

# ナイルカレーのご案内



MASMASA

株式会社益正グループ

# 「ナイル」コンセプト

## 伝統・伝説を受け継ぎ 新しい時代に進化し続ける老舗カレー店

### ナイルカレーの歴史



～創業昭和 36 年～

今から約 60 年以上前、1 日 1,000 人が行列を作ったという逸話をもつ伝説のカレー「ナイル」。

黄金に輝くナイル川をイメージした「復刻カレー」は数々の著名人をはじめ、今もなお多くの博多っ子に愛され語り継がれる伝説のカレーです。



## 「ナイル」の強み・特徴

### ●商品力

- ①元祖ナイルの味を創業当時と同じレシピで再現。
- ②次世代をターゲットにした進化版のスペシャルカレー・スパイスをたっぷり加えた黒カレー。
- ③自社工場製品により本格カレーの味の均一化。
- ④自社製造ミールキットによるカレートッピングのクオリティの高さ。
- ⑤EC サイトや店頭販売に対応できる豊富な PB カレー商材

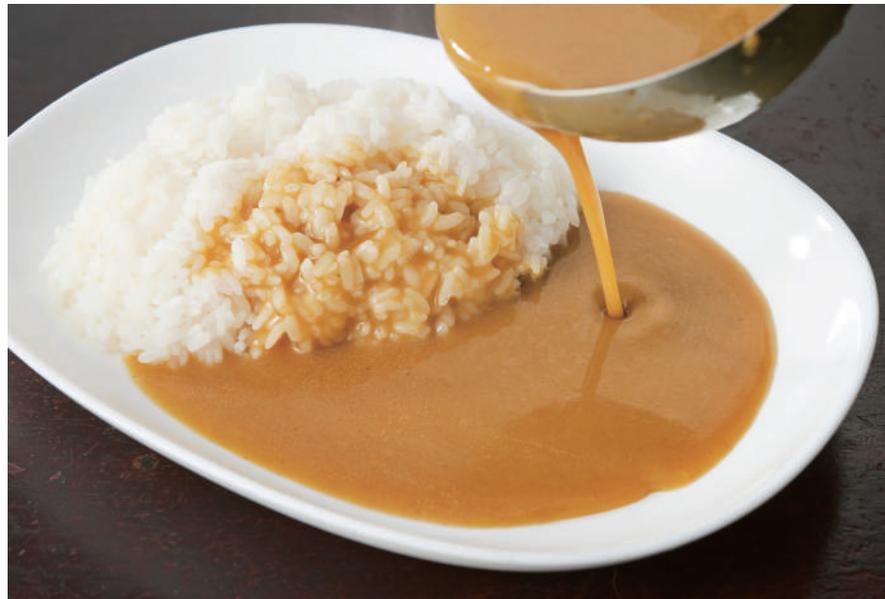
### ●オペレーション

- ①自社製造本格カレーにより調理人いらず、料理未経験でも調理が簡単。
- ②仕込時間削減によりサービス面を強化

## 商品力① 復刻カレー

創業昭和 36 年。多くの方々に愛された元祖ナイルの復刻版。  
この味から始まった元祖の味。

 復刻カレー



## 商品力② スペシャルカレー・黒カレー



### スペシャルカレー

辛さとコクのある旨味を絶妙なバランスで仕上げた  
元祖ナイルの進化版。  
色々なトッピングにも相性抜群です。



### 黒カレー

元祖ナイルにスパイスをふんだんに加え  
長時間煮込んで作られたピリッと辛い  
スパイシーな大人のカレーです。



## 商品力③ 仕込みの簡素化

他のカレー店では決して真似できない自社製造による本格カレーをお届け致します。

温めるだけで本格的なカレーを提供できます。



復刻カレー

黒カレー

スペシャルカレー



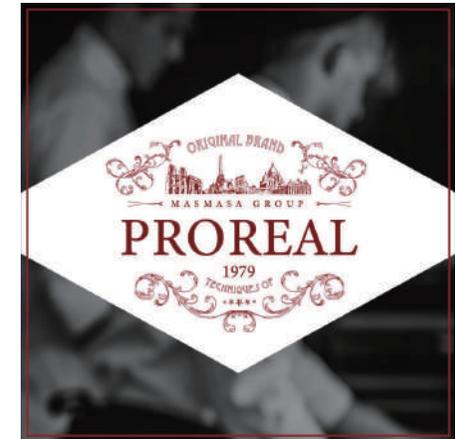
## 商品力④ 自社製造ミールキット

### 自社製造ミールキットによる カレートッピングのクオリティの高さ

 レトルト・真空調理のミールキット



2018年11月竣工 益正グループ佐賀みやき工場



● 真空調理「PROREAL」



キーマカレー



ハンバーグカレー



フライドチキンカレー



ロースポークカツカレー

## 商品力⑤ PB レトルトカレー

全国で年間約 12 万パック  
販売実績のあるレトルトカレー。  
お土産や自宅用の物販商品です。



●博多ナイル  
生カレー 3種

●博多ナイル  
復刻カレー



●博多ナイル  
スペシャルカレー



●博多ナイル  
黒カレー



●博多益正謹製  
益正咖喱



●博多ナイル  
みつせ鶏キーマカレー



## オペレーション①

自社製造本格カレーにより調理人いらず、  
料理未経験でも調理が簡単

従来カレー店 調理の流れ



ナイル本格カレー 調理の流れ



簡単オペレーションにより提供時間が早く、回転率が高い。  
9坪ほどの省スペース店舗でも開業が可能。



## オペレーション②

### 調理の工程削減により接客・サービス面を強化



#### 【提供時間の改善】



調理の工程が簡素化されたことで、  
