

ウイナルワールド

既存店あり

選べる80ブランド！

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。

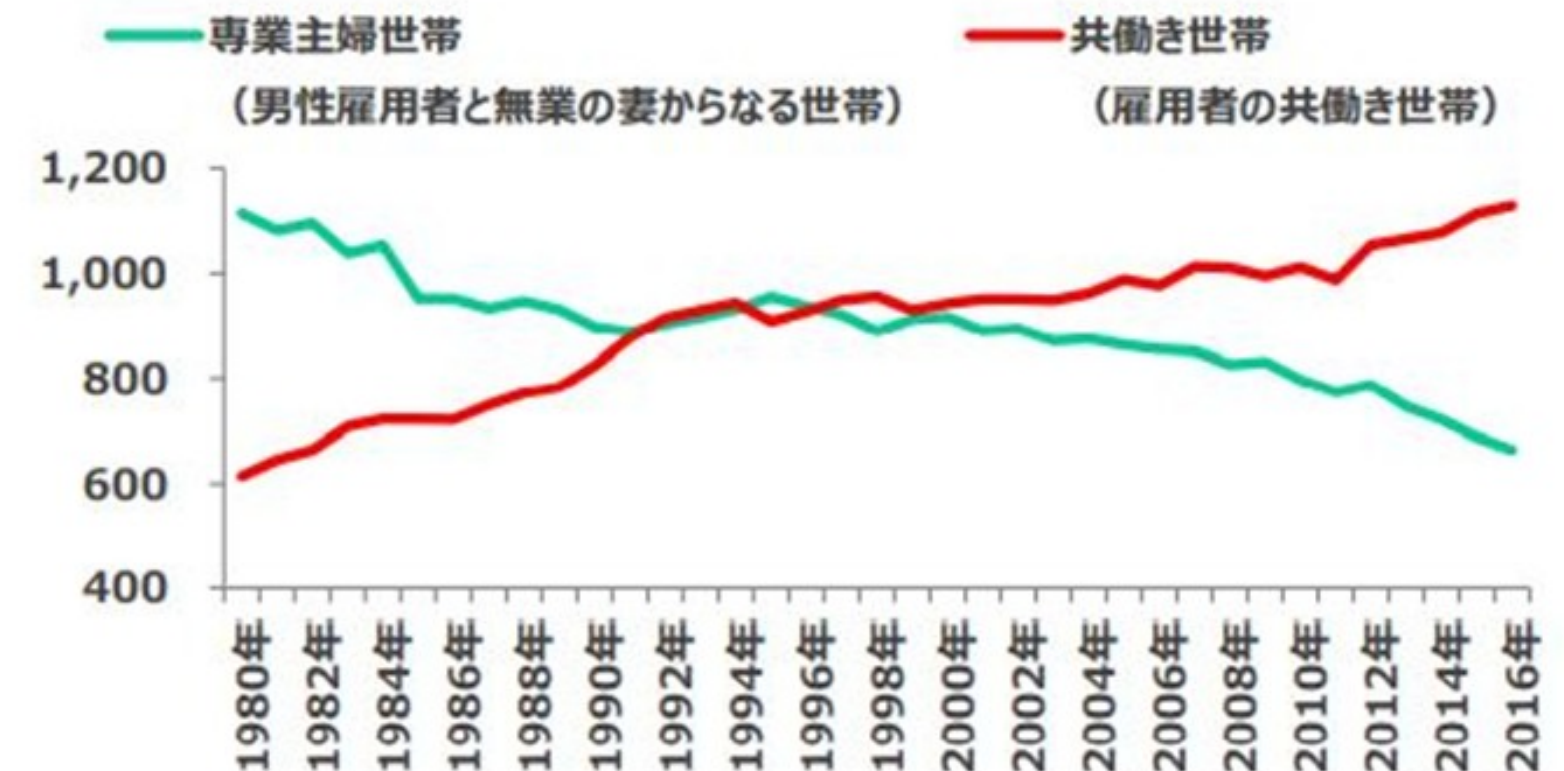
* 年間(1月～12月までの12カ月間)のフードデリバリーサービス利用金額。

* 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



組合せ自由 ブランド変更無制限！

事務手数料二万円



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	山崎料理屋
2	アオキーズ
3	ビザビザ
4	中華料理 大盛
5	ビザビザ
6	こめ
7	金宝
8	インド亭
9	山崎料理 さん
10	びん

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	山崎料理屋
2	山崎料理屋
3	金宝
4	インド亭
5	山崎料理屋
6	中華料理屋
7	山崎料理屋
8	中華料理屋
9	ステーキ&ハンバーグ ステーキよこい
10	インド亭 千種池通店

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

テレビや雑誌で話題のデリバリー

宅配 ゴーストレストランで

160万円 既存店に
上乗せ!!

