

餃子と中華飯店

Osaka Ohsho

大阪王将



もうかし
ゃんきー



社長募集

※うちでは無いです

いま、だから選ぶ

Osaka Ohsho FC.

大阪王将 フランチャイズ



大阪王将
加盟店サイト

大阪王将をビジネスとして ご検討頂いている皆さまへ

まずは、大阪王将のフランチャイズ加盟をご検討いただきありがとうございます。大阪王将は創業50年を超えて、次の100年を目指すブランドになりました。

我々が創業時から持ち続ける理念は、お客様に「おなかいっぱい幸せ」をご提供する事であり、その為に、大阪王将は大衆中華という日常食に徹底してこだわっています。

お店を長く続けて行く秘訣を問われれば、もちろん儲ける事が大前提ですが、それと同じくらい、地域に愛される、その街を元気にしたい地域活性化という社会的意義を持つことが最も重要だと考えています。

地元の方々から「あってよかった！」と言って頂ける店作りを行う事が我々大阪王将の真の目的です。



大阪王将は、成功のきっかけとなるプランをご用意し、一緒に業界を盛り上げる仲間を探しています。

**まずは一緒に、
大阪王将から始めましょう！**

株式会社 大阪王将
代表取締役社長 文野幸司

地域との共生



食品ロスの削減



温室効果ガスの削減



サステナビリティの基本方針として、「Eat+&の幸せ」を、将来へと持続させていくために、「事業への影響」と「社会への影響」を考慮した「マテリアリティ（重点課題）」に基づき、「環境」「社会」「ガバナンス」の3つの視点で取り組んでいます。



今、絶対働きたいお店



ユニフォーム

スタッフのユニフォームは、普段でも着用できる明るいデザインに。



スタッフの応募きっかけは、ユニフォームで決まる!?
機能性 & 清潔感を考えた新ユニフォームです。



人に困らない。笑顔あふれる店づくり。

徹底的にDX化を計り、
様々なスタッフの負担
を軽減。



Point1

初心者でも簡単に調理ができるAI搭載の調理ロボ多言語にも対応可能です。

Point2

大幅に職人レスを実現。
調理技術を学ぶ為の研修もカットできます。

Point3

床の泡洗浄で
毎日の閉店作業が軽減。

Point4

重たい中華鍋で調理しないので女性でも楽々に本格中華の味が出せます。

タイパすごい!!

なるほど!

難しそう。

大阪王将では、まだまだ働きやすい環境を作り続けています!

- ・セルフレジ・テーブルオーダー
- ・配膳ロボ・オールキャッシュレス など

ホール業務をDX化することにより、
お客様一人一人の接客を手厚くすることが可能です。



大阪王将の超地域密着戦略

この街の味 全店オリジナルメニュー

マイクロマネジメントで実現した地域密着戦略。チェーン店と個人店の長所を両方取り入れたモデル。



顧客の胃袋を掴む フェアメニュー

大切にしていることは「価値訴求」。ただ単に安いだけではなく、定番商品は常にブラッシュアップを繰り返し季節ごとのメニュー展開でお客様へのアピールを絶やしません。



職人技の伝承と 独自の教育システム

創業以来、大阪王将の味を支えてきた「職人の技」。大阪王将には職人技の伝承を可能にする教育システムがあります。最新のAIロボを使った調理、食に対する考え方など職人の魂と、繁盛の秘訣が受け継がれるのです。



自社工場製造による コストパフォーマンス

大阪王将で使用する食材は本部の自社工場から発送されます。これによって、万全な品質管理はもちろん商品供給の安定と高いコストパフォーマンスが実現します。



現役オーナー様の声

Q フランチャイズビジネスに何を求める？

- A**
- 「ただ儲かる」だけでは長続きしない (オーナー歴13年)
 - 安定感、知名度、成長性 (オーナー歴9年)
 - いろいろな面でリスクが低いこと (オーナー歴6年)

