



あげ焼きパン 象の耳

SAKUSAKU, FUKAFUKA, MOCHIMOCHI

特約店資料



株式会社ZOO



はじめに

弊社は2006年から象の耳のフランチャイズ(FC)展開を行っていたのですが、
「新しくお店を始めたいのだけど、出来れば本部に縛られず自由に経営したい！」
「店舗はあるのだが、売上アップの為に象の耳を取扱いたい！」
このようなお声を頂く事が多々ありました。

そんな中、加盟契約を取る為に誇大広告で加盟者を増やし、経営維持の為に多くを加盟店から搾取する他社FC本部と加盟店との訴訟の話^①を数多く耳にする度に、そして世の中が何でもネットで購入可能となり、個性と価値が大事とされるこれからの時代を見据えると嘘ばかりで**何処へ行っても同じ展開のFCという仕組みはもう古い。**という結論に至りました。

そんな中、**<象の耳を出来るだけ多くの方々に食べてもらいたい！>**
そして「これから新たに新店を出店したい！今の店をもっと繁盛させたい！」
<そんな方の手助けもしたい！>という全ての想いが重なった結果、「特約店」という仕組みは2022年に新たに生まれ変わりました。

私等は**本物の「美味しさ」「食の安全」「万全な生産体制」という3本の柱を成立させつつ、**加盟店の方々に対しては**店舗運営の「楽しさの追求」と「利益確保」の手助けもしっかり行っております。**その詳細をこの資料に記載しましたので、最後までご覧になっていただけると幸いです。

株式会社ZOO

代表取締役
小泉 智博



もくじ

contents

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・1

第1章 象の耳に関して

象の耳とは！？・・・・・・・・・・・・・・・・4

メニュー&展開商品・・・・・・・・・・・・6

名前の由来・・・・・・・・・・・・・・・・・・7

メディア紹介歴・・・・・・・・・・・・・・・・8

第2章 特約店に関して

3つの目的と7つのゼロ・・・・・・・・・・10

一般的なフランチャイズとの違い・・・・12

特約店の特徴（銀行融資サポート）・・・・13

補助金の支援サポート・・・・・・・・・・・・14

皆様から頂いた実際のご意見・・・・・・・・15

第3章 ご加盟に関して

加盟内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・18

店舗タイプ初期投資～収支モデル等・・・・20

キッチンカータイプ初期投資額・・・・・・・・23

象の耳のこれから・・・・・・・・・・・・・・・・24

Q&A・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25

まとめ<象の耳特約店の付加価値>・・・・26

資料請求からOPENまでの流れ・・・・・・・・27

ファーストチェス理論について・・・・・・・・29

おわりに（試食会の申し込み方法）・・・・31

会社概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・32



Business simulation



第1章 象の耳に関して



そもそも象の耳って、なに!?

他のパンとの違いは!?



②の作業までは工場で行うので、皆様のお店では油を一切使用しなくて良いのです!

添加物を極力使用していません
焼きたての賞味期限は5分間!

2種類の楽しみ方

1,「お店」では焼きたてを!
さくさくのふっかふか



2,「お持ち帰り」はレンジでチンして新食感!
ふっかふかのもちもち

生地へのこだわり

複数の小麦粉をブレンドし、独自の製法で生地を一日以上寝かせる事でうまみが増し、特別な食感を生み出しております。
原材料にも非常にこだわり、1kgで1万円以上する特別な澱粉を広島から仕入れ、水にもこだわり糖類は市販の約10倍の価格のものを使用しております。

想像とは異なる食感

「思っていたのと違う!ありそうで無かった食感!」とよく言っただけです。
ナンやフォカッチャみたいな感じなんでしょ!?!と聞かれる事が多いのですが、はっきり言って「違います。」
是非!試食会でこの新しい食感を体験してください!

理由は、世界初製法。

独自製法「フライベイクド・グラチニゼーション」

→つまり世界中の何処にも売ってないパンが貴店の商品に!

