



うまい鰻を腹いっぱい

うなぎ  FC加盟店募集資料

by 株式会社 u technologies



HPはこちらから

事業の特徴

①

昼間2時間営業

①初期投資回収期間
8カ月～1年

②税引前利益
80万円/月

②

コロナ知らず

テイクアウト比率約50%
法人弁当にも商機大

③

職人不要

高度な機材でアルバイト
のみで高品質な鰻の提供
可能

事業支援 オプション

初期費用

初期費用**0**円

(内装工事費・厨房機材代金)

月額支払いで初期費用を低く

事業支援 オプション②

物 件

大手モール内への出店も可能

融 資

融資の専門家が資金調達のお手伝い
提出書類から面談のサポートまで全て請負

助 成 金
補 助 金

専門家が申請準備など全て請負

事業売却

事業を手放したい時期には専門家による事業売却支援

創業のきっかけ動画

まずは
こちらをご覧ください【3分】



<https://www.youtube.com/watch?v=aVuk49V50Go>



ビジョン

～美味しい鰻を腹いっぱい～

美味しい日本鰻(品種名)を従来の鰻屋の半額以下の値段で、
量は1.5倍で提供することを実現しました。

鰻は日本人の約7割以上が「好きな食べ物」と回答しているデータがあるにも関わらず、
鰻屋を訪れる頻度は「月に1回」と回答しているのが2割。

我々はこのギャップに注目

 [参照URL](#) [うなぎに関する意識調査](#)

気になる最新情報誌！ うなぎなう

～鰻がもっと大好きになる！～

まずはこちらをクリック



 鰻事業の紹介 “うなぎなう”

鰻市場が抱える課題

現在の鰻外食市場の二極化

大衆の手に届きにくい価格

多くの国産鰻の外食・中食ともに
価格は高騰している

※平均で4,000～4,500円程度

ブルーオーシャン

低価格の鰻では鰻好きの舌を 満足させられない

大手ファストフード店等では
レトルトの鰻を湯煎など温めて提供

外国産の鰻を1,000円程度で販売

私たちは二極化する鰻市場における間(ブルーオーシャン)を
安全で高品質な厳選した日本鰻(品種名)で開拓することに成功しました。

他社チェーン店比較①

※2022年9月1日現在(チェーン店の各店舗により異なる場合がございます。)

	中国産チェーン店	国産鰻チェーン店	当社
拠点数	100拠点	5拠点	120拠点
品種	ロストラータ	ニホンウナギ	ニホンウナギ
最低販売価格	(50g程度) 550円	(80g程度) 2,560円	(140g程度) 1,500円
一尾販売価格	2,500円	4,690円	2,600円
調理方法	冷凍鰻を炭焼き	冷凍鰻を炭焼き	冷凍鰻を高度な機材で
出来立ての品質	△	○	○
弁当の品質 (1時間後)	×	△	○
品質のばらつき	多い	多い	少ない

うなぎ事業概要



事業の魅力

1 コストパフォーマンス(品質)と安全性

詳細→  [スライド12](#)

2 簡易(アルバイト)&高回転のオペレーションを実現

詳細→  [スライド13](#)

3 開業までの早さと初期投資回収期間の短さ

詳細→  [スライド14](#)

飲食未経験オーナー多数参入!!

事業の魅力 1 コストパフォーマンス(品質)と安全性

- ✓ 従来の鰻屋の半額程度、量は1.5倍、味も引けをとらない日本鰻(品種名)を使用
- ✓ 安全が保証された日本鰻(品種名)を使用(ISO:公式な品質マネジメント規格)
- ✓ 冷めてもおいしい鰻の調理方法の開発によるお弁当需要の取り込み

安全保証

ISO9001 認証
ISO22000 食品安全管理認証
HACCP 品質管理

養鰻場 のこだわり

水質の良さ
臭みがなく鰻本来のうまさ

計算された暖かな環境
油乗りの良さ

最先端の加工場 のこだわり

安全衛生管理の
徹底された
最先端の加工場

事業の魅力 2 簡易(アルバイト) & 高回転のオペレーションを実現

簡易 & 高回転の オペレーションを実現

世界トップシェアを誇るメーカーの高度な機材での
うなぎ専門店が弊社(utechnologies社)独占

POINT1 簡易(アルバイト)

高度な機材の利用によるアルバイトのみで
調理可能なオペレーションを開発

世界トップシェアメーカーの
高度な機材による独占的プログラム

POINT2 短時間で高回転

提供スピードは非常に重要

2時間で100食以上の提供が
アルバイトで可能

- ◆調理未経験はもちろん飲食店経営未経験事業者が活躍可能なモデルの開発
- ◆世界トップシェアを誇るメーカーの高度な機材の使用によるアルバイトのみで店舗営業可能なオペレーションを開発

事業の魅力 3 開業までの早さと初期投資回収期間の短さ

● ● ● 開業までの早さと初期投資回収期間の短さ ● ● ●

早い!! 居抜き物件の場合は物件取得から早ければ1ヶ月程度で開業可能

短い!! 初期投資回収期間 8ヶ月～1年

 モデル店実例の表はスライド16

初期投資金額 例

※モデル店実例(税別)

