

インデアンカレー事業説明資料



【概要】

- 社名 : **ダイヤコーサン株式会社**
- 事業内容 : **飲食店「インディアンカレー」経営、ライセンス展開、ルー卸提供**
- 本社所在地 : **〒920-0842 石川県金沢市元町1丁目16番19号**
- 工場所在地 : **〒920-0018 石川県金沢市小坂町西101番地1号**
- 本社TEL : **076-254-1080**
- URL : **<http://www.indian-curry.jp>**
- 代表 : **田井 仁**

インディアンカレーとは？

1-1. インデアンカレーとは？



金沢カレーの源流 インデアンカレー

30年以上の歴史を持つ金沢市民のソウルフード「金沢カレー」。日本全国に広がりを見せるその原点が「インデアンカレー」にあります。特徴とされる「ステンレス皿」「先割れスプーン」「キャベツ盛付け」などは、「インデアンカレー」が元祖です。



1-2. インデアンカレーとは？



インデアンカレーの歴史

- 1964年(昭和39年) 金沢劇場(現「金劇パシオン」)地下街でカレースパゲティ専門店として直営1号店オープン
- 1967年(昭和42年) 直営2号店として堅町店オープン
- 1969年(昭和44年) 直営3号店として武蔵が辻店オープン
- 1971年(昭和46年) 直営4号店として近江町店オープン
- 1972年(昭和47年) フランチャイズ本部設置
- 1973年(昭和48年) FC1号店として大徳店(現「テキサス」)オープン
- 1975年(昭和50年) 法人化
以降 直営・FC店舗で48店舗を展開
- 1985年(昭和60年) 直営で「フランク85」オープン
- 2003年(平成15年) フランク85を閉店し、法人解散
以降 FC5店(富山県3店舗、石川県1店舗、福井県1店舗)に対し、カレールウの卸提供のみ行う
- 2011年(平成23年)12月 金沢カレーブームとファンの要望を受けて
金沢市三口に直営「本店」オープン

主なメニュー構成

□カレー各種



□スパゲティ各種



□ドリンクその他



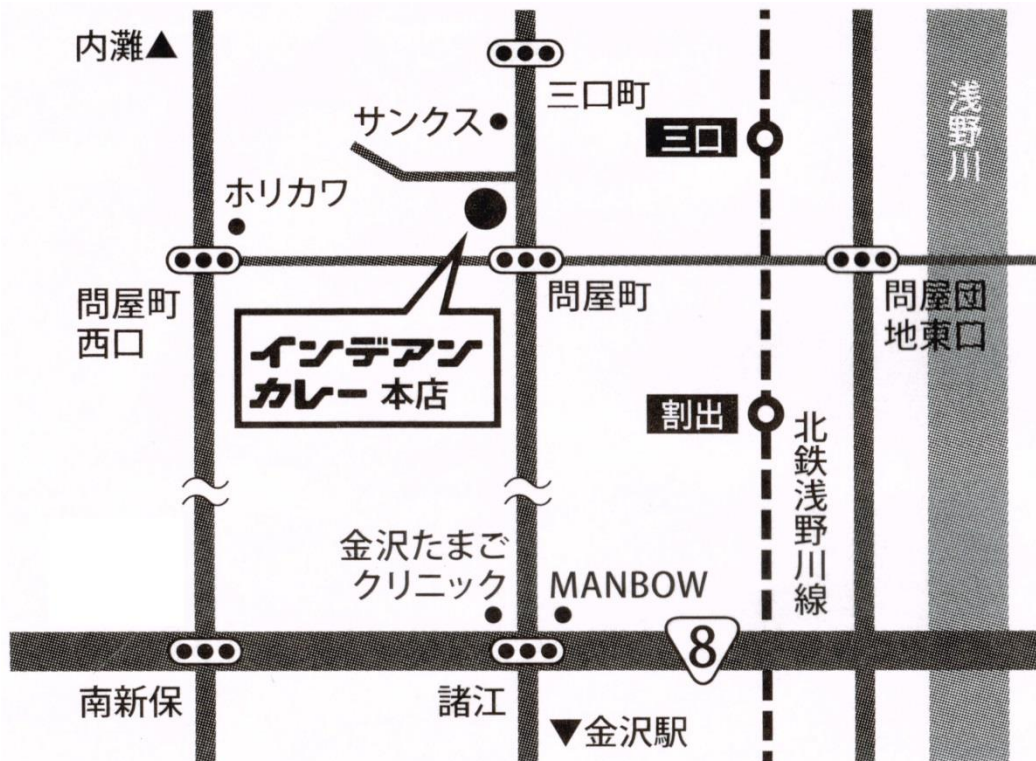
1-3. インデアンカレーとは？



【本店概要】

- ・ 営業時間 11:00~20:45(L.O 20:00)
- ・ 定休日 木曜日(祝日は除く)