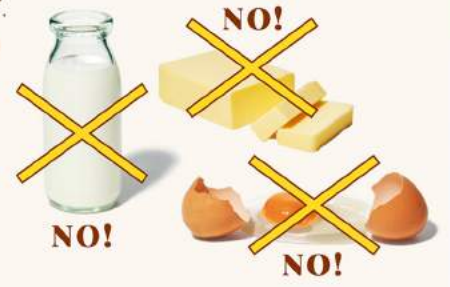
SECRET
象の耳のうれしいひみつ

01.安全

アレルギー成分や添加物は極力使用しておりません!

卵、乳製品、保存料、マーガリン、ショートニング、トランス脂肪酸、着色料、漂白剤なども不使用*1

*小麦粉は使用 *1 生地のみ



Vegan

02.安心

独自製法によりカロリーが低い!

ExV Oliveオイルを少量練り込み、生地が油を吸わないようにしています。

*2 高級食パン1枚と比較したカロリー例



象の耳1枚あたり **138kcal** < 高級食パン1枚あたり **264kcal**

開発から18年、1354回の改良。



2,「お持ち帰り」は
レンジでチンして新食感!

ふっかふかのもっちりって!?

添加物を極力使用していないため

象の耳は、焼きたての賞味期限は
5分間 ですが!

冷めてしまった場合は電子レンジで20秒(500w)チン
すると別の食感に生まれ変わります!

焼きたてよりもチンした生地の方が好き!という方が
半数近くおまして・・・(弊社調査で54.6%)

プレーン生地をテイクアウトされ、おうちで好きなもの
を付けて楽しませているお客様が非常に多いのも人
気のひとつです!

→コロナ過のお持ち帰りやUberEatsなどの宅配需要にも最適!

象の耳のストーリー

ここまで来るのに色々ありまして、東北の震災後に
ホームレスになったり、数多くの失敗の度に商品をブラ
ッシュアップする事で這い上がって来たのですが、その
お話を初期からHPに書き連ねておりそれが非常に好評
で幻冬舎さんから書籍化されます!この商品の背景にあ
るストーリーが数多くのファンを作っている・・・

これも象の耳独自の希少&付加価値です!



おうちで、健康的な楽しい時間を**20秒**で!

プレーン生地を
テイクアウト

レンチン
20秒(500w)

色々なものを付けて
楽しんで!

プレーン生地は何にでも合うので、和食・洋食・中華、
お好きなものをつけて楽しんでください!

メニューは50種類以上!

スイーツ系からお食事系まで様々な味のトッピングに合うように生地は作られており、加盟店には弊社特製のトッピングをご希望に応じて卸しております。

販売品目の選定と販売価格の設定は自由なので、お店の規模に合わせてメニュー数を絞れますし、賃料等に合わせた価格の設定を行う事も可能です!

また毎月変わる期間限定トッピングのご提案、また各店舗毎でオリジナルのトッピングの創作も自由ですので、どんどんオリジナルトッピングを考案して下さい!

レギュラートッピング、象の耳ラスク、あげ焼きパンアイス、象の耳&ポタージュ、象の耳サンドウィッチの他にも!

- ・毎月限定トッピング
- ・日替わりトッピング、、、可能性は無限大です!

象の耳は「オーダーメイド」

象の耳はご注文を頂いてから、1枚1枚、お客様の為に心を込めて仕上げ焼き→トッピングをつけるので、お客様のお好みに合わせて味の調整やハーフ&ハーフなんて事も出来てしまいます。

→これも簡単に覚えられます!
オーダーメイド感覚が大好評!

これも他にない付加価値です!



