

世界を救うカレー家+9

既存店なし

飲食店が **[ウイズコロナ]** を生き抜くためのご提案です！！



飲食店の課題

アフターコロナの売上アップ策という課題

店舗での売上の低迷

コロナ禍の影響もあり売り上げが低迷。ニューノーマルに対応した売り上げ確保に自信がない。

画期的な売上アップ策が無い

コロナ後の適当な売上確保策がなかなか見つからない。自前主義の限界を感じている。

多額な投資余力が無い

個売り上げ低迷の中、新たに大きな投資に向ける余力がない。大きな投資なく、上拡大につなげたい。

解決策 デリバリーの魅力

新規のコンセプトを立ち上げるのと同じインパクトが簡単に得られる

現在営業中の店舗の厨房 を活用

現在営業中のコンセプトはそのままに
厨房と人員を効率的に活用することが
できる。
生産性の向上、効率化の切り札とも言える

実績のあるブランド を展開

デリバリーに特化したビジネスモデル
名古屋地区で30年に渡り人気を博している
ブランドで商売が出来る

売上げをアドオン

最小限の投資で既存店に
売り上げをアドオンさせる
家賃効率がアップします。

飲食業支援型デリバリービジネス のFC展開の事業化を目指す背景

FC化事業の魅力度

デリバリービジネスの発展性

表1. フードデリバリーサービス市場 需要予測



* フードデリバリーサービスは、スマホアプリ等で注文できる飲食物の宅配サービスを指す。

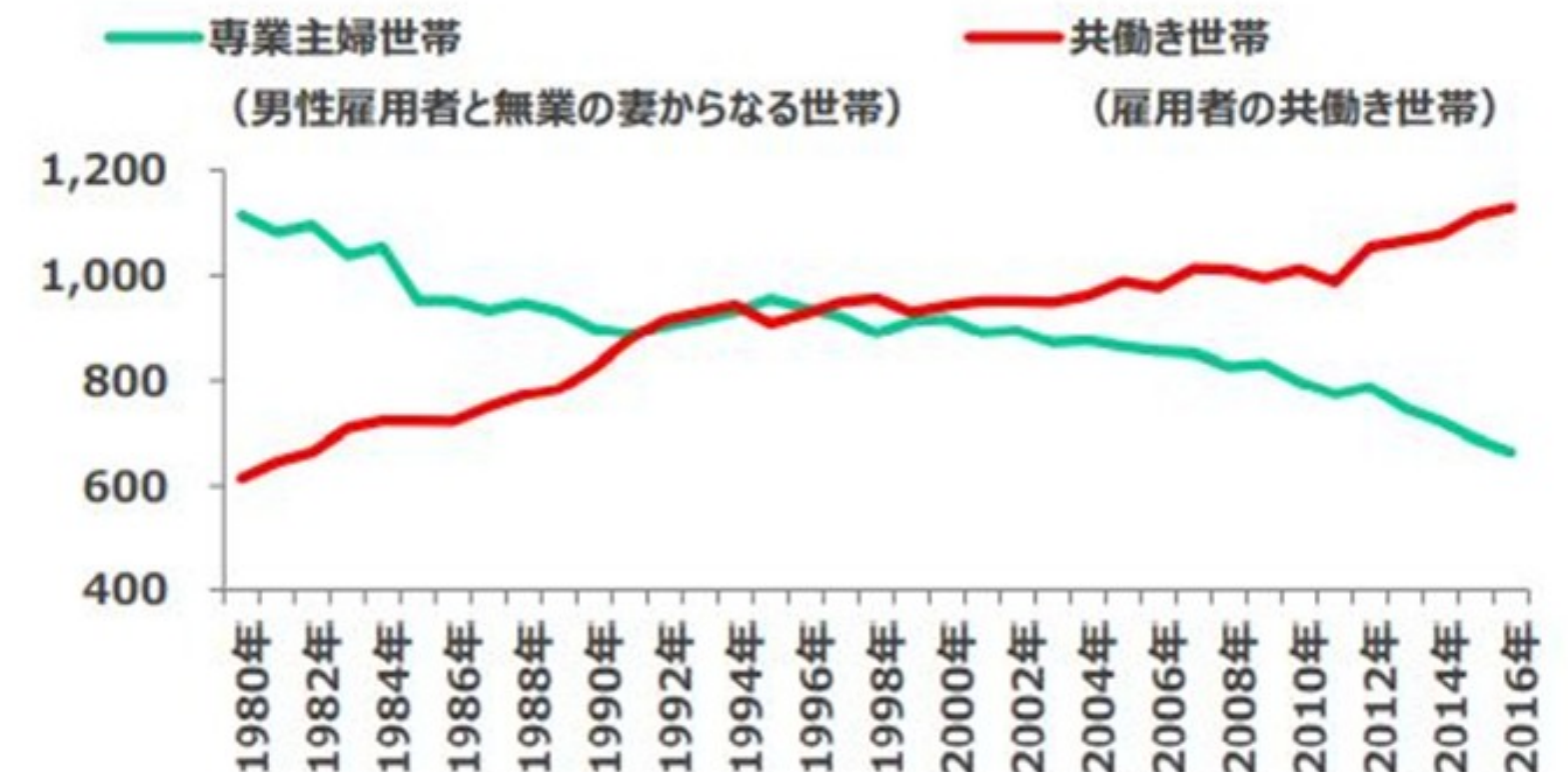
* 年間(1月～12月までの12カ月間)のフードデリバリーサービス利用金額。

* ICT総研による市場規模推計。

最終的には3兆円になるとも
言われております

中食市場の成長要因

共働き世帯数増加



SDGs代替ミート世界を救うカレー家

地球温暖化により世界中で被害が増えています。
畜産による温室効果ガスは全体の約15%と言われており
肉に替わる植物性由来の「代替ミート」を普及させ
「地球に優しい食文化発展」を目指しております。

当社の社会貢献の取り組み
SDGs

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



