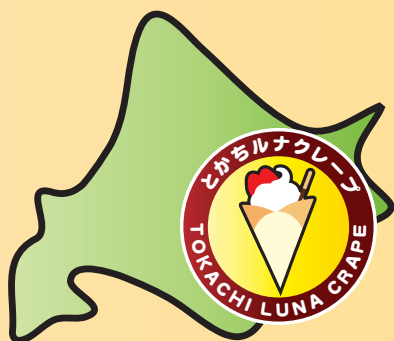


北海道十勝の
美味しいクレープで
お客様を笑顔に
してみませんか。

クレープ フランチチャイズ ご案内



十勝ルナクレープ

Tokachi Luna Crape

はじめに



**「十勝ルナクレープ」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。

**既に飲食店やホテルなど経営しているなど
単価アップ・新しい商材を探しているなど
クレープ作りが未経験の方でも「低コスト」で「カンタン」に
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

食のプラント地、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。



当フランチャイズの特徴



1. 高い利益率で大きな収益

クレープの仕入に対する利益率は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。

2. 焼台・道具の無料貸出

加盟店様向けにクレープを焼くために必要な焼き台と道具（スパチュラ・トンボ）は無料で貸出をしていますので、大がかりな初期投資は必要ありません。焼台を置くスペースがあれば販売をスタートすることができます。

3. ロスは最小限で発注も簡単

クレープ粉は常温保管で60日間、日持ちしますので食材のロスは最小限に防ぐことができます。また最低必要な毎月2万円分の生地をお届けしますので発注の手間も省けます。もちろん足りなければ小ロットでの追加発注も可能です。

4. ロイヤリティーがない

毎月決まった会費のみの支払いでロイヤリティーなどは一切発生しませんので「売れた分」だけ利益に直結します。

5. 手間がすくない

クレープを焼いて作るまで1枚あたり、約1分と短い時間で調理可能・仕込みも「生地作り」のみ5分（約50～80枚分）と現場に負担を掛けずに導入が可能です。

6. 未経験でもOK！

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は当社のクレープ粉を利用すればすぐに出来上がります。そして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1日間の研修を受けるだけで販売可能なレベルまで調理可能になります。

当店クレープの魅力



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。安心・安全・信頼の高い地域として国内・海外でも人気の高い食のブランドになります。

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 種類をご用意。生地以外にもソースも提供可能です。

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ように改良したオリジナルのクレープ粉です。

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・定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。

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
誰でも加入しやすいようにコストを下げ、毎月の費用も
定額のため、売れた分だけ利益に繋がります。

売れた分だけ利益に繋がります！

今ならなんと
ロイヤリティー **0%**

加盟費用 **50** 万円

※当フランチャイズ加盟時のみ必要となります。

月額料金 **2** 万円

※毎月の月額費用となります。

今なら
なんと…

クレープ焼台
各種器具

貸代 **無料**

- ※1. ご契約は3年間となります。(途中解約の場合、違約金が発生する場合がございます。)
- ※2. 既存店(飲食店やホテル)などで既にあるものを利用して頂く形のイメージです。
- ※3. 各種器具のトンボとスパチュラは必須、当社から無料でレンタル致します。
- ※4. 什器は 厨房(冷蔵庫+冷凍庫+調理台(180cm)+シンク)などお客様側でご用意が必要。
- ※5. 機材のクレープ用の焼台(中古)は当社にて無料でレンタル致します。
新品をご希望の方はご相談下さい。
- ※6. クレープの粉は毎月最低2万円分(約960食)分ご購入頂きます。

モデルケース

ホテル業種

デザートは業務用の冷凍ケーキを利用。
クレープに切り替えした場合。

加盟後の コストイメージ

| 項目 | 加入前（冷凍カット） | 加入後（クレープ） |
|----------|------------|-----------|
| デザート単価 | 200円（1人前） | 50円（1人前） |
| 提供人数（月間） | 3000人 | 3000人 |
| 合計 | 60万円 | 15万円 |
| 月額費用 | 0円 | 2万円 |
| コストダウン | 0円 | 43万円 |

フランチャイズ会費を抜いても **43万円**のコストダウンに成功！

- デザート単価を下げる事が可能（1個当たり約50円）
- クレープの実演やお客様自身で焼いてもらうなど体験型コンテンツでの提供も可能。
- クレープによってデザートのバリエーションが増える。
- 夕食時だけでなく朝食時のメニューも格段に広がる。

体験型のクレープはお客様の満足度をアップはもちろん。
インスタグラム/フェイスブックなどのSNSとも相性が良く、
口コミによって宣伝や新規顧客の集客にも結び付きます