(3ブランドから)

たべてみやーせ



名古屋めし
ワールド

早い者勝ち! エリア制限あり

加盟店・代理店募集中

テレビや雑誌で
話題のデリバリー

宅配 バーチャルレストラン
加盟店・代理店募集中

選べる**80ブランド**

他社が真似出来ない
オンリーワンブランドがめじろ押し

超簡単オペレーション

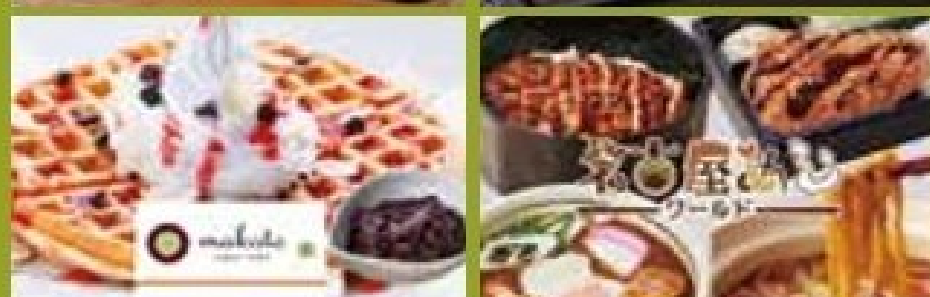
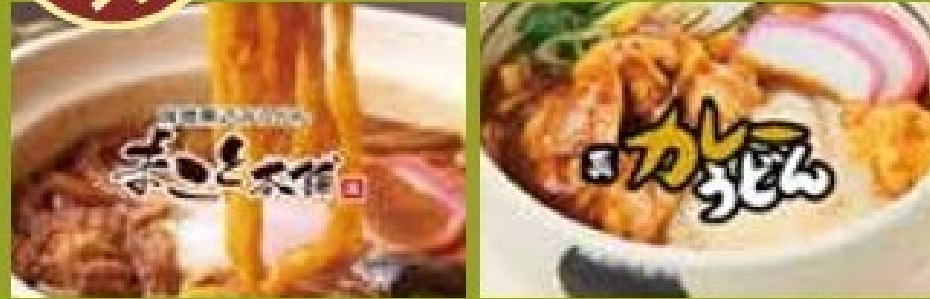
早い者勝ち! エリア制限あり



