

焼鳥全品
39円

大衆焼き鳥酒場

やきとりさんきゅう®

フランチャイズ加盟店のご案内

やきとりさんきゅう 経営理念

私たちは「安い」「美味しい」を追求し、
お客様に心から満足して頂けるサービスを目指し、
皆様の生活の一部になれる様に
社会に貢献していきます。

やきとりさんきゅうとは

2024年50店舗へ

大衆焼き鳥酒場やきとりさんきゅうは

2018年9月に東京江東区亀戸に1号店を出店し、

2022年9月亀戸に亀戸本店はなれを出店。

同11月くしあげさんきゅう亀戸本店を出店。

2024年には50店舗を目指し、

2021年6月より「フランチャイズ加盟店」の募集を開始しました。

【フランチャイズ加盟店】

2021年11月弘前城東店

2021年11月京成高砂店

2022年11月白楽店

2023年4月市川店

2023年5月大井町店

2023年8月錦糸町店

2023年8月住之江店

2023年9月清瀬店

2023年10月橘通西店

2023年12月富雄店

2023年12月八王子店

2024年3月蒲田店

2024年3月松阪店

2024年4月並木店

2024年4月国分町店

2024年4月土浦駅前店

2024年栃木店内定

2024年西葛西店内定

2024年小岩店内定

飲食店初心者 OK!

低コスト！簡単調理！ 低リスク！

- ・調理はほとんど包丁を使いませんので、飲食店初心者でも大丈夫です。
- ・焼鳥も高校生のアルバイトでも焼けるほど簡単です。一度見たらすぐその意味がわかります！
- ・ドリンクも簡単メニューしかありません。ドリンクメニューのアレンジも店舗ごとに可能です。
- ・オーナー業や副業としてすぐに開業・運営が可能！
- ・自分で仕事量が決められるので、ガンガン稼ぎたい方はもちろん、休日や自分の時間を大切にしたい方にも向いてます。

メニュー例

 <p>メガ盛り 399円 (税込439円)</p>		 <p>唐揚げ 399円 (税込439円)</p>		 <p>焼鳥 39円 1串から注文承ります。</p>		 <p>焼鳥 599円 (税込639円)</p>		 <p>焼鳥 599円 (税込639円)</p>									
 <p>焼おにぎり 299円 (税込329円)</p>		 <p>ズボ 199円 (税込219円)</p>		 <p>キムチ 199円 (税込219円)</p>		 <p>野沢菜 199円 (税込219円)</p>		 <p>ホテサラ 199円 (税込219円)</p>		 <p>枝豆 199円 (税込219円)</p>		 <p>トマト 199円 (税込219円)</p>		 <p>冷奴 199円 (税込219円)</p>			
 <p>アイス 199円 (税込219円)</p>		 <p>たたき 199円 (税込219円)</p>		 <p>しほまい 199円 (税込219円)</p>		 <p>うずまけん 199円 (税込219円)</p>		 <p>5本盛合せ 195円 (税込215円)</p>		 <p>ころげ 299円 (税込329円)</p>		 <p>もち 199円 (税込219円)</p>		 <p>あじふらい 199円 (税込219円)</p>		 <p>モカチウ 299円 (税込329円)</p>	

やきとりさんきゅうフランチャイズ加盟店の強み



広告費ゼロ



仕入れが安い



小規模店舗でワンオペ可能



資格や経験必要なし



サポートプランも充実



副業・投資目的もOK

- SNS を活用し、広告費ゼロ。
- 全店舗同一業者に一括仕入れで低コストに。
- 小規模店舗活用で固定費を削減。ワンオペレーションも可能。アルバイトでもお店を回せますので、即オーナー業可能です。
- 調理師免許など難しい資格や経験は一切ありません。未経験でも研修があるので安心です。
- 開業方法、開業後実際の店舗運営をフルサポート。
- 副業や投資目的での店舗運営をご希望の方の相談もお待ちしております。

イベントで売り上げUP!

本部の公式 Twitter でイベントの日はサポートします。
広告費ゼロで様々なイベントを開催しております。

*任意での加入です



メディア掲載

FOODRINK NEWS 25

2019年07月11日

焼鳥1本39円！「やきとりさんきゅう」の衝撃的なコスバ



焼鳥チェーンの王者「鳥貴族」の苦戦が報じられているが、その一方で焼鳥界のダークホースといえる存在が誕生していることをご存じだろうか。2018年9月、東京・江東区、亀戸にオープンした「大衆焼き鳥酒場 やきとりさんきゅう」だ。店名通り、焼鳥は1本39円から、という衝撃価格。実態を潜入レポートしているこう。

FOODRINK NEWS



記事ランキング全国 1位になりました！

記事ランキング

1位 焼鳥1本39円！「やきとりさんきゅう」の衝撃的なコスバ

2位 「丸亀製麺」が16カ月連続既存店割れからV字回復できた背景を考えた

3位 【外食テック】スシローの音声予約システムがスゴすぎる！

4位 【新業態探訪】ワタミの大衆酒場に足りないところ

5位 立ち飲み居酒屋で「ポスト晩杯屋」と噂の「ほていちゃん」。ポテンシャルはむしろ「晩杯...

