



串焼き黄金鶏

岩手

フランチャイズ加盟店募集のご案内

先着!限定
10店舗
*加盟店20店舗まで
特典有り!

未経験
OK

低投資
開業

仕込み
不要



「ラクして一発逆転狙うFC!」ではなく、 手堅いFCで、 会社員時代より良い暮らし

この資料を手にとったあなた、
もしかしたら「簡単にめちゃくちゃ儲かる商売ないかなー」と
思っていらっしゃるかもしれません。

そんな商売をお伝えできたら良いのですが、安易にそんなことは言えません。
その耳心地の良い言葉に誘われて、利益が残らない構造に苦しむ人たちをたくさん見てきたからです。

だからこそ

「失敗しないを前提に、賢く始めて堅実に利益を増やし、気づいたら会社員より良い暮らし」
そんなフランチャイズを展開したいと考えました。

もしあなたが、本気で商売に取り組み、マジメにコツコツ続けることで、
失敗のリスクを減らしたいと考えているなら、このまま私たちの話を聞いてください。

未経験でも失敗しにくい仕組み

よくある
撤退の
原因

仕込みに膨大な
時間がかかる

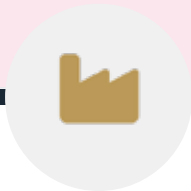
人件費が利益を圧迫

熟練の技術が必要

来店客数が少ない

失敗
しにくい
仕組み

01

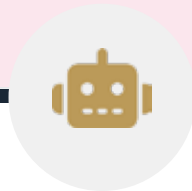


仕込み不要

本部で串打ち済み

最も大変な仕込みの「串打ち」は一切不要。本部の工場から完成状態で店舗に届くため、仕込み時間はゼロ！

02



自動焼き機

技術不要で均一品質

職人の焼き加減を再現した特注マシンを導入。誰が焼いても同じ味・同じ品質になり、修行期間なしでプロの味を提供可能。

03



リピーター多数

国産ブランド鶏で差別化

安価な輸入肉ではなく、岩手県産の銘柄鶏を使用。圧倒的な旨味と弾力が、「また食べたい」の強いリピートを生みます。

職人技や運に頼らず、“仕組み”で利益を生み出します

できるだけ安価な投資で始めよう

一般的な飲食店FC平均
※スケルトン物件の場合
2,000 - 3,000万円

初期投資目安

790 万円
前後

回収期間の目安
※3

1 年



加盟金

1,100,000



物件確認

250,000



内装工事※1

4,000,000



厨房機器

1,800,000



ホール設備

500,000



研修費用※2

250,000

先着!限定

10店舗

※加盟店20店舗まで

740 万円
前後

・物件確認費
・研修費用
は、いただきません!

※1:内装工事は物件によって異なります。 ※2:1人あたりの参加費 ※3:回収期間は店舗オーナーの手取りを0として計算した場合です。

選べる加盟方法：3パターン

どちらかのみのお店経営も可能!



02  店舗型のみ

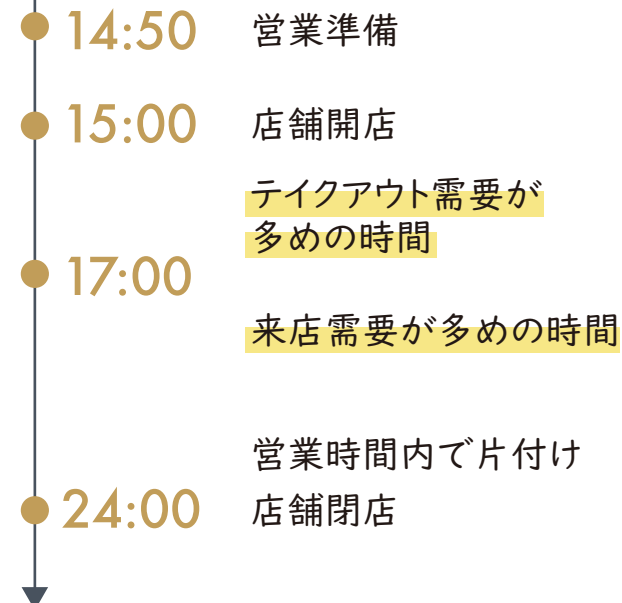
03  テイクアウト型のみ

月間収支

売上	¥2,000,000
仕入	¥700,000
人件費	¥400,000
家賃	¥100,000
光熱費	¥100,000
販管費	¥50,000
ロイヤリティ	¥55,000
利益	¥595,000

