坪・25日営業) オーナー1名・アルバイト2名		
売上	3,900,000円	100%
仕入れ	1,755,000円	45%
人件費	440,000円	11%
家賃・光熱費	200,000円	5%
その他	156,000円	4%
ブランド使用料	20,000円	1%
利益	1,329,000円	34%

B店 (8坪・25日営業) オーナー1名・アルバイト1名		
売上	1,700,000円	100%
仕入れ	765,000円	45%
人件費	165,000円	10%
家賃・光熱費	150,000円	9%
その他	68,000円	4%
ブランド使用料	20,000円	1%
利益	532,000円	31%

※計算結果は一定の仮定に基づいたシミュレーションであり、将来の成果を保証するものではありません。
具体的な投資決定は、必ずご自身の判断で行ってください。

資金調達サポート



資金に関してお悩みの方には金利が安く信頼性の高い、融資機関からの融資サポートも行っております。
その他、リースの組み合わせなど本部や専門家からアドバイスを受けられますので、資金調達に関してご相談ください。

立地選定サポート



からあげがどんなに美味しくても出店立地を誤ると、成功の可能性が一気に低くなります。鶏笑では多くの出店実績を活かしたノウハウと独自で作成した立地調査システムで出店立地の調査を徹底サポート!

初心者でも安心の店舗運営

飲食未経験でも始められる、からあげ専門店

シンプルで覚えやすいオペレーション

- 調理工程は決まった手順のみ
- 味付け・品質は本部管理で安定
- 少人数でも回せる店舗設計



14日間の実地研修&継続サポート

- 開業前に調理・接客・運営を基礎から研修
- 開業後も本部が定期フォロー
- 困ったときはすぐ相談できる体制



実績に基づく経営ノウハウ

- 全国の成功事例をもとに、
売上・原価・人件費を意識した
運営方法を共有します



未経験オーナーが 多数活躍中

異業種からの独立や、初めての開業でも
再現性の高いビジネスモデルで
成功事例が豊富!



オープン時も安心! 現場サポート

オープン前日~オープン後3日間は、
本部スタッフが現場をサポートします。
また、開業後も定期的に本部スタッフが
店舗を訪ねるので、運営に関する相談・
アドバイスは随時対応。

多店舗展開や 起業もサポート

現在、2店舗目、3店舗目と多店舗出店する
オーナー様も増えています!
多店舗展開に関するサポートはもちろん、
個人から法人設立の起業サポートも
行っています。

レイアウトイメージ

Data [坪数]約12坪 [家賃]約13万円



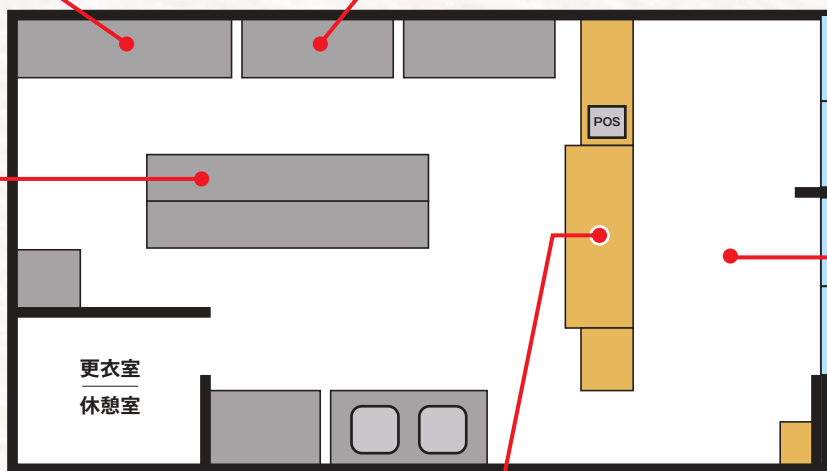
冷蔵庫



フライヤー



店舗外観イメージ



作業スペース



カウンター



待合コーナー

タイプ別イメージ



郊外ロードサイドタイプ



駅前ビルインタイプ



商業施設タイプ



ブランド併設タイプ

併設型パッケージ

既存店舗の売上上積み → テイクアウト & デリバリー

例えば

自社ブランドへの追加導入も可能です!

既存の貴社ブランドに“付け加える”形で導入できるため、現在の設備や人員を活用しながら、低投資で売上の上積みを図ることができます。

実際に南森町店では、「得得うどん」との併設により新規導入を行い、人件費や家賃といった固定費を増やすことなく、月商100万円アップを実現しています。

新たに一から出店するのではなく、既存ブランドにもう一つの柱を加えるイメージで、無理なく売上拡大が可能です。

導入事例

得得うどん南森町店



月商 **360**万円

100万円
UP!!
(20%UP!)