クレープを取り入れることで**満足度アップ / 利益アップ**に繋がります

飲食店業種

デザートメニューにクレープ・お持ち帰りクレープの導入

加盟後の 売上イメージ

| 項目 | 加入前 | 加入後 |
|----------|-------|-----------------------------------|
| 売上 | 500万円 | 550万円 |
| 売上（クレープ） | 0円 | 50万円 |
| 原価 | 0円 | 5万円 |
| 粗利益 | 0円 | 45万円 |
| 月額会費 | 0円 | 2万円 |
| 合計 | | フランチャイズ会費を抜いても 43万円 の利益アップ |

- デザートのラインナップを増やす事が可能。
- お持ち帰りクレープを販売可能。
- クレープ生地は創作料理にも使用可能。

クレープを焼く機械などは省スペース、100V電源で使用できますので**設備投資もありません。**

クレープを取り入れることで**客単価アップ / 売上アップ**に繋がります

研修について

- 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)
- 仕入方法 ……など

※宿泊費、交通費は加盟店様のご負担となります。
※材料費などは上記に含めた金額となります。

すぐに使える
実践的な内容

研修費用 **3** 万円～

※当社から出向く場合は当社側の
宿泊費、交通費も加盟店様のご負担となります。

よくある質問

1. クレープを焼く時間はどれくらい？

焼いて作るまで約1分となります。

2. クレープは未経験でも大丈夫？

3日研修を受けて頂ければ、調理可能となります。

3. 初期費用はどのくらいかかる？

初回の加盟金のみ必要となります。

4. 機材は必要？

クレープの焼台・その他トンボなどが必要ですが
現在は無料にて貸出を行っています。

5. クレープ1食の原価はどのくらい？

クレープの原価は約50円(生地のみは約21円)

6. サポートはありますか？

本プランはリーズナブルな価格でクレープ商材を導入頂くプランとなります。
そのため販促・経営・技術サポートは行っておりません。
ご希望の場合は再研修や別途オプションもございますので詳細はお問い合わせ下さい。

7. 仕込みはかかりますか？

クレープ粉に卵と水を混ぜる作業が5分
(一回約50枚～80枚分)が仕込み目安となります

8. 販売開始までどれくらいで可能ですか？

全て順調に行けば最短1週間ほどで販売可能です

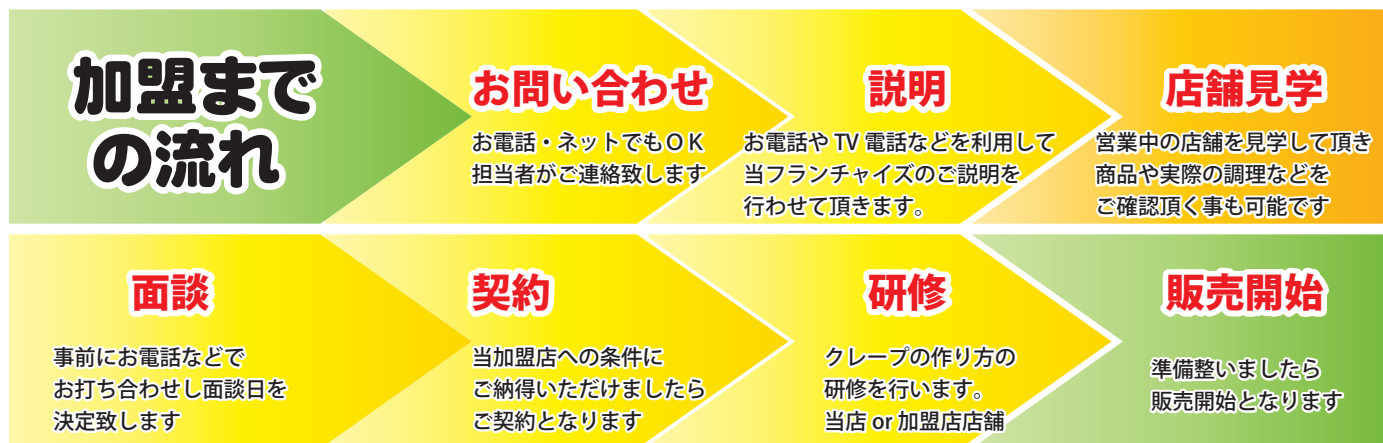
9. 契約期間はありますか？

ご契約から3年間のご継続となります

10. クレープの仕入れは？

当社で独自配合したクレープ粉を加盟店向けの
格安価格で仕入れ可能です。ご希望あればソースなども
仕入れ可能ですのでお問い合わせ下さい。
発注は専用のシステムがありますので
そちらをご利用いただけます。

加盟までの流れ



十勝ルナクレープについて

運営事業者

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

fc@tokachi-crape.com



お問い合わせ ☎ **080-3298-2154** (担当者:野々村)

まずはお気軽にお問い合わせ下さい。