



24h無人ホルモン直売所

F C 説明資料 ver.9

24h無人ホルモン直売所は



わたしたち【24h無人ホルモン直売所】は
もともと小さな田舎町にある焼肉屋でした

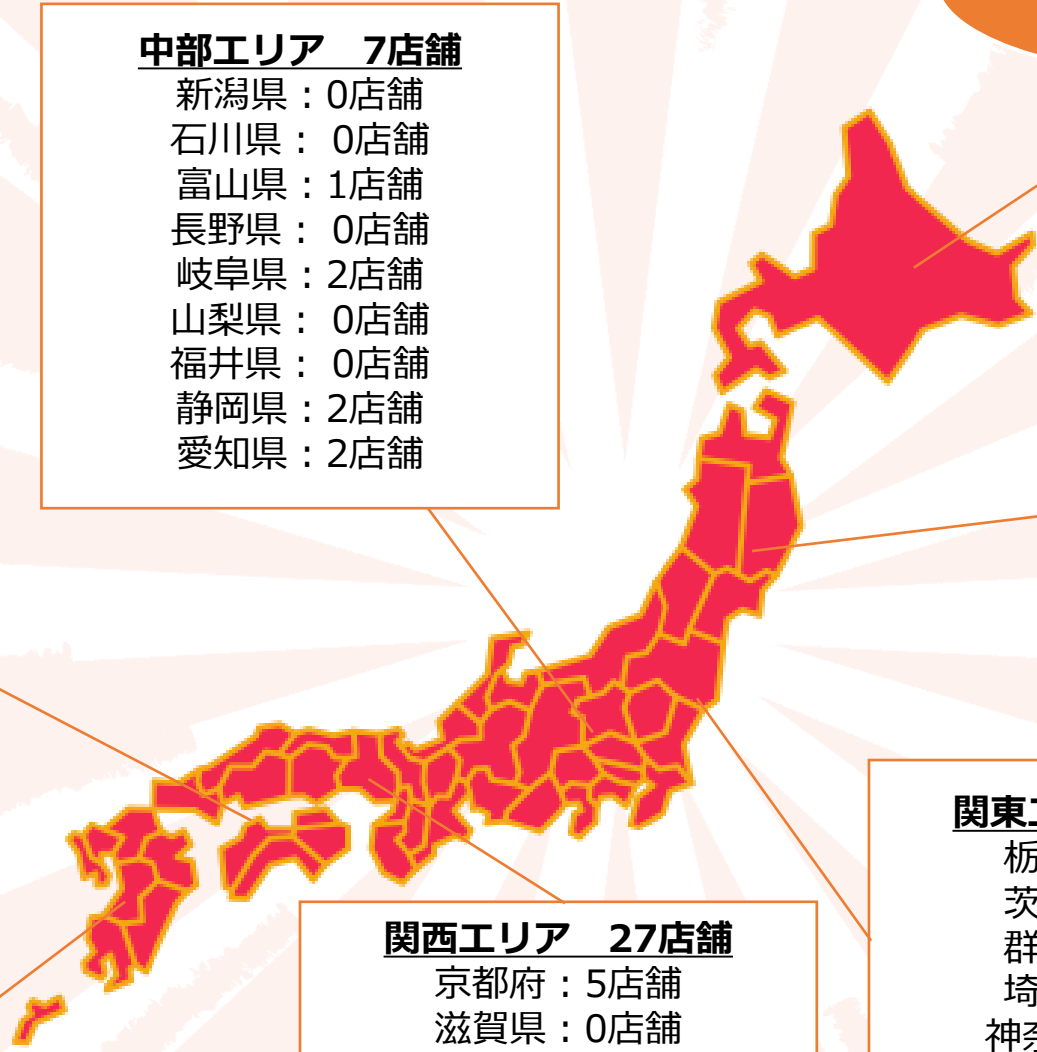
東北地方
岩手県一関市
総人口 107,671人
(2023年1月1日)
人口密度 85.7人/km²



