

【創業41年】札幌生まれのハンバーグ専門店

〈年商9,000万円も達成可能〉

『札幌牛亭』フランチャイズ契約募集のお知らせ



札幌で愛され続けて41年 創業から変わらぬ秘伝の味を全国に広めたい

北海道、東京都、愛知県でハンバーグ業態「札幌牛亭」を6店舗(FC含む)運営する株式会社KMフーズシステムが創業から愛され続けたハンバーグの味をもっと全国に広めたいという思いからFC加盟店の募集を実施しております。この度、フランチャイズ募集専門のサイトを公開しました。
(<https://www.sapporoushitei.com/>)



アフターコロナの飲食店の売上を支える 新たな柱として活躍

新型コロナウイルスの規制が緩和され始め、外食業界の業績も回復に向かっている一方で、まだまだ立地や業態によっては集客に苦戦している店舗はいらっしゃるかと思います。そこで弊社では新たな飲食店の売上の柱として貢献できる業態として「札幌牛亭」を全国に広め、飲食業を営む経営者様のお悩みを解決したいと考えております。29坪34席のサッポロファクトリー店では年商9,000万円も記録しており、コロナ禍でも好調な売上を達成しております。



お問い合わせ：
株式会社KMフーズシステム
電話番号：011-613-1100（受付時間：10:00～17:00）
住所：〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1



<業態概要>



つなぎなしの牛肉100%

下味なし、つなぎなしの牛肉100%で提供するため、厳選した素材を丁寧に挽いています。



手作りした秘伝のソース

こだわりの野菜をベースに、丹精こめて手作りしています。ニンニクとブラックペッパーでパンチを効かせた門外不出のソースです。



赤身の美味さを熱々の鉄板で

赤身の美味しさを存分に楽しんでいただくため、お肉が最高のパフォーマンスを発揮するミディアムでの提供が基本です。



ステーキ牛亭より受け継いだ 秘伝のドレッシング

札幌牛亭の魅力はハンバーグだけではありません。サラダドレッシングにも歴史と想いが詰まっています。防腐剤を使用しない、野菜嫌いでも食べられる特製ドレッシングです。にんじんを主な成分とし、玉葱、しょうが、にんにくなどで構成されております。



お問い合わせ：
株式会社KMフーズシステム
電話番号：011-613-1100（受付時間：10:00～17:00）
住所：〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1



<札幌牛亭のおすすめポイント5選>

1. 職人要らず全国の事例共有の簡素化されたオペレーション

札幌牛亭のライセンスパッケージは、札幌のキッチンで『札幌牛亭ソース』を作り、全国のご契約飲食店様にお送りしますので、洋食店では最も重要で、同時に負担となる『店の味=ソース』を作る手間が軽減されています。その結果、札幌牛亭スタイルのハンバーグの焼き方を習得いただくことで、味ブレの心配なく『札幌牛亭の味』を全国で再現することが可能となります。また、特別な調理スキルの必要がないため、職人要らずとなります。

2. 専門店のため運営負担が軽減

扱う商材が主にハンバーグのため、仕入れ・発注管理が複雑ではなく、比較的簡単に運営することが出来ます。また、扱う商材数が少ないことでオペレーションも簡単なため、異業種の方でも参入しやすい業態となっております。

3. 環境・労務管理のしやすさ

札幌牛亭のハンバーグは焼き時間が短く、高回転の業態のため安定した収益性を確保できます。それにより、シフト管理や労働時間などの労務管理が比較的簡単に運営することができます。

4. 立ち上げを手厚くサポート

立ち上げ研修やマニュアルも完備！オープンまでに様々なサポートをご用意しているため、異業種参入や新規オープンに不安のある方でも安心して札幌牛亭のFCへ挑戦していただけます。また、立地選定のお手伝いもさせていただくため、物件が決まっていなくてもOK！

5. 全国の事例共有

パートナー企業を含む、全国の札幌牛亭の事例を共有いたします。弊社はこのようなボランティア精神に基づいた仲間（パートナー）として展開していくことを目指しています。

<加盟店インタビュー>



コロナ禍でも安定した収益を確保！ 近況月商700万円越え！

MGダイニングSAPPORO株式会社
宮澤 崇満 氏

●FCに加盟の経緯を教えてください。

10年以上通い詰めている中で、創業者である先代に『この味を東京でやられたらどうですか?』と、お話をさせていただきましたところ、『あなた達がやってみたらいいのでは』と仰っていただきました。その会話の中に先代の優しさと懐の深さを感じました。この会話のやり取りが、FC店として東京で開業することを意識した瞬間でした。その後、数年通わせていただいている中でFC展開が許され、今日の南池袋店があります。

●オープン時の反響は如何でしたか?