あげ焼きパン & ポタージュ



あげ焼きパンアイス



豊富すぎる日替わりトッピング

象の耳ラスク



象の耳サンドウィッチ

「象の耳」名前の由来

2002年：米国オレゴン州で「エレファント・イヤー」という日本には無い製法の揚げパンに遭遇！



お祭りの屋台で売られていたのですが、注文を受けてから店員さんが生地を塊を手で薄く延ばしてから揚げるので、出てくるまで1枚3～4分かかっていました。現地の物は焼いておらず揚げただけです。

2004年：2年の研究開発の後、オレゴン州のものとほぼ同じ商品を「日本初！不思議な揚げパン 象の耳」としてキッチンカーで販売開始！



しかし、1枚1枚を手で伸ばす→揚げる→時間がかかる、非常に油っこい、冷めると美味しくない、など沢山の欠点があったので、「揚げて→秘密の製法→焼いて油を飛ばす」という新製法を発見し、全ての欠点を克服出来たので2006年に工場と店舗を構えてフランチャイズ展開を始めました。

2006年：杉並区高井戸店→2013年：阿佐ヶ谷 アニメストリート 店→2018年：世田谷区用賀に工場併設で移転OPEN



18年間で1354回の改良と世界初の独自製法の発見により、現地のエレファント・イヤーとは形、大きさ、作り方、食感、味の種類など、改良のしすぎでもはや原型を留めておらず完全に別の食べ物になってしまったのですが、販売当初の名前のまま「象の耳」となっております。

全国キッチンカーグルメ選手権2011 準優勝



エントリー 600台
本戦 65台



全国キッチンカーグルメ選手権 2011 において

【軽食の部・テイスト部門】でお客様の投票により 準優勝 を獲得しました!



DIME誌の
年間ランキングで
100位に!

各動画がHPの「メディア」欄にあがってます!

最新情報は全てHPに!



メディアに



たくさん取り上げられました!



うちくる!?
COME TO "MY HOME SWEET HOME"



吉田 羊

よしたら。女優ドラマやCM多方面で活躍。

女優の吉田羊さんに
「うちくる!?'番組内で
ご紹介いただきました!



サクモ子新感覚!
象の耳を試食



せやねん



ちい散歩



王様のブランチ
KING'S BRUNCH



ごごたま



ぶらり途中下車の旅



書籍でも多数ご紹介いただいております!

Business simulation



第2章 特約店に関して



<弊社の3つの目的>

- 1、「象の耳」を通じて「これからお店を出したい！」もしくは、「今のお店を更に良くしたい！」という方の希望を叶える事
- 2、本部が加盟店から搾取する事なく、永く経営できるようにサポートする事
- 3、「象の耳」をたくさん販売していただき、お客様にも喜んでいただく事

<大好評の理由、7つの0(ゼロ)>

- 1、皆様が一番気にされている月々のロイヤルティ→0円
- 2、初期費用を低くしたい！その気持ちよくわかります！代引き払いで保証金→0円
↑掛払いもご選択可能です。
- 3、長くお店を続けられるように！契約更新料→0円
- 4、多くの他社FC加盟者の悩みの種になっている解約違約金→0円（いつでも辞められます）
↑自信があるから出来るのです。
- 5、作り方が非常に簡単な為、研修費用→0円（約1時間で終わってしまいます）
- 6、食材の保存が効くので多めに仕入れて廃棄ロス&機会ロス（売り逃し）→ゼロ（但し賞味期限内）
- 7、いつでも本部へすぐに何度でも相談する事が可能！この相談費用→0円

弊社は初めに加盟金を頂きますが、以降は商品卸し以外では加盟店から金銭を頂きません。

本部は加盟店へ生地を卸す事で利益を出し、皆様には象の耳を沢山販売していただく事で利益を
しっかり確保して欲しいので、皆様の店舗が繁盛するサポートを私達がしっかり行います。

お得が盛りだくさん！



①工場から届いた生地を〇〇〇保存



②ご注文を頂いたら生地を予熱したオーブンへ



③120秒オーブンに入れておきます



④たったこれだけで、できあがり！

○味は数多くのメディアで絶賛されている通りお墨付き！

これまでに本店及び各地の加盟店がテレビやラジオ、雑誌等の取材を数多く受けているので多くのオーナー様から『取り扱って良かった！』というお喜びの声をたくさん頂いております。 → [YouTube 象の耳 検索](#)

