



フランチャイズ加盟店募集

神戸牛を、もっと身边に、もっと楽しく。
焼肉神戸十四屋

目次

Table of Contents

- 01 店舗の魅力
- 02 商品の魅力～選べるブランド牛～
- 03 ターゲットと市場性
- 04 売上推移と成長性分析
- 05 競合との差別化
- 06 フランチャイズ加盟条件
- 07 本部サポート体制
- 08 焼肉屋FC比較分析
- 09 収支モデル・投資回収
- 10 弊社が目指す場所



ブランドコンセプト

神戸牛を、もっと身边に、
もっと楽しく。



日常と非日常の交差点

高品質な神戸牛を気軽に楽しめる空間。特別な日も、ちょっとした贅沢も。



SNS映え＆エンタメ空間

昭和レトロ×モダンな内装、ネオンサイン、セルフレモンサワー。



体験価値の提供

料理だけでなく、空間全体で楽しめる新しい焼肉体験を。



店舗の魅力



昭和レトロ×モダンな内装

懐かしさと新しさが融合した独特の空間デザイン。温かみのある照明と洗練されたインテリアが、心地よい雰囲気を演出します。



YAKINIKUネオンサイン

SNS映え抜群のネオンサインが店内を彩ります。「I ❤️ YAKINIKU」など、写真撮影スポットとしても人気です。



セルフレモンサワー

各テーブルに設置されたレモンサワーサーバー。好きなだけ注げる楽しさと、お得感が人気の秘密です。



無煙ロースター完備

最新の無煙ロースターで、煙を気にせず快適な焼肉体験。衣服への臭い移りも最小限に抑えます。

店舗内外観（参考）



商品の魅力

選べるブランド牛で
至高の焼肉体験を



厳選ブランド牛

神戸牛・但馬牛・山形牛など、日本が誇る最高級ブランド牛を取り揃え。



こだわりの部位

ヒウチ、ハネシタ、カルビ、タン、ハラミなど、多彩な部位を専門的にご提供。



リーズナブルな価格

高品質なブランド牛を手頃な価格で。客単価5,000～6,000円で贅沢な体験。



美しい盛り付け

一皿一皿を丁寧に。部位名表示と共に、SNS映えする美しい盛り付けを実現。



メニュー紹介

The page contains several sections of Japanese text with English translations and prices. It includes images of food items like Wagyu beef heart, offal platters, and a diagram of a cow showing different cuts of meat.

安い！旨い！

ホルモン

OFFAL

黒毛和牛 三ノサンド
Wagyu 3rd stomach
¥790 (税込909円)

黒毛和牛 赤せんマイ (ジラフ)
Wagyu red triple
¥790 (税込909円)

本日の旨辛ホルモン盛合せ

Today's Spicy Offal Platter
180g ¥690 (税込819円)
200g ¥1,290 (税込1599円)

黒毛和牛 トロでっちゃん (マルチョウ)
Wagyu Circle Bowls
¥690 (税込819円)

黒毛和牛 三ノサンド
Wagyu 3rd stomach
¥790 (税込909円)

黒毛和牛 赤せんマイ (ジラフ)
Wagyu red triple
¥790 (税込909円)

但馬玄の特別マルチョウ
Specially selected Wagyu Circle Bowls
¥890 (税込1079円)

○この他に、タブレットにもメニューがございます

**十四屋こだわりの
ブランド豚と鶏も
お楽しみください**

粗挽きウインナー
Coarsely ground wieners
¥490 (税込588円)

大きなボーグウインナー
Large pork sausage (pork)
1本 ¥290 (税込349円)

大きなヨリソーウインナー
Large chicken sausage (pork)
1本 ¥290 (税込349円)

山形産豚カルビ
Hannate pork ribs
¥530 (税込639円)

阿波尾鶴のもの肉
Awashima chicken thigh
¥630 (税込759円)

黒毛和牛 ハート (ハツ)
Wagyu beef heart
¥790 (税込909円)

黒毛和牛 肝レバー
Wagyu beef liver
¥790 (税込909円)

