

# マスチキ フランチャイズ事業提案書





## ～ ブランド コンセプト “マスチキ” ～

A must-have chicken

||

やみつきになるほど欲しくなるチキン

丸鶏1羽を最高の一品にする為に  
11種類のオリジナルスパイスを作り  
3330分手間ひまかけて仕込んでます。  
このチキンを使った数々の料理で  
全てのお客様の笑顔を作ります。





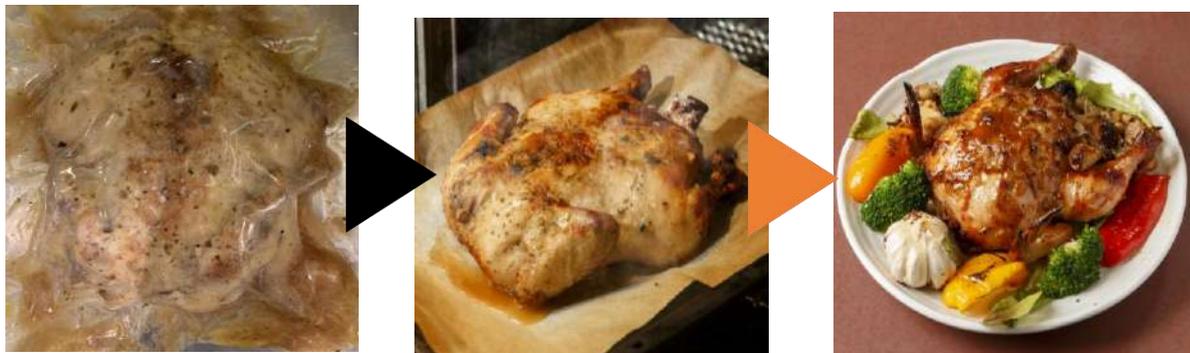
# 「マスチキ」の強み・特徴

- ① 3330分手間をかけ、11種類のオリジナルスパイスで仕上げた他には類を見ないマスチキオリジナルチキン
- ② 自社開発のマスチキ粉
- ③ オリジナルソースを使い展開される様々なフレーバーチキン
- ④ マスチップス
- ⑤ 自社製造ミールキットによる料理のクオリティとバリエーションの豊富さ
- ⑥ バーチャルレストランやテイクアウト専門店等の展開が低コストで可能



# 商品力①マスチキオリジナルチキン

## ◆ローストチキン



## 【ローストチキン】

3330分手間ひまかけ11種類のオリジナルスパイスで仕上げた、他に類を見ないマスチキオリジナルチキン。ニンニクとハーブが効いたお酒にも合う大人のチキンです。

## ◆骨付きクリスピーチキン



## 【骨付きクリスピーチキン】

ニンニクとハーブが効いたローストチキンを、サクサクのクリスピーチキンに仕上げました。



## 商品力②自社開発のマスチキ粉



### 【マスチキ粉】

サクサク、カリカリ食感が特徴の  
クリスピーチキン。

オリジナル熟成マリネチキンに合う粉  
を開発しました。

外はサクッ！中はジューシー！な  
クリスピーチキンができます。



# 商品力③オリジナルソースを使い展開される 様々なフレーバーチキン

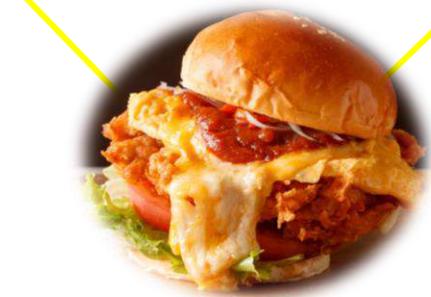
ローストチキン



クリスピーチキン



フレーバーチキン



クリスピーチキンバーガー

**【様々なフレーバーチキン】**  
3330分手間ひまかけて  
仕込んだローストチキンに  
特製の粉をつけて  
ちょっとスパイシーな  
サクサク食感のクリスピーチキン。  
その他オリジナルフレーバーチキンや  
チキンバーガーなど多数のメニュー展開で  
多くのリピーターを生んでいます。