月商 **460**万円

- ★アイドルタイムの仕込みで人件費の実質増加なし
- ★新たな収益源の確保 (店内新メニュー・テイクアウト・デリバリー)
- ★低投資での売上UP! 通常加盟金100万円のところ、併設タイプなら**30万円**で加盟可能です

商材プランもありますので、詳細はお気軽にご相談ください。

初期投資

40万円

加盟金 **30**万円

研修費 **10**万円

※改装費は別途

営業利益事例

55 (55%)
万円

月商 **+100**万円 (100%)

原価 **40**万円 (40%)

人件費 **0**万円 (0%)

家賃 **0**万円 (0%)

水道光熱費 **0**万円 (0%)

ブランド使用料 **2**万円 (2%)

包材費 **3**万円 (3%)

※営業利益は既存店が鶏突に加盟した場合
(人件費、家賃、水道光熱費は既存店に集約)

当社の併設型フランチャイズパッケージが 業界専門誌「月刊食堂」に注目ブランドとして掲載されました

注目のフランチャイズモデルガイド

FCパッケージのここに自信あり!



株式会社NIS
代表取締役執行役員社長
岡田連平氏

- 加盟金0円
- 低額ロイヤリティ
- 低投資・早期回収
- 高利益率
- 高売上げ
- 軽作業・省力化
- 高い立地対応力
- サポート体制充実
- 人材採用に自信
- 自由度が高い
- SNS・自社アプリ販促

店内仕込みによる高い商品力が原価率抑制につながる



商品はすべて国産若鶏100%を店舗で仕込む。肉をカットしてオリジナルの半分中津醤油タレで100回も込み、ムネ肉は48時間、モモ肉は24時間漬込んで熟成させる。この工程によりムネ肉でもしっとりとしたバサツキのいいからあげとなるため、ムネ対モモの出品比率は2対1。モモをベースにした通常のからあげ店に比べて原価が抑制できるわけだ。

低投資・高利益率でワンオペでの運営が可能な単独店



低投資かつワンオペ運営が可能な「鶏笑」単独店は、個人・法人を問わずFC加盟店を募集している。標準規模は6坪〜、加盟金100万円、ブランド使用料2万円、ロイヤリティ0円という低投資なFCだ。従業員1人での運営も可能で、店舗デザインやメニュー構成(価格)、営業時間や休日も柔軟に設定でき、自由度の高い経営が可能である。

問い合わせ先

業態概要	FC本部
店舗：直営2店、FC135店 主力立地：駅前・郊外・ インショップなど 標準規模：6坪〜 ※テイクアウト専用店 営業額：1200万円前後 想定月商：200万円前後	株式会社NIS 大阪府大阪市中央区南船場 2-2-2ハービービル11F 電話：06-6755-4949 設立：2023年4月 資本金：100万円 従業員数：約100人



<https://nis-torisho.com/franchise/>



「鶏笑うどん」南森町店は2025年10月に「鶏笑」に加盟、月商20%アップを果たした。

からあげ専門店

と り し ょ う 鶏 笑

イトルタイムに実施し、ピークタイムも増員せずに運営できるため、人件費は実質増加なし。ブランド使用料は2万円でロイヤリティが0円のため、上った月商約20%のうち利益率が50%以上という驚くべき成功を果した。10月に併設した郊外店舗「得得うどん」和歌山中店の売上げも好調。

併設モデルについて園田社長はこう説明する。「原材料高が現在の外食業界において、値上げによる売上拡大は限界があり、既存店が客数を増やすことは極めて難易度が高い状況です。その中でテイクアウト専門店舗を併設することでテイクアウト需要を補足することが収益確保の有効な手段となります」。

鶏笑の商品力の高さは、日本唐揚協会主催「からあげグランプリ」での最高金賞受賞歴や、「大阪・関西万博」に出展、好評を得たことなどが裏付けている。23年2月には、DRSホールディングスの傘下となり、仕入力や安定性が増した。今後、唐揚げジャンルにおいて無石なブランドといえる。



