



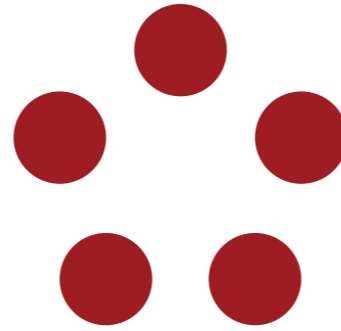
低コスト開業&短期回収！

蔵元直送の本物の日本酒、創作和食料理。

簡易オペレーションを実現した日本酒業態！

sakeba フランチャイズ説明資料

(2017年)



s a k e b a

日 本 酒 だ い に ン ぐ

2013年3月、インターネット業界の若い方々で「**日本酒をもっと気軽に、楽しく!**」をコンセプトにつくられた、渋谷駅新南口から徒歩二分に位置する、日本酒ダイニングです。和をメインとした堅めの内装ですが、BGMやメニュー、スタッフの対応含め、日本酒初心者や若い世代の方でもお楽しみ頂けます。全来客者の七割が予約客で、20代後半~30代の方が多くいらっしゃっています。若い方でも楽しく日本酒に触れられる、日本酒初心者の方にとっても優しいお店です。

日本酒とこだわりの和食創作料理、日本酒好きなスタッフとの会話、「隠れ家空間で日本酒をまるごと楽しむ」、そんなお店づくりに毎日努めています。美味しい日本酒と美味しいお料理、心地よい空気感の流れるお店の雰囲気。「大切な人との時間をたいせつに」。

sakeba (サケバ) は、昨今の厳しい飲食業界の中で、軽飲食物件でありながら、重飲食の満足度を実現することで低コスト開業&低ランニングコストで短期回収を可能にした業態となっています。

【低コスト開業&短期回収】

sakeba (サケバ) は、軽飲食しか認められないような「オフィス店舗」物件で開業可能。重飲食対応の「飲食店用物件」と比べ、大幅に物件取得費、そして家賃の削減が可能です。

【料理も日本酒も本物。だからリピーターを呼べます】

全国各地の日本酒の蔵元と直接取引している、本物のこだわりの日本酒を取り揃えています。お水も蔵元直送の和らぎ水を使用しています。

【職人いらず。日本酒を学びたい人が働きたいお店です】

本部がバックアップするので職人を必要としません。また、日本酒を学びたい人が低賃金でも働きたい業態であるのも特徴です。そして、本部が定期的に日本酒勉強会を開催してくれるので、スタッフのモチベーションも上がります。



日本酒の新しい体験を

日本酒は1杯400円から。日本酒と料理のペアリングをお楽しみいただけます。お通しと席料と仕込み水代で850円頂戴していますが、これは日本酒の新しい楽しさを体験してもらいたいという思いからです。

本物の日本酒と料理を

日本酒は全て蔵元直送。東京市場には出回っていない、希少な日本酒を用意しています。また料理も、日本酒とのペアリングを重視した本物の料理。通な方から始めての方まで納得いただけるメニューとなっています。

おとなの雰囲気とサービスで

ゆったりベンチシートや小上がり、暗い照明にキャンドルライトなど、おとなのお客様が落ち着ける雰囲気、そしてサービスを感じてもらえます。都心の喧騒を忘れさせてくれる、隠れ家ダイニングです。



カジュアルだけどゆったりとおいしい本物の日本酒を楽しんでもらいたい。そんな思いからsakebaを作りました。重厚感あるカウンター、ゆったり小上がり、お一人様でも気軽に来て頂けるハイカウンター席、しっかりお食事からちょこっと一杯までお客様のご用途に合わせてご利用頂けます。隠れ家空間で蔵元直送の日本酒とこだわりの創作和食料理、そして日本酒好きなスタッフとの会話、お店をまるごとお楽しみください。

初期投資が安い

本来飲食店に使われることが少ない、「好立地&悪条件」のオフィス店舗物件での開業が可能。いわゆる飲食店舗物件と比べ、格段に安い店舗取得費でも本格的なsakebaが開業できるのです。