○各加盟店へ行かないと購入できない、という希少価値性を大事に！

本部は通販等を行いません。ですので近隣の方は貴店へ行かないと象の耳を購入できません。

→その商品がたった1時間の研修ですぐに貴店で販売可能に！

○工場で揚げているので油は必要無し！ →仕込みの必要なし！

本部から届いた生地を〇〇〇保存し、お客様からご注文頂いたらそのまま予熱したオーブンに入れトッピングを付けるだけの超簡単製法！誰が作っても同じ味に→アルバイトの方にも安心して任せられます。

○機材費は総額で約30万円！ →普通のパン屋さんの約1/20！

機材が少なく安価で揃う為、狭小物件（3～5坪）の利用で移動販売車よりも安く店舗を構えられます！

<一般的なフランチャイズと特約店の違い>

メリット

デメリット

フランチャイズ

<全店舗が、同じメニュー、同じ味、同じサービスである事が必須>

(内外装、ブランディング、ユニフォーム等も含む)

- ・ 知名度の高い店舗の看板が使える
- ・ 取り扱いのノウハウを教えてもらえる
- ・ 自由が無い代わりに、本部の指示に従えばよいので考える必要がない。

全てにおいて本部の方針に従う必要がある為、**やりたい事が浮かんでも実行できない。**

例えば・・・本店と同じ味でなければならない為、本部から指定された材料の購入が必須。(安い業者から購入が出来ない→原価を下げる事が出来ない→利益が出し辛い)

その他に**毎月のロイヤルティの支払い、多額の保証金の預入れ、SV問題等**(SV:スーパーヴァイザー、加盟店が本部の指示通りに運営しているか巡回し管理する役割の方)

【各オーナー様のやりたい事を実現する為に！自由度が非常に高い！】

特約店

- ・ 経営のノウハウを教えてもらえる
- ・ 店舗名や内外装デザインが自由
- ・ 他社商品や貴店オリジナル商品と一緒に販売が可能
- ・ 価格設定が自由に出来る
- メニュー構成も思いのまま！
- ・ 営業時間や定休日も自由に決められる

様々な案件を自分で決めなければならない。

但し店舗運営が初めての方には、これが難しい為・・・



次のページに対策が記載！

特約店の最大の特徴

【様々な案件を自分で決められる！ or 決めなければならない！】

→色々自由なのは嬉しいが、失敗はしたくない！



何から始めれば、何をどうすれば良いのか、わからない・・・



そんな不安を払拭する為に！また弊社は加盟店に長くお店を続けてもらいたいので！

18年に渡る数多くの経験を元に「**無料サポートサービス**」をご希望に合わせて実施。

- ・ 融資相談
- ・ 補助金（助成金）の相談
- ・ 物件相談
- ・ 内外装や工事に関して
- ・ 業者の紹介
- ・ OPEN 前後の戦略や店舗展開に関してなど・・・

・ 融資に関して、これ以上無いくらいに実情を知っている元銀行員の方々に構成された融資専門の企業と提携しているので、提出用資料の作成等～難しい融資の問題も丸投げでOK！（成功報酬型、ただし若干の着手金が必要。注！融資希望額の1/3の自己資金が最低でも必要です！）

・ 補助金に関しては弊社もお世話になっている専門の会社と提携しているので補助金&助成金って何？から詳しく説明してくれますし！多くの現加盟者も助成金を獲得できた！と大変喜んでいただいております！

