



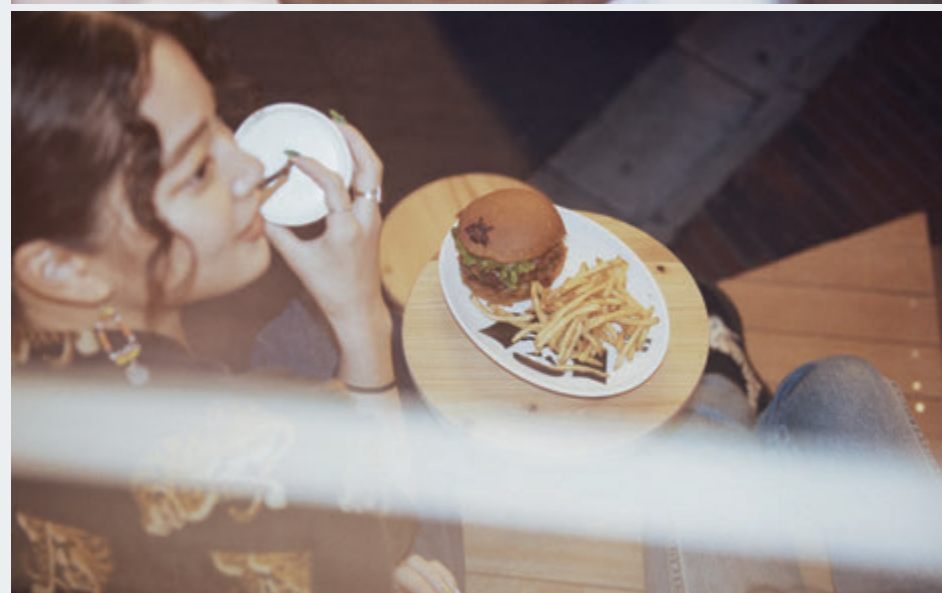
**SHOGUN  
BURGER**

## 思い切り頬張り、 鼻にソースをつけて、 極上のおやつを召し上がれ。

私は富山で1987年から続く焼肉屋を経営している家に生まれました。  
焼肉屋の後を継いだ当初から、  
自身の好物であるハンバーガーのお店を経営することが目標でした。  
それも焼肉屋の和牛を使った本格的ハンバーガー専門店です。  
2016年、富山の繁華街に7坪の小さな店舗で  
「SHOGUN BURGER」を出店し、  
その頃から、新宿・歌舞伎町への進出が私の視野にありました。  
その後ニューヨークで数々の飲食店をリサーチし、  
自社のハンバーガーにさらに自信がついたことが決め手となり、  
歌舞伎町店オープンを決断。  
そして今、和牛を使用したパティは、海外でも十分通用すると自負しており  
和牛の価値と日本人の感覚を大切にしたいハンバーガーを世界に広めていきたいと考えています。

株式会社ガネーシャ

本田 大輝



# Smash your brain??

## ～顎が外れるぐらいの衝撃を～

SNSや各種メディアより流れる情報にあふれたこの時代において  
人々に「忘れられてしまっは終わり」である。

脳裏に焼き付くような味、衝撃的なビジュアルのハンバーガー、  
誰もやったことがない企画等を打ち出していかなければならない。

### MISSION

**“日本一の和牛ハンバーガーチェーンになる。”**

#### 【目標】

2025年12月までに30店舗の国内展開。

#### 【出店予定場所】

関東エリア18店舗、北海道、仙台、大阪、京都、沖縄、福岡、  
名古屋、岐阜、神戸、横浜、軽井沢、新潟

※これ以外のローカル駅周辺ローカル郊外なども、1店舗限定出店なら可能性あり





## 高品質で安心安全な ハンバーガーを手作りで

### 3つのこだわり

バンズ

#### 01 BUNS

独自製法で焼く「素材や配合にこだわったバンズ」は、小麦の香りと甘味を引き立てながらも、主役のパティを邪魔しない黄金バランスの要。ふんわり食感とは真逆の印象の、力強く押された焼き印も個性を打ち出します。

パティ

#### 02 PATTY

黒毛和牛を粗挽きしたパティは、旨味が強いスネ肉特有の食感が満腹中枢を刺激。基本的に冷凍していない新鮮な粗挽き肉をオーダー毎に丸め、熱々の鉄板に押しつける「スマッシュ製法」で焼き上げます。

ソース

#### 03 SAUCE

定番のオーロラソースとマスタードソースに加え、牛肉のベストな食べ方を知る焼肉屋ならではのアプローチとして、特製の和牛ソースを用意。濃厚なタレの意外なフィット感も、老舗の技術の賜物です。



