

和食屋のだし茶漬け



和食屋の肉うどん



フランチャイズ加盟店募集

主人

だし茶漬け+肉うどん
Dashi-Chazuke + Nikuudon

和の文化を伝承する食の創造

経営理念



フランチャイズ店について

1. 事業の内容

だし茶漬けを中心に肉うどん、おにぎりテイクアウトの販売

2. フランチャイズ・システムの概要 および特徴・強み

高い
利益率
FL比率
55%

少人数運営が可能（セルフオペレーションシステム）で更に効率化と生産性の向上を目指しています。

狭小地での開業が可能です。（だし茶漬け10坪～+肉うどん、おにぎり15坪～）さらに、20年以上の経営で培った確かなノウハウと技術を基に着実な成長を実現します。

上質なファストフードであり、競合が少なく、幅広い世代のお客様層に支持される業態です。開業後も本部の継続的なサポート・指導をします。

インバウンドからの大きな支持（出汁、日本米、海鮮、Healthy）による海外展望を目指しています。

だし茶漬け・肉うどんを中心としたメニュー構成によるオペレーションで、安定したFL比率での運営が可能です。

3. Takeoutや配達代行にも対応

おにぎりやだし茶漬けのテイクアウト、配達代行にも対応し様々な状況下で安定的な売り上げを維持できます。



だし茶漬け+肉うどん

Dashi-Chazuke + Nikuudon

和食屋の高級ファストフード

Japanese Healthy Fast Food

家庭で食べるお茶漬けの概念を変える極上の「だし茶漬け」とお出汁で炊いた「肉うどん」の専門店です。

和食屋の本格的な味が気軽に楽しめるジャパニーズファストフードです。

女性がおひとりでも、和食屋の本格的な味が気軽にお楽しみいただけます。



だし茶漬けと肉うどんのこだわり

▼ 出汁のこだわり

ちょうどいい温度の湯の中で昆布といりこの旨味を一気に引き出し、宗田節・鯖節・鰹節の香りコクを更に加えた和風だしに鶏がらスープを合わせ、酒、味醂、白醤油、塩で味を調え全ての素材をなじませた黄金色の上品な【出汁】です。



▼ 素材のこだわり

ご飯と「だし」に合う素材を吟味して使用。

新鮮な「真鯛」を使用した本格的な「鯛だし茶漬け」や郷土料理をアレンジした「鶏飯」など、軽い食事として食べられる素材から、しっかりとしたお食事としてまで、ニーズにお応えできるラインナップ。