ご加盟後からグランド OPEN まで、OPEN 後からその先までずっと弊社は無料で貴店の相談役となります。→困った事は何でもご相談ください！

費用が足りない場合<補助金（助成金）のサポートに関して>

Q、補助金（助成金）って何ですか！？

A、事業者の取組みをサポートするために国や自治体を使用した費用の2/3を、支払い後に給付してくれるというお得な制度です。もちろん返済する必要はありません！

- 1、資料を作成し提出←作成には専門的な知識が必要なのでプロに依頼しましょう。
- 2、事前審査←クリアすれば後日入金はほぼ確定
- 3、審査に通ったら自費で申請した通りに先に費用を支払います。←銀行融資との併用も可！（後述）
- 4、領収書と使用した用途を説明する書類を提出←これも非常に作成が難しいのでプロに依頼。
- 5、事後審査もクリアすると使用した費用の2/3が後日振り込まれるのが補助金の流れとなります。

※<3、の自費で費用を支払う>とありますが<2、の事前審査>をクリア出来れば、その金額を銀行が融資してくれる可能性が格段に跳ね上がりますが、補助金は使用した費用の全額ではなく2/3までしか負担してくれないので1/3は最低でも自費となります。

（事前審査をクリア出来れば全額を銀行が融資してくれる可能性も格段に上がります！但し、補助金&融資のサポートはご契約後となりますが、加盟金の分割払い→頭金の入金でサポート開始は可）

もし加盟金&出店費用が足りない場合は・・・

- 1、Bプランでご加盟後、補助金サポートを提携会社に依頼（成功報酬型、ただし若干の着手金が必要）
- 2、事前審査に合格後、銀行融資サポート（前頁に記載）の会社に融資を依頼
（ただし融資希望額の最低でも1/3の自己資金、もしくは担保が必要）
- 3、銀行融資実行→初期出店費用のお支払い→店舗OPEN！
- 4、補助金サポートの会社が説明書類の作成→補助金が入金後→そのお金を銀行に返済！

コロナ禍で政府が補助金枠を大幅に増やしている今が最大のチャンス！
出店費用を2/3に抑え、銀行融資まで可能になります！

皆様から頂いた実際のご意見

★★他社F Cに加盟して困った事★★

- ★売上げをほとんど本部に持っていかれてしまい手元にあまり残らなかった！
(仕入れも強制的に本部から。同じ原材料を安く卸している業者を見つけても仕入れられないのが本当に悔しかった)
- ★初期投資が非常に低い修理系のF Cに加盟したが集客が全然出来ず1年で廃業→象の耳へ加盟、負債の返済に成功！
- ★S V(スーパーバイザー) が上(本部) から命令された事を加盟店に守らせるだけで、現場の意見は聞いてもらえない！
- ★集客方法等を自分なりに勉強したので試したかったのだが本部から許可が降りず、やりたい事が出来なかった！
- ★自分で作った商品を販売したり、他社の商品を取り扱う事が出来なかった！
- ★独立して自分の城を築いたはずが、お金を出して本部の為に土地を借り、そして自分が働いて本部の商品を売っているだけだという事に気づくと、途中で働く意味すらわからなくなってしまった・・・(遠まわしな社員と変わらないなど)
- ★キッチンカーで営業場所ならありますよ、と言われたが実際は酷い場所しか斡旋してもらえなかった。

☆☆☆それが弊社・特約店に加盟して頂けたところ・・・☆☆☆

- ちゃんと契約前から開店まで色々面倒を見て下さったので、飲食というか独立して間もない右も左もわからない私でも無事に開店まで漕ぎ着ける事が出来ました！本当にありがとうございました！（神奈川県オーナー様 <50代男性>）
- 無意味なS V(スーパーバイザー) もいないし、本部ともすぐ連絡が取れるので疑問等は揉める前に解決出来たし、開店後も売上げはしっかり残り、売上アップのアイデアが浮かんだら試させてもらったのがとても嬉しかったです。
(大阪府のオーナー様 <40代女性>)
- 間違った方向に進みそうな時はちゃんと事前に言ってもらえたのが嬉しかったです。自分のアイデアでお客様が喜んでいるところを目の当たりにすると、やり甲斐を感じる事が出来て本当に楽しいです。ラジオの生放送の出演依頼が来た時に小泉社長がわざわざ来て下さった時は本当に助かりました。(和歌山県のオーナー様 <50代女性>)
- 無料試食会に行った時にキッチンカーのプランを小泉社長に伝えたのですが、プランの甘さを指摘され自分の甘さを痛感し店舗展開へ切り替えたのですが切り替えて本当に良かったと思っています。(静岡県のオーナー様 <40代男性>)

