

竹藪からめい創作工房

竹藪からめい



味わけ



— 悩みに —

お客様に 新鮮な驚きを!

常に新しいらーめんを
追求しているから、
飽きのこない「味分け」。

メニューを
増やしたい!

500種類以上のらーめんの
中から、好きな味を
「味分け」します。

お店を
イメージチェンジ
したい!

話題性のあるらーめんの
「味分け」でこれまでの
印象を一新!

看板
メニューが
ほしい!

売上実績のあるらーめんを
「味わけ」で手に入れて、
即看板メニューに。

味わけ



初期費用 **0円** で始められます。

導入コスト不要! **屋号変更不要!**

加盟金や保証金は要りません。

「味わけ」の条件は、一部食材の仕入のみ。
メニューによっては既にお取り扱いのチャーシューや麺などをそのままご使用いただくことも可能です。

らーめん店を営んでいる場合は厨房機器を新たに揃えることもなく、屋号を変更する必要もありません。看板や既存のメニュー表を作りかえずに **新しいPOPだけで新らーめんをPRすることが可能です。**

ロイヤリティ不要! **保証金不要!**

一般的なフランチャイズとは違い、
「味わけ」にはロイヤリティをお支払いいただく必要はありません。既に飲食店を営んでいる場合は内装費も基本不要です。

フランチャイズの場合、約束した金銭が期限までに支払われなかった場合の対策として、加盟の際に保証金が必要になりますが味わけには不要。
これも **気軽にはじめられるメリット** です。

— 実はこんなメリットも —

材料費削減!

完成されたスープ、それに合わせた麺の調達で材料に無駄なし。

水道光熱費削減!

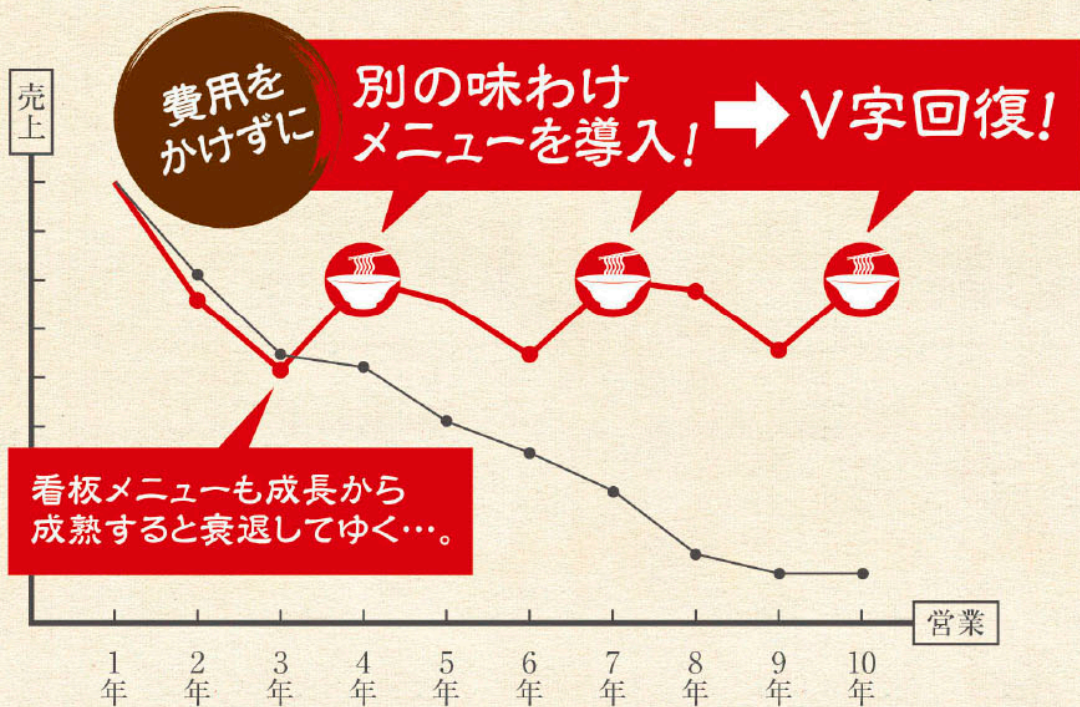
仕込みが少ないため、ガスや電気、水道費なども抑えられます。

人件費削減!