# 商品力③オリジナルソースを使い展開される 様々なフレーバーチキン

## FLAVOR CRISPY CHICKEN

※チキンの写真はハーフサイズです。

お持ち帰りメニュー TAKE OUT

<p>爽やかなトマトソースと濃厚なチーズソースの組み合わせ!</p> <p><b>トマト&amp;4種のチーズチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>ヤンニョムソースチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>3種チーズパウダー</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>ハニーマスタードチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>
<p><b>レッドチリソースチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>バジル&amp;ガーリックチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>レッドホット メキシカンチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	
<p><b>しびれ系麻婆ソースチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>トマト&amp;ハーブソルトチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>4種の濃厚チーズチキン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>明太チーズボール</b></p> <p>¥580 (税込 ¥626)</p>
<p><b>プレーン</b></p> <p>ハーフ ¥896 (税込 ¥968) / フル ¥1,463 (税込 ¥1,580)</p>	<p><b>CHEESE BALL</b></p>		

## VALUE SET

ハーフ&ハーフセット ¥1,580 (税込 ¥1,706)  
お好きなハーフサイズチキン(200g)を2種類

トリプルハーフセット ¥2,300 (税込 ¥2,484)  
お好きなハーフサイズチキン(200g)を3種類

## FLAVOR POTATO FRIES

フレーバーポテトフライ ¥380 (税込 ¥410)

SELECT FLAVOR お好きなフレーバーをお選びください。

プレーン チーズ  
のり塩 トマト&ハーブ

※写真は1サイズです。



プレーン

マスチキのスタンダード衣とチキンの味を楽しめます



秘伝のタレチキン

益正オリジナルの秘伝の醤油ダレごはんやお酒のお供に最高



ヤンニョムチキン

韓国料理でおなじみの甘辛い味付



ハニーマスタードチキン

その名の通りハニーとマスタードの甘辛MIX



3種チーズチキン

チーズ好きにはたまらない  
チェダー・カマンベール・パルメザンの3種類



## 商品力④マスチップス



**【マスチキ最強のおつまみ】**  
**カリカリに揚げた鶏皮に**  
**自社製品の鶏皮串のタレを絡め**  
**オリジナルのユニークな袋に入れて**  
**提供します。**  
**話題性も抜群の鶏皮チップスです。**



# 商品力⑤ 自社製造ミールキットによる料理のクオリティとバリエーションの豊富さ

2018年11月新設 佐賀みやき工場



## レトルト・真空調理のミールキット



ヤンニョム・サルサ  
秘伝のタレ・鶏皮串のタレ 等、  
多数のソースを用意



ローストチキン



魔法の鍋



フレーバー  
骨付きチキン



クリスピー  
チキンバーガー



タコス



マスチップス



## 商品力⑥バーチャルレストランや テイクアウト専門店等の展開が低コストで可能

### ●デリバリーチキン

#### 需要が高まるフードデリバリーサービスの活用

「マスチキ」では店頭販売はもちろんフードデリバリーサービスでの販売も行っています。

フードデリバリーは年々、市場規模を拡大しています。その理由の1つに共働き世帯の増加が挙げられます。夫婦どちらもフルタイムで働く世帯が増えた結果、各家庭で料理に割く時間は減少し、フードデリバリーサービスの需要が伸びているのです。

また新型コロナウイルスの影響で、フードデリバリーへの需要が高まっています。

そこで現在飲食店を営んでいる店舗でも導入可能なシェアリングブランドサービスを提案させていただきました。



# 商品力⑤バーチャルレストランや テイクアウト専門店等の展開が低コストで可能

## ●シェアリングブランドサービス

シェアリングブランドサービスとはパッケージされたブランド「マスチキ」を既存店に導入、デリバリーサービスに出店、間借りで出店し、飲食店の商機拡大のために“ブランドをシェアする”サービスです。

今のお店のまま売上を向上していけるようにメニュー、食材、マーケティングを共有し、パートナー店舗様は看板を変える必要がないなど導入時の自由度が高く、投資費用も少なく開始できます。

味にもこだわり試行錯誤し常に進化し続けています。

この「マスチキ」をたくさんの店舗様にご活用していただき売上アップの喜びと、食べていただいたお客様がよろこんで笑顔になっていただければと思います。

「今のお店の新メニューに」「デリバリーサービスの導入に」  
「新店舗の出店に」「業態の変更に」「間借りでの出店に」  
『マスチキ』のブランド(ロゴ、メニュー、レシピ、包材)をシェア！