- 2ー 安全な食事の提供で健康維持に貢献する
- 5ー 女性経営者による経済的意思決定プロセスへの参画
- 1 3ー地球温暖化の原因で CO2 削減に取り組みます
代替ミートの活用で CO2 増加の要因である家畜からの CO2 発生を減らす事に貢献します。
- 1 7ー持続可能なパートナーシップの構築にフランチャイズシステムの提供で貢献します

SDGs



代替ミート

世界を救うカレー家

宅配だから出来る事

現状では代替ミートのマーケットは小さくレストランでは採算が取れない為に開業する事はできませんでした。

しかし、宅配なら既存店にプラスオンするだけ！

コロナ禍で被害を受けた飲食店に対しフランチャイズを提案し

「地球に優しい食文化」を全国に広げていきたいと考えております

テレビや雑誌でも話題沸騰



時流に対応した
デリバリーで既存店の
売上げアップを提案

㈱ウィル
代表取締役
馬場真紀子氏

ショッピングインショップ型のデリバリーの魅力は、現在営業中のコンセプトそのままに、FCの商材やノウハウを利用しながら厨房と人員を効率的に活用できる点にあります。飲食店業界の売上げが低迷するなか、フードデリバリービジネス市場は2018年に3631億円だった利用金額が、23年には6821億円と予想されており、急成長を続けています。弊社の飲食業支援型デリバリービジネスでは最小限の投資額でダウンした既存店の売上げにプラスオンすることで家賃効率もアップします。

22年1月に開始した新ブランド「世界を救うカレー家」では、代替ミートを使用したカレーを提供し、代替ミートの普及の他、SDGsの一環として地球にやさしい食文化発展を目指しています。



チーズを包んで焼き上げた人気の一品。カレーはもちろんおやつな需要も多い。(インド亭)

豚角煮味噌煮込みうどん。豚角煮を加えた技術性の高い味噌煮込みうどんを提供。(まこと本舗)

高単価のステーキ事業。ステーキ150gと牛肉100%のハンバーグ170g入りの弁当。(ステーキよこい)

1個80gの大きなから揚げが3個入った弁当。スイートチリソースや手羽先チリソース各120円など5種類のトッピングハウスを提供し、パリエーションが楽しめる。(大鶏家)

