

# 十勝クレープ ルナ

フランチャイズのご案内





## はじめに



十勝クレープ「ルナ」のフランチャイズへご加入をご検討頂きありがとうございます！

資料の中でわからない点、ご質問、店舗見学がしたいなどありましたら、

お気軽にご連絡を下さい ☆メール・電話でも大丈夫です。

これから自分で商売をしてみたい、開業してみたい。

未経験の方でも「低コスト」で「カンタン」に

お店を開くことが出来るフランチャイズの仕組みを用意しました。

十勝クレープルナは

食のブランド地、北海道十勝にて店舗を10年以上運営しております。

培ったノウハウ 食材にこだわった

安心・安全なクレープは幅広いお客様にご愛顧頂いております。

そんな北海道十勝の美味しいクレープで

私たちと一緒にお客様を笑顔にしてみませんか。



## 十勝クレープルナの フランチャイズの特徴

### • 1.高い利益率で大きな収益

クレープの利益率は90%。当社で一括して食材を仕入れることで破格の利益率を実現しました。もちろん十勝産の小麦100%を使いブレンドした当社オリジナルのクレープ粉は味・品質にもこだわっています。

当社のクレープは廃棄もほぼ0と飲食業会では驚異の利益率となります。

### • 2.未経験・ひとりでも開業可能

未経験でも出来ますか？よく質問を受けますが大丈夫です。クレープに必要な生地やソースは当社でご用意致します。また当社オリジナルの調理器具があれば、通常だと2ヶ月程かかる研修が、わずか3日間の研修を受けるだけで調理～接客までマスターすることが出来ます。

### • 3.開業後のサポートも安心

運営や集客で迷ったときは一人で悩まず相談してください。当社が今まで培ったノウハウや技術でサポートします。専門のアドバイザーの先生をお願いする事もできます。

### • 4.在庫とロスは最低限

クレープ粉は常温保管で60日間、日持ちします。使用する分だけ在庫があれば沢山の在庫を持つ必要はありません。小ロットの発注も可能です。

## ● 5.人件費がかからない

- 1.クレープ焼く作業 10秒
- 2.クレープを作る作業 50秒
- 3.接客する時間 2分

接客ークレープ作りーお渡しまで

ひとり当たり、わずか3分。回転が速く

人を雇わず、最小限のコストで運営可能です。



## ● 6.準備時間が短い

仕込みの時間はほとんど必要ありません。

- 1.クレープ台を温める（電源ON） 20分
- 2.生地作り クレープ粉に卵と水を混ぜる 5分（一回約50枚分）

営業時間以外も自由な時間として充実した生活を過ごすことが可能です。

## ● 7.新しい商品開発

当社ではつねに新しいクレープの開発を行っております。旬な食材を使ったものなど新商品に関してはつねに加盟店と情報共有を致します。

お客様をあきさせない、バイタリティーを持っています。

## ● 8.自由度の高いフランチャイズ

一般的なフランチャイズは店舗設計や内外装・厨房・工事業者まで指定することが多いです。しかし当社の場合は看板ベースこそ共通ですが、それ以外は基本的に自由となります。そのため住宅店舗や居抜き物件などを使い、初期費用をおさえることも可能です。またオリジナルティも出せることが魅力的なポイントの一つです。オーナー様の色を出し、自分のやりたい事を形に出来る。新しいタイプのフランチャイズです

## ● 9.リスクの少ない開業が可能

お持ち帰り専門なら狭小スペースでも開業が可能です。

住宅兼店舗や路面店・ショッピングテナントなど  
ご予算や場所に合わせて運営頂けます。





## 当店クレープ<sup>®</sup>の魅力

### • 1.北海道十勝ブランドの小麦

農業王国とも言われる北海道十勝では官民一体となって十勝の食ブランドの地位を高め活動を行っています。近年では安心・安全・信頼の高い地域として国内・海外でも人気が高まっています。

### • 2.約20種類のソースは全て手作り

果実をペーストしたり、ソースまで手作りにこだわっています。  
季節によって旬な食材を利用した限定ソースなどもあります。  
約20種類の中から好きな味、好きな種類を組み合わせるメニューにできます。

### • 3.粉から調合

十勝産の小麦を用いた 強力粉・薄力粉など数種をオリジナル調合小麦をはじめ、全て十勝の食材をオリジナル配合でブレンドした100%十勝産の徹底的にこだわったルナのクレープ粉です。  
生地作りはクレープ粉に卵と水を加えるだけ。  
研修を受けて頂ければ誰でも出来る簡単な作り方となります