- YouTube 令和の虎 CHANNEL 動画再生数 約 100 万再生
 - YouTube 動画多数出演
 - フードリンクニュース
(記事ランキング全国 1 位になりました)
 - 各種 TV : ZIP! / めざましテレビ / news zero / N スタ
サンデー・ジャポン / news23 / あさちゃん！
ひるおび！ / まるっと！サタデー
 - web サイト : Retty / せんべろ net / 亀戸プロ
- その他、TV、WEB 等の色々な媒体に取材していただいております。

「加盟店説明会」開催中

個別面談ですので何でも
お気軽にご相談ください。
加盟店説明会では創業者が直接、
経営やノウハウ、
体験談などお話致します。
まずはメールからでも大丈夫です。
ご質問、話が聞きたい等
何でも OK です！

Mail : info@yakitori39.jp

後日、担当者よりご案内のメールを
お送りさせていただきます。

開業までの流れ

お問い合わせから開店まで2カ月程度です

1
STEP



お問い合わせ

右記のQRからDMを送ってください。



Instagram



X (旧Twitter)

2
STEP



個別説明会
(オンライン可)

当社の収益システムやご質問になんでもお答えします。
また**実店舗の物件取得費、収益も説明会でお見せします!!**

3
STEP



加盟契約・
店舗契約

加盟契約と同時進行で物件探しをすることを
オススメしております！

4
STEP



開店準備・
研修

店舗で使用する必要物の準備や内装工事、開業届等の
準備をしながら研修を受けていただく期間となります。

5
STEP



開店

晴れてあなたのお店のオープンです！

フランチャイズ加盟条件

加盟金

1,800,000円(税抜)

保証金

300,000円(非課税)

研修費

1,000,000円(税抜)

※2名様まで ※研修期間は2週間。不安な場合は有料にて延長可能

契約期間

3年(自動更新)

ロイヤリティ

月固定29,800円(税抜)

安心のサポート体制

開業後安心サポートパック

30,000円（税抜）

*こちらは6ヶ月以降は任意での加入となっております

- ・オンライン相談（約1時間）
- ・本部Twitterでイベント告知（月4回まで）

Twitter運用サポート

- ・申込みは翌月から、解約は2ヶ月前です。1年、2年縛りなどはありません！

亀戸本店

5.5 坪 / 16 席

※2022年1月21日～3月21日 まん延防止期間

2022年1月累計	1,206,182 円 (27 日間)
2月累計	1,018,206 円 (28 日間)
3月累計	1,486,487 円 (31 日間)
4月累計	1,958,103 円 (30 日間)
5月累計	1,804,569 円 (29 日間)
6月累計	2,199,430 円 (30 日間)
7月累計	2,125,667 円 (30 日間)
8月累計	2,111,851 円 (30 日間)
9月累計	1,718,390 円 (30 日間)
10月累計	2,269,282 円 (31 日間)

亀戸本店

5.5 坪 / 16 席

2023 年 6 月累計	1,638,778 円 (29 日間)
7 月累計	1,409,371 円 (28 日間)
8 月累計	1,262,762 円 (24 日間)
9 月累計	1,511,698 円 (27 日間)
10 月累計	1,522,559 円 (28 日間)
11 月累計	1,910,129 円 (28 日間)
12 月累計	2,355,934 円 (31 日間)
2024 年 1 月累計	1,752,997 円 (27 日間)
2 月累計	2,248,316 円 (29 日間)
3 月累計	2,222,716 円 (31 日間)

研修内容・取引業者について

研修内容

- 研修は原則、亀戸本店で行います
- 期間は2週間です
- 3名以上研修にご参加の場合は、追加500,000円（税抜）で参加できます
- 延長の場合は1名につき、1週間150,000円（税抜）が追加されます

研修では、接客マナー、焼き鳥の焼き方、お酒、一品料理の作り方など飲食店で基本的な作業。その他、発注の仕方など、事務作業も教えていきます。

研修時に質問等がありましたら遠慮なく質問して下さい！双方これでオープンを迎えられると判断した時点で研修終了となりますので、お互い頑張りましょう！

取引業者について

開業にあたりまして、取引業者は全て当社でご紹介致します。

開店後のプラスaの仕入れ先等はオーナー様が全て選択できます。又、ご紹介も可能です。

(紹介料等ございません)

【1ヶ月の収益実績公開します】

全店舗の売上、仕入れ金、家賃等を説明会の際には全ての数字をお見せします。

開業資金は半年以内での回収可能

総額 400 万～ 500 万で開業可能

加盟金、保証金、研修費以外に内装工事費、
物件取得費、什器備品小物類費が必要です。

店舗の立地や広さなど

オーナー様の考えにより

開業費用は変動しますが、

費用を抑えようと思えば

抑えることももちろん可能です。

当社は居抜き店舗を利用し

内外装、什器備品を抑えた出店を推奨しております。

本部で物件選びもアドバイス致します。

開業資金比較

フランチャイズ他社(居酒屋)と比較してみました

やきとりさんきゅう

加盟金

1,800,000円

保証金

300,000円

研修費

1,000,000円

物件取得費用

約500,000円

店舗内外装・什器・設備費用

約200,000円

※居抜き店舗の場合(当社推奨)