開店準備に手間がかからないので人件費をカット。

活気と売上を永遠に!

常に新メニュー投入で
お客様を飽きさせない繁盛店の仲間入り!



- 年々売上は下がり続け、10年後には1/3近くに減少。
- テコ入れをしながら売上を安定させていくと10年後には大きな差に。

竹麓輔が作った
**500以上の
レシピ**

スープ・麺・具・調理法を研究し、
作り上げたらーめんレシピを
ラインナップ。

**売上が
下がった場合**

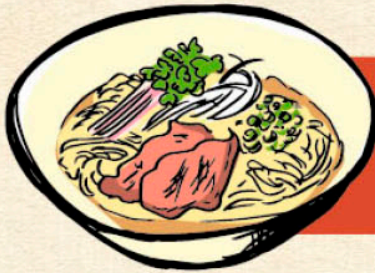
最近自分のお店が今ひとつ。
人手も時間も打つ手もない...。
なんてピンチの時も。

**味分けレシピで
新メニュー**

500以上のレシピから
自由に選んだらーめんを
自身のお店で販売!

メニュー例

〈加盟金 **不要**、ロイヤリティ **不要**、保証金 **不要**〉



牛塩らーめん

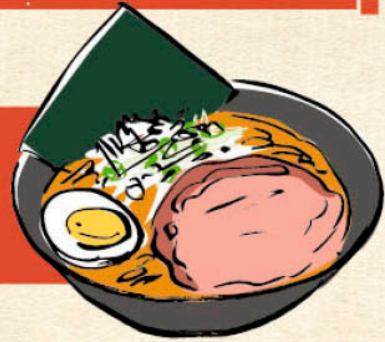
800円

食材原価：280円以下

850円

食材原価：297.5円以下

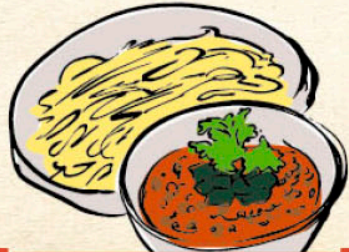
海老そば



特濃みそらーめん

850円

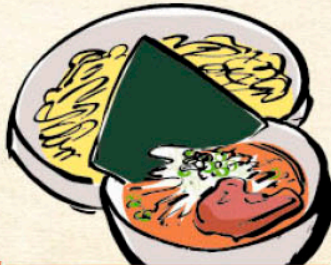
食材原価：297.5円以下



爆烈牛すじつけ・かけ麺

900円

食材原価：315円以下



海老つけ麺

900円

食材原価：315円以下



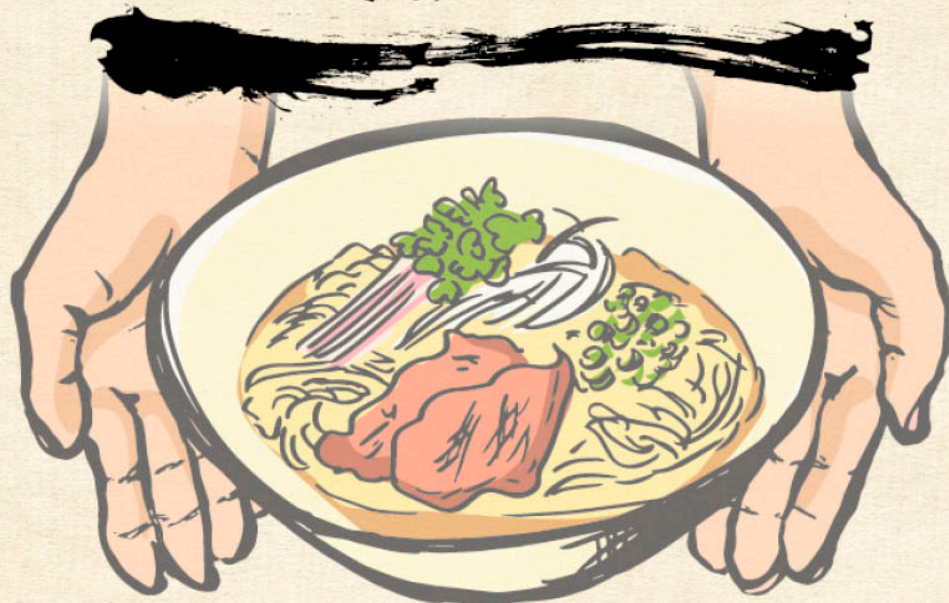
焦がし煮干し 醤油らーめん

750円

食材原価：262.5円以下

竹麓輔の作った**500**以上のレシピ順次公開!