### • 4.添加物ゼロ・安心・安全

北海道そして十勝の食材を使用。クレープ粉は十勝産100%ソース類は十勝で生産しておらず・時期的に確保が難しいものは信頼の置ける特選地域から取り寄せしています。

# 商品ラインナップ

本店参考ラインナップ・販売価格となります  
ラインナップ・販売価格は加盟店様と相談して決定致します。  
ソースの卸値は1本(350g) 500円～  
(1本あたり クレープ約50枚分)

## • 1. ノーマルソース 360円



## • 2. プレミアムソース 380円



## • 3. トッピング



ノーマル・プレミアムソース以外にも  
旬の果物などを使ったソースがございます。



# フランチャイズの費用

フランチャイズは高額な初期費用のイメージがありますが  
誰でも開業しやすいように徹底的にコストを抑えました。

項目	当社 (イメージ1)	当社 (イメージ2)	他社 C社	他社 B社
加盟店	0円	0円	100万円	200万円
保証金	5万円	5万円	100万円	50万円
出店料	0円	0円	100万円	0円
研修費	3万～ (材料込) ※1	3万～ (材料込) ※5	50万円	100万円
内外装	自由	自由	本部指定	本部指定
備品	2万円～※2	2万円～※6	本部指定	本部指定
レジ関係	2万円※3	10万円～※7	本部指定	本部指定
什器	0円～	10万円～※8	本部指定	本部指定
機材	0円	20万円～※9	本部指定	本部指定
食材仕入 (初回)	3万円～※4	3万円～※10	-	-
合計	15万円～	53万円～	500万円～ 900万円	400万～ 700万

当社 (イメージ1) はテイクアウト・既存店などで  
既にあるものを利用して頂く形のイメージです。

- ※1.研修費は研修店舗に来て頂いた場合。  
当社から出向いての場合は10万円～。
- ※2.備品はトンボとスパチュラは必須となります。
- ※3.ipad/iphoneを使ったレジ。既に手持ちのものを使った場合。レシートプリンターのみ必要となります  
またネット環境が必須となります。
- ※4.食材は10日間の営業に必要な量を想定しています。

当社 (イメージ2) は10坪程度 (席数20程度) を想定

- ※5.研修費は研修店舗に来て頂いた場合。  
当社から出向いての場合は10万円～。
- ※6.備品はトンボとスパチュラは必須となります。
- ※7.ipad/iphoneを使ったレジ。  
レシートプリンター・ネット環境が必須となります。
- ※8.什器は 厨房 (冷蔵庫+冷凍庫+調理代 (180cm) +シンク) など  
その他 お客様用に イスやテーブルが必要となります
- ※9.機材はクレープ作りに必要な焼台となります。リースも有、相談下さい。
- ※10.食材は10日間の営業に必要な量を想定しています。

物件によっては敷金・礼金・仲介手数料などが発生します。  
営業許可申請関係に別途3万円～費用がかかります。

# ロイヤリティー費用

- **ロイヤリティー（毎月） 15%**
- **※ロイヤリティー上限 30万円（売上200万円）**

店舗・イベント・デリバリーなど全ての売上（税抜）に対して  
15%をロイヤリティーとして当社にお支払い頂きます。

例.クレープ販売  
ロイヤリティーの対象

例.ドリンク販売  
ロイヤリティーの対象

例.軽食販売  
ロイヤリティーの対象

※ロイヤリティーは当社取扱以外（ドリンク・軽食など）の商品も対象となります。

加盟店様特典として、生地を作るために必須なクレープ粉を  
一般価格の半額で提供しております。また送料も負担致します。

加盟店がしっかりと営業できるようにサポートいたします。

運営や集客で迷ったときは一人で悩まず相談してください。当社が今まで培ったノウハウや技術  
でサポートします。専門のアドバイザーの先生をお願いする事もできます。



# 損益試算モデル（月間）

効率の良いオペレーションが可能のため、人件費を低く抑えられる！

また在庫ロスがなく、粗利益率は90%。

住宅兼用店舗などの狭小スペースから路面店

ショッピングモール内のテナント、移動車など

どんな店舗形態にも対応できます。



項目	住宅店舗	路面店舗	ショッピングモール内店舗
売上	50万円	150万円	300万円
原価	5万円	15万円	30万円
粗利益	45万円	135万円	270万円
ロイヤリティー	7.5万円	22.5万円	30万円
人件費	0円	10万円	20万円
賃料	0円	10万円	30万円
その他営業諸経費	2万円	5万円	10万円
<b>合計</b>	<b>35.5万円</b>	<b>87.5万円</b>	<b>179万</b>

