

寿司も酒も楽しめる酒場



DYNAC FOOD WORKS

寿司・天ぷら1貫90円〜

老若男女、家族・仲間・カップル

気軽に入りやすい『レトロで親しみやすい』雰囲気

大衆すし酒場

パッケージのご案内

寿司と天ぷらをアテに、
気楽に気軽に一杯、

- # 寿司と天ぷら
- # お得に吞める
- # 昔ながらの大衆酒場で飲みたくて
- # 仲間と一杯
- # 週末にファミリーで
- # 気軽に一人飲み

初回費用のみ！
加盟金なし！
ロイヤリティなし！

味は本格、価格は大衆。

圧倒的な売上を誇る寿司酒場業態をパッケージ化



圧倒的な売上を誇る 寿司酒場業態をパッケージ化

既存店
月坪月商
70万超

営業利益率
※既存店 / 本部費除く / 減価償却前
25%超

本パッケージのストロングポイント！

- 1 当社独自の加工鮮魚流通の提供！**
地魚・希少魚種等、豊富な魚種をフィレ加工で納品
- 2 職人いらずで開業可能**
すし職人・天ぷら職人不要 通常の調理社員で対応可能
- 3 初回費用のみ！**
加盟金・ロイヤリティなし！
- 4 圧倒的な口コミ獲得を実現する
独自の研修システム『HOPES』**





寿司と天ぷらをアテに気楽に気軽に一杯 味は本格、価格は大衆

「あったらいいな」を形にした、すし酒場業態です

本パッケージが狙うポジション



- ★ご馳走食材 寿司と天ぷらがマグネット
- ★寿司・天ぷら1貫90円～の明朗価格
- ★お得に吞める仕組み
- ★幅広い客層とモチベーション
- ★一人でもグループでも

メインターゲット：30-60代 男女
サブTGT：20代 男女
男女比：男女比 7:3
属性：友人・夫婦・カップル・同僚
客単価：2,700円(税抜)

- # 寿司と天ぷら
- # お得に吞める
- # 昔ながらの大衆酒場で飲みたくて
- # 仲間と一杯
- # 週末にファミリーで
- # 気軽に一人飲み



モデル店実績

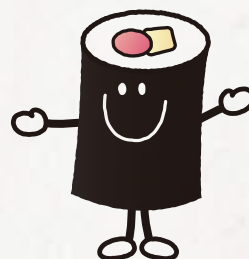
「大衆すし酒場 めのじ」 横浜野毛

店舗規模	16坪 35席
売上規模	13,410 千円/月
坪あたり月商	790 千円/月
営業利益率	27.9%
営業時間	12-22時
定休日	無
スタッフ数	ホール3 キッチン3



項目	実績 12月 (千円)	構成比
総売上高	13,410	100.0%
売上原価 (ロス込み)	4,157	31.0%
売上総利益	8,989	67.0%
人件費 計	3,500	26.1%
家賃 / エネルギー費 計	1,125	8.4%
備消耗品費 計	406	3.0%
販売促進費 計	15	0.1%
その他経費 計	197	1.5%
営業利益 (減価償却前)	3,746	27.9%

物件取得費 (千円)	
設計	1,200
内外装工事	14,000
設備 (防災/電気/空調/ガス/給排水)	21,000
厨房機材	8,500
その他開業費用	3,500



20坪 40席 収支シミュレーション

A

通し営業

日商
37万円

店舗規模	20坪 40席
坪@家賃	5万円
営業時間	12-24時
定休日	無
スタッフ数	ホール3 キッチン2

総売上高	11,000	100.0%
売上原価 (ロス込み)	3,410	31.0%
売上総利益	7,590	69.0%
人件費 計	3,100	28.2%
家賃 計	1,000	9.1%
エネルギー費 計	380	3.5%
備消耗品費 計	363	3.3%
販売促進費 計	13	0.1%
その他経費 計	176	1.6%
営業利益 (減価償却前)	2,557	23.2%

(千円)

B

夜のみ営業

日商
23万円

店舗規模	20坪 40席
坪@家賃	4万円
営業時間	17-24時
定休日	無
スタッフ数	ホール3 キッチン2

総売上高	7,000	100.0%
売上原価 (ロス込み)	2,170	31.0%
売上総利益	4,830	69.0%
人件費 計	2,000	28.6%
家賃 計	800	11.4%
エネルギー費 計	260	3.7%
備消耗品費 計	231	3.3%
販売促進費 計	9	0.1%
その他経費 計	112	1.6%
営業利益 (減価償却前)	1,418	20.3%

(千円)

開業までの流れ

お問い合わせ

お問い合わせを頂いた後、弊社からご連絡させていただきます



店舗視察

まず店舗をご覧ください。
そのうえで契約内容の説明等、様々なご相談をお受けします。



面談

弊社担当者との面談を実施させていただき、
契約意思および今後の方向性の確認を行います。



物件選定

お客様選定物件についてアドバイスを行います。



業態パッケージ提供業務委託契約

業態パッケージ提供業務内容の合意後、委託契約を締結します。



開業準備

店舗・厨房の設計施工の監修を行います。
当社レシピの提供をします。



オプション

店舗オープン

弊社担当者による各種トレーニングを実施します。