

コロナ渦でも居酒屋業界ダントツの高利益率!

大衆炉端
かもめ屋

かもめ屋

我々はこの3つを真剣に考えています

リスクの少ない
繁盛店作り

いくら売るか?
ではなく、
いくら利益が残るか?

売上が下がっても
店を存続
できるか?

かもめ屋ビジネスの特徴

POINT

1

ありそうで無かった業態
「鶏焼き」「豚焼き」
「はまぐり焼き」専門店



3本柱がメインですが、希望次第では2つの選択もOK!

POINT

2

業界ダントツの
高利益率!

オーナーが現場に入らずとも
30%以上の高利益率を目指せます!

POINT

3

低コストな食材比率!

食材原価率は驚異の22%をキープ!



POINT

4

職人不要!

包丁を握った事の無い方でも集中して1か月の研修でOK!
※もちろん個人差はございます



POINT

5

簡素化した仕込みや
オペレーションやメニュー

オーナー様の経験値次第ではメニュー幅を広げてOK!

POINT

6

ユニークなオリジナル
ドリンクメニュー

日本一冷えているレモンサワーなど、
オリジナルのドリンクメニューも豊富。
加盟店別のオリジナルメニューもOK!



地域にとって「心の寄り処」となる場所を一緒に作りましょう!

お問合せ先

☎ 080-7029-6341

(FC担当者直通)



kurosakimusashi777@yahoo.co.jp