Q なぜ大阪王将に加盟したのか？

- A**
- 50年の歴史は信頼になる (オーナー歴16年)
 - 大衆中華である日常食はブレないと思った (オーナー歴9年)
 - ブームとは違うから (オーナー歴13年)
 - ロイヤリティが低い (オーナー歴2年)

Q 大阪王将の良さは？

- A**
- 流行り廃りに左右されない業態。安定している。(オーナー歴13年)
 - 本部との連携がスムーズ。現場の声に敏感。(オーナー歴13年)
 - ネームバリューは最高。誰でも知ってる。(オーナー歴9年)
 - 商品クオリティとコスパが良い (オーナー歴7年)

Q 大阪王将のこれからの課題

- A**
- 人材獲得が難しい。いかに人手不足を乗り切るか。(オーナー歴13年)
 - 専門店で管理が簡単ではない。難しさは課題。(オーナー歴16年)
 - 職人技も大事だがオペレーション軽減計って (オーナー歴10年)
 - もっと全国に拡大してネームバリューを上げてほしい (オーナー歴3年)

お問合せから開店までの流れ

加盟条件

加盟金	500万円	(別途消費税) ◎2店目からは半額の250万円(別途消費税)
預り保証金	店舗面積(坪、小数点以下切捨て) × 5万円	
開業前研修費	基礎研修・実地研修 3名 30日間 1人 35万円	(別途消費税)(別途 宿泊費・交通費・食費) ※2号店目からは研修センターで基礎研修のみ受講、実地研修は自店で行う
ロイヤリティ	店舗運営指導費 月額純売上の2% 開店月から1年間 商標使用料 月額純売上の1% 加盟契約期間中	

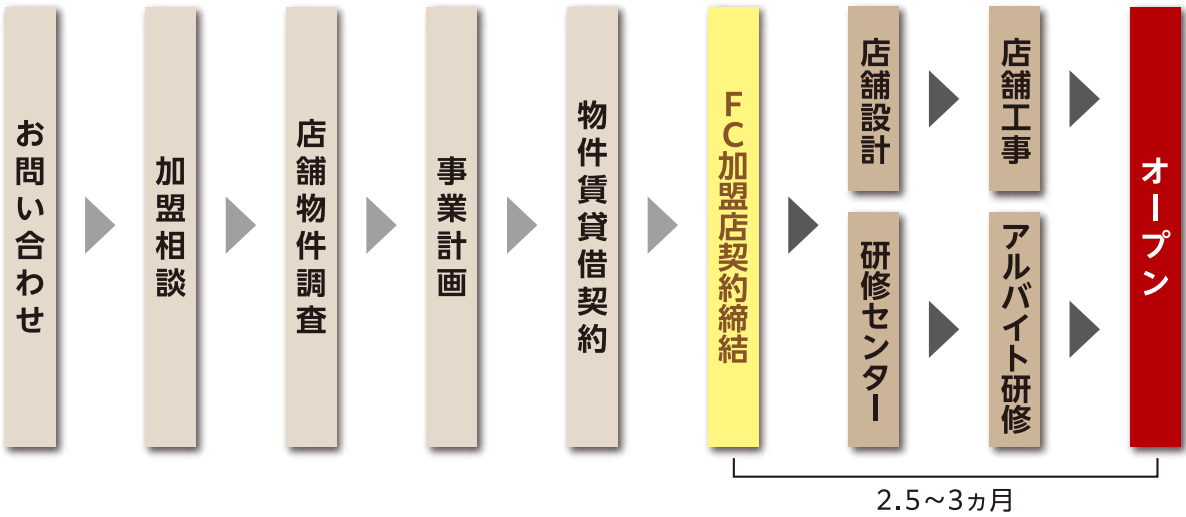
自己投資プラン
(既存加盟パッケージ)