大自然に囲まれる世界遺産、国宝「中尊寺金色堂」



全国109店舗
展開中



中国・四国エリア 6店舗

- 香川県：2店舗
- 愛媛県：0店舗
- 徳島県：3店舗
- 高知県：0店舗
- 鳥取県：0店舗
- 島根県：0店舗
- 岡山県：1店舗
- 広島県：0店舗
- 山口県：0店舗

中部エリア 7店舗

- 新潟県：0店舗
- 石川県：0店舗
- 富山県：1店舗
- 長野県：0店舗
- 岐阜県：2店舗
- 山梨県：0店舗
- 福井県：0店舗
- 静岡県：2店舗
- 愛知県：2店舗

北海道エリア 1店舗

- 北海道：1店舗

東北エリア 26店舗

- 青森県：0店舗
- 岩手県：7店舗
- 宮城県：5店舗
- 秋田県：9店舗
- 山形県：0店舗
- 福島県：5店舗

九州・沖縄エリア 4店舗

- 福岡県：1店舗
- 佐賀県：0店舗
- 大分県：0店舗
- 熊本県：0店舗
- 長崎県：0店舗
- 宮崎県：0店舗
- 鹿児島県：1店舗
- 沖縄県：2店舗

関西エリア 27店舗

- 京都府：5店舗
- 滋賀県：0店舗
- 三重県：0店舗
- 兵庫県：5店舗
- 大阪府：14店舗
- 奈良県：0店舗
- 和歌山県：3店舗

関東エリア 38店舗

- 栃木県：5店舗
- 茨城県：5店舗
- 群馬県：5店舗
- 埼玉県：7店舗
- 神奈川県：1店舗
- 千葉県：2店舗
- 東京都：13店舗

フランチャイズ
本部では珍しい
直営28店舗運営

＼ 店舗オーナー・経営者の方必見 ／

小さなスペースがあればはじめる！
空きスペース・テナント活用で
新しいビジネスにチャレンジしませんか？



加盟金
195万円→
55万円

※目指せ200店舗
キャンペーン期間中

固定
ロイヤリティ

気になるロイヤリティは
固定で33,000円！

自社内装
工事施工

ワンストップで
低価格の内装工事を
実現

2店舗めの加盟金は0円！