幅広い地域、ターゲットに対応

「好立地&悪条件」であれば、オフィスや繁華街、住宅駅など幅広い環境での出店が可能です。メニューも地域やオーナーの趣向に合わせて柔軟に対応できます。

幅広いシーンで利用可能！

本格的な創作和食料理、リゾットなどを提供するので、1件目の需要にしっかり応えます。もちろん、2件目に日本酒を楽しんでいただくお店としても利用でき、お客様のシーンを選ばないのが強みです。

手軽に利用できる価格設定

今、消費者は外食回数は減らさずに単価の低いお店を選んでいると言われてますが、本物にはお金を使ってくれます。sakebaはお客様がシーンに合わせて使っていただけるのが強みです。

強い日本酒業態

現在は日本酒ブームと言われいますが、日本酒業態は決してハヤリモノではありません。いつの時代でも廃れることがない、強いアルコールメニューなのです。

応援したくなるストーリー

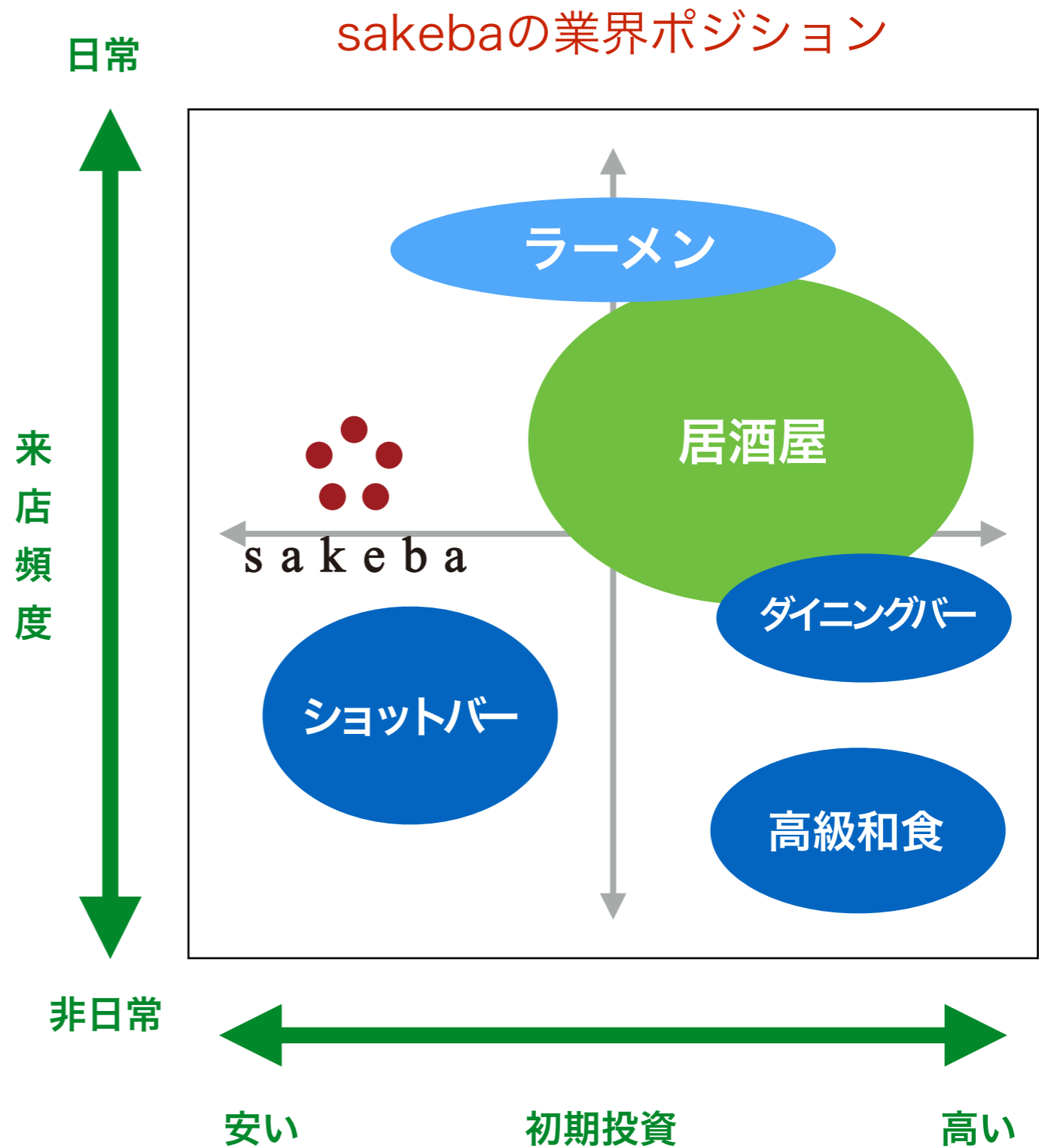
sakebaで取り扱ってる日本酒は、全国各地のまだ表に出てきていない蔵元の日本酒のみ取り揃えています。sakebaで消費が増えることで、全国の蔵元も喜ぶ仕組みとなっています。