混雑時に8分以内の提供が可能になり、回転率が向上した。



#### 【テイクアウト・デリバリー販売】



他業態よりも比較的作り立てを早く提供できる、  
指定の包材を使用することで、テイクアウトやデリバリー  
に対応可能となった。



#### 【販促・接客強化】



時間ができたことで、スタッフに思考  
する時間が増え、様々なアイデアで  
販促活動を行えるようになった。

また、より一層お客様との接客時間も  
でき、リピート客の増加、物販売上の  
向上にもつながった。



# 実際にいただいたお客様の声

★★★★★ 7か月前

最近のカレーでは珍しくかなり黄色いルー、甘いだけでなくコクとうまみ、少しだけ辛さが後からくるテーブルの揚げ物用ソースもトンカツにあうし味変にもなる  
満席でも回転早いので少し待たば案内してもらえる



★★★★★ 11か月前

ローズ豚カツカレーの黒カレーで頂きました。  
博多ナイル揚げ物ソースをカツにかけて食べました。掛けなくても美味しいカツですが、掛けるとカレーの辛味に変化して一層スパイシーになって旨味も増しました。店員さんによると、カレーに直接掛けるお客様もいるとか！チャレンジしてみてください。

★★★★★ 1か月前

昭和40年ごろに中洲が天神あたりで食べていたカレーです。  
街に遊びに出ると食事はうどんかカレーでした。阪急デパートでナイルカレーがあるのを見つけて以来博多駅に来たときは特性のソースをかけて食べたり、そのままの味を味わったりしてちょこちょこ食べています。  
小学生、中学生のころよく食べていた味は忘れられませんね!!  
特性のソース、カレーは販売されているため買って帰ることもあります。

★★★★★ 2年前

カレーもちろん美味しいのだが、店員さんの接客が本当に素晴らしいと毎回思う。  
忙しいはずなのに、子ども連れのお客さんに対してとても細やかな気遣いをされており驚きました。

★★★★★ 4か月前

40年前、天神の味のタウンにあったときから、何度も足を運んだ思い出の味です。カレーといえばナイルと刷り込まれた青春の味がよみがえります。途中でルーの色が赤くなった思い出がありますが、その頃の目の錯覚でしょうか？ただ、味がどうこうではなく、心に響く何かがあります。

★★★★★ 5か月前

味、顧客対応、伝統すべて加味して、満点です。  
博多来て良かったと思うお店ですね。  
ちなみに、写真は、追い飯🍚と追いカレーを追加しました。  
追いカレーは、お店の方が、他のカレーも楽しんで欲しいということで、サービスしてくれました。  
なんて素敵なお店さんで対応でしょうか。

お店のホームページより抜粋

復刻。お店と自宅で、伝説の味を

数々の伝説が生まれたカレーよ、今よみがえれ。  
福岡博多の伝説カレー ナイル

かつて西鉄名店街にあった  
伝説のカレー店。

地元で愛され、有名ミュージシャンや芸能人も足しげく通った福岡博多の名店です。元祖ナイルは2009年に多くのファンに惜しまれながら閉店。前オーナーの意志を受け継ぐために工房を買い取りナイルのレシピを継承した益正グループが、「またお店で食べたい」というお客様の声に応えて、博多阪急の地下に復活させました。

★★★★★ 11か月前

いつも通りがかりに良い香りがするので、とても気になっていた。全席カウンターで満員だったので少々待つ。店員さんの対応が素晴らしい。辛口はスパイシーでカツもサクサクして美味。また行きたい。



