



**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「忘れられてしまっては終わり」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

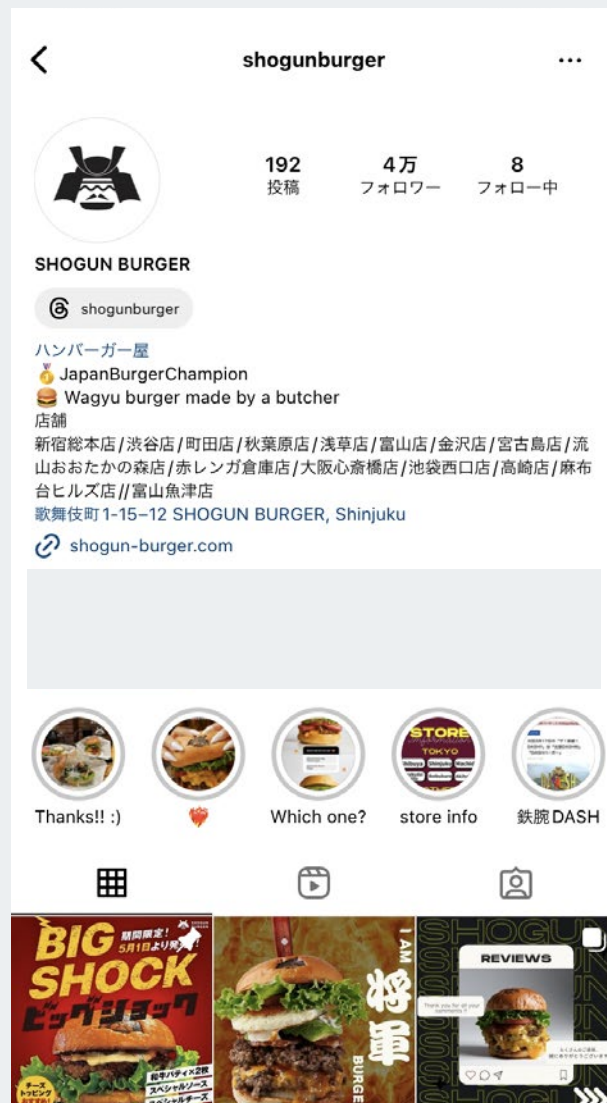
BRANDING/MARKETING

- 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」



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。

 SHOGUN BURGER 新宿店



SHOGUN BURGER 新宿店
【食べログ ハンバーガー百名店 2021】焼肉屋が本気で作った和牛ハンバーガー店。超粗挽きでゴリゴリ食感の和牛パティをお楽しみください！

テイクアウト注文へ

住所

東京都新宿区歌舞伎町1丁目 15-12
ピアットビル 1F

営業時間

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ジャパン株式会社の植物性の大豆肉を
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800万円(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)
- 食ブログ有料会員：【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	T O T A L 原価	8,097,975	40.4%
販売費・一般管理費	F O O D 原価	7,374,539	36.8%
	D R I N K 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	T O T A L 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 **3,380万**

加盟契約金	800万円
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