など、弊社特約店にご加盟くださった方々から感謝と御礼の言葉を沢山頂けているのは、私達の誇りでもあります。弊社の新しい飲食店の仕組み(=特約店)で、一緒にお客様に笑顔をお届けできることを楽しみにしております。

弊社の特約店は「新しいお店を作って自分の力で経営していきたい！」

「今の店舗のまま違う事をはじめてみたい！」という方々を全力で応援する為の仕組みです。店舗を経営していくには、商品の特性を理解していないと商売は出来ませんし、商品に見合ったお店作りを行わないと、おかしなお店が出来上がってしまいます。

(勿論、その為にしっかりとしたマニュアルがございますのでご安心ください)

みすばらしい服装や店舗でアルマーニのスーツを販売しても売れる訳が無いように。商品に合った店舗作り、接客やサービス（立地条件も大事です）が伴ってこそ、はじめてお客様に喜んでもらえつつ繁盛するお店が完成します。

他社FCに加盟されたものの、本部から命令された事をひたすら実行するだけの日々とうんざりされ、せっかく独立したのにこれでは社員と変わらないな・・・と他社FCを辞めてから弊社・特約店に加盟された方々が多数いらっしゃいます。

そして多くの店舗がOPEN後、4～6ヶ月で初期投資の全額回収に成功しております！

お店をどうやったら良くする事が出来るのか！？を真剣に考え実行し、それが上手くいった時の感動はやった方にしかわからないものです。

(勿論、私達をご相談に乗らせて頂きますしサポートします！)

努力と悩んだ日々は裏切りません。諦めなければ必ず結果は出るものです。

そんな感動を、象の耳特約店で是非味わってください。

Business simulation



第3章 ご加盟に関して



加盟内容

(税別)

加盟金	90万円 <分割払いも可>
販売品目	<ul style="list-style-type: none">・本部使用の全トッピング・あげ焼きパンアイス・象の耳&ポタージュ・象の耳ラスク&サンドイッチ・貴店オリジナルトッピング (要・申請)・本部推奨の月限定&日替わりトッピング・他社及び貴店オリジナル商品
無料特典	<ul style="list-style-type: none">・コンサルティングサービス・メルマガや最新データなどの随時配信
機材費用	約30万円
ロイヤルティ 保証金 研修費 契約更新料 解約違約金	0円

加盟金の分割払い制度に関して

3つの経営方針

- 1、「象の耳」を通じて「お店を出したい!」という方の希望を叶える事
- 2、本部が加盟店から搾取する事なく、永く経営出来るようにする事
- 3、「象の耳」を沢山販売して頂き、お客様にも喜んでもらう事

上記を守る為に
加盟しやすい方法
を考案した結果

< 加盟しやすく! 始めやすく! >

プランA: 頭金として半分、残金は研修の前日までのご入金で可!
(分割手数料として加盟金額の5%分を申し受けます。)

プランB: 月々9万円(税込)×12回のお支払いで可!
(分割手数料として加盟金額の10%分を申し受けます。)

Bプランならば、営業しながら売上でお支払いが可能
になるので断然! 事業を開始しやすくなります!