日本酒業態はもはや日常業態。
どんな時代でも安定した業態です。

日本酒は少し高級なイメージがありましたが、今や若い方を中心に日常酒として認知されています。また近年増加してる外国人にも求められるお酒です。日常性のある食が今の時代は有利な中、日本酒業態は「新しい日常食」としての地位をまさに築こうとしていますのです。通常の居酒屋などは初期投資が大きくなるため、リスクも大きくなります、その点、「sakeba」は超低投資での開店が可能であり、外食産業の中でも極めて失敗リスクの少ない安定した分野といえます。

様々なシーンで利用できます。
女性にも男性にも愛されるお店。

sakeba業態は、軽飲食設備ながら、ボリュームのある料理を提供出来る為、歓送迎会、忘年会、合コン等の「1件目」の需要に対応できます。更に落ち着いた雰囲気と日本酒と創作和食の組み合わせは2件目としても十分満足いただける為、早い時間から遅い時間まで安定した集客が期待できます。料理によっては、ターゲットを絞り込まれてしまう場合がありますが、sakebaは女性にも男性にも愛される要素をふんだんに取り入れています。



初期コストの安い軽飲食物件でも、お客様の舌と胃袋を満足させるメニューを提供します。

- 簡単なキッチン設備でもできる範囲のメニュー
- 簡単オペレーション
- 日本酒に合い、お客様が満足するメニューを実現。



お客様を満足させる、レシピ、ベース食材提供は本部が提供しますので、安定した味の提供をします。また、定期的に新メニューの提案も致します。

当店の日本酒は全て蔵元直送。全国各地の蔵元から、良い状態の日本酒を毎日直接仕入れていきます。また、日本酒メニューは全て、米と米麴のみで醸された「純米酒」です。四季折々の様々なタイプの日本酒と銘柄を取り揃え、楽しみ方も温度帯別、食事と日本酒との相性と、幅広い飲酒形態を提案しております。尚、当店では業界内で有名な銘柄は取り扱わず、スタッフが自身を持って紹介できる銘柄のみ取り揃えています。一般には出回らない希少な限定酒や、sakebaでしか取扱えない日本酒などを用意することが可能です。また本部には日本酒のプロフェッショナル、蔵元出身のスタッフもいるため、日本酒に関するサポートが充実しています。









たっけ 🍷🍷🍷
@takeoo814

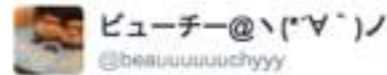
フォローする

「日本酒バーsakeba」

いやー日本酒本当に美味しい。さらに雰囲気
が抜群にいい。
カップルで来るのもよし。適度なカジュアルさ
で本当に最高。
絶対にリピートしますな。



11 リツイート 42 いいね



ビューチー@ \(*v*)ノ
@beauuuuuuchyyy

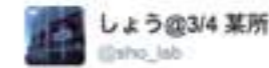
フォローする

#sakeba さんの、リニューアル後第1号のカス
タマーになってきた(初来店)
(*艸`)笑

隠れ家的なオシャレな店内で飲むお酒と、料理
はもう絶品ッ
ヾ(*v*)ノ
店長さんの「こだわり」という名の「情熱」が
至るところで見受けられる素敵なお店でした
(*^o^*)v



5 リツイート 6 いいね



しょう@3/4 某所
@sho_lab

フォローする

今日は渋谷Sakeba！日本酒がうまい！



2 リツイート 7 いいね



れい
@lukunama

フォローする

良き・(*w*)、
#sakeba #れいの日本酒記



1 リツイート 1 いいね

「好立地・悪条件」の物件で集客を強化するためには、インターネットを活用したプロモーション活動が必須となります。一般的なグルメ媒体はもちろんのこと、クラウドファンディングやSNSを駆使して、sakebaのファンを確実に増やしています。