■イニシャルコスト		30坪 売上規定1000万円
加盟金	500万円	2号店目からは半額の250万円
保証金(非課税)	150万円	坪数×5万円
研修費	105万円	1名35万円×3名 宿泊費別途
開業前指導費	30万円	開店前の本部SV指導費
小 計		785万円
店舗内外装工事費	3,000万円	店舗内容により変動 各種建設資材および工事費
厨房設備	1,500万円	本部指定機材 1口ボ2台使用
レジ	150万円	台数などにより変動 本部指定 ハンディ、プリンター一式
設計費	150万円	店舗設計、デザイン費
開店費	200万円	店舗仕様により変動 制服・備品・装飾品
小 計		5,000万円
敷金	480万円	物件により条件が異なります 賃料の6ヶ月分
礼金	80万円	物件により条件が異なります 賃料の1ヶ月分
仲介手数料	80万円	物件により条件が異なります 賃料の1ヶ月分
小 計		640万円
投資総合計		6,425万円

ちょっと、ええやん!大阪王将 プラン
C E O Plan
(新モデルパッケージ)

■イニシャルコスト		30坪 売上規定1000万円
加盟金	0万円	ロイヤリティに2%上乗せ
保証金(非課税)	150万円	オーナー様で 食材費の担保として ご用意
研修費	0万円	本部立替 分割でお支払い
開業前指導費	0万円	本部立替 分割でお支払い
店舗内外装工事費	0万円	本部立替 分割でお支払い
厨房設備	0万円	本部立替 分割でお支払い
レジ	0万円	本部立替 分割でお支払い
設計費	0万円	本部立替 分割でお支払い
開店費	50万円	直接購入分のみ 支払 求人、事務用品等
小 計		50万円
敷金	0万円	本部立替 分割でお支払い
礼金	0万円	本部立替 分割でお支払い
仲介手数料	0万円	本部立替 分割でお支払い
家賃保証費	180万円	物件により条件が 異なります 賃料の1ヶ月分
小 計		80万円
投資総合計		380万円

開店まで



充実のサポート体制

オーナー様の裁量を尊重し、自由に店舗運営をおこなっていただきながら、充実したサポートを受けることができます。店舗の成功をともに目指すパートナーとして強力にバックアップさせていただきます。



Point1

開店後1年間
担当SVによる
定期巡回指導

Point2

全国オーナー会議開催(年2回)

Point3

地区オーナー会議開催(年2回)

Point4

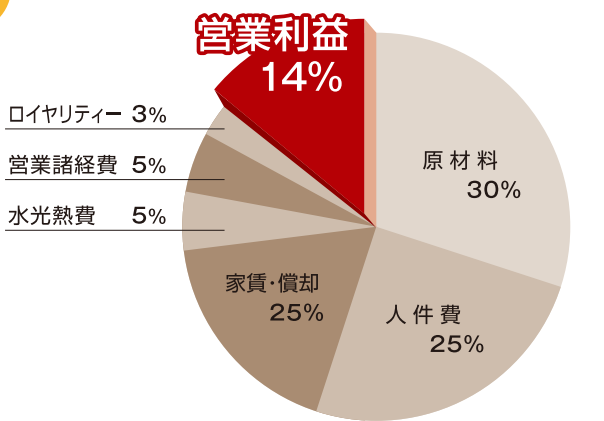
合同キャンペーン(年1回)

Point5

インターネットを活用した
「ナレッジシェアシステム」

ビジネスの収益性モデル

投資回収
驚異の3年も可能





大阪王将
O S A K A O H S H O

大阪王将HP

<https://www.osaka-ohsho.com/>



大阪王将 FC 加盟HP

<http://fc.osaka-ohsho.com/>



Eat& Holdings

株式会社 イートアンドホールディングス



大阪王将

株式会社 大阪王将

東京ヘッドオフィス 〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-8 品川シーサイドイーストタワー15F
TEL. 03(5769)5050 FAX. 03(5769)5051

大 阪 オ フ ィ ス 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-3-34 新大阪DOIビル 3F
TEL. 06(6399)1110 FAX. 06(6399)1113