既存店を活用した宅配モデル

の一端として、産地による温室効果ガスの削減、代替ミートを使用したカレーを展開。実店舗では採算が難しい業態だが、既存店を活用したデリバリービジネスで課題をクリアし、地球に優しい食文化発展を目指す。同社では愛知県内に直営店5店舗を展開。注文単価は2500円、月商は2ブランドで160万円を収支モデルとしている。食材はセントラルキッチンやOEMを活用し、店舗での仕込みはなく、カレーなら温めるだけ、カツやから揚げは揚げるだけといったシンプルなオペレーションで店舗の負担を軽減。デリバリーは出前館やGo!Go!といったフードデリバリーサービスを活用し、既存店型のビジネスモデルでは自社デリバリーは基本行わない。そのため宅配手数料が3割を占めるが、人件費がゼロのため営業利益は50万円を想定している。

開発資金は1ブランドにつき、研修費(2日)20万円、ライセンス料が50万円、ロイヤリティと保証料は無料となっている。1ブランド70万円からスタートできる。「デリバリービジネスは実店舗を異なり、1ブランドでは収益が立ちにくい業態」と馬場氏は語り、2ブランドの展開を推奨している。

取材時はサービス開始直後だったが、問い合わせが殺到しており、すでに開業準備に取り掛かる企業があるという。22年3月には東京ブランド「チャイニーズ」に出店し、3月末まで1ブランド20万円の研修費が無料になるキャンペーンを実施する。また既存店を持たない人向けには初期投資0円の独立支援プログラムもあり、設備投資・物販取得費が無料のプランを提案。エリア別の設定もあるため競合は回避できるが、先着順になるため希望者は早めに問い合わせを」と馬場氏。24年には2000店を目標に全国展開を目指している。



1/2日 緑黄色野菜が取れる
野菜キーマカレー
(ライス付き) 1420円
代替ミートを使用し緑黄色野菜が入ったカレー。代替ミートの普及と地球にやさしい食文化発展のために開発。(世界を救うカレー)



注目のフランチャイズモデルガイド



代替ミート
世界を救うカレー家

当社の社会貢献の取り組み



5-女性経営者による経済的意思決定プロセスへの参画。
13-地球温暖化の原因であるCO2削減に取り組みます。
代替ミートの活用でCO2増加の原因である家畜からCO2発生を減らす事に貢献します。
17-持続可能なパートナーシップ構築にフランチャイズシステムの提供で貢献します。

にSDGsの新ブランドを投入

1992年創業で94年から愛知県古巣でインド料理店「インド亭」をオープンした㈱ユニティジャパン。遊園地やショッピングセンターに出店するなか、飲食店事業で培ったノウハウを活かし、2020年11月に愛知・春日井に宅配＆テイクアウト専門店「1号店」をオープン。21年10月よりFC本部となる㈱ウィルを設立し、既存飲食店を対象にしたデリバリービジネスのFC展開へと乗り出した。

「コロナ禍で変わる顧客のニーズに対応し、現在営業中の既存店舗を活用し、自前主義を脱却し他社のリソースを活用し売上げを確保する。ショッピングインショップ型のデリバリーを提案している。」

「世界を救うカレー家」は、SDGsを

月刊食堂 2022

巻頭スペシャル企画 堀江貴文氏ロングインタビュー

僕が地方でパン屋をはじめたワケ



FCビジネス新局面

肉・ホルモンスイーツ
出店ラッシュ!
100店めざす爆進FC

焼肉ホルモン たけ田 とうり天使のわらびもち
高級芋菓子しずく 生搾りモンブラン専門店

編集部ルポ
ライセンスモデル続々、店舗も急増
ウナギビジネスが有望な
これだけの理由

他社ノウハウの活用で新たな収益源をつくる
居酒屋加盟殺到FC

Part1
実績証明済み居酒屋の加盟急増FCモデル9
新時代 INGS ラーメンプロデュース 餃子マニア
焼肉ホルモン しゃんば食堂 からみラーメン ふうろう
ブルーシール One Hundred BAKERY
伝説の金沢カレー テイクユー ランチラーメン

Part2
脱居酒屋で打開を図るマルチFC加盟戦略
㈱グッドフェローズダイニング インフィニティダイナー

近代食堂 7月号

会社も個人も
最速で
繁盛店を
目指すなら

FRANCHISE CHAIN

フランチャイズ

コロナ禍にも強かったすごいFC18社

田中司朗
FC18社長

に加盟

会社の新規事業に! リタイア後の収入源に!

