

調理工程を省くことで、
オペレーションを簡略化。

CHECK POINT
核心ポイント

- ✓ 火を使わないオペレーション
加熱工程を省き、
安全性と作業効率を両立した運営方式。
- ✓ 人材確保のハードルを軽減
調理経験のない人材でも、
短期間の教育で運営可能。
- ✓ マニュアルの標準化
業務内容を細かく標準化し、
店舗間の品質差を最小限に。

標準化された工程設計により、
運営者を問わず均一な品質を維持



開業費用

標準プラン(33㎡)

区分	33㎡
加盟金 (各店舗)	¥ 540,000 一括支払い
研修費 (運営、レシピ研修など)	¥ 210,000 一括支払い
設備費 (韓国基準の設備価格)	¥ 900,000 個別に進行可能 冷蔵庫、作業台、シンク、モニターなど
工事費	¥ 1,500,000 床工事、木工工事、電気工事、天井工事、看板など
合計	¥ 3,150,000

フランチャイジー
月次損益構造

3人前	¥ 1490	日販	60回
		月間	1800回
損益計算書			
テイクアウト(7): デリバリー(3)	円	構成比 (%)	備考
月間売上	2,682,000	100.0%	
原材料費	1,260,540	47.0%	
ロイヤリティ	53,640	2.0%	
配達手数料	120,690	4.5%	プラットフォーム手数料 +配達員手数料=15%(法定)
純利益	1,247,130	46.5%	

厨房・客席に依存しない次世代型フードビジネス

1人前
¥ 490

完成品収益モデル

韓国全国で展開中の
フランチャイズブランド



7年・660店舗運営の実績
短期多店舗展開を実現した仕組み。

SITE ttangs

ブランド立ち上げ以降、
継続的に店舗数拡大

韓国全国
660店舗 展開

韓国プロ野球(KBO)
公式スポンサー



一過性のブームではなく、
計画された仕組み。

3人前セットを
戦略価格で。



韓国市場で検証済みの構成

このモデルで
7年
660店舗展開

リピートを前提とした商品設計
スピード出店が可能なモデル

注文から受け渡しまで

約1分



客席ゼロ設計
テイクアウト・デリバリー特化
ピークタイムの人員費を最小化



小型店舗でも運営可能
スムーズな作業フロー
投資効率を高めた内装

外食ではない。
パッケージビジネスだ！