加盟金	150万 or 200万	※諸条件により決定
開業支援費	90万	
預り保証金	100万	※諸条件により決定 解約時に未回収代金なければ返還されます
高度機材	約150万	リース有のため審査通れば月2~3万円
機材・備品等	約100万	居抜き物件で厨房機材備品があれば更に安くなります
物件取得費用	50万	物件状況により異なります
内装工事費用	100万	物件状況により異なります
合計(目安)	500万~750万	リースの有無・物件状況により異なります (融資・補助金などの専門家のご紹介可)

月額ロイヤリティ概要

各種月額ロイヤリティ料金(税別)

月額固定ロイヤリティ(月額)	10万円
売上歩合ロイヤリティ(月額)	店舗全体売上の4~5%

※補足※

①プラットフォーム(PF):utechnologies社が

開業準備及び運営に必要な情報・ノウハウを集積しているデータベース

②売上管理方法は本部にて指定

③対象となる売上は店舗全体の売上(独自メニューも対象)

収益モデル例 実店舗

目標売上到達までの期間(目安:3ヶ月)

昼2時間営業

売上	3,000,000	
平均売上原価(送料含む)	1,200,000	40%
人件費	600,000	20%
月額固定ロイヤリティ	100,000	3%
売上歩合ロイヤリティ (売上の4% プラン適用の場合)	120,000	4%
他	320,000	11%
営業利益(減価償却前)	680,000	23%

モデル坪数 15坪～20坪

客席数 12席～20席

営業時間 昼2～3時間

アルバイト数 3～4名
1日5時間勤務/名

各分野のエキスパートによるマーケティング支援

プラン毎の支援内容

※店舗状況に応じて優先順位を決めて行います

※広告費は加盟店負担

売上の 4%	店舗集客の 戦略設計・進行	実施事項例 ▶クロスメディア戦略設計・提案 ・Googleビジネスプロフィール ・シェアードメディア (Instagram) ・ペイドメディア (グルナビ等) ・アードメディア (食べログ) ・オウンドメディア (自社HP)	▶SNS広告配信 ▶インフルエンサー起用 ▶プレスリリース作成・配信 ▶商品・キャンペーン企画提案 ▶チラシ・ポスターなどの販促物製作
売上の 5%	上記に加えて本部にて運 営代行実施		▶日々の投稿 (SNS/Googleビジネスプロフィール) ▶お客様への対応 (DM/口コミ返信) ▶各媒体毎の情報更新

各マーケティングにおける専門家によるマーケティング支援を行います。

「美味しい物を売れば人が来る」時代は終了しました。

今後飲食店で成功するにはマーケティングは必須事項になります。

上記プランに加えて飲食店経営成功に向けた毎月3種類の勉強会も行ってまいります。

私たちのスタンス

私たちの鰻屋では店舗名自由、
店舗運営の自由度も高いため各店舗の色をだすことができます。

その分、各店舗が良い色をだし続けられるように店舗運営に関する多くの事を
学び続けていくことも大切です。

まずは本部が誰よりも学び、
プラットフォーム(ノウハウを集めたデータの保管場所)の
改良を続けています。また、毎月3種類の勉強会により
鰻屋の運営だけでなく他の飲食業や他の業種にもこれからの時代で
役立つ学びの場を提供しております。

そこには各加盟店様が多く参加し、
各店舗の成功事例などの共有もされ、共により良い色をだせるように共に学び合いも行っています。

テリトリー権 有料オプション

オープン テリトリー権

昼間人口 or 夜間人口 10万人につき100万円(税別)

+

観光人口 10万人当たり100万円(税別)～

定価をもとにテリトリー権購入者と協議の上、売価をutechnologies社が提示

詳しくはこちらをご覧ください➡ [🔍 テリトリー権について](#)

加盟店契約までの流れ

1

本資料の確認

2

契約前FAQのご確認
FAQ によくある質問と回答

参考資料
クリック↓
[契約前FAQ](#)

3

店舗でのお食事

参考資料
クリック↓

[モデル店舗の
ご紹介①](#)

[モデル店舗の
ご紹介②](#)

4

Webまたはお会いしてのご面談
お問合せ後

5

電子署名契約
※最短1週間目安

6

契約から最短で1ヶ月で開店

お問い合わせ

まずは契約前FAQをご覧ください



[契約前FAQ](#)

運営会社 株式会社 u technologies
代表取締役 久保大志

住所 : 〒780-0965

高知県高知市福井町2409-12

TEL : 088-873-1551

Mobile: 080-8635-6228

Mail : kubo@sv.utechnologies.co.jp



Mail



HP

<https://www.utechnologies.co.jp>

ご興味のある方は
こちらをクリック
(googleフォーム)



うなぎ事業 メンバー紹介



ミシュラン、厚生労働大臣表彰を受けた料理人

割烹味美

主人 河原畑 豪二

◆割烹で料理人を務めていた時代から出汁の研究を行い「濁っているのは味噌汁だけ」という概念を壊した革命児



HPはこちら→<https://www.ajimi-h.com/>



京都祇園で約二十年の修行を経て
博多中州で店主として約二十年

経営サポート 物部 真一郎

2013年

精神科医

2014年

株式会社エクスメディオ創業(2020年(株)マイナビに売却)

2015年

スタンフォード大学経営大学院 MBA取得

2020年

株式会社 u technologies 参画(飲食事業全国展開)

2021年

美容医療クリニック ハダラウンジ 経営サポート