2024 年 12 月 2 日

各　　位

濃厚海老つけ麺「札幌 海老麺舎」及び背脂煮干そば「煮干センター」の関東エリアのフランチャイズ本部を設置！

当社子会社 GFAFOODS 株式会社（以下、GFAF 社という。）がフランチャイズ（以下 FC とする。）として運営している「札幌 海老麺舎」及び「煮干センター」の関東地域エリアフランチャイザーとなり、2024 年 12 月 1 日より FC 加盟店の募集を開始いたしました。

1.　「札幌 海老麺舎」及び「煮干センター」の FC モデル

「札幌 海老麺舎」

「煮干センター」

株式会社ＦＰＪ（以下 FPJ 社とする。）は、札幌市に本店を構え、全国につけ麺店、煮干しそば店、油そば店を複数店舗で展開しております。その中で、GFAF 社もエリア FC として「札幌海老麺舎南部市場店」(横浜市)を運営しています。

仕組化されたメニューとオペレーション、低ロスによる原価の安定、初期投資を抑えた安定した店舗運営による低リスクの 3 つの特性を基本として売上と利益を確保できる仕組みとなっております。

「札幌 海老麺舎」「煮干センター」の FC 成功の秘訣

①　仕組化されたメニューとオペレーションでも高クオリティな味
特別な仕込み等はなく、仕組化したオペレーションで実現可能な厳選されたメニューのため、難しい作業なしに高品質な味を提供できます。
ラーメン業界が初めての方だけでなく、飲食事業自体始めての方でも安定した経営が可能です。

②　低ロスによる原価の安定性
売れ筋メニューの定着化、と独自の仕組化により食品のロスを少なく抑えられ、原価の安定性が高いため、低リスクでの運営が可能です。

③　初期投資を抑えた高い利益率の実現性
一般的には、内装工事費や厨房設備費等の初期費用として、1,000 万円から 3,000 万円程度が必要とされますが、特別な店舗設備が必要ないので、居抜き物件も活用しやすく初期投資が低く抑えられる為、スピーディーに開業できオープン当初から高い利益率が見込めます。

2.　ブランド・商品メニュー選択可能

「札幌 海老麺舎」「煮干センター」のどちらのブランドも選択可能です。

GFAF 社で運営している「札幌海老麺舎 南部市場店」では「札幌 海老麺舎」と「煮干センター」の２つのブランドを扱っており、口当たりや風味等特徴が異なるラーメンを楽しめる店舗形態をしています。

ブランド及びメニュー選択については、当社のアドバイザーまでご相談ください。

数種類の海老を配合し７時間煮詰めたオリジナルのスープを使った「濃厚豚骨伊勢海老つけ麺」が看板の一杯。

煮干のオリジナルスープを使った煮干そば中心に、つけ麺・油そばのアレンジも楽しめます。

多彩なメニュー

3.　オープンまでのスケジュール

初回問合せ

首都圏でご検討の方についてはご希望の場所に伺うかオンラインにて事業説明を実施いたします。
それ以外のエリアの方にはweb事業説明を実施しております。

ご面談

専門のスタッフとのお打ち合わせの機会をいただきます。
投資目的および目標のお話をお聞かせください！

仮申込み

仮申込書の送付と契約金の一部ご入金いただき、物件現地調査開始。
(件数制限あり)
仮申込金20万

準契約

コンセプトワークを開始、店名ロゴ、グラフィック物の策定に取り掛かります。
物件決定、契約後のスケジュールが1ヶ月～2ヶ月縮まります。
準契約10万。

開業支援契約

ご不明点がすべて解消されましたら、契約を締結させていただきます。

研修

製造・店舗研修として
①
実店舗で製造研修14日間
②
スタッフ販売研修3日間
③
プレオープン2日間

オープン

＼祝オープン／
あなたの
札幌海老麺舎が
開店！

仮申込みからオープンするまで最短で３ヶ月～半年を見込んでいます。
業界未経験の加盟店オーナー様でも安心していただけるよう、弊社独自の経営ノウハウや研修プログラムで完全バックアップいたします。

4.　お客様が選ぶ話題の麺処

● **「札幌 海老麺舎」**

▸濃厚海老スープ
「札幌 海老麺舎」の名物は濃厚な海老スープです。大量の伊勢海老・甘エビ・オマール海老等を季節に応じて配合を調整し、様々な野菜・乾物・鶏ガラ等と一緒に約 7 時間前後煮込み丁寧に丹念に時間をかけた濃厚スープ♪

▸石焼の器
つけ麺のスープ器として熱々に熱した石焼鍋を使用することにより、つけ麺の最大の弱点であるスープの冷めやすさを克服しています。ぐつぐつした様子はお客様からも大人気です！

●「煮干センター」

▸季節や産地、煮干の状態で配合を変えて、ベストなスープ
片口煮干、平子煮干を季節や産地、煮干の状態で配合を変えて、その時にベストなスープをご提供しております。背脂と聞くと、こってりなイメージがありますが、煮干ベースのスープとレモンが入っているので、意外とあっさりしたスープ♪

▸油そば
濃厚な醤油ベースのタレがたまらなく癖になる 1 杯!!
学生さんを中心に大人気な商品!! 〆に追い飯を入れてそばめし風に。

▸自家製麺
「札幌 海老麺舎」「煮干センター」の麺は札幌ラーメンならではの超多加水麺です。
熟練の製麺師たちが情熱と丹精を込め 1 玉ずつ丁寧に作っており、非常に強いコシに加えてモチモチした食感が特徴です。

📺テレビで紹介いただきました！

札幌テレビ放送の「どさんこ TV179」にて「札幌 海老麺舎　本店」を生中継し
大人気の濃厚な伊勢海老スープを使ったつけ麺などをご堪能いただきました。

寒い今こそ食べたい！石焼き鍋の伊勢海老つけ麺

木戸アナと（写真左）と中村店長（写真右）

※本件の FC 加盟店募集に関する応相談・詳細につきましては下記までお問合せください。

《お問い合わせ先》
株式会社 TOE（関東地域エリアフランチャイズ本部）
FC 窓口担当 大場：info@toe-group.com
FC 募集サイト　：https://www.fc-hikaku.net/sapporoebimensha_fc

■運営会社概要

会社名　：GFAFOODS 株式会社（当社子会社）
所在地　：〒107-0062 東京都港区南青山二丁目 2 番 15 号
URL　　：https://www.gfafoods.info/
事業内容：飲食店及び居酒屋の経営、企画及び管理業務

GFAF 社は、2021 年 8 月に飲食事業展開を図るために新規設立されました。コロナ禍のなかで、飲食店舗の取得なども積極的に行い、現在、焼肉屋や居酒屋など運営中です。また、2024 年 4 月には子会社として FC 本部を担う株式会社 TOE を設立し、傘下の飲食店の FC 展開を進めております。

以上