様々なオーナー様がコロナによる売り上げ減少をチャンスに変えるべくチャレンジされています。

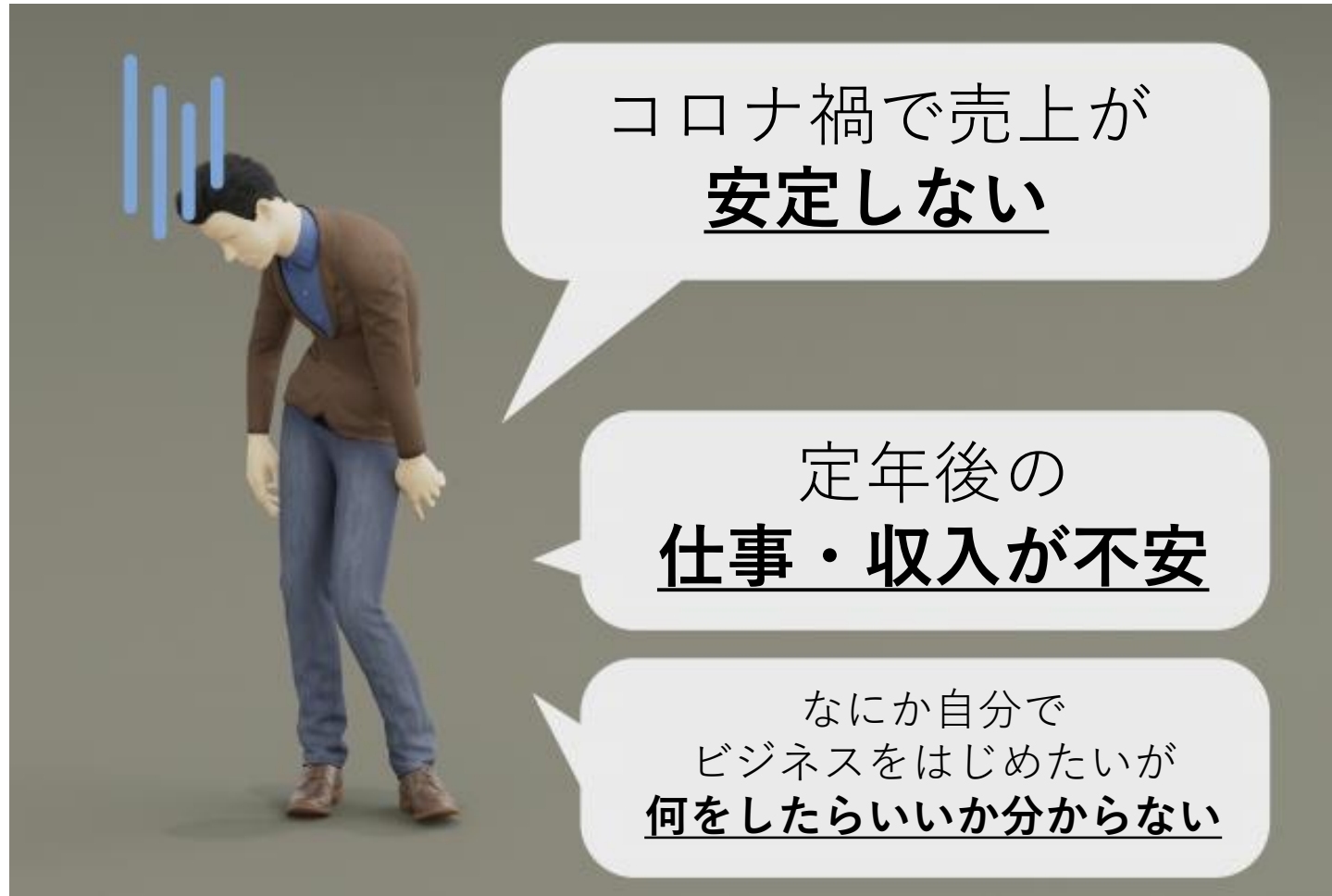


居酒屋を経営される
オーナー様

副業OKの企業で営業される
オーナー様



個人事業主でデザイナーをされている
オーナー様



様々な悩みを抱えたオーナー様たちが目を付けたビジネスが当社の”**無人販売ビジネス**”である「**24h無人ホルモン直売所**」

24h無人ホルモン直売所とは？

24h無人ホルモン直売所とは今話題の無人販売所ビジネスです！
素材・鮮度に徹底的にこだわり抜いた和牛ホルモンは味に定評があります。
長年牛を扱ってきた自社での加工により
リピーター続出の絶品ホルモンを提供しております！



24h無人ホルモン直売所の特徴

小さなテナントでもはじめられる無人ホルモン販売所です。
お客様は冷凍ショーケース内の27種類あるホルモンから好きなものを選び
店舗内に設置してある支払いボックスにお金をお支払い頂くか、
QR決済”PayPay”にてお支払いを頂きお帰り頂くシステムです。



狭小テナント活用 ならではのメリット

- ・ **通常のお店を運営するには不向きで手狭な物件でも開業可能**

→小さなスペースで出店できるため好立地でも活用されていなかった狭小テナントでもOK！

- ・ **賃料が安価である場合が多い**

→店舗面積が小さく、水回りなどの設備が不要なため賃料が安価である場合が多いです。

自社施工・製造に よるメリット

- ・ **自社施工で工事費用が安い！**

→建築業許可や電気工事士免状を持っており外注ではなく、
自社で大工を派遣することでオーナー様の大きな負担になる内外装工事を安価に請け負えます。
看板や内装装飾POPも自社の大型出力機で印刷している為、原価に近い状態で提供できます。