店舗は1等立地とはいえないロードサイドで出店しておりますが、ランチタイムを中心に家賃の15倍程度の売上を確保できております。



インデアンカレー
運営メリット

2. 運営メリット



低投資出店

居抜き出店(本店もレストランの改装出店)で、
厨房設備も軽いために、低投資での出店が可能となります。

ロイヤリティ不要の ライセンス

メニュー構成や価格、内装、雰囲気などは
加盟店様にお任せなため高い自由度があります。
また、極力、加盟店様の支払を少なくするため、
スーパーバイザーは必須としておりません。
その代わりにロイヤリティなどの費用は全てカットし、
低投資で参入しやすいモデルとなっております。

集客ノウハウ

創業から40年以上をかけてトライ&エラーを
繰り返しながら培ったノウハウがあります。

高い営業利益

原価率は30%、オペレーションはバイトを含めて2名で
十分に回るために、分岐点が低いことはもちろん、
利益が出やすいという特徴があります。

リピーター獲得

カレーという商品特性上、また金沢カレーのなかでも非常に
高評価を頂いているため、多くのリピーターでお店が成り立っております。
まずは、一度”味”をお試しください。



ライセンス
加盟情報

3-1. ライセンス加盟情報



● PLモデル ※直営店舗実績に基づいたモデルであり、売上げを保証するものではありません。

	金額	比率
売上	200万円	100%
原材料費	60万円	30%
人件費	40万円	20%
家賃	20万円	10%
水道光熱費	10万円	5%
販促費	6万円	3%
雑費・その他	4万円	2%
ロイヤリティ	0万円	0%
営業利益	60万円	30%



Point

① 原価率が30%

特別な仕入れルートを使用し、ロスが出ないとなっております。

② 人件費率20%(アルバイトでも可能な簡易オペレーション)

特別な調理技術が不要なし。数日程度の研修で誰でも調理可能に。

重い厨房機器は一切不要なし。1坪という狭い厨房でもまわるオペレーション

3-2.ライセンス加盟情報



●初期投資モデル ※直営店舗実績に基づいたモデルであり、売上げを保証するものではありません。

加盟金 50万円(税別)

保証金 30万円

【合計】

80万円＋物件取得費＋内装工事費

居抜き状態にもよりますが、
**100万円から
開業可能！！**



Point

- ① 居抜き活用推奨。デザインの指定などは一切なし！
- ② 物件取得費を抑えた2等立地でも勝負可能！
- ③ 重い厨房がいらないため、施工費も抑えることが可能！

ライセンス
契約形態

ライセンス事業の特徴

ライセンスの定義:

「特許、ノウハウ、商標、サービス・マーク等の所有者がその特許の技術、ノウハウ、商標、サービス・マーク等の使用を一定期間他人に許諾すること。また、ライセンサーはライセンシーの事業全体を指導、統制または管理することはしない」

つまり、一般的にライセンス事業の特徴は、以下の3点にまとめることができます

1. 業者の選定、食材の仕入れ、オペレーション上のルール等、運営面の自由度が高い
2. 月々のロイヤリティが発生しない
3. 店舗指導、新メニューの提案などは、全てオプションにて追加選択が可能



* 既存事業で、店舗運営能力を保有している企業に向いている

* 将来的に自社業態を開発するためのステップとして有効

4-2. 契約内容



■ しぼり

- ・メニュー(レシピ)提供、開業サポート
- ・仕入先は直接紹介させていただきます
- ・メニュー、客単価、屋号、デザインなどは自由
- ・販促類や開業後指導などのオプションはあり

■ 初期費用

- ①加盟金 50万円(税別)
- ②保証金 30万円

■ 月額費用

- ・月額固定0円(税込)

**初期投資や月額費用が安いの中には理由があります。
それは、フランチャイズとは違い「自由度の高い」契約だからです。
商品・ブランド力のある「金沢カレー」を使った自由な経営が可能です。**

4-3.本部と加盟店の役割



本 部

加盟店

※OPEN前

①	商圈調査	△本部側で調査。 商圈調査/ 有料	○自由
②	店舗工事	△ブランドロゴ等指定	○デザイン・内装施工・工事業者の選定は自由
③	初回人材研修	○金沢市本店にて実施。 研修(14日間) 約20万円	×本部に委託
④	オープンサポート	△オープン後3日間のサポート支援(実費負担)	○基本的に自社で立ち上げ 【オプション】サポートあり

※OPEN後

①	食材仕入	○カレールーの仕入先は本部側で指定	×カレールー以外のメニューは自由
②	集客	○メディア露出、ネットマーケティングなどのサポートあり	○集客方法は自由
③	価格	○本部側で指定なし	○自由
④	人材サポート	×【オプション】本部人材の派遣 ※電話での相談は無料	○基本的に自社で店舗運営を行う

4-4. 今後の検討Step



店舗試食

同日開催

オーナー面談

導入地域のご検討 / 契約書内容確認

ご契約

実地研修

開業前サポート

開業

- インディアンカレーのご試食
- 経営責任者、意思決定権者をご参加下さい。

- 契約書の郵送受付
- ご入金
- オーナー研修参加申し込み