オーナーの人件費は含みません。アルバイトは850円で計算。

その他営業諸経費は 水道光熱費・消耗品費などを含みます。

1日平均 一人客単価 400円の場合。

例.住宅店舗の場合 50枚×400円 = 2万円 × 25日 = 50万



# 出店までの流れ

## 1.お問い合わせ

加盟・出店に関するご相談をお受けいたします。  
合わせて本資料を送付。ご検討下さい。

## 2.面談

資料を見ていただき、本格的にご加入を検討されるお客様には  
担当者が別途ご相談にお伺いします。

## 3.店舗見学

営業中の店舗を見学していただき  
オペレーションや商品をご確認頂けます。

## 4.フランチャイズ加盟契約

お客様の出店意思の確認後、フランチャイズ契約の締結。

## 5.開店準備

開店に向けて、出店地や外内装・設備などの工事を進めています。  
※工事前に保健所・当社にご相談下さい

## 6.研修

接客、アルバイトの管理、クレープの作り方、営業に関するあらゆるオペレーション  
の指導を行います。

## 7.オープン準備

食材の仕入・オペレーション・POP・チラシなど  
オープンに欠かせないもの準備します

## 8.オープン

オープン後も本部から適切なアドバイスや充実サポートで  
売上アップを目指します。

## その他 申請・許可関係

開業するには 保健所から「飲食店営業許可」・「食品衛生管理者」の設置が必要となります。また  
個人で開業する場合は開業届を都道府県・税務署などに届け出る必要があります。

# 研修について

## 研修内容

- ・店舗清掃
- ・接客（実際にお客様対応をさせて頂きます）
- ・調理方法の基本知識（ラッピング、生地焼き方など）
- ・衛生面の知識（手洗い、アルコール消毒の徹底など）
- ・実技（クレープ調理）
- ・レジの使用方法・設定関係
- ・仕入れの方法について
- ・POPやメニューの作り方
- ・スタッフ管理について
- ……など

**すぐに現場に出れるような実践的な内容となります。**

- ※旅費、交通費は加盟店様のご負担となります。
- ※研修店舗での研修は3万円となります。
- ※当社から出向く場合は10万円となります。
- ※材料費などは上記に含めた金額となります。

# モデル店舗について

モデル店舗は当社加盟店様の中でも  
営業力・接客力・サービス力・立地など総合的に判断して  
見本となるような優秀店舗が認定されます。

## 認定店舗として研修などにご協力頂くケースがございます。

- ・研修協力費（場所のみ提供） 1回3000円
- ・研修協力費（講師として指導・場所提供） 1回 1万円

※金額はご協力頂くモデル店舗に謝礼としてお払いいたします。

## 2018年7月現在 加盟後3ヶ月間 ロイヤリティが10%になります。

※モデル店舗でご協力など頂くため。

※3カ月後は通常の15%となります

# よくある質問

## Q. お店の内外装は自由で大丈夫ですか？

サイン看板は統一となります。内外装は大きな制限はありませんがイメージから大きく外れるようだと指摘する場合がございます。着工前に審査がありますのでご相談下さい。

## Q. 工事業者は自分達で決められますか？

本部での工事業者の指定はありませんのでお客様側で手配して頂いて問題ありませんもちろん相談、斡旋もさせていただきます。全国ネットの経営者の会よりお住まいの地域の安心できる業者を紹介します

## Q. 食材は御社から購入するのでしょうか？またその場合、商品を送る運賃の負担は？

はい、指定の食材は当社からのご購入となります。生地に使用するクレープ粉・ソース・生クリームは当社指定のものとなります。クレープのトッピングに使う生鮮果物（バナナ・イチゴ）などはお客様側で用意していただく食材となります。また運賃の負担は月3回（1回25kgまで）でしたら当社負担にて輸送致します。

## Q. 保証金は返金されますか？

ご契約を解除された場合はご返金いたします。ただ未払部分があれば差し引き、また6ヶ月以内の解約の場合ですと返金自体ができませんのでご了承下さい。

## Q. ロイヤリティー15%は高くないですか？

初期費用が他社と比べて非常に安価となっております。また上限が30万円（売上200万円）となります。そして加盟頂いた場合、当社のオリジナルのクレープ粉を一般価格の半額で加盟店には卸しております。原価などを総合的に見ると非常にお得なロイヤリティーの設定となっております。また商品仕入れ時の送料も本部で負担致します。

## Q. 商品のラインナップを変えたり、値段の変更はできますか？

独自メニューを増やす場合や値段の設定に関しては当社側で審査がございます。事前にご相談下さい。お店のイベントやキャンペーンなどで一時的に変更する場合でも一度ご相談頂く形となります。

### Q. 本部で宣伝や広告はしてくれるんですか？

当社ホームページ上では宣伝いたします。ですが各店舗の新商品の宣伝や売上増加のための広告などは加盟店側で行っていただく形となります。  
ただチラシやホームページなど当社側で用意する雛形を利用頂ければ安価でご用意することも可能です。