毎月旬の素材を使用した「季節のだし茶漬け」もお楽しみいただけます。



▼ 肉うどん

お出汁で炊いた牛肉はしっとりコク深く優しい味わいです。

牛肉の旨みが溶け込んだお出汁に生姜をきかせ、小麦と塩、水のみで作った、のど越しの良いもちもち麺は牛肉にしっかりと絡み食べ応えがあります。

お好みで温泉たまごやきつね、天ぷらのトッピングができます。



店舗紹介

だし茶漬け・肉うどん えんの代表的な店舗をご紹介します。



成田空港店

席数
18席

坪数
10.7坪



だし茶漬け

テイクアウト



エキマルシェ
新大阪店

席数
20席

坪数
12.4坪



だし茶漬け

おにぎり

テイクアウト



日本生命
札幌ビル店

席数
23席

坪数
17.9坪



だし茶漬け

肉うどん

テイクアウト



新宿小田急
エース店

席数
25席

坪数
18.3坪



だし茶漬け

肉うどん

おにぎり

テイクアウト



エトモ大井町店



だし茶漬け + 肉うどん
Dashi-Chazuke + Niku Udon

席数
38席

坪数
23.4坪

だし茶漬け

肉うどん

おにぎり

テイクアウト

メニュー紹介

※掲載メニューは一例です。



奄美大島 鶏飯風 ケイハン



明太子と高菜



だし茶漬け



漬け鮭の漁師風



天然ひらめの香味和え



だし茶漬け ハーフ&ハーフ



釜揚げしらすと南高梅



サーモンといくらの親子



小海老・小柱・磯天



山形だしと湯葉ちりめん

お漬物 + 小鉢2品 + だし茶漬け

だし茶漬けは全てセミになります



漬け鮭丼

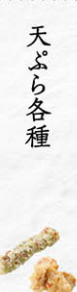


サーモンといくらの丼

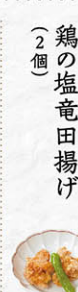


明太子と高菜丼

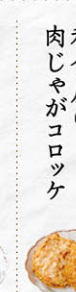
セットメニュー



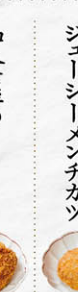
鶏の塩竜田揚げ (2個)



和食屋の肉じゃがコロッケ

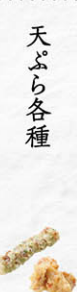


和食屋のジューシーメンチカツ

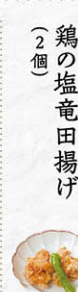


じゃがいもと牛肉のシンプルコロッケ

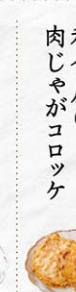
おつまみ



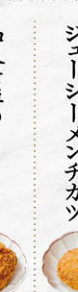
天ぷら各種



鶏の塩竜田揚げ (2個)



和食屋の肉じゃがコロッケ



和食屋のジューシーメンチカツ



じゃがいもと牛肉のシンプルコロッケ



肉うどん



肉うどん Wうどん



きつね



青菜



温泉たまご



お肉ダブル



おにぎり

焼き鮭

紀州南高梅

炙り明太子

鶏からマヨネーズ

ちりめんとうろ昆布

おかたかくあん

五穀ひじき

ごま鮭

ゆかり

めはり(青しそ高菜)

※写真はイメージです。

だし茶漬け えんをはじめ、 BYOは日本全国に店舗を展開しています。



代表的なBYOブランドの店舗数



和食・酒 えん
6店舗



おぼん de ごはん
44店舗



おぼんざい・炙り焼き・酒 菜な
4店舗

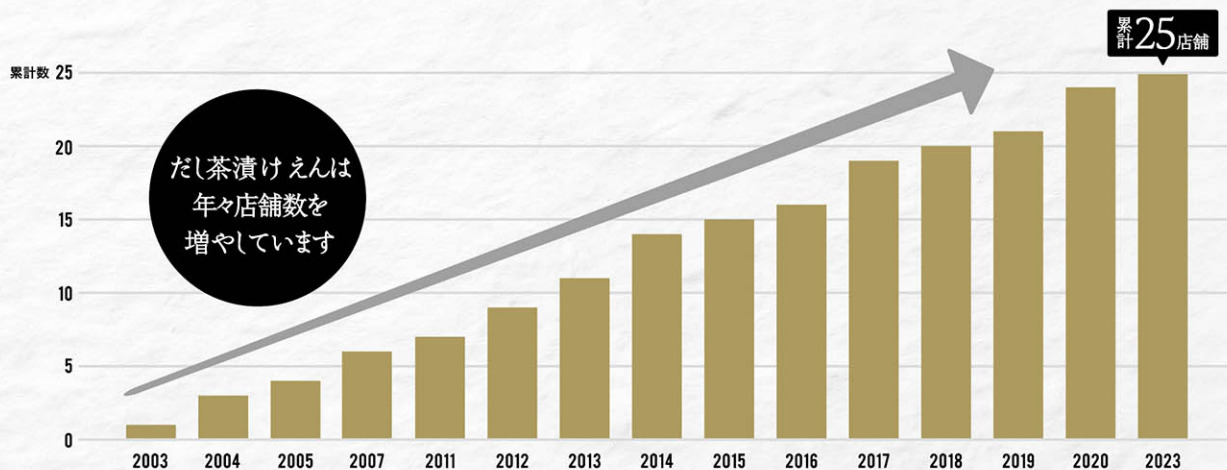


マルモキッチン
7店舗



和食屋の惣菜 えん
7店舗

※2023年11月1日現在



OPEN

2003/02	渋谷東急東横店
2004/03	コレド日本橋店
2004/09	ルミネ新宿店
2005/10	高田馬場メトロピア店
2007/04	新丸ビル店
2007/12	成田空港店
2011/03	六本木ヒルズ店
2012/10	ウイング新橋店
2012/10	エキマルシェ大阪店
2013/04	有楽町イトシア店
2013/10	大手町店
2014/03	京都ポルタ店
2014/07	ASTY静岡店