★★★★★ 3か月前

誰に勧めても失敗しないお店です。  
これぞ、百貨店のカレー屋さんという感じです。

【ここが凄い】

- ①美味い。→特に中辛に野菜トッピングは基礎中の基礎。これにタマゴカツかチキンタルタル入れたらもう虜です。
- ②接客が良い。→周りのお客さんを見ても、気難いおじ様達ですら大満足してるレベル。月一で行きますが、ここ数年この雰囲気の良いさを保てるのすごすぎ。
- ③持ち帰りがある。→家族で食べる時や、年末年始に備えて買って置くのと便利です。

老舗のようで、懐かしい味らしいですが、数年前から知らない私でもなぜか懐かしさを感じながらお店のカレーを食べられる貴重な場所です。

★★★★★ 1年前

落ち着きたいときは大概はここに来てカレーを食べます。  
🍴🍴🍴

カレーもいつも美味しく食べて

店員さんの接客もすごく優しい対応の接客でまた来たいと思ついつも思う、気持ちが落ち着ける居心地で俺にとっては最高の居場所です。

🍴🍴🍴  
🍴🍴🍴

★★★★★ 3年前

中辛をいつも注文しています。らっきょと福神漬も好みの量を食べれるし、美味しいです。  
いつ来ても店員さんが丁寧に対応してくれます。

九州に帰って来たら、食べたいものリストの1つです(・̀\_・̀)"

前にテレビで武田鉄矢さんも愛したナイルって見た気がします。



# ナイルカレー メニュー表

メニューの  
豊富さだけでなく

- トッピング
- 追いカレー
- 追い飯など

お客様一人一人の  
好みに合わせた  
カスタマイズが  
可能です。

**博多の名店**  
創業昭和36年

**ナイル**

今から約60年以上前、1日1000人が行列を作ったという福岡博多の伝説のカレー「ナイル」。超有名芸能人をはじめ、多くの博多っ子に愛され、今なお語り継がれるその味をここに復活させました。金色に輝くナイル用をイメージした「ナイル復刻カレー」をはじめ、3つのルーまで用意。博多の思い出「ナイル」をお楽しみください。

**全カレーメニューお持ち帰りできます!** トッピングのみの持ち帰りもできます。一部商品を除く。

**復刻カレー**

創業昭和36年、多くの方々に愛された元祖ナイルの復刻版。この味から始まった元祖の味をお楽しみください。

**スペシャルカレー**

辛さとコクのある旨味を絶妙なバランスで仕上げた元祖ナイルの進化版。このトッピングにも個性が詰まっています。

**黒カレー**

元祖ナイルにスパイスをふんだんに加え、長時間煮込んで作られたピリッと辛いスパイシーな大人のカレーです。

**ナイルカレー**  
(本体価格 ¥664)  
**¥731 (税込)**

3種類のルーからお好きなルーをお選びください。あいがけカレーにもできます。

**ライス** ルーも増えます  
※普通盛りは250gです

**大盛 +100g**  
(本体価格¥150) **¥165 (税込)**

**特盛 +200g**  
(本体価格¥300) **¥330 (税込)**

**追い飯 & 追いカレー**

**追い飯** ちょっとご飯が足りない時に  
(本体価格¥96) **¥106 (税込)**

**追いカレー** あと少しカレーがあったらなーという時に!  
(本体価格¥150) **¥165 (税込)**

**ナイルこだわりの製法**

ナイルカレーは、骨と野菜の旨味をじっくりと詰まった最高のスープ「ホーンブロス」をベースに作られています。「ホーンブロス」とは、鶏の骨と昆布、野菜をじっくりと煮だしてつくった出汁スープです。