総額

約3,800,000円

A社 居酒屋

加盟金

2,500,000円

保証金

1,000,000円

研修費

600,000円

物件取得費用

約2,000,000円

店舗内外装・什器・設備費用

約4,000,000円

(工事・設備・業者はすべて本部指定)

総額

約10,100,000円

B社 居酒屋

加盟金

5,000,000円

保証金

5,000,000円

研修費

1,000,000円

物件取得費用

約5,000,000円

店舗内外装・什器・設備費用

約5,000,000円

(工事・設備・業者はすべて本部指定)

総額

約21,000,000円

オーナーレポート

福士 祐一オーナー 年齢 54 歳

やきとりさんきゅう

弘前城東店



**1本39円の焼き鳥が1日50人集客、
月商300万円を叩き出す！驚異の居酒屋ですよ（笑）**

PROFILE

保険の代理店と不動産賃貸業を長年営む中で、新しいことを始めたいと思い飲食に参加。
アントレ net で焼き鳥 1 本 39 円という記事を発見し、迷うことなく開業を決意。
2021 年 11 月に開業を果たす。

独立のキーワード

- 話題の商材・サービス
- 場所が決め手
- お客様の笑顔が見れる



Q1 独立・起業を決めたきっかけは何でしたか？

焼き鳥 1本 39円は衝撃！？ このコスパなら青森でも勝てると思いました！

長年、保険代理店を営む中で、だんだんと手数料も目減りしていく中で早々に次の手を考えるようになりました。私が注目したのは飲食業。元々、好きだったんですよ。そう思ってアントレ net を見ていると発見したのが、焼き鳥 1本 39円と言う衝撃的な居酒屋。もう初めは驚きしかありませんでした。でも、この価格なら青森でも勝てるのでは？と思いはじめ、色々と話を聞いてみたんです。



周りには感染症が蔓延している中でのチャレンジは無謀だと言われたけれど、逆に大きなチャンスなのではと思いましたね。

焼き鳥の価格こそ決まっていますが、サイドメニューなどは、自由に設定でき食材も地の物を活かせる。色々と試しながら経営ができると思いました。

Q2 どのようなプロセスを経て、独立・起業されましたか？

弘前駅から 15 分歩いた住宅街にある元ラーメン店が常連で賑わう居酒屋に！

この場所は、自宅から車で 10 分程度。

弘前駅から続く住宅街です。

元々、ラーメン店があったのですが、そこが感染症の影響を受けて空き物件となったので、即契約しました。

L 字型のカウンターにテーブルが 3 席、奥には小上がりもありますからちょっとした宴会もできる。

厨房も広いし、これだけ条件がそろっていて家賃が 13 万 2000 円ですから、もう即契約しました。



2021 年 11 月にやきとりさんきゅう弘前城東店がオープンしタウン誌や SNS など集客をかけた結果、新しもの好きな青森県人がこぞって来店。999 円でサワー 3 杯・やきとり 5 本・お通し付き！のセットメニューがヒットして、1 日 50 人集客し月商は 300 万円。まさに嬉しい悲鳴状態でしたね。

Q3 仕事の魅力・やりがいについて教えてください

2022年3月20日で蔓延防止期間終了 999円セットを500円で提供開始しました！

私たちもそうですが、
飲みを我慢していたお客様にとっても
待望の蔓延防止期間終了のニュースは、
大いに店を活気づかせてくれました。
もっとお客様を喜ばせたくて、
999円セットをワンコインの500円で提供。
すると、追加オーダーがどんどん入って、
価格を下げた以上の売上を獲得することができました。



皆さん、飲みたかったんですよ～。気の置けない仲間たちと集まって、低単価だからこそ思う存分に飲み、食べて楽しむことができる。

この店のポテンシャルは高いと思いますよ！この店での実績を確かなものにして、あと10店舗は青森の中に広げていけると思えるほど、お客様に愛される業態ですから私も、気張っていきますよ。



私の ON・OFF

店はスタッフに任せて私はオーナー業に専念 毎日 14 時から飲んでいきます（笑）

私がこの店で行う仕事は、
売上金の管理とちょっとした
マネジメントだけ。
店は完全にスタッフに任せています。
だから、毎日 14 時から飲み始めて、
昼寝をしてまた飲むという生活パターン。
休みの日には、ホテル巡りが好きなので
有名所を回っては意匠建築などを眺めて、
また飲んでいきます。



展示会出展

その他展示会、セミナーにも多数出展。
知名度急上昇中のビジネスです！





会社概要

株式会社	To-U
会社住所	〒136-0071 東京都江東区亀戸5-13-2
事業名	大衆焼き鳥酒場 やきとりさんきゅう
事業内容	飲食店の経営
連絡先	info@yakitori39.jp