## STRONG POINT

STRONG POINT 01

**アルバイトスタッフでも管理しやすいオペレーション。**

STRONG POINT 02

**動画マニュアルとレシピ、焼きオンラインチェック、  
SVの臨店によって指導を実施。**

STRONG POINT 03

**インバウンドの集客が高く、特に欧米、アジア圏に強い。**

STRONG POINT 04

**ピーク時でも3名で運営が可能な為、人件費が低い。**

STRONG POINT 05

**回転率が高く、ラーメン店等の単一業態に比べ客単価が高い。**

(例) 新宿店の客単価 ¥2,180 / 富山店 ¥1,880





# 牛宮城プロデュースの立役者 株式会社ガネーシャ「本田 大輝」が 仕掛けるハンバーガー店。

ブランディング・マーケティング

## BRANDING/MARKETING

- instagramやTikTokを使用しSNSブランディングを活用。
- アニメ、アパレル、インフルエンサー、ダンサーなど様々な業種のスペシャリストとコラボを実現。
- 商品開発・デザイン及びプロモーションにおいて、多くの著名人からも定評がある。



# instagramや TikTokを使用した SNSブランディング。

instagramやTikTokなど  
SNSで多くのインフルエンサーから  
支持されている「SHOGUN BURGER」





# コラボバーガー& 店舗限定メニュー



SHOGUN  
BURGER



#FR2  
DOKO?

はっこう 



【コラボ1】: アニメ「魔法少女まどか☆マギカ」

【コラボ2】: アパレル「FR2」

【コラボ3】: ミシュラン 鮨店「銀座 はっこう」

【コラボ4】: 食べログ100名店「欧風カレー ボンディ」

■年間8つ以上のオリジナルバーガーは、レシピとマニュアル動画を提供します。



世界的チョコレート × アマゾンカカオ × ショーグンバーガーのコラボレーション!!

## 和牛とアマゾンカカオの ハンバーガー

ショコラティエ・瀧島 騎士兵 (Seiste 兼 LikesweetsBOX総合監修) 監修、いま話題のアマゾンカカオを使ったハンバーガーが完成しました。

このおりのトッピングに、バカルミコ風味のチリサキソースで仕上げた個性豊かなバーガー。濃厚なアマゾンカカオソースをかけてお召し上がりください。

Amazon Cacao Hamburger  
ココアソース  
チリサキソース  
和牛  
アマゾンカカオソース

Amazon Cacao  
アマゾンカカオ  
和牛の旨味と濃厚なココアソースが、このハンバーガーの最大の特徴です。アマゾンカカオの苦味と和牛の旨味が、絶妙なバランスで調和しています。

期間限定 2022.2.14~  
売り切れ次第終了

Amazon Cacaoソースについでポテトをお楽しみ!  
ポテトセット ¥2,380  
ドリンク・ポテトセット ¥2,500

SHOGUN BURGER

## Special White Shrimp Hamburger

富山 白えび亭 × ショーグンバーガー **白えびバーガー**

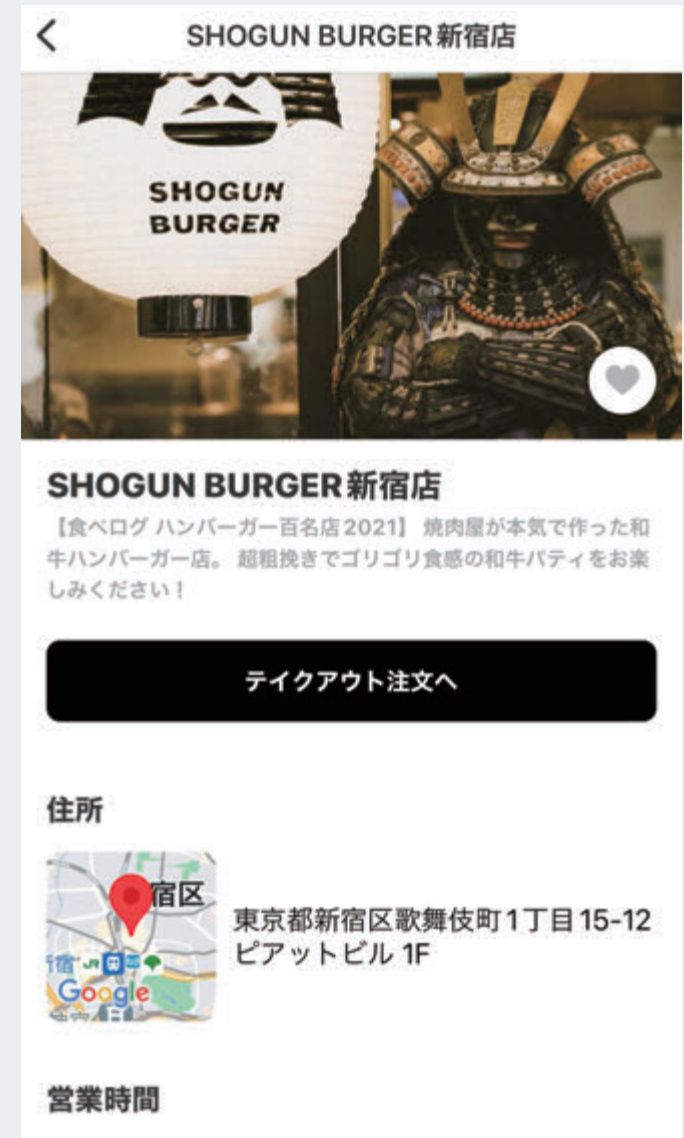
富山の家「白えび」の解禁も、SHOGUN BURGER 1号店(富山店)の誕生日も4月1日。それに合わせて、SHOGUN BURGERが「富山 白えび亭」とコラボしました。和牛パチの上に、繊細な甘みと美しい形が特徴の白えびで作る特製の天ぷらをのせ、「富山 白えび亭」の天丼のたれをアレンジしたソースと合わせました。大概おろしや大量でさっぱりいただける、春らしい新感覚のハンバーガーです。