- ・ **自社加工で仕入が安い！**

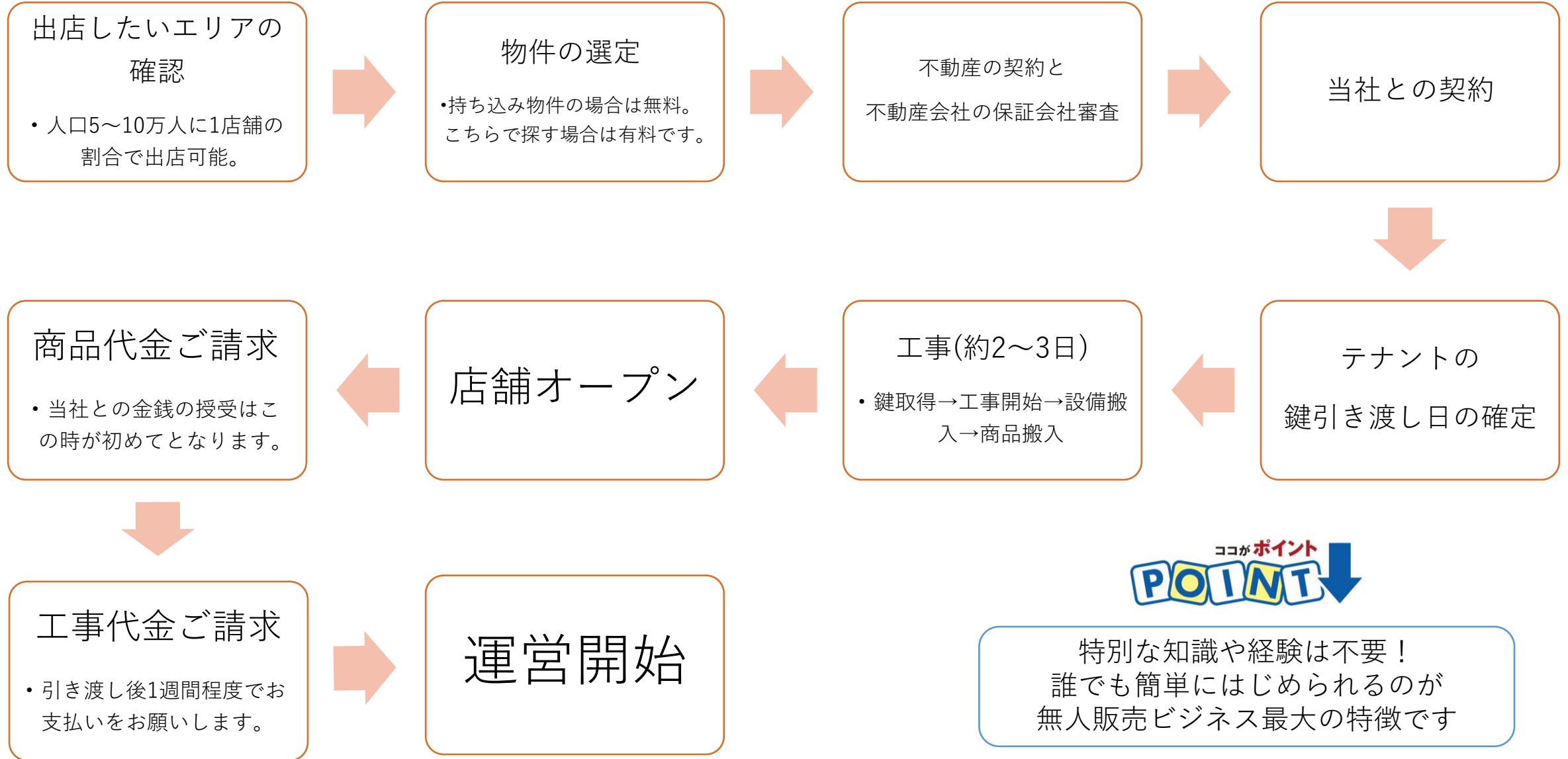
→ホルモンの卸値も仕入れ原価に加工費をプラスしているだけなので、
オーナー様の仕入価格もできるだけ抑えられるように設定しております。