黒毛和牛 上レバー
Premium Wagyu beef liver
¥890 (税込1079円)

黒毛和牛 上三ノ
Wagyu beef numero
¥1190 (税込1429円)

シマチョウ (外肉)
Large intestine
¥530 (税込639円)

白ホルモン (豚大腸)
Pig large intestine
¥590 (税込709円)

SEAFOOD

帆立
Scallop
¥750 (税込885円)

海老
Shrimp
¥790 (税込909円)

イカ
Squid
¥690 (税込819円)

豚・鶏・ウインナー

PORK, CHICKEN SAUSAGE

海鮮

ターゲットと市場性



カップル
20~40代



友人グループ
20~40代



家族層
全年齢



観光客
インバウンド



SNS発信層
20~40代

インバウンド需要

- ▶ 神戸牛ブランドの国際的認知度
- ▶ 外国人観光客の焼肉体験ニーズ
- ▶ SNS映えする店舗デザイン
- ▶ 多言語対応メニュー展開

地元需要の確保

- ▶ 高品質ながら手頃な価格設定
- ▶ 新規顧客の獲得
- ▶ 地域密着型の店舗運営
- ▶ 日常使いから特別な日まで対応

売上推移と成長性分析

月間平均売上
500万円

平均客単価
5,800円

前年比成長率
140%

客席稼働率
78%



成長要因



神戸牛ブランドの訴求力

最高級ブランド「神戸牛」の提供により、高単価客層の獲得に成功。SNSでの口コミ効果も抜群です。



インバウンド需要の取り込み

訪日観光客の増加に伴い、神戸牛体験を求める外国人客が急増。多言語対応も好評です。



SNS映えする店舗デザイン

昭和レトロ×モダンな内装とネオンサインが、InstagramやTikTokで拡散され、新規顧客獲得につながっています。



居心地の良い空間

セルフレモンサワーや無煙ロースターなど、独自のサービスと、気持ちの良い接客で、おもてなし。

今後の成長予測

2025年以降、新規出店とブランド認知度向上により、年間成長率30%超を見込んでいます。

競合との差別化



神戸牛×昭和レトロ×エンタメ空間

- ✓ 最高級ブランド「神戸牛」を中心とした商品構成
- ✓ 昭和レトロな内装とモダンなネオンサインの融合
- ✓ セルフレモンサワーで楽しめるエンタメ要素
- ✓ SNS映えする空間デザイン
- ✓ インバウンド需要を捉える独自の世界観



ブランド牛の仕入れと高い再現性

- ✓ 本部指定業者による安定した仕入れルート
- ✓ 神戸牛・但馬牛・山形牛など複数のブランド牛
- ✓ 統一されたメニュー構成と調理マニュアル
- ✓ 原価率35~40%の適正管理
- ✓ どの店舗でも同じ品質を提供できる体制



職人いらずのオペレーション

- ✓ 職人いらずのオペレーション設計
- ✓ 体系化された研修プログラム
- ✓ 安定したクオリティと再現性
- ✓ 人件費・教育コストの削減
- ✓ 本部による運営サポート体制

フランチャイズ加盟条件

加盟金

200万円

ブランド使用権
開票準備サポート費用
マニュアル提供費

月額ロイヤリティ

3万円

固定制
売上報告義務あり
サポート維持費

研修費

50万円

本部研修：30万円
現地研修：20万円

保証金

50万円

契約終了時に返還

契約・加盟条件

- ✓ 契約期間：3年更新制（自動更新含む）
- ✓ 加盟資格：飲食未経験者もOK
- ✓ 物件審査：本部による事前審査あり
- ✓ 資金要件：自己資金300万円以上
- ✓ 初期投資総額：約1,200～2,000万円

競業制限・その他

- ✓ 競業制限：半径2km以内での類似焼肉業態の出店禁止
- ✓ メニュー：グランドメニューは統一必須
- ✓ 仕入れ：神戸牛・和牛は本部指定業者より仕入れ
- ✓ 店舗デザイン：一部インテリア指定あり
- ✓ 研修：開業前研修（1週間～1ヶ月）必須