扱う鶏の部位はムネとモモに加えて手羽先、鶏皮、砂ずり。なかでも砂ずりのからあげはめずらしく、おつまみとして好評だ。お得な組合せ商品は家庭での食事利用に最適。

併設型フランチャイズパッケージ

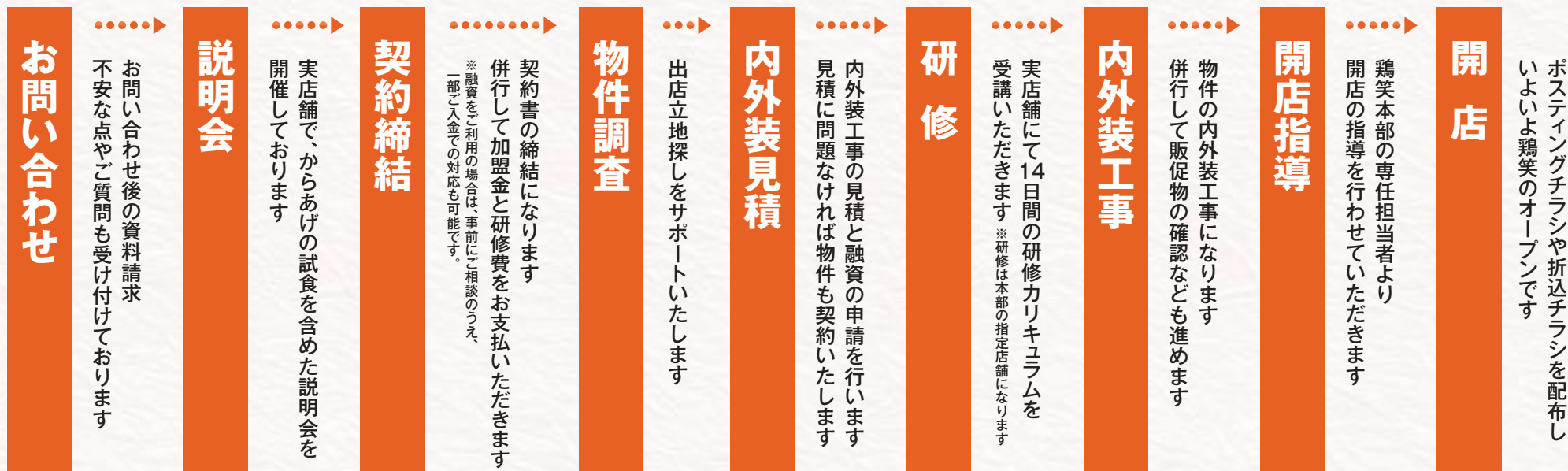
初期投資	営業利益
40万円	55万円(55%)
加盟金 30万円	月商 +100万円(100%)
研修費 10万円	原価 40万円(40%)
	人件費 0万円(0%)
	家賃 0万円(0%)
	水道光熱費 0万円(0%)
	ブランド使用料 2万円(2%)
	包材費 3万円(3%)

※営業利益は複合店が鶏笑に加盟した場合(人件費、家賃、水道光熱費は複合店に集約)

開業までの流れ

契約後 平均5~6ヶ月で鶏笑がオープンいたします

(物件探しで平均1~3ヵ月、物件確定後2ヵ月程度)



オーナーサポート制度

開業前



- ✓ 競合店をリサーチ、立地選定のアドバイス
- ✓ 仕入先の開拓、紹介
- ✓ 売れる店舗づくり、必要什器の準備支援
- ✓ 目標計画策定
- ✓ 充実の14日間現場研修

開業後



- ✓ オープン前日~オープン後の3日間は現場ヘルプ
- ✓ メニューや印刷物などの作成素材提供支援
- ✓ 本部ホームページに店舗情報を掲載
- ✓ 店舗拡大や複数出店時もサポート
- ✓ その他お困りごとは電話・メール相談随時

先輩オーナーの声

鶏笑山吹神楽坂店(東京都)

長谷川 哲郎さん(50代)

料理好きの息子と「何か店をやろう」と話が合い、脱サラして独立開業。2人でいろいろな店で実際に食べて検討し、鶏笑に決めました。



独立・起業のきっかけは？

息子が料理好きだったので、一緒に飲食店を開こうと独立開業を決めました。会社員時代、福岡に10年ほどいました。当時、中津のからあげをよく食べていましたが、**その中で鶏笑が最も美味しかった。自分が好きな鶏笑のからあげを、中津の味をそのままお客様にお届けしたいと思いました。**

仕事の魅力・やりがいは？

やっぱりお客様に「美味しい」と言ってもらえること。常連さんの中には、何人も九州や中津出身の方もいらっしゃるのですが、皆さん、「本場の味で美味しい」と言ってくれます。相談できる本部のサポートもありながら、**自由度も高く、アイデアでお客様に喜んでいただける。**これが、会社員時代には味わえなかった仕事のやりがいや喜びですね。

鶏笑富田林西板持店(大阪府)

浦田 延博さん(40代)