冷凍ホルモンを扱う 商材のメリット

- ・ **冷凍商品なのでロスが少ない**

→冷凍商材を扱うことで、商品のロスが少ないです。※賞味期限は24ヶ月です。
さらに衛生面や商品管理など食品販売が未経験のオーナー様が不安な管理等は、
製造から配送まで全てプロである本部が行いますので余計な心配や手間はありません。

オープンまでの流れ



気になる初期投資は

初期費用 ※税込表記

加盟金

550,000円

目指せ200店舗
キャンペーン中！
198万円→55万円

2店舗めの
加盟金は0円!

保証金

0円

要保証人

ロイヤリティ

33,000円

固定金額変動なし

内装工事費

693,000円

※テナント状況により増減あり

設備

414,848円

オープン在庫

312,870円

看板・店内装飾費

176,000円

※高所作業の場合は
別途見積

電気工事・設備費

73,200円

エアコン・電気工事など
※エアコンは地元の量販店でご購入ください

合計

2,252,918円

※工事スタッフの
旅費交通費は
別途頂きます。

※不動産取得費は
別です。

【設備詳細】

- ・店内設置用テレビ 32,000円 ・電子キー1台 17,800円
- ・モニター付き防犯カメラ5台 76,848円
- ・JCMのショーケース冷凍庫 405L カゴ8個 144,100円×2台



24h無人ホルモン直売所FC



- 冷凍ショーケース ラウンド扉 LED照明付
- | | | | |
|-------------------|--------------|--------------|------|
| W1002×694×850mm | 【JCMCS-180L】 | ¥90,750(税込) | カゴ4個 |
| W1206×694×850mm | 【JCMCS-240L】 | ¥104,500(税込) | カゴ5個 |
| W1511×694×850mm | 【JCMCS-330L】 | ¥116,600(税込) | カゴ5個 |
| W1610×D697×H850mm | 【JCMCS-350L】 | ¥135,850(税込) | カゴ7個 |
| W1820×D697×H850mm | 【JCMCS-405L】 | ¥144,100(税込) | カゴ8個 |

収益モデル (月間)

※記載金額は税込

売上	仕入	家賃	電気代	ロイヤリティ	利益
660,000円	386,100円	50,000円	20,000円	33,000円	170,900円

売上	仕入	家賃	電気代	ロイヤリティ	利益
1,000,000円	585,030円	50,000円	20,000円	33,000円	311,970円

売上	仕入	家賃	電気代	ロイヤリティ	利益
1,500,000円	877,545円	50,000円	20,000円	33,000円	519,455円



商品名	内容量
牛ホルモン	250g
牛レバー	180g
牛もつ鍋ミックス	300g

自社製造だからこそ実現する
価格とクオリティです！





ホルモンの買い方

1 ホルモンをご希望の個数、ショーケース冷凍庫からお取りください。
1袋 1,000円(税込)



2 料金を料金箱に入れてください。
★おつりはできませんのでご注意ください。





味噌ホルモンだれ
30年以上引き継がれた秘伝のみそと醤油をブレンドした濃厚だれ
ホルモンと一緒に召し上げれば旨さが倍増します。
★おつりはできませんのでご注意ください。

500円(税込)



ホルモンの解凍方法

氷水につけた方が常温解凍や冷蔵解凍より熱伝導率が高いので、早くおいしく解凍できます。

オススメ
氷水解凍: ボウルに氷水を用意して、その中に真空パックのままホルモンを入れて解凍して下さい。
※ホルモンが浮く場合は真空パックが破れないように重しをして下さい。

お急ぎの場合
流水解凍: 真空パックのままホルモンを流水につけて解凍して下さい。

おいしい調理方法

- 1 000 熱にしたフライパンに油をひきます。
- 2 000 だし醤油を上に向けて皮から焼きます。
- 3 000 こまめにキッチンペーパーで水分を拭き取ります。
- 4 000 焼けたら塩は火を止めて下さい。
- 5 000 煮物の味がつけたい場合は、煮汁を絞って取り出した肉を絞ったフライパンで焼きます。
- 6 000 皮がパリパリと脂が溶け、ジュワーに焼くのがベストです。
- 7 000 煮汁を絞って、お召し上がり下さい。

でも可能であれば、やっぱりホルモンは網焼きが一番おいしいです!