さあ始めよう



竹麓輔ら一めん創作工房

① お問い合わせ

「竹麓ら一めんの味をお客様に提供するか迷っている」「“味わけ”について詳しく知りたい」など、まだ竹麓ら一めんを扱うか検討中でも全く問題ございませんので、お気軽にご相談ください。

② 事業説明、ご相談

竹麓ら一めん“味わけ”について詳しく説明させていただきます。ご相談やご質問も承ります。

③ ご契約

“味わけ”についてよくご理解いただき、竹麓ら一めんをお取り扱いいただくことをご決断された際には、ご契約を交わします。

④ 味わけ

食材を発注していただき、各ら一めんの調理工程をお教えし、竹麓ら一めんの味を再現できるように研修します。

⑤ お客様へご提供

お客様に竹麓ら一めんの味をご提供ください。オープン後も、様々な新しい味を開発して、お取り扱いいただけるので、お客様に飽きられない店舗を作りが実現可能です。

さあ始めよう

発注から納品の流れ

1 発注



お電話、FAX、WEBにて
食材の発注を承ります。

2 受注確認



受注内容確認後、
発送手配を行います。

3 配送・発送



ご注文された日の
翌日お届けも可能。
(※地域により変わります)

4 納品



スープ、麺、具材など
ご注文内容を確認。

5 お支払い



月末締め翌月末払い。
(※ご相談に応じます)

ごあいさつ



30年以上創作し続けた500種類以上のらーめんが原点。
竹麓輔の新しいラーメンビジネス「味分け」で、
あなたの店を**繁盛店**に。

導入コスト不要 で竹麓輔の味を「味分け」。

利用価値ありの画期的なシステムで売上UPを目指しませんか。

多額の初期投資が必要なフランチャイズのパッケージではなく、「味わけ」を導入されたパートナー様のビジネススタイルや環境なども考え、皆様の事業をサポートしてまいります。

また、導入したらーめんがお客様に飽きられ売上が下がったとしても、長年培ってきた私たちのノウハウと500種類以上のらーめんレシピで、次の一手をおすすめすることが出来ます。

永遠の繁盛店を目指し、一緒にがんばりましょう。

会社名	青葉フーズ株式会社
設立年月日	2015年6月29日
代表者	代表取締役社長 佐藤 薫
所在地	東京都江東区白河3丁目 6番7号
資本金	1,160万円
事業内容	竹麓らーめん創作工房 竹麓らーめんの店舗運営 「味わけ」事業運営他、 事業に関わる一切



出演・軌跡



軌跡

道新スポーツ主催
「あなたが選ぶラーメン大賞」
1998年 グランプリを獲得。

「竹麓輔らーめん創作工房 竹麓らーめん」は、
1987年創業の「蔵屋」からスタート。
1996年には「むつみ屋」をオープンし、味づくりの
工夫を重ねていきました。そして1998年、
北海道新聞社主催「あなたが選ぶラーメン大賞」
グランプリを獲得！フランチャイズ展開した
「むつみ屋」は2006年に売上高100億円を
突破し、直営・フランチャで成長しました。



出演

テレビ東京系
「愛の貧乏救出大作戦」
(2000年2月放送)に出演。

客足が遠のき、借金を抱える飲食店の店主に
一念発起してやり直す場を与え、その道の達人
(有名店の店主など)の下で
修業をさせるという
テレビ東京の番組
「愛の貧乏救出大作戦」
に達人として出演。
このテレビ出演を機に、
「むつみ屋」の名前は
全国区に。



出版

集英社 スーパージャンプ
「一杯の魂」
(2002～04年掲載)

ラーメン一杯に命をかける
男たちの熱い生き様を追った、
ノンフィクションラーメンコミック
「一杯の魂」。
人との繋がりを経て、波乱万丈を
乗り越えていった竹麓輔の物語
が掲載されました。