ヴァルワールド

このオンリーワンブランドは「他社が真似できない」だから「売上が安定する」
つまりあなたにとって「人生の成功を意味する」

オンリーワン 名古屋飯ブランド



ゴーストレストラン

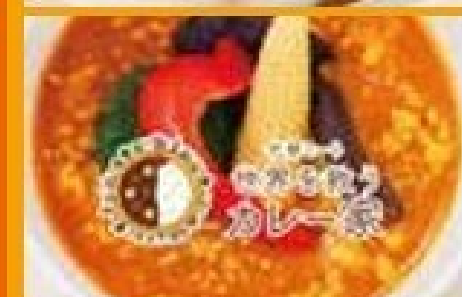
ブランド
一例

選べる80ブランド

定番 肉、海鮮ブランド



人気 アジアブランド



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

脂ののった濃厚な味

ソースお選びいただけます

写真はイメージです。

よこいステーキ弁当 1,840円

よこいステーキ & 牛100% 弾丸ハンバーグ弁当 2,510円

追肉 60g プラス950円 2,800円

フィレ & よこいステーキ弁当 4,240円

フィレ & 牛100% 弾丸ハンバーグ弁当 3,520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

牛100% おろし弾丸ハンバーグ

1,580円

おろしステーキ丼

1,770円

ステーキ丼

1,380円

おろしステーキ丼

1,570円

ステーキ丼

1,300円

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

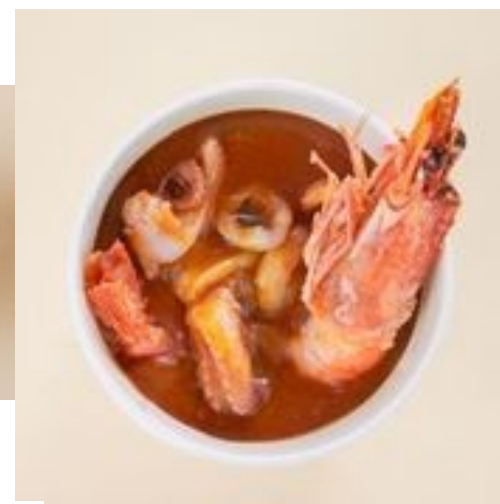
配送単価：2500円
リ°-卜率：35%
平均出数：5~10件

メニュー



オーブンがあれば出来る
簡単オペレーション

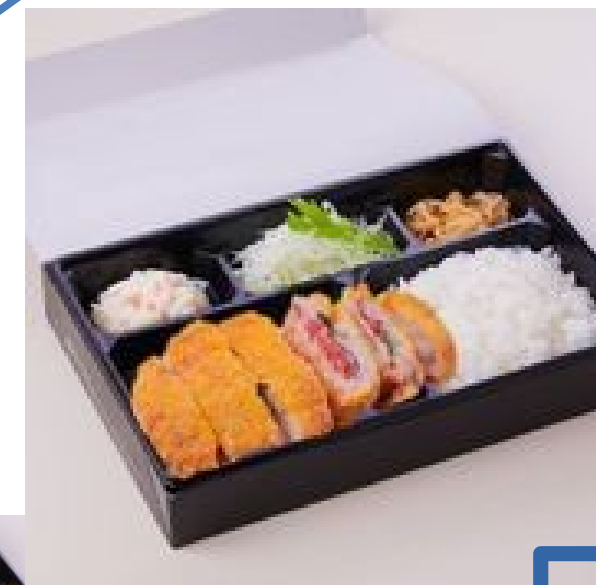
ゴーストキッチン
の為に急ごしらえの
コンセプトとは
その底力が違います。



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

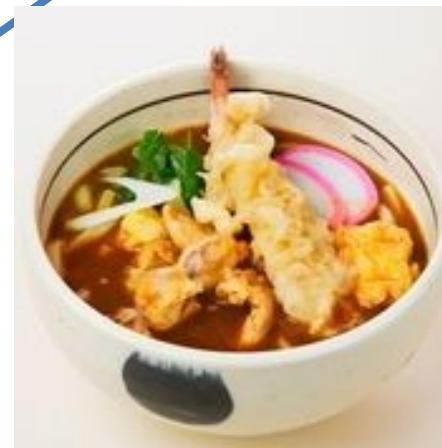
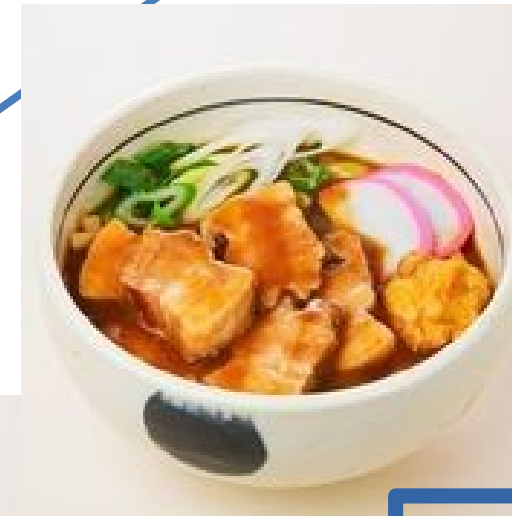


競争がないオンリーワン業態

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

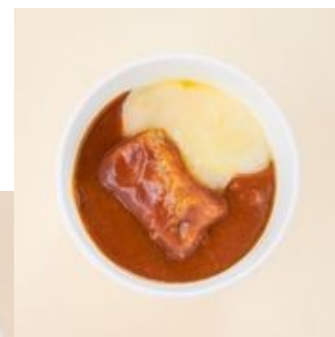
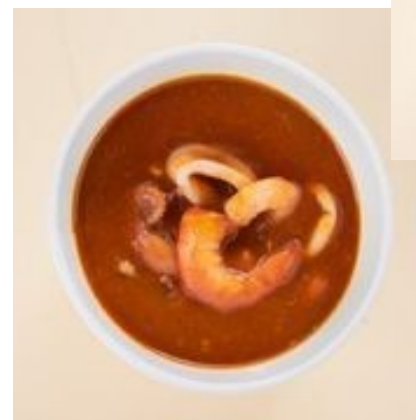


配送単価：2500円
リ°-卜率：35%
平均出数：5~10件

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

ジパング咖喱



配送単価：2000円
リ°-卜率：35%
平均出数：5～10件

配送単価：2000円
リ°-卜率：30%
平均出数：5～10件

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
月額会費 3ブランド 3万円
(+ 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)



他社に比べてもローリスク 費用比較表 (売上160万円想定)

世界を救うカレー家

保証金	0万
加盟金	20万
初期費用合計	20万

月会費 3ブランド 3万
(+ 1ブランドに月1万円)