期間限定 2022.4.1~4.30  
ポテト白えび天ぷら・ドリンクセット ¥1,800 (¥1,580)



## テイクアウト&デリバリー

- ① SHOGUN BURGER公式アプリによる事前予約、自社配送によりUber Eatsや出前館などのデリバリーサービスの高い配送料を抑えられるシステム。
- ② デリバリーサービスの手数料は35~40%だが、自社配送機能を使うと4.29%まで軽減。またデリバリーサービス未対応の地域でも配達が可能です。  
テイクアウト、デリバリーどちらも手数料は以下の通りです。  
「Picks利用料:0.99% (税込)」 + 「決済手数料:3.3% (税込)」  
→ 合計:4.29% (税込)
- ③ Picksはスマホで事前注文のため、店頭でお客様を待たせる必要がなく、会計の手間もないので、店内の混雑を未然に防ぐことができます。  
また、リピーターの確保にもつながります。



## 本部サポート体制について。

メリット1

### MANAGEMENT

ソース、パンズ、パティの3つがセントラルキッチンで仕込まれた状態で提供できるので、味がぶれにくく、短い準備で営業を始められること、管理がしやすいです。

メリット2

### COST

弊社のハンバーガーは練習すれば誰でも上手に焼けるので、アルバイトだけの現場運営も可能で、人材が集まりにくい地域でも、食券機を利用することで、最低2名から運営できる為、人件費率が他業態に比べ20%と少ないことが特徴です。

メリット3

### OPERATION

- ・オンライン焼き方チェック (月1回) ・マニュアル共有。
- ・本部より季節メニューの動画マニュアルあり、レシピ共有
- ・販促ポスターなどの共有。

メリット4

### EQUIPMENT

- ・クラフトビールやオリジナルコーヒー、お皿や制服などもオリジナル仕様。



## メインメニュー

### 01 ダブルチーズバーガー ¥2,180

和牛のスネの旨味や食感、溢れる肉汁を感じてもらえる  
当店1番のバランスの良いバーガーです。

### 02 チーズバーガー ¥1,380

シンプルイズベスト! 和牛の味をしっかりと感じられる和牛パテと  
野菜、オリジナルソースとパンズのハンバーガーです。

### 03 トリプルチーズバーガー ¥2,980

見た目も味もインパクトがある名物バーガーです。  
チーズとお肉のみで野菜が入っていませんのでご注意ください。

### 04 クラフトチーズチキンバーガー ¥1,080

オリジナルスイートチリソースと人気のSHOGUNタルタルソース  
とチーズを挟んで仕上げています。

### 05 ベジタリアンバーガー ¥1,280

ベジタリアンブッチャー株式会社 植物性の大豆肉を  
使用したバーガーです。(ヴィーガン非対応)