池袋駅の路地裏という好立地とはいえない物件でのスタートとなりましたが、連日お並びのお客様が出るなど順調な開業となりました。また、牛亭の味が東京でも愛されることを改めて確信したことを覚えています。



南池袋店

2010年オープン
坪数:18坪
席数:24席
平均月収:730万

お問い合わせ:

株式会社KMフーズシステム

電話番号:011-613-1100 (受付時間:10:00~17:00)

住所:〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1



<既存店舗の紹介>



サッポロファクトリー店

北海道札幌市中央区北2条東4丁目
サッポロファクトリー3条館 アトリウム1F
TEL 011-271-3700

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/factory>



琴似店

北海道札幌市西区琴似4条1丁目1-1
コルテナー 1F
TEL 011-613-1100

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/kotoni>



南3条店

北海道札幌市中央区南3条西4丁目12-1
アルシュビル 5F
TEL 011-200-0315

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/minami3jo>

お問い合わせ：
株式会社KMフーズシステム
電話番号：011-613-1100（受付時間：10:00～17:00）
住所：〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1



<既存店舗の紹介>



北見店

北海道北見市春光町1丁目49番地4
穂高牧場内
TEL 0157-33-5733

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/kitami>



南池袋店

東京都豊島区南池袋2-14-5 B1
TEL 03-6280-5670

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/menu-layout-minami3jo>



岡崎南店

愛知県岡崎市赤渋町字田中33番地1
TEL.050-5890-1528

▼店舗情報

<https://ce-staging.wixsite.com/ce-ushitei/okazaki>

お問い合わせ：
株式会社KMフーズシステム
電話番号:011-613-1100 (受付時間:10:00~17:00)
住所:〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1



<ご加盟の条件>

項目	費用		備考
	通常	ランチのみ	
加盟金	出店坪数×6万円	出店坪数×3万円	ランチのみの場合は半額
加盟保証金	20万円	10万円	
ライセンス (ロイヤリティ)	出店坪数×3,000円		
研修費用	30万 ※1 ※2		受入研修(7日間)、 立ち上げ研修(6日間)込みの 料金です
契約期間	5年~7年		物件契約内容により相談

※消費税別

- ※1：研修店舗までの交通費と宿泊費は研修費に含まれません。
- ※2：オープン店舗までの本部社員の交通費と宿泊費は別途請求させていただきます。

<初期投資>

項目	費用		備考
	通常	ランチのみ	
加盟金	出店坪数×6万円 ※1	出店坪数×3万円	ランチのみの場合は半額
加盟保証金	20万円	10万円	
ライセンス (ロイヤリティ)	出店坪数×3,000円		
店舗施工費	(厩抜き)30坪3000万円 (スケルトン)30坪4500万円 ※2		敷金礼金込み
研修費用	30万 ※3 ※4		受入研修(7日間)、 立ち上げ研修(6日間)込みの 料金です
その他備品	約100~300万 ※5		冷凍庫、冷蔵庫、チルド庫、 鉄板など

※消費税別

- ※1：上記は基本条件であり、坪数・営業状況に応じて相談させていただきます。
- ※2：施工値は参考値であり、現場の状況により変更があります。
- ※3：研修店舗までの交通費と宿泊費は研修費に含まれません。
- ※4：オープン店舗までの本部社員の交通費と宿泊費は別途請求させていただきます。
- ※5：店舗の設備状況により変動します。

札幌牛亭のフランチャイズ契約の条件・初期投資は以上のようになっております。費用の内訳の中にはオープン前の研修も含まれており、オープンまでしっかりサポートさせていただきます。また、初期投資やロイヤリティーに関してはご契約いただいた条件により大きく異なります。他のフランチャイズ契約と比較しても参入しやすい条件で揃えております。ぜひ一度ご試算の上、検討くださいませ。

<安心のサポート体制>



	開業前	開業後
商品開発	挽肉の準備と難易度の高い焼き方を中心にサポートいたします。	季節商品を含むメニュー開発のサポートをさせていただきます。
研修サポート	弊社スタッフが店舗へ駐在し、研修をサポートいたします。	新しく店長が就任されたり、担当者が変更された際に札幌牛亭の味をしっかり引継げるよう、研修を実施しサポートさせていただきます。
運営アドバイス	物件・立地の選定や店舗設計デザインもサポート。場合によっては設計・施工会社様のご紹介もさせていただきます。	原価・人件費管理や採用・マネジメント関連など店舗の運営において重要なポイントについて、ツールのご紹介やノウハウの提供などをさせていただきます。

飲食店で成功するための重要な要素は、商品以外にも「立地」や「店頭作り」が挙げられます。弊社では出店の可否判断から物件開発サポートまで手厚くサポートさせていただきます。また、店舗運営に慣れていない方に向けて、原価・人件費管理や採用・マネジメント関連など店舗の運営において重要なポイントについて、ツールのご紹介やノウハウの提供などをさせていただきます。

お問い合わせ：
株式会社KMフーズシステム
電話番号：011-613-1100（受付時間：10:00~17:00）
住所：〒063-0814 北海道札幌市西区琴似四条1丁目1番1号 コルテナー1