前職は工事会社体力的な限界を感じ自分で商売をはじめると決意。2018年2月に大阪で開業。妻と子供3人の5人家族



独立・起業のきっかけは？

からあげを嫌いな人なんてほぼいない。多くの人を集客できると思い、本部の話しを聞いた後、すぐに加盟を決意。商売する上で重用なのは、お客様を安定的に集客できるかということ。鶏笑は適した商売だと感じます。

仕事の魅力・やりがいは？

開業1ヶ月でいきなり、440万の売上を記録しました。当初の本部予測よりも高く想定以上に好調でびっくりしています。好調の大きな要因の1つは、やはりからあげの美味しさですね。グランプリ受賞の味を求めて多くの方に来店頂いています。

店舗一覽

北海道

札幌西野店
釧路益浦店

福島

本宮店
会津若松店
福島中央店
福島宮代店
いわき小名浜店

山形

天童店

宮城

築館店

青森

八戸下長店
八戸小中野店
弘前店
三沢店

秋田

檜山店

新潟

新発田店
新潟十日町店

福井

敦賀店
福井文京店

石川

金沢みどり店

東京

千歳台店
新小岩店
高尾店
瑞江店Plus+
府中店
立川店
下赤塚店
高島平店
山吹神楽坂店

埼玉

浦和本店
東大宮店
与野本町店
土呂店
上尾店
妻沼店

神奈川

横浜芹が谷店
戸塚店
横浜戸部店
久地店
中野島店
宮前平駅前店
渋沢店
辻堂店

千葉

市川新田店
新検見川店
千葉小倉町店
鎌ヶ谷店

茨城

水戸南町店
坂東店
境町店
守谷店
土浦店

栃木

雀宮店

群馬

館林店
伊勢崎店

愛知

名古屋瑞穂店
名古屋店
名古屋本地通店
豊橋店
稲沢店

岐阜

各務原店
岐阜店
岐阜鏡島店

静岡

焼津駅前店
御殿場店
三島店

長野

グルメ横丁みやび店
松川店

大阪

上本町店
新世界店
南森町店
箕面小野原店
吉田店
八戸ノ里店(旧 東大阪宝持店)
寝屋川店
高槻富田店
豊中庄内店
北花田店
鳳北町店
富田林西板持店
八尾青山通り店
河内長野市役所前店
守口大日店
四條畷店
大東店
羽曳野店

兵庫

宇治川店
御崎公園店
西明石店
甲子園店
JR塚口店
中山寺店
飾磨英賀保店
姫路青山店
丹波氷上店

京都

山科小野店
向日店
舞鶴店
久御山店

奈良

南肘塚店
奈良宝来店
橿原神宮店
橿原香久山店
天理二階堂店
香芝五位堂店
桜井店

和歌山

和歌山屋形町店
和歌山中店

滋賀

西ノ庄店
豊郷店
野洲店

鳥取

米子店

島根

東出雲店

徳島

常三島店
佐古店
国府店
徳島中央卸売市場店
松茂店

高知

新本町店
高知大津店

愛媛

四国中央店
松山鴨川店

香川

マルナカ春日店

宮崎

門川店
都城店

佐賀

吉野ヶ里店

福岡

井尻駅前店
宗像東郷店
那珂川道善店
糸島店

鹿児島

鹿児島桜ヶ丘店

大分

湯布院店

2025年度 出展実績



丹波氷上店 2025年2月8日開店



中野島店 2025年3月4日開店



寝屋川店 2025年4月8日開店



八戸ノ里店 2025年4月18日開店



いわき小名浜店 2025年5月27日開店



千葉小倉町店 2025年6月18日開店



三島店 2025年8月14日開店



上尾店 2025年9月3日開店



南森町店 2025年10月25日開店



塚口店 2025年11月1日開店



高島平店 2025年11月11日開店



鳳北町店 2025年12月3日開店



和歌山中店 2025年12月11日開店



八尾青山通り店 2025年12月15日開店



上本町店 2025年12月18日開店



株式会社NIS

会社概要

商号 株式会社NIS

本社 大阪府大阪市中央区南船場2-3-2 ハートビル13階

業務内容 からあげ専門店「鶏笑」の運営



加盟本部
公式アカウント

開業情報の配信や
直接の御質問も承ります。



SRS GROUP

鶏笑はSRSグループに所属しています



夫婦善哉



木を植える断屋
うまい鮎勘



個別相談受付中! お気軽にお問合せ下さい

06-6755-4949

tada@nis-torisho.com (担当:多田)

説明会予約はこちらから

<https://nis-torisho.com/franchise/>

鶏笑

検索