しなさい!

FC指導27年のプロが教える
「儲かるFC」の選び方

実績の2ブランド

「インド亭・ステーキよこい」は
出前館中部地方 1 万店舗以上の中から弊社の
2 ブランドが選ばれ表彰された実績もあります



売上順位

売上優秀店 **8 位** (インド亭春日井店)

順位	中部
1	山岡料理屋
2	アオキーズ・ビザ
3	ビザ・ビザ
4	中華料理 大盛華
5	ビザ・フクナリ・ビザ
6	こめい
7	金宝東
8	インド亭
9	山岡海そば さん堀り 55
10	びんご

新人賞

新人賞店 **4 位** (インド亭春日井店)

新人賞店 **9 位** (ステーキよこい)

新人賞店 **10 位** (インド亭千種店)

順位	中部
1	味仙 今池本店
2	味仙 川島大塚駅前店
3	金宝東
4	インド亭
5	味仙 八事店
6	中国菜館味味
7	味仙
8	中華料理 五福
9	ステーキ&ハンバーグ ステーキよこい
10	インド亭 千種設池通店

詳しい内容につきましては出前館サイトをご覧ください。

https://corporate.demae-can.com/pr/news/demaecan/demaecan_award_2021.html

世界を救うカレー家 + 9 の魅力

組み合わせは自由です



メニュー

世界を救うカレー家

メディア率も高く
一度聞いたら忘れない



配送単価：2000円
リ°-卜率：35%
平均出数：5～10件



大盛家メニュー



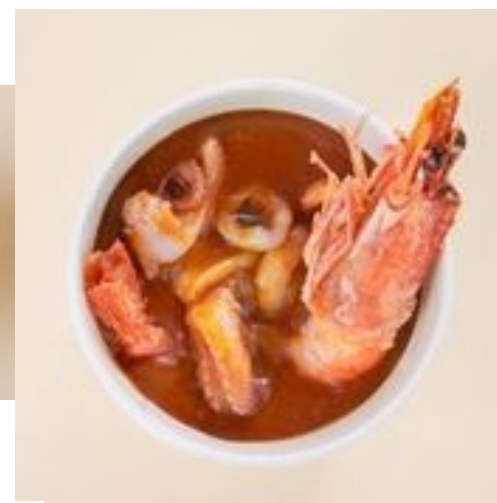
配送単価：2500円
リ°-卜率：35%
平均出数：5～10件

メニュー



オーブンがあれば出来る
簡単オペレーション

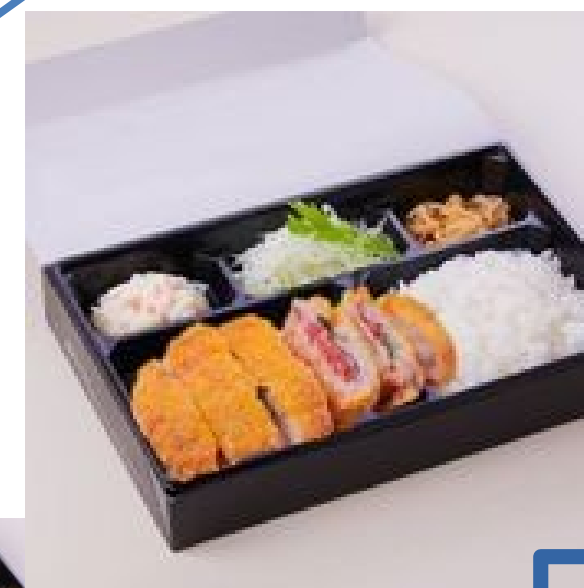
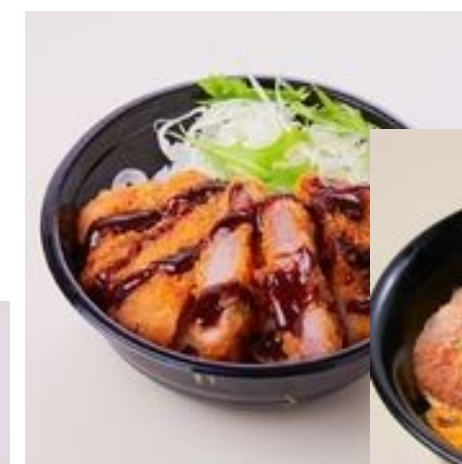
ゴーストキッチン
の為に急ごしらえの
コンセプトとは
その底力が違います。