**人気No.1**

ナイル伝説  
**ロース豚カツカレー**  
(本体価格¥846) **¥931 (税込)**

**人気No.2**

低温調理マサニにおいく、やわらかく  
**ローストポークカツカレー**  
(本体価格¥1,000) **¥1,100 (税込)**

**大人の王様カレープレート**  
(本体価格¥1,250) **¥1,375 (税込)**

選ぶメイン ●お好きなメインをお選びください。

豚カツ ●メンチカツ ●チキン南蛮

**彩り野菜 と たまごカツ**

**人気No.1**

自家製タルタルのチキン南蛮と絶品コロロ  
**チキン南蛮カレー**  
(本体価格¥846) **¥931 (税込)**

**人気No.2**

あっさりなのに奥深い  
**野菜と換き肉のカレー**  
(本体価格¥846) **¥931 (税込)**

**半日分の野菜を1皿で!**

**野菜の旨味と食感がプラス  
彩り野菜カレー**  
(本体価格¥955) **¥941 (税込)**

**ナイル×ヒリ辛**

最高級ピリ辛カレーのスパイスがチキン  
**高菜と換き肉のカレー**  
(本体価格¥837) **¥921 (税込)**

**肉汁がふれる絶品**

チキンカツにカツユウ!  
**十割牛100%  
牛メンチカツカレー**  
(本体価格¥900) **¥990 (税込)**

**ヘルシーが大好き!**

ヘルシーに食べたいおまわり!  
**ナスとほうれん草と  
ウィンナーのカレー**  
(本体価格¥937) **¥921 (税込)**

**サクッととろろおいしい**

一度食べたらおまわりになる!  
**カニクリームコロッケカレー**  
(本体価格¥937) **¥921 (税込)**

**自家製トッピングの  
コーンスローサラダ**  
(本体価格¥200)  
**¥220 (税込)**

**カレーによく合う トッピング**

**たまごカツ**  
カツカツとろろの旨味が最高!  
(本体価格¥107) **¥211 (税込)**

**赤ぶりチーズ**  
とろろチーズがカレーもさらに美味しく!  
チーズ好きにはたまらない!  
(本体価格¥165) **¥165 (税込)**

**温菜玉子** (本体価格¥165) **¥165 (税込)**    **中華玉子** (本体価格¥165) **¥165 (税込)**

**エビフライ** (本体価格¥290) **¥290 (税込)**    **彩り野菜** (本体価格¥107) **¥211 (税込)**

**泰福けなす** (本体価格¥132) **¥132 (税込)**    **ウィンナー** (本体価格¥132) **¥132 (税込)**

**タルタルソース** (本体価格¥121) **¥121 (税込)**

**ビーフ (中)**  
・サントリー プレミアム・モルツ  
・アサヒ スーパードライ サケール  
(本体価格¥455) **¥504 (税込)**

**ビーフ (小)**  
・サントリー プレミアム・モルツ  
・アサヒ スーパードライ  
(本体価格¥270) **¥270 (税込)**

・カワカレー (高品質) オールフリー (本体価格¥410) **¥451 (税込)**

**ビーフ (中)**  
・サントリー プレミアム・モルツ  
・アサヒ スーパードライ  
(本体価格¥455) **¥504 (税込)**

**ビーフ (小)**  
・サントリー プレミアム・モルツ  
・アサヒ スーパードライ  
(本体価格¥270) **¥270 (税込)**

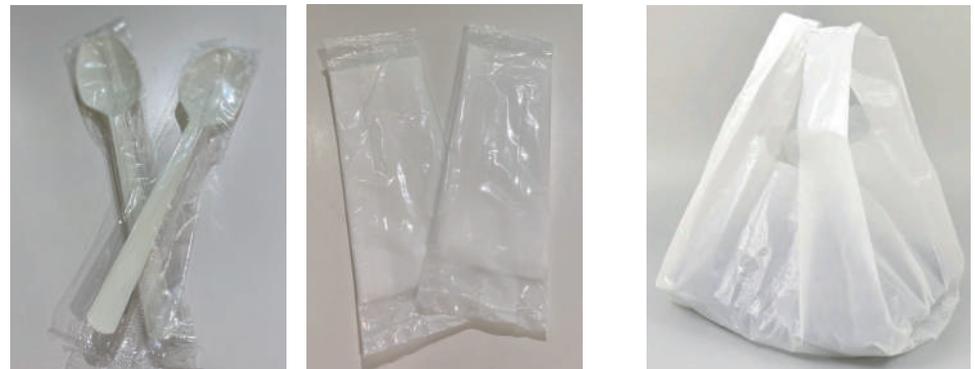
・カワカレー (高品質) オールフリー (本体価格¥410) **¥451 (税込)**

※季節の野菜も使用しますので、内容が変動する場合があります。    ※特定原材料等につきましては、スタッフにお尋ねください。 ※写真はイメージです。

# テイクアウト・デリバリーの包材



カレー容器



スプーン・おしぼり

ビニール袋

## 開業詳細

ストアタイプ	①ロードサイド ②インストア
店舗面積	10坪～
駐車場	ロードサイドは10台以上が望ましい
地代家賃	想定売上の10%以内が望ましい
物件保証金	賃料の3ヶ月程度(不動産契約に依る)
必要人数	社員2～3名 アルバイトスタッフ5名～10名(売上規模により異なる)
内装工事(スケルトン)	50万円～/坪(内容・条件により異なる)/約1,000万円～1,500万円
立地条件	都心型・郊外型 ※ロードサイドの場合は、コンビニ跡地等が望ましい
	インストアの場合、館内レジ通過客数2,000人以上が望ましい
厨房・備品	約250万円～(中古品可)
オーダーシステム・機材	約100万円～
出店地域	日本国内(地域は、相談により)
加盟推奨	独立起業希望者、飲食店経営の業態転換・異業種の加盟も可