OPEN

2014/11	エミオ池袋店
2015/12	エキマルシェ新大阪店
2016/10	エトモ大井町店
2017/03	東京ミッドタウン店
2017/04	アトレ吉祥寺店
2017/06	エスパル仙台店
2018/04	ルクア大阪店
2019/08	名古屋JRセントラルタワーズ店
2020/03	さんすて岡山店
2020/06	ららぽーと豊洲3店
2020/08	日本生命札幌ビル店
2023/10	新宿小田急エース店

FC経営数値

フランチャイズ店を運営するにあたっての概算の数値です。

FC加盟概要	概算(15坪～)
加盟料	300万円
加盟保証料	100万円
ロイヤルティ	5%

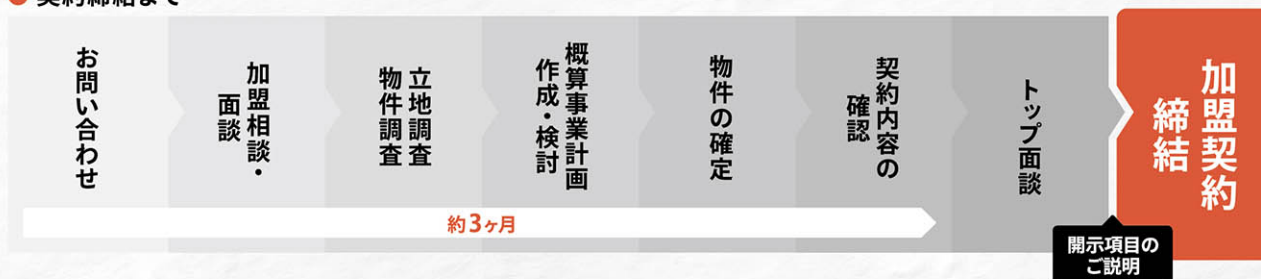
設備投資	概算(15坪～)
内装設備工事 (BC工事)	2,550万円
家具工事	180万円
サイン工事	100万円
厨房工事	600万円
設計料	150万円
投資 建築合計	3,580万円～

売上月商	750万円	(%)
食材原価	240万円	32.0%
人件費	167万円	22.3%
家賃	97万円	13.0%
水光熱	26万円	3.5%
減価償却	32万円	4.3%
ロイヤルティ	37万円	5.0%
システム使用料	6万円	0.8%
その他販売管理費	115万円	15.3%
営業利益	53万円	7.1%
償却前利益	86万円	11.5%

スケジュール

開店までのおおよそのスケジュールをご紹介します。

● 契約締結まで



● 締結から開店まで



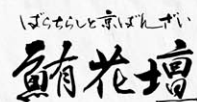
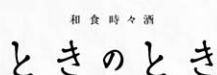
● 研修プラン



次世代の和食を創る

日本の食卓の原点である定食スタイルから、カフェとの融合、新しいおだしの味わい方…。
手作りで温もりのある和食を身近に感じてほしいからこそ、私たちは「和食の今」を提案します。

BYO ブランド一覧



フランチャイズ加盟のお問い合わせはこちらから



Mail byo-fc@byo.co.jp



TEL 03-5957-5340



FC 永瀬、村山まで

弊社HP: <https://byo.co.jp>

会社情報

【所在地】〒171-0021 東京都豊島区西池袋3-1-15 西池袋TSビル5F
【電話番号】TEL:03-5957-5341 FAX:03-5957-5343
【代表取締役社長】中野 耕志

【創業年月】1991年10月
【資本金】49百万円
【事業内容】飲食店舗の経営

BYO.CO.LTD
URL: <https://byo.co.jp>