地元で30年に渡りお客様から愛され
続ける魅力の本格インド料理店『イン
ド亭』を活用できる

配送単価：2500円
リポート率：40%
平均出数：15～20件

まこと家^真



配送単価：2500円
リポート率：35%
平均出数：10～15件

メニュー

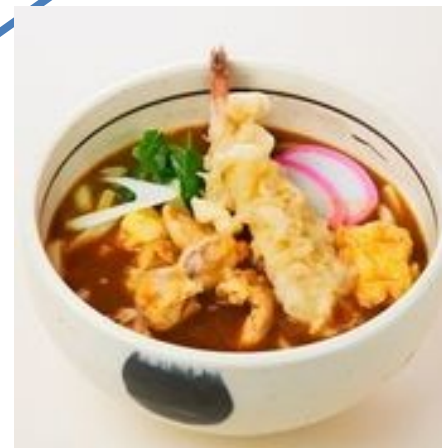
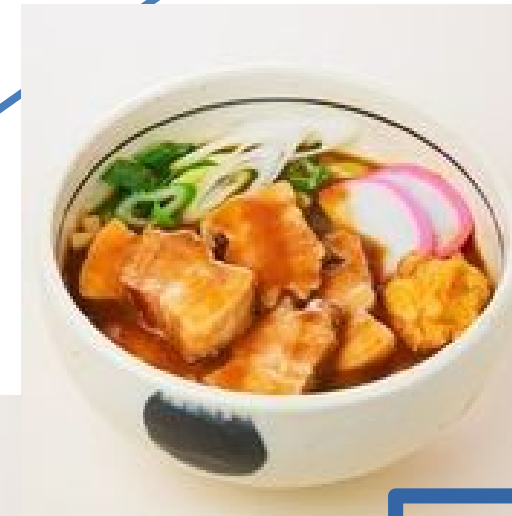


競争がないオンリーワン業態

コンロがあれば出来る
超簡単オペレーション



真カレーうどん



配送単価：2500円
リ°-卜率：50%
平均出数：10～15件

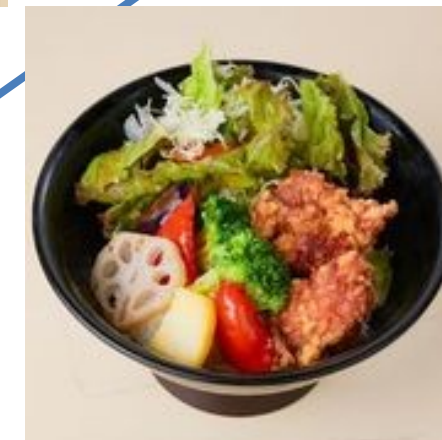
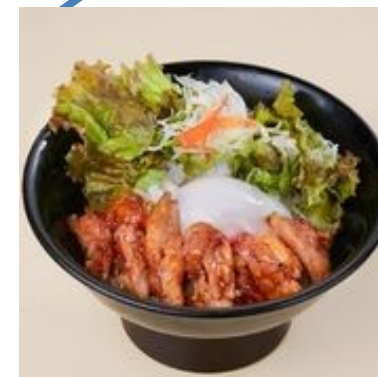
配送単価：1800円
リ°-卜率：50%
平均出数：5～10件