### Q. 主婦や無職など事業をしたことがない場合でも契約できますか？

ご加入の際、簡単な審査がありますが、基本的に経験問わず個人や法人などが加入して頂けます。

### Q. 生地の賞味期限は？

卵・水などで調合してから冷蔵で4日間、焼いた生地は1日となります。賞味期限を過ぎた場合は必ず廃棄をお願いします。  
クレープの粉自体は常温で60日間となります。

### Q. 独自の販促物（POP・チラシ・割引券）を作りたい

加盟店側で独自に用意して頂く事が可能です。内容の確認が必要となりますのでデザインが出来た段階で一度ご相談ください。

### Q. クレームの対応はお願いできますか

食材やクレープに関するクレーム対応は当社で対応致します。  
加盟店側の接客・サービスに関しては対応できませんのでご了承下さい。

### Q. 店名は自由に決められますか

基本的に「十勝クレープ ルナ ●●店」という形になります  
店名はご相談しながらとなりますが●●の部分は自由に決めていただけます。

### Q. クレープを美味しく焼けない

トンボの設定を変えたり、事前に生地を焼き貯めすることで解決できます。  
希望があれば再研修を受けることも可能です。

### Q. 接客がうまくできない

マニュアルもご用意しております。希望があれば再研修を受けることも可能です。

### Q. 禁止事項はありますか？

- ・当社以外の材料を使う（軽食クレープ、果物は除く）
  - ・商品ラインナップ・価格を申請審査なしに変更する行為
  - ・当社が卸した食材を無断転売する行為
  - ・マニュアルからはずれた不衛生な調理
  - ・当社で貸出する器具の転売、類似商品の製造、加担。
  - ・無断での増店。
- など上記一部ですが禁止事項がございます。

**Q. 売り上げが上がらない**

当社でアドバイスやサポートいたします。専門のコンサルタントなどをご紹介することも可能です。

**Q. 食材は何日で到着しますか？**

ご注文頂いてから最短2～3日の到着となります。

**Q. POSレジは指定となりますか？**

はい。当社側で指定したPOSレジシステムとなります。iPadやインターネット環境が必要となります。

**Q. クレープ以外も販売したいのですがロイヤリティーの対象になりますか？**

基本的に当社で卸していないクレープ以外の独自商材に関してもロイヤリティーの対象になります。販売している商材全てに発生すると考えて頂ければと思います。

**Q. 飲み物などは販売してもよいですか？**

販売可能です。当社側で業者を紹介することも可能です。ラインナップ含めて確認が必要ですのでご相談下さい。

**Q. ロイヤリティーの支払い方法は？**

翌月に指定の口座から引落となります。

**Q. 仕入れた商品の支払い方法は？**

掛売として翌月に指定口座から引落、もしくは発注時クレジットカードでも支払い可能です。

**Q. 発注方法は？**

発注システムがございますのでそちらから注文頂けます。

**Q. 研修に費用はかかりますか？**

指定店舗でのオープン前の研修は3万円。出向く形の研修は10万円となります。  
(材料費込) 再研修の場合は別途費用が発生いたします。

# 十勝クレーブルナについて

事業者	株式会社 ルナクレコーポレーション
所在地	北海道中川郡幕別町札内共栄町175-7
代表	野々村 尚美
お問い合わせ	TEL/FAX 0155-66-7006
メール	Crape_luna@yahoo.co.jp

## • ご挨拶

はじめまして十勝クレーブ「ルナ」の野々村です。  
十勝でクレーブ屋を開業して10年以上が経ちました。

開業するキッカケとなったのはシングルマザーになったことです。

小さい子供をかかえたままでは仕事も難しく一緒に居られる時間も少なく悩む日々でした。

そんな時ふと出会った「クレーブ」自分でも驚くくらい開業をすぐ決め、  
しかし当時まだ20代、何もわからないまま手探りでスタート。

子供に美味しく安全な物を食べさせたい。  
最初、そして今でも絶対に忘れない「こだわり」です。

食材は地元、北海道十勝のものを使っています。  
生産者が見え、そして徹底的に調べたからこそ全ての人に心からオススメできます。

クレーブを作るのは大変で作り方・味を研究。  
仕事中はもちろん、子供が寝てからも昼夜問わず毎日試行錯誤の連続でした。

そんな私が一度通った道だから未経験の方でも安心、  
そして簡単に開業可能なノウハウ・仕組みを作ることが出来ました。

私達と一緒にこだわりの北海道十勝のクレーブをお客様を笑顔にしてみませんか