注意 ホルモンには牛毛が付着していることがあります。しっかり洗浄してありますが、牛毛が付着して取りまらぬり煮てお召し上がりください。品質に問題はありませんのでご安心下さい。

焼肉屋の目利き

うまい!!

24時間 無人ホルモン直売所

365日

鮮度抜群!

美味しさ満点!

面倒は一切なし! お肉を取ってお金を入れる。

WARNING



監視中

24時間録音録画

24h SECURITY CAMERAS

ホルモンを使ったおいしい簡単レシピやお得な情報 配信中

LINE 公式アカウント 友だち募集中!!



ID検索▶ @24horumon

Instagram Follow Me!!



ID検索▶ 24hホルモン直売所

TikTok Follow Me!!



ID検索▶ @24h_horumon

 Twitter Follow Me!!
  Twitter Follow Me!!
  ID検索▶ @24h_horumon

このマークが★目印★

お肉の美味しさのカギは
解凍とドリップ

只今、
気持ちよく
氷水解凍中

解凍終了

ドリップ
が...

お肉だけも
取出してね

ドリップ？

解凍した際に出る赤みを帯びた
水のことです。
その正体はお肉の細胞から流れ
出した水分と旨味成分です。
旨味成分が流れ出て空気にふれ
ると旨味ではなくなり、特に火を
通すと臭味の原因になったりし
ます。
だから上手な解凍で旨味成分を
できるだけ外に出さない事が大
切です。美味しさを損なわず解凍
するには低温でゆっくり解かす、
氷水解凍がオ・ス・ス・メ。
では、流れ出したドリップはどうす
ればいいでしょう？

迷わず
捨てて！

とプルンプルンのホルモンが申し
ております。
以上、『ムジホル』の美味しく食べ
る講座でした。

24h 無人ホルモン直売所

必見！
購入したホルモンの
美味しく食べる方法

掲示物
データ



SNS用
写真撮影

各SNS用素材の提供や
SNS運用方法も本部がサポートします！



無人ホルモン直売所に加盟して
心から良かったと思っています。
伊藤社長のスピード感、少しゆるくて、
レスポンス激早のところが好きです。
LINEで何でも
気軽に聞けるのもありがたいです。
これからもよろしく願いいたします。

いつも、店舗を運営するうえで
いろいろとご支援していただき
本当に感謝しております。
24h無人ホルモン直売所のブランドを
静岡で広められるように取り組みます！！



正直な感想ですが、
伊藤社長のご対応が
ロイヤリティにあってないです…
とても3万ではなく、
もっと取って良いと思うご対応です！
加盟者もみんな喜んでいてと思います。
もっと協力出来る事は
何でも言ってください！



個人的な印象ですが、
本部あつての加盟店。
もしくは加盟店あつての本部。
というようなFCよりも、
ここみたいな互いが互いの為に。というような
付き合い方、接し方が
「一緒にやってくんだ」という一体感、
連帯感が有って有益かどうかよりも
ここに居るのが楽しくて
好きだから居るんだ。と思える
FC本部です

オンライン上でオーナーミーティングの開催、
各店舗同士の成功・失敗情報の共有等連絡を密に行っております。



24h無人ホルモン直売所
是非お問い合わせください

24h無人ホルモン直売所FC公式HP



ご相談は担当：伊藤までお気軽にどうぞ
TEL 090-2791-7777
LINE k k z z 0 7 2 7