メニュー

FAMILY STEAK
ステーキよこい

客単価が高く生産効率
売上に貢献してくれる
ブランド

配送単価：3000円
リ°-卜率：40%
平均出数：15~20件

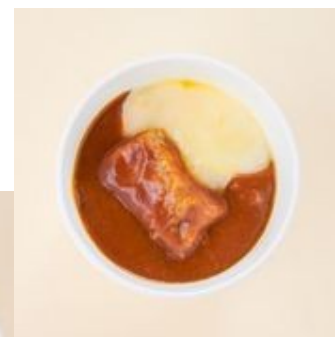
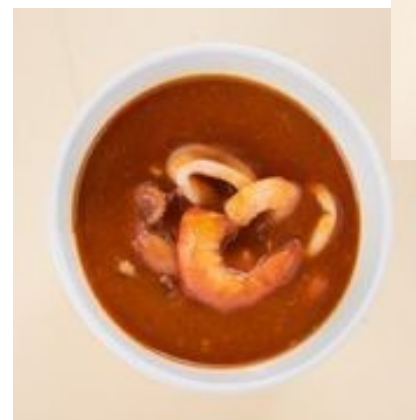


配送単価：2500円
リ°-卜率：35%
平均出数：5~10件

メニュー

超簡単オペレーション
ワンパックずつなので
クオリティー維持もしやすい

ジバウング咖喱



配送単価：2000円
リポート率：35%
平均出数：5～10件

配送単価：2000円
リポート率：30%
平均出数：5～10件

チラシイメージ メニュー

競争がないオンリーワン業態

家庭では調理しにくい業態

単価・売上がとれる業態

はさみカツ カツは八丁味噌ソース、とんかつソースからお選びいただけます。

梅しそはさみカツ弁当	チーズしそはさみカツ弁当	梅しそはさみカツ & 唐揚げ弁当
1,380円	1,380円	1,580円

ローズカツ

ローズカツ弁当	みぞれローズカツ弁当	ローズカツ & チーズしそはさみカツ弁当
1,170円	1,370円	1,930円

ヒレカツ

ヒレカツ弁当	ヒレカツ & 唐揚げ弁当
1,380円	1,470円

どんぶり

カツとじ丼	ローズカツ丼	ヒレカツとじ丼	ヒレカツ丼
1,140円	1,090円	1,350円	1,300円

おすすめメニュー

※写真はイメージです。

ロースカツ & 大鶏からあげ弁当 1,360円

チーズしそはさみカツ弁当 1,380円

カラアゲ

鶏と野菜の黒酢南蛮弁当	みぞれ大鶏からあげ弁当	チーズ大鶏からあげ弁当
1,320円	1,080円	1,080円

みそ煮込みうどん

親子入りみそ煮込みうどん	鶏入りみそ煮込みうどん	卵入りみそ煮込みうどん
1,590円	1,470円	1,470円

おすすりメニュー

親子入りみそ煮込みうどん	豚角煮チーズみそ煮込みうどん	親子チーズみそ煮込みうどん
1,720円	1,910円	1,780円

リンク

コーラ	りんごジュース	オレンジジュース
190円	3018円	3019円

ステーキ ソースお選びいただけます

脂ののった濃厚な味

写真はイメージです。

ステーキ弁当 1,840円

ステーキ & 牛100%弾丸ハンバーグ弁当 2,510円

ステーキ & 牛100%弾丸ハンバーグ弁当 4,240円

ハンバーグ

牛100%弾丸ハンバーグ弁当 2,240円

牛100%チーズ弾丸ハンバーグ弁当 1,710円

牛100%弾丸ハンバーグ弁当 2,960円

ステーキ丼 1,580円

ステーキ丼 1,770円

ステーキ丼 1,380円

超簡単オペレーションだから、本業の邪魔をしない だから 複数ブランド展開が可能に！

仕込みなしで調理もシンプル

「インド亭」「世界を救うカレー家」などのカレー業態で使用するカレーはワンパックずつ梱包されているのでクオリティーの維持がしやすいのが利点。店舗には冷凍状態で配送され、冷蔵状態に戻せば湯せん時間は約3分間。10ブランドのサイドメニューは同じで、各ブランドで重複メニューもあるので複数ブランドの展開もスムーズ。



飲食店をお持ちのでない方用プラン

各ブランドで必要なコスト

保証金	0万円
加盟金	20万円
研修費	30万円

月額会費5ブランド 5万円
(+ 1ブランドに月1万円)

ロイヤリティ 5%

ブランド入替無料！

(事務手数料は必要)



