本場さぬきうどんの たも屋
500万円からの低額パッケージでフランチャイズ店を全国展開へ

本場さぬきうどん専門店のたも屋（本店／香川県高松市朝日新町1－16
社長／黒川保）は、初期投資500万円からという低額で開店できるフランチャイズ（FC）店舗のシステムを導入し、全国へのFC展開を進め、店舗網の拡大を推進していきます。

3月8日（火）
から10日（木）、東京ビッグサイトで開かれる「フランチャイズ・ショー2011」に出展し、新業態「たも屋Jr.」の加盟店募集を開始します。

■本場さぬきうどん「たも屋」のおいしさを全国へ
たも屋はさぬきうどんの本場香川県において、行列ができる店として人気のセルフうどん店を経営。「笑顔と元気、幸せを創ります」を経営理念に掲げ、高松市内の直営店3店舗ほか、FCとして四国地方で7店と近畿地方で2店（うち1店は3月14日 より）の計12店舗を展開しています。
店主の黒川保は「TVチャンピオン」（テレビ東京系）の「全国うどん職人選手権」のさぬき代表として出場した、根っからのうどん職人。
当社では現在、全国に本場さぬきうどんのおいしさを広げるため、FC加盟店の募集を積極的に行っています。これまで「セルフ形式の本格手打ちうどん」の店としてロードサイド店を中心に展開してきましたが、このほど、商業ビルやオフィス街、駅中などでも開業できる新業態として「たも屋Jr.」をスタートさせることになりました。FC加盟を考えているが開業資金が少ない方、業態転換をお考えの方、不振店舗をお持ちの個人・法人などに呼びかけて、当社の理念に共感するパートナーを増やしていきたい考えです。
なお、ロードサイド型の本格手打ちセルフ店「たも屋」もFC展開を継続していきます。3月14日 には近畿圏で2店目となる大和郡山店（奈良県大和郡山市）がオープンする予定です。

■小資本で高収益のさぬきうどん店が出店できる理由
当社ではこれまでに出展してきたFC店舗の開業ノウハウを凝縮し、開店までの無駄を徹底的に排除。開店後のオペレーションも簡素化することで小資本・高収益のシステムを開発しました。
開業資金は500万円から（物件取得費、内装工事費は別途）。店舗面積15坪、カウンター10席程度の場合、開店から10ヶ月～1年程度で開業資金が回収できる見通しです。従来のロードサイド型の場合、約2000万円かかっていた開業資金が大幅に圧縮でき、短期間での投資回収が可能です。
従来のロードサイド型店舗との違いは以下の通りです。
・ 商業地のオフィス街、駅ビルなどのビルインタイプの店舗を想定。
・ 店舗面積は15～20坪、席数10席程度。駐車場も必要なし。
・
従来の店舗はセルフサービス方式だが、新業態は半セルフ（トッピングを自分で選んでのせる）方式。
・
麺はたも屋各店舗と同じ小麦粉100％の麺を特殊冷凍技術で急速冷凍して配送。手打ち職人が不要。調理未経験者でも対応できる。
・ 冷凍麺使用のため効率的に提供でき、厨房機器やスタッフも最小限で済む。

■本場さぬきうどんたも屋の特長
・ 厳選したプライベートブランドの粉を使用
・ 揚げたててんぷらやおにぎりなど豊富なサイドメニュー

・ ねぎ、しょうが、わかめ、梅干しなどのトッピングが無料サービス
・ シンプルなメニューで、お客様の待ち時間が短い（回転率が高い）

■FC店加盟契約内容
・ 契約期間：3年
・ ロイヤリティ：最低6万円／月額（税抜）
月売上が200万円を超えた場合は月売上の3%+消費税
・ 必要人員：２名～
・ 立地条件：オフィス・駅中ビル、商業地
・ 店舗面積：15坪～20坪
・ 店休日：自由設定
・ オペレーション：1週間程度（高松本部指定場所にて研修。旅費・交通費は別途）

■(有)たも屋 会社概要
本社／香川県高松市朝日新町1-16
代表者／黒川保
資本金／1,000万円
設立／平成14年
事業内容／飲食店、製麺卸、通信販売、インターネット販売、FC事業
電話／087-821-4480
店舗／【直営店 3店舗】
本店（高松市朝日新町1-16）
林店（高松市林町6-38）
女道場（高松市南新町11-9）
【ＦＣ店 9店舗】
藍住店（徳島県板野郡藍住町）
松山平井店（松山市平井町）
春野店（高知市春野町弘岡下3454-1）
潮江店（高知市北新田町18-31）
南国店（南国市明見958-1）
高知インター店（高知市杉井流10-1）
福知山店（京都府福知山市多保市小字越山162-40-3）
勅使店（高松市勅使町1199番地13）
大和郡山店（奈良県大和郡山市筒井町939-1）※3月14日 オープン
URL：http://www.tamoya.com/

本件に関するお問い合わせ先
有限会社たも屋 TEL：0120-927-624
Email／info@tamoya.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com