### 06 ショーグンビール ¥980

リオ・ブルーイング・コーと弊社のコラボレーションエールです。

01



Double Cheeseburger

02



Cheeseburger

03



Triple Cheeseburger

04



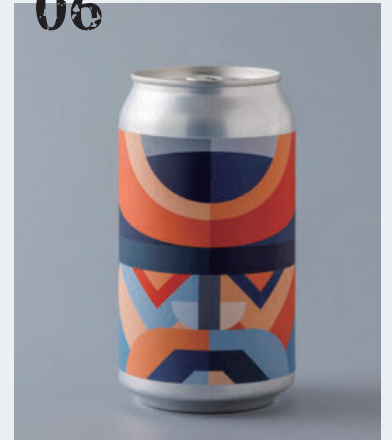
Craft chicken burger

05



Vegetarian burger

06



Shogun beer

※券売機モデル(都内、繁華街モデル)とカウンター接客モデル(ローカル)の2パターンの値段設定があります。



## 費用について

- 加盟金500万円(税別) 保証金150万円(税別)
- ロイヤリティ 総売上の5%(税別)
- 30日間：社員2名[研修費用/2名までは15万円(税別)。3名以上になると一人当たり5万円(税別)追加]
- 本部プロモーション費用：【月額】1万円(税別)
- 食ベログ有料会員：【月額】1万円(税別)以上必須
- レスダク日報システム登録必須
- 月1 本部指定PL資料提出  
SV臨店：必要時のみ  
【オープンから3ヶ月は必須。6ヶ月以降はクレームの件数が月3件以上、内容によりSV臨店あり】  
※KPIチェック費用：1万5千円(税別)+往復交通費宿泊費
- オープン立ち上げ費用：14日間 35万(税別)  
※社員2名派遣。1名は常時勤務(別途費用として宿泊費と交通費発生)
- レスダク日報システムの繋ぎ込み
- 弊社コミュニケーションツール『トークノート』を使用。
- アルバイトは弊社評価システムに沿ってもらう。

### 【その他ランニング費用】

- SHOGUN BURGERアプリ：15000円(税別)
- インフォマート利用料(プランによる)



# 実績表

## SHOGUN BURGER新宿総本店(直営) 2023年4月実績

	項目	実績 (税抜)	比率	
売上	総売上	22,868,626		
	税抜き売上 (1)	20,039,739	100.00%	
売上原価	仕入	8,149,572	10.7%	
	棚卸	-51,597	-0.3%	
売上総利益	TOTAL原価	8,097,975	40.4%	
販売費・一般管理費	FOOD原価	7,374,539	36.8%	
	DRINK原価	723,436	3.6%	
	売上総利益 (3)=(1)-(2)	11,941,764	59.6%	
	人件費	2,755,703	13.8%	
	法定福利費	185,819	0.9%	
	旅費・交通費	99,370	0.5%	
	管理諸費	73,480	0.4%	
	通信費	22,000	0.1%	
	消耗品費	650,808	3.2%	
	外部委託費	104,008	0.5%	
	水道光熱費	158,680	0.8%	
	クレジット手数料	410,346	2.0%	
	地代家賃	978,920	4.9%	
	リース料	59,972	0.3%	
	雑費	85,232	0.4%	
	販売費・一般管理費合計 (4)	5,637,271	28.1%	
	売上利益	営業利益 (5)=(3)-(4)	6,304,493	31.5%

## SHOGUN BURGER横浜赤れんが倉庫店(FC) 2023年4月実績

	項目	実績 (税抜)	比率	
売上	総売上	9,419,670		
	税抜き売上 (1)	8,477,876	100.00%	
売上原価	仕入	4,596,577	54.2%	
	棚卸	-1,056,200	-12.5%	
売上総利益	TOTAL原価	3,540,377	41.8%	
販売費・一般管理費	売上総利益 (3)=(1)-(2)	4,937,499	58.2%	
	人件費	1,563,813	18.4%	
	法定福利費	45,000	0.5%	
	管理諸費	45,000	0.5%	
	通信費	5,000	0.1%	
	消耗品費	350,000	4.1%	
	減価償却費	40,367	0.5%	
	水道光熱費	600,825	7.1%	
	クレジット手数料	172,954	2.0%	
	地代家賃	203,751	3.8%	
	販売費・一般管理費合計 (4)	3,144,049	37.1%	
	売上利益	営業利益 (5)=(3)-(4)	1,793,450	21.2%

店舗規模 15坪 20席

### 収支モデル

合計 **550万**(100%)

原価	220万円 (40%)
人件費	110万円 (20%)
水道光熱費	11万円 (2%)
家賃	55万円 (10%)
消耗品費	22万円 (4%)
ロイヤリティ	27.5万円 (5%)
その他営業経費	5.5万円 (1%)
営業利益	99万円 (18%)

### 開業資金モデル

合計 **3,080万**

加盟契約金	500万円
保証金	150万円
物件取得費	600万円
内外装	1500万円
厨房機器(中古)	300万円
設計費	330万円
開業備品	150万円
開業備品	100万円
研修費	15万円
立ち上げ費用	35万円



株式会社ガネーシャ

〒930-0834 富山県富山市問屋町1丁目9-7 トトン 2階

TEL: 076-491-5677

Email. [contact@ganesha-inc.net](mailto:contact@ganesha-inc.net)