独立 支援型 パッケージ

初期投資費用概算

5ブランド
自社配送モデル

初期投資額概算

		初期費用	初期費用
研修 1 ～ 2 週間 法人飲食店経験あり ライセンス料5ブランド		300,000	300,000
その他備品		700,000	700,000
バイク		1,500,000	リース
厨房設備費		2,500,000	リース
内外装工事費		1,000,000	1,000,000
物件取得費		1,000,000	1,000,000
合計		7,000,000	3,000,000

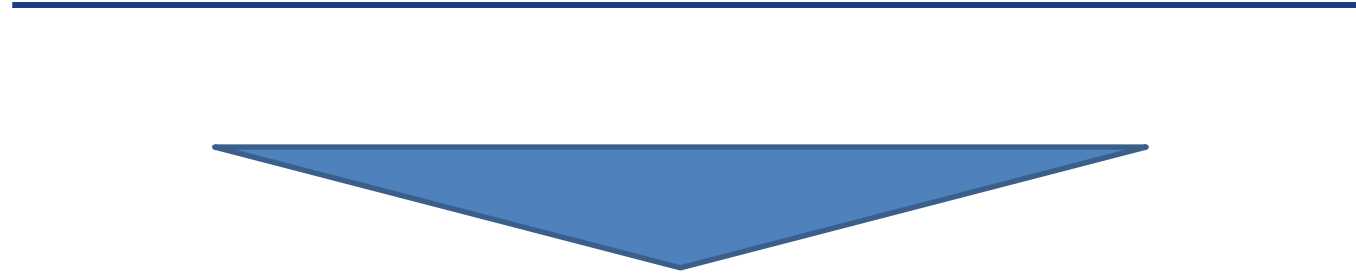
別途運転資金が必要になります

収益モデル

売上	3 5 0 万円
仕入コスト	1 2 3 万円
宅配手数料	3 5 万円
労務費	7 0 万円
水道光熱費	1 3 万円
月額会費	1 0 万円
ロイヤリティ	1 7 万円
家賃	1 8 万円
その他（償却別）	9 万円
店舗利益	5 5 万円