渋谷の日本酒専門店「sakeba」がリニューアル！日本酒の永久無料会員を募集！

本部の母体は酒販店のため、全国各地の個性的な酒蔵約50社と強固な関係性を築いています。但し、既に巷に溢れかえってる銘柄は、当店のコンセプトには沿いませんので取扱いがございません。まだ表に出ていないけど丁寧に酒造りを行ってる、個性ある酒蔵と取引させていただいています。





日本酒の飲み比べ専門店を店舗展開

本部では、テレビや雑誌やインターネットで話題の日本酒飲み比べ専門店「KURAND（クランド）」を運営しています。そこで培った全国各地の蔵元との強固な繋がりがあります。



国内最大級の酒類専門メディアを運営

本部では国内最大級の酒類専門メディア「NOMOOO（ノモー）」を運営しています。キャンペーン情報などを、定期的に発信して、店舗の集客に貢献します。



Makuake（マクアケ）と提携

本部と国内最大級のクラウドファンディングサービス「Makuake（マクアケ）」と業務提携し、今までにない日本酒の創出のサポート、日本酒市場の活性化を行っています。

■ 開店前

メニュー

- ・メニューコンセプトメイク
- ・調理指導（レシピ、味、調理方法、盛り付け）
- ・取引業者手配
- ・初回発注代行

店舗デザイン

- ・基本計画：平面レイアウト
：厨房レイアウト
：椅子・テーブル・食器・什器の配置
- ・諸官庁への事前協議

グラフィック

- ・DM、チラシのデザイン
- ・看板デザイン
- ・店内ポップ
- ・その他備品に関するグラフィック関係のデザイン

コーディネート（発注など）

- ・家具、内装備品
- ・ユニフォーム
- ・食器類
- ・厨房器具
- ・事務用品等

オープン前後立上指導

- ・スタッフ研修（オープン前）
- ・ホールオペレーション指導
- ・サービス指導
- ・運営管理指導

プレスリリース

- ・プレスリリース制作
- ・プレスリリース配信
- ・取材スケジュール&立ち会い
- ・自社SNSでの拡散
- ・クラウドファンディング企画作成
- ・クラウドファンディングページ作成
- ・クラウドファンディング管理

■ オプション

業務計画作成

- ・収支予測代行
- ・対銀行事業計画作成
- ・物件情報収集
- ・立地調査

人材募集代行

- ・募集要項作成
- ・雑誌媒体への掲載業務代行
- ・面接やシフト調整代行

開店後サポート

- ・HP運用
- ・レシピ食材提供
- ・定期的に日本酒講習会実施
- ・年4回の臨店指導

お問い合わせ

▶ お問い合わせを頂いた後、弊社からご連絡致します。

事業説明・店舗視察

▶ 本部の方針・事業内容等、加盟頂く前の様々な疑問の解決、相談を実施。既存店舗の見学等も実施します。

本部面談

▶ 弊社代表との面談を実施させて頂き、双方理解を深めさせて頂いたのち、加盟意志の確認及び今後の方向性の確認を行います。

法定開示書面の提示

▶ フランチャイズ契約に伴う開示事項の説明を行います。

立地物件評価

▶ 候補物件の立地商圈審査を行います。

事業計画策定支援

▶ 融資に必要な事業計画策定の支援を行います。

加盟契約締結

▶ FC契約書の締結し、加盟金・保証金をお支払い頂きます。

開業準備

▶ 研修店舗で店長研修を15日間実施します。
店舗内装の設計施工のアドバイスを行います。

店舗オープン後

▶ 1ヶ月に1回の臨店及びフォローを実施します。

詳しい初期投資モデルと収支モデル、利益シュミレーションにつきましては、面接時にお伝え
 しています。お気軽にご連絡ください。（担当：河端）

会社名	リカー・イノベーション株式会社
代表	荻原 恭朗
設立	2013年2月
所在地	〒123-0851 東京都足立区梅田5-13-13
TEL/FAX	TEL：03-6806-3777（フランチャイズ部門担当：河端） FAX：03-3849-0237
事業内容	酒類小売業・卸売業・飲食店事業・メディア事業