本部サポート体制



開業前後の研修

- ▶ 本部研修：1週間～1ヶ月の充実プログラム
- ▶ 開店前後の現場研修：3日間の実地サポート
- ▶ 接客・調理マニュアルの提供
- ▶ オペレーション習得のフォロー

※研修費用：本部研修30万円、現場研修20万円+交通費



販促・SNS支援

- ▶ 適正集客サービス選定
- ▶ オープン時のチラシ制作支援
- ▶ SNS運用のノウハウ提供
- ▶ インバウンド向けサイト紹介



定期巡回と品質管理

- ▶ 月1回のオンライン面談
- ▶ 半年に1回の現地訪問サポート
- ▶ 品質・接客・衛生の本部チェック
- ▶ 改善提案とフォローアップ

※定期巡回費用：半年1回、5万円+交通費



メニュー更新・原価管理

- ▶ 季節限定メニューの提案と共有
- ▶ 新メニュー開発のサポート
- ▶ 原価率の管理とアドバイス
- ▶ 売上データ分析と改善提案

※継続的なサポートで安定経営を実現

焼肉屋FC比較分析

比較項目	焼肉神戸十四屋	A社	B社
加盟金	200万円	300万円	250万円
ロイヤリティ	月3万円 (固定)	売上の5%	売上の6%
初期投資	1,200～ 2,000万円	2,500～ 3,500万円	1,800～ 2,800万円
客単価	5,000～ 6,000円	4,000～ 5,000円	3,500～ 4,500円
ブランド牛	神戸牛 本部指定	国産和牛 自由選択	国産牛 自由選択
契約期間	3年更新	5年更新	5年更新
研修サポート	1ヶ月+ 現場3日	2週間	1週間

焼肉神戸十四屋の圧倒的な優位性

他社と比較して、低リスク・高収益を実現できる理想的なフランチャイズモデルです。

1. 低リスクな料金体系

- ✓ 加盟金200万円で業界最安水準
- ✓ ロイヤリティは月3万円固定で売上に左右されない
- ✓ 初期投資も1,200万円から可能で参入障壁が低い

2. 高単価・高収益モデル

- ✓ 神戸牛ブランドにより客単価5,000～6,000円を実現
- ✓ 競合より1,000円以上高い単価設定が可能
- ✓ 営業利益率20%の高収益構造

3. 充実したサポート体制

- ✓ 1ヶ月の本部研修+開店前後3日間の現場研修
- ✓ 様々なノウハウ提供による集客支援サポート
- ✓ 半年ごとの定期巡回で継続的な品質管理

4. 確立されたブランド力

- ✓ 神戸牛×昭和レトロ×エンタメ空間の独自コンセプト
- ✓ インバウンド需要も取り込める国際的認知度
- ✓ SNS映えする店舗デザインで自然な拡散力

収支モデル・投資回収

初期投資総額

1,200万円～2,000万円

- ▶ 物件取得・内装・外装：800万円
- ▶ 廚房設備・無煙ロースター：400万円
- ▶ 加盟金・研修費：250万円
- ▶ 運転資金・その他：200～800万円

24ヶ月

投資回収期間目安

月次収支モデル（想定月商500万円）

月商	5,000,000円
原価（35-40%）	1,700,000円
人件費	1,000,000円
家賃	300,000円
水道光熱費・その他	600,000円
営業利益（約20%）	1,400,000円

安定した利益率で確実な投資回収を実現

弊社が目指す場所



私たちが目指すのは、
「しっかりと利益が出て、働く人が誇りを持てる店づくり」です。

無理な価格競争に走らず、
客層に恵まれ、現場の人間関係が健全に保たれる。
その結果として、長く続く経営が実現する。

飲食業は、人の力で成り立つ仕事です。
お客様、スタッフ、オーナー
関わるすべての人が気持ちよく過ごせる環境こそ、
真の強さを生み出すと私たちは考えています。

私たちは、この考えを軸に、
「続けられる飲食」「誇れる商売」を全国に広げていきます。
それが、弊社の目指す場所です。