* このモデルは売上・利益を保証するものではありません。

投資モデル



5ブランド 自社配送モデル

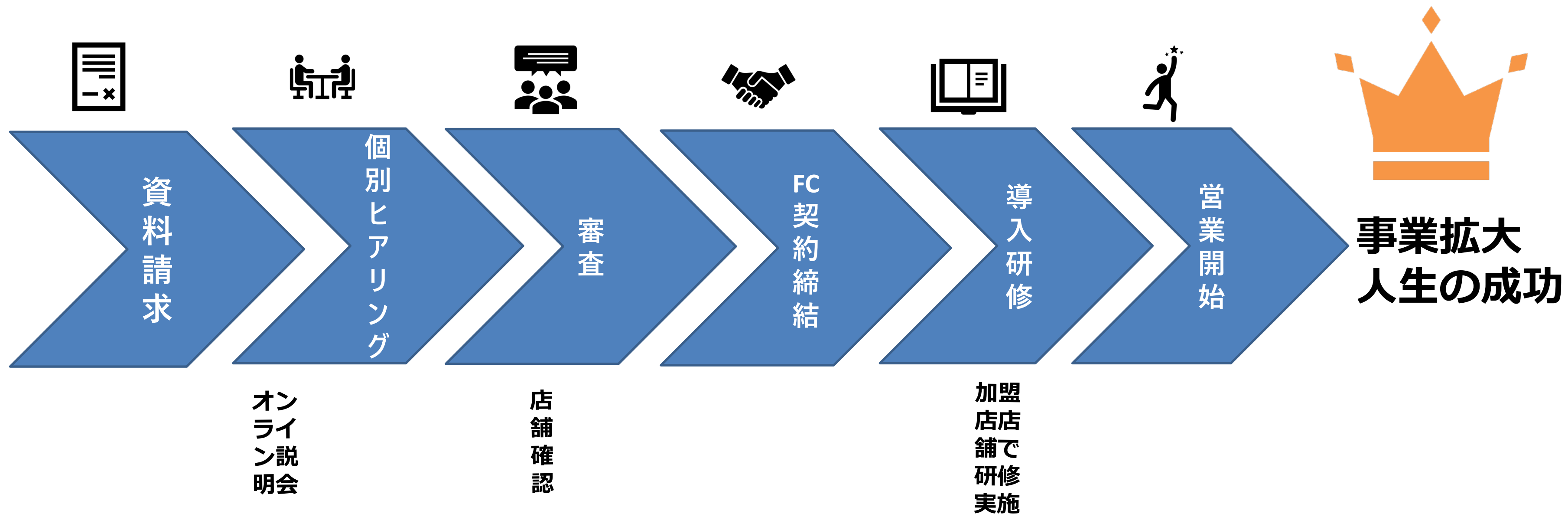
* 選択ブランドにより仕入れなど変化します

首都圏を中心に既にゴーストレストランは競合が多く存在します
8つの強みから、他社に比べ非常に優位な立場に立てます。

- ① 当社では**世界を救うカレー家、味噌煮込みうどん、インドカレー、かれーうどん**など他社にないブランドを保有しております。
既に導入している飲食店様でもバッティングすることない。
- ② スタートアップしたばかりのブランドの為、他社との競合がほとんどない
- ③ 全部で**10**ブランドと多くの商品があるため各地域店舗に合った良いご提案が可能
- ④ 出前館中部地方 1 万店舗以上の中から表彰された実績
- ⑤ 世界を救うカレー家など広告効果の高いブランドを保有
- ⑥ **30**年以上評価を頂いている人気ブランドがある
- ⑦ 売上立たなかった場合、無料でブランド変更が可能
- ⑧ 稼ぎ易い！ ロイヤリティ

加盟へのロードマップ

業績アップの目標に向けて進みます



わが社の経営理念

「事業に関わる全ての人の物心両面の幸せを追求する
合わせて**食文化発展に貢献する**」

消費税増税に加えコロナウイルスの影響により
外食産業は過去に例をみない大きなダメージを受けています。

この影響により働き方、ライフスタイルや価値観そのものが大きく
変化しデリバリー業界は急成長を続けています。

コロナウイルス終息後も需要が高まることは確実に
私たちの生活様式が変化すればするほどデリバリー業界は
「**社会にとって必要不可欠な存在**」になっていくと考えております。

私たちはデリバリー業態を新たに開発し「誠実でうそ偽りのないこと」
「新鮮・安全・おいしい」食事を提供できるよう心掛けていきます。

世界を救うカレー家 デリバリーの歩み

【沿革】

1992年 4 月	株式会社ユニティジャパン 輸出入商社として設立
1994年11月	名古屋市にてインド亭 1 号店オープン
1996年10月	インド料理を含むアジア料理専門オープン
2002年 3月	インド亭 リトルワールド店オープン
2005年 3月	インド亭 愛・地球博万博第6コモン委託にてインド料理提供
2007年 3月	インド亭 アピタ長久手店オープン
2008年12月	まこと家 オアシス 2 1 店 1号店オープン
2010年10月	まこと家 リーフワーク稲沢店オープン
2013年 7月	まこと家 日本モンキーパーク店オープン
2015年 9月	インド亭 桑名店オープン
2015年11月	インド亭 イオンタウン千種店オープン
2018年 6月	ステーキよこい 小牧店1号店オープン
2020年10月	名古屋市東区東桜から名古屋市中区丸の内に本社移転
2020年11月	インド亭・まこと家 春日井市に宅配専門店1号店オープン
2021年 5月	インド亭・まこと家 千種区に宅配専門店オープン
2021年10月	フランチャイズ本社として株式会社ウィル独立
2022年 1月	世界を救うカレー家をブランドに追加
2022年 3月	東京フランチャイズショーに出店
2022年 6月	加盟店及び直営店全国で20店舗
2022年 6月	出前館中部地方 1 万店舗以上の中からブランドが選ばれ表彰 売上優秀店舗 8 位（インド亭）新人優賞店舗 4 位（インド亭） 9 位ステーキよこい

連絡先

.....
株式会社ユニティジャパン

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3丁目7番26号

事業内容：飲食店経営

<http://unityjapan.nagoya/franchise/>

株式会社ウィル

名古屋市北区東味鋤1丁目722番地

<http://willfranchise.com>

事業内容：フランチャイズ事業

お問い合わせ先：TEL：052-901-1780 info@willfranchise.com

.....