新メニューが開発できない…。デリバリーで売上を伸ばしたい…。  
コロナ禍で業態の変更を考えてる…。など飲食オーナー様の悩みに応えるサービスです。







# テイクアウト・デリバリーの包材

※マスチキBOX(大・小)指定です

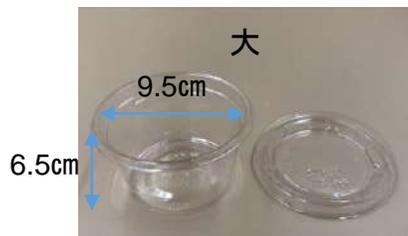
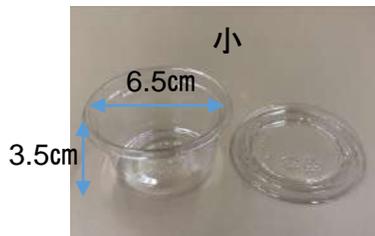
大・縦21cm×横16cm×高さ10cm  
小・縦18cm×横10.5cm×高さ7cm



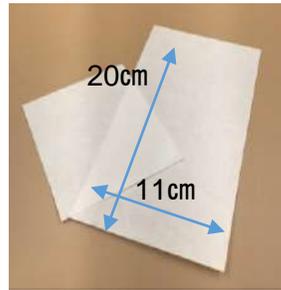
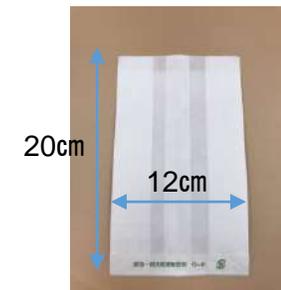
## ドリンク類



デリバリー用別添えパウダー・ソース入れ(大・小)サイズは目安です



耐油袋・耐油紙・ビニール袋 サイズは目安です



コールド

ホット

ストロー&紙袋



ドリンクホルダー

完成図



# 店舗での使用備品一例



水切りザル



ボウル



ステンレス角バット



キッチンポット



油こし網



泡だて器



トング



ゴムベラ



レードル



計量カップ



使い捨て手袋



キッチンタイマー



温度計



電子計り器



# 実際にいただいたお客様の声

**snowy**  
ローカルガイド・56件のレビュー・1,637枚の写真

★★★★★ 1か月前

ランチは元々15時までだったそうですが、21年9月現在、営業時間中ずっと?!ランチメニューをいただけるとのこと!!もちろん通常メニューもOK、デザートもコーヒーやソフトドリンクバーも楽しめます。15時に仕事が終わる私達は、お手頃でこの時間に開いてるお店を見つけれられてラッキー!

お店の場所が分からないと電話したら、思ってた一本裏のお店だった様子。無事辿り着いたときには明るい姉さんが気持ちよく迎えてくださいました!

とにかくボリュームのあるジャポネソースのカリカリチキンと、サラダ、スープにデミとクリームソースが両側に注がれたステキなオムライスをシェアして...お腹が苦しいと言いつつ、カフェラテ、フラットホワイトも。ドリンクバーもw

そこへお店の方からのサービスアイス🍦

「はあ——。」「まったり、、、」

ほんとに長居してしまったのに、快くお見送りまでありがとうございました^\_^

お店は広く、席同士を開けて配置してあるので、話し声もさほど気にはなりません。

敢えて言うのであれば。コーヒーを何杯も飲み続けるのは難しいので紅茶じゃなくてもいいので何か暖かいお茶があれば嬉しいね、くらいです☆

また機会があれば、別のメニューも頼んでみたいお店です。

**Yuki Ogata**  
ローカルガイド・96件のレビュー・84枚の写真

★★★★★ 2か月前

**【作り手の顔が見えるお店】**  
お店の雰囲気がよくて、ランチタイムに人が混んでないので、人混みを避けてご飯を食べてゆっくりしたい人は利用してみてもいい。キッチンからわざわざ出て来てくれて「帰り際に、料理の方はどうでしたか?」とコミュニケーションを取ってくれる親切さ、個人的にはうれしくて、また来ようと思った。タイにいた頃に美味しくてよく食べたペッパーチキンの味がしてびっくり。今度はオムライスを食べてみるかな〜😊



**まゆ**  
ローカルガイド・45件のレビュー・100枚の写真

★★★★★ 1か月前

女子2人で訪問しました。チキン半身にリゾット一人前をオーダー。2人で分けて、十分なボリュームでした。味も接客も、とても満足でした

👍 2

オーナーからの返信  
1か月前

ありがとうございます。またご来店おまちしております!