※別途、求人広告や広告宣伝費がかかります。

1日のスケジュール例



串焼き黄金鶏の収益率が高い理由4つ

こだわり



内装工事
自社施工



本部工場から直送
一括仕入れ・加工・串打ち



店舗作業はゼロ!
串打ち済で店舗で全自動焼き



提供
安定した高品質な焼き鳥



収益に影響!

開業時に1番コストのかかる
物件施工費は最安値!

自社工場から直接仕入が可能!
業界最安値を目指しています。

販売にかける時間を最大化し
売上・満足度を最大化!

岩手県産ブランド鶏を
使った品質は圧勝!



一発で大きく稼ぐビジネスではありません。
ですが、積み上げれば会社員以上の収入を実現!

未経験オーナーも多数在籍

子育てしながら
飲食未経験
元社員の
私でもできた！



鶴ヶ島店 (埼玉県)

林 優希 @Kogane_tsuru

元社員 (41才)

2024年6月加盟 / 未経験スタート

Q.独立・起業のきっかけは？

A. 雇用という枠にとらわれず、自分の力で収入を生み出し、より自由に働き方や人生を選びたいと思ったことがきっかけです。

Q.想像と違ったところは？

A. 集客およびお客様にリピートしていただき続けることが思ったよりも苦戦しました。難しいからこそ楽しいです。

Q.仕事の魅力・やりがいは？

A. 「ありがとう」「地域一の美味しさだよ」「お店が無くなったら困る」など、お客様から直接お声をいただける瞬間にやりがいを感じます。

また、地域の子どもたちがお店の前で楽しそうに食べている姿を見る時間も大好きです。

日に日に常連様が増え、人と人のつながりが深まっていくことも、この仕事の大きな魅力だと感じています。

最高月商

230 万円

最高利益

93 万円

※全店舗の直近6か月分より参照



飲食店のプロ・経営のプロがサポート

開業前のサポート



物件確認
(居抜き物件を推奨)



内装工事



レシピ提供



キッチン設備の
設置



融資相談



ノウハウ動画
見放題

・アルバイトの研修
・料理の作り方
・税務、雇用、融資
など、飲食店経営に
関する様々な動画を
準備しています

開業後のサポート



Meta広告運用
広告費は実費分を
ご負担いただきます



販促データ
SNS動画や画像の配布



オーナーグループ
LINEコミュニティに
ご招待



個別相談MTG



定期全体MTG



専用アプリ提供
テイクアウトや
席のネット予約が可能

私たちがサポートします



伊藤 一樹 いたう かずき

合同会社藤 代表社員
串焼き黄金鶏 代表
24時間無人ホルモン直売所 代表

フードビジネスを得意とし、2ブランドのフランチャイズを展開中。立ち上げから3年で全国200店舗を誇る。自社工場も保有し、フードビジネスに関わるサービスは全て自社で調達可能。フランチャイズ界隈の革命家。



栢原 陽子 かやはら ようこ

株式会社UNIBRAND 代表
中小企業診断士
中小企業庁 認定経営革新等支援機関

事業計画所の策定や補助金の活用・申請支援、webを使って人の心を動かす集客を得意とする。公的機関の講師を担当し、これまでの経営支援実績は500社以上。

開業までの流れ



本部が1つずつサポートしますので
未経験の方もご安心ください。

無料相談、受付中！

24時間
受付中

無料！
美味しい！

合同会社藤

岩手県一関市山目字館64-123

TEL(代表)：0191-34-7744

FAX：0191-34-8540

MAIL：fuji_2015@yahoo.co.jp

担当：伊藤(直通)

090-2791-7777

お問い合わせ窓口(平日 9:00-18:00)

※無理な勧誘は一切いたしません



LINE ID:kkzz0727



焼鳥サンプル配布中