※本資料は2022年2月現在のデータです。売上・利益等を保証するものではないことを予めご了承ください。

## 事業シミュレーション A 実店舗

加盟対象	当社の経営理念に賛同し、開業資金の調達可能な法人様及び個人様
加盟料	100万円(税別)
仕入保証金	50万円 契約満了時返還
商標権使用料	5万円/月
月間指導料(SV料)	— (ご要望に応じ/一人日当 20,000円 宿泊費・交通費別途)
衛生管理費	— 自店にて管理
配送料	別途お見積り
オープンサポート費	オープン時サポート費用 別途お見積り 遠方・宿泊を要する場合(交通費・宿泊費別途)
研修	別途研修スケジュール表 経営責任を果たせる方が望ましい
契約期間	5年間(5年後1年毎に自動更新)

※売り上げに対するロイヤリティはございません。

## 初期投資費用 A- 実店舗

		一括現金の場合	リース併用の場合
内装工事	10坪の場合 50万円/坪 × 10坪 (工事内容による)	約 500万円 (税別)	約 500万円 (税別)
厨房機材 備品	中古品含む 厨房・店舗内備品	約 250万円 (税別)	リース可
オーダーシステム	食材発注、店内オーダー	約 100万円 (税別)	リース可
システム機材	オーダーシステム機材		
加盟料	100万円 (税別)	100万円 (税別)	100万円 (税別)
預かり保証金	50万円 (解約時返金)	50万円	50万円
オープンキット	別途お見積り	約 20万円 (税別)	約 20万円 (税別)
オープンサポート	別途お見積り (遠方の場合、交通費・宿泊費別途)	約 10万円 (税別)	約 10万円 (税別)
合計		約 1,080万円 (税別)	約 730万円 (税別)

※あくまでも目安で、物件により大きく変わる場合がございます。上記には、物件取得費は含まれていません。

# 収支シュミレーション

売上高 4,500,000 円 / 月 モデル PL

項目	金額	比率
売上高	4,500,000	100%
売上原価(F)	1,710,000	38.00%
人件費(L)	1,000,000	22.00%
F/L合計	2,710,000	60.00%
販売管理費		
法定福利費	112,500	2.50%
地代家賃	720,000	16.00%
リース料	45,000	1.00%
水道光熱費	90,000	2.00%
通信費	11,250	0.25%
店舗衛生費	22,500	0.50%
消耗品	11,250	0.25%
減価償却	36,000	0.80%
販促費	0	0%
商標権使用料	50,000	1.1%
雑費	90,000	2.00%
販売管理費合計	1,134,750	25.22%
営業損益金額	655,250	14.60%

## 売上内訳

- ・ イートイン 65%
- ・ 物販 35%

## 人件費

- ・ 自社工場製品により  
少人数のオペレーションが可能

## 販促費

- ・ リピート率が高いため、販促費用をかけなくてよい。

## 営業利益

- ・ 一般的な飲食業営業利益目標 10% と言われている中  
約 1.46 倍の 14.6% は、非常に高い

モデル店
博多阪急店（9坪、カウンター9席）
最高売上 500万円
最低売上 390万円
平均売上 450万円
平均原価 38%
社員給与 2名（1名 24万円）
P/A 平均時給：920円

※モデル PL データです。売上・利益等を保証するものではないことを予めご了承ください。

## 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：900万円

社員数：60名

店舗数：6業態 7店舗 FC3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

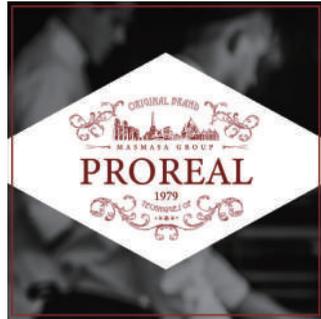
飲食店舗の運営、店舗プロデュース事業、飲食店コンサルティング事業、

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

WEB：<http://www.masumasa.jp/>

# 事業内容



## 真空調理「PROREAL」& 商品開発事業

- ◆自社開発の真空調理ミールキット「プロリアル」とOEM製造

## 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

## 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

## 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



MASMASA

自社食品工場

## 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」