ロイヤリティ 5%	8万
月額合計	11万

A 社

保証金	25万
加盟金	50万
初期費用合計	75万

月会費	0万
-----	----

ロイヤリティ 10%	16万
月額合計	16万

B 社

保証金	0万
加盟金	150万
初期費用合計	150万

月会費	0万
-----	----

ロイヤリティ 8%	12.8万
月額合計	12.8万

収支モデル

3つのブランド11時間営業想定

売上	160万円
仕入コスト	52万円
労務費(既存スタッフ)	0万円
宅配手数料	57万円
ロイヤリティ	8万円
月額会費	3万円
店舗利益	40万円

* このモデルは売上・利益を保証するものではありません。
* 業態によっても変化します

投資モデル

- ・ 既存厨房機器使用の為基本新規投資無し
- ・ インド亭 インド料理専門店
家庭用トースター 2台 : 1万円前後
- ・ 唐揚げ：カツ専門店
フライヤー：設置は条件 12万円

自社デリバリー導入の場合は別途相談

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
9の強みから、他社に比べ非常に優位な立場に立ってます。

①名古屋めしを中心にオンリーワンブランドが目白押し

味噌煮込みうどん、かれーうどん、きしめん、名古屋スーパークレー・ひつまぶし・あんかけパスタ
台湾ラーメン、名古屋めし、名古屋ワッフル、味噌カツ、インドカレー、世界を救うカレー家
既に導入している飲食店様でもバッティングすることはありません。

②既存の商売の邪魔をしない「温めるだけの簡単オペレーション」

③既存店に「看板メニュー」として追加する事より売上アップが出来る（テイクアウト可）

④出前館中部地方1万店舗以上の中から表彰された圧倒的な実績

⑤全部で80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

⑥リアル店舗にて30年以上評価を頂いている人気ブランドがある

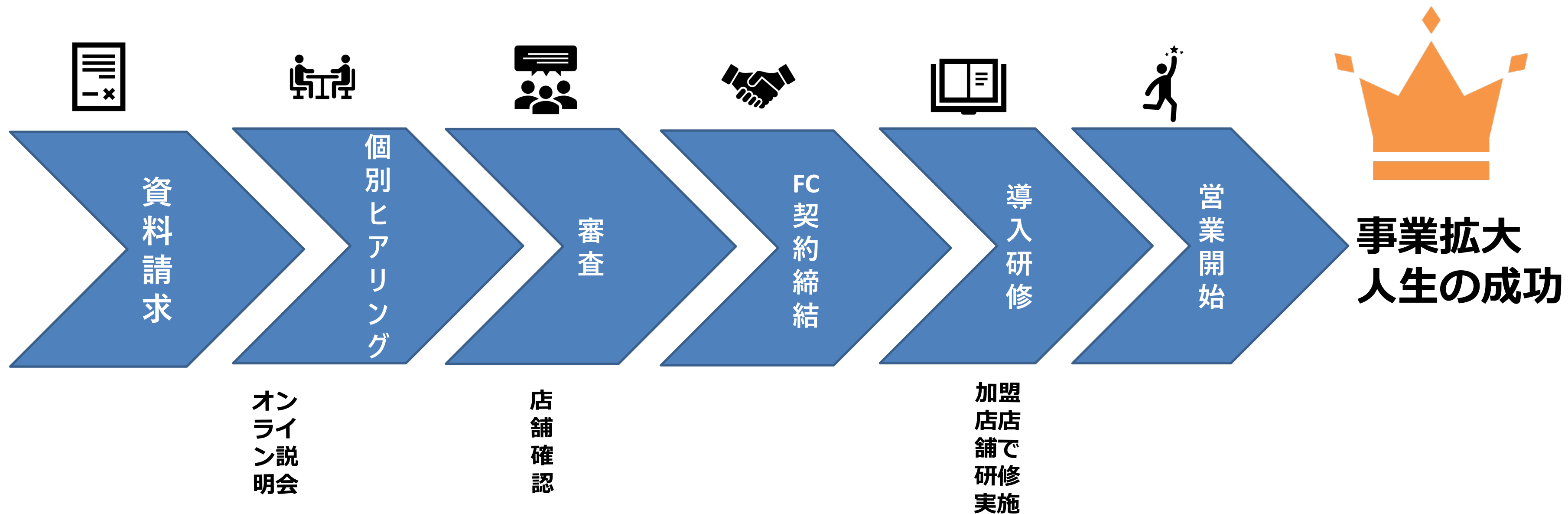
⑦売上立たなかった場合、無料でブランド変更が可能

⑧世界を救うカレー家など企業イメージが良く広告効果の高いブランドを保有

⑨稼ぎ易い！

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。

【沿革】

インド亭 ・ 世界を救うカレー家

- 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 営業活動開始
- 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売上優秀店舗 8 位（インド亭）選ばれ表彰
- 2022年 9月 全国代理店20社と契約
- 2023年 1 月 名古屋めしブランド 1 0 総ブランド数80
- 2023年 11月 食品製造開始

.....
株式会社ウィル

名古屋市北区東味鋤1丁目722番地

代表取締役 馬場真紀子

<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

.....