**boram\_iluda**  
54件のレビュー・206枚の写真

★★★★★ 1日前 新規

UFOフォンデュ は初めて食べましたが美味しかったです!野菜も大きめに切っているので、食べ応えあり。マスチップも醤油の味が効いていて甘じょっぱく美味しい!パッケージもポテトチップスみたいで楽しいです。次はローストチキンに挑戦したいです!



**ピスタチオ**  
ローカルガイド・240件のレビュー・727枚の写真

★★★★★ 3週間前 新規

清潔感溢れる店内とサービス。ワイフのお気に入り店になりました



**HL【台湾女子の日本生活】**  
5件のレビュー・19枚の写真

★★★★★ 2か月前

たまたま見つけた店!店がきれいで、店員の愛想が良く、料理もすごく美味しくて、居心地が良かった🍽️

コーヒー&ドリンクバーも頼みました!コーヒーは豆から挽いたやつで、何種類もあります💖2杯以上飲む方にお勧め👍

ハンバーガー美味しいのに、一種類しかないの残念だな、もっとハンバーガーのメニュー増やしてほしい



**Takeo Asai**  
ローカルガイド・378件のレビュー・6,017枚の写真

★★★★★ 2か月前

居心地が良く、料理も美味しくて良かったです。

👍 1

オーナーからの返信  
1か月前

ありがとうございます!

**植田恵介**  
ローカルガイド・163件のレビュー・1,635枚の写真

★★★★★ 1週間前 新規

とても美味しいローストチキンのお店です



# 収支シュミレーション

月間450万(56席ビルイン)収益モデル

科目	金額	比率	
月間売上	4,500,000	100%	
食材・ドリンク原価	1,395,000	31%	▶ F/Lコスト60%以下目標という中で57%は高水準
人件費	1,170,000	26%	
F/Lコスト小計	2,565,000	57%	
家賃	396,000	8.8%	
FCライセンス料	135,000	3%	
水道光熱費	252,000	5.6%	
販売促進費	9,000	0.2%	
その他経費	598,500	13.3%	▶ 消耗品費、衛生管理費
一般管理費合計	1,390,500	30.9%	
営業利益	544,500	12.1%	▶ 一般的な飲食業営業利益目標10%とされている中、12.1%は高水準



# 会社概要



社名 株式会社 益正グループ

所在地:福岡県福岡市中央区赤坂1-4-27 KI赤坂ビル4F

TEL:092-718-0883

代表者:代表取締役 草野益次

創業:1993年11月

資本金:5000万円

売上高:15.1億円(2017年3月期)

従業員数:120名(正社員25名)

店舗数:7業態 9店舗 FC5店舗

工場:2018年11月佐賀県三養基郡みやき町に新設(敷地面積1877㎡)

## 事業内容

飲食店舗の運営、店舗プロデュース事業、飲食店コンサルティング事業、プライベートブランド食品の企画・開発・販売事業、インターネット通信販売運営事業



# 事業内容

## 店舗運営事業

- ◆7業態9店舗の飲食店を運営
- ◆新店舗のプロデュース

## コンサルティング事業

- ◆新規出店飲食店舗の事業計画作成支援
- ◆集客・メニュー開発
- ◆経営コンサルティング



MASMASA

自社食品工場

## マッチングサービス事業

- ◆遊休店舗と起業家を繋ぐマッチングサービス「間借りランチ」の運営

## フランチャイズ事業

- ◆自社ブランドのフランチャイズ展開  
「MASTARS CAFE」  
「ナイルカレー」  
「マスチキ」  
「シビカラ」

## 外販事業

- ◆業務用販売
- ◆問屋卸し
- ◆自社商品のインターネット通信販売