(お支払い開始後、12ヶ月以内にOPENした場合)

あまり
初期投資額が
用意出来
ない方
にお勧め
です。



夢への第一歩

こんな仕組みが事業を始める時にあったらな・・・
加盟してくださる側の皆さんの立場になって考えてみました。

新規出店 の場合の初期投資



坪 3 万円 5 坪の好立地に新規出店する場合

< 税別 >

店舗契約費	92万円
内外改装費	100万円
設備費（什器含む）	30万円
加盟金	90万円
事務用品	5万円
消耗品	5万円
販売促進費	5万円
営業許可取得費	3.7万円
合計	330.7万円

左記はあくまでも目安です。
 < 店舗初期契約費 >
 坪 3 万円、5 坪の場合の例

- ・賃料 15 万円
- ・保証金 3ヶ月 → 45 万円
- ・礼金 1ヶ月 → 15 万円
- ・前家賃 1ヶ月 → 15 万円
- ・仲介手数料 1ヶ月 → 15 万円
- ・火災保険 2 万円

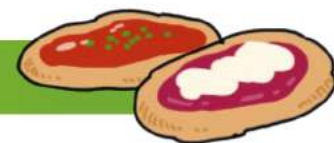
計 92 万円で試算（税別）

- ・設備費用は象の耳の機材費
- ・販売促進費は店頭掲示物の印刷代金
- ・営業許可取得費は営業許可証、及び食品衛生管理責任者の資格の取得費の総額

← 補助金が使えれば約 75% の 248 万円を国や自治体が負担してくれます！ 約 25% の 82 万円は銀行融資で分割払いにする事で負担を大幅に減らせます！

店舗の場合の生地販売内訳

作業が簡単なので一人で対応が可能！高利を確保できるのが最大の魅力です



生地販売内訳例

平均売上単価	369.4円	100%
仕入れ計 ※1	126円	34.1%
平均売上枚数 ※2	5.8枚	
平均客単価	2142.5円	100%
粗利	1411.9円	65.9%

※1) 象の耳の生地卸代、トッピング代などの原材料費の合計の平均値です。送料、人件費、光熱費、賃料などは含んでおりません。

※2) 1組あたりの合計購入枚数の平均です。「お土産用に全メニューを」「ホームパーティー用にプレーンを20枚」等の事前予約やUberEats等で、まとまった枚数のご注文が非常に多いのでここ最近では平均購入枚数が更に上がっております。

本部直営店、及び各加盟店の過去の売上などのデータから表を作成しております。

！上記はあくまで一例であり、売上高や利益等数値の達成を保証するものではありません。

店舗の場合の損益モデル

令和4年に新規OPENした実際の店舗の収支です。



損益モデル（月別・税別）

総売上	2,201,400円	100%
原材料仕入	790,302円	35.9%
賃料	128,000円	5.8%
水道光熱費	41,951円	1.9%
バイト人件費	278,400円	12.6%
雑費	49,211円	2.2%
営業利益	913,536円	41.6%

この店舗の例は良い例なので必ずしもこの通りになるとは限りませんが、保証は出来ませんがこのオーナー様が頑張った結果です。象の耳のインスタを見ればすぐにこの店舗の事はわかると思いますが・・・初期投資を4ヶ月で回収した好例です。

加盟して良かった！と喜んでいただけて私たちも本当に嬉しい限りです。

移動販売車の場合の初期投資

移動販売車で調理しながら販売する場合



(税別)

車両購入費	30万円～
店舗部分購入費	145万円～
機材費	約30万円
加盟金	90万円
事務用品	5万円
消耗品	1万円
販促品購入	5万円
営業許可証取得	3.7万円
合計	309.7万円～

- ・左記はあくまでも目安です。
- ・車両（軽トラ）購入費は中古車の価格の状況により変動する場合がございます。
- ・店舗部分購入費は象の耳専用車の店舗部分の費用となり、オプションパーツをつける事でカスタマイズ可能
- ・機材費は象の耳を販売するのに必要な全機材費です。
- ・販売促進費は販売車のPOP看板等の印刷費用等です。
- ・営業許可取得費は、営業許可証及び食品衛生管理責任者の資格取得費の総額となります。

象の耳ではキッチンカーでのお問い合わせが多いので、非常に良心的なキッチンカー専門の制作会社と提携し、象の耳専用車の量産化を行う事で他社より圧倒的に安く購入可能となりました！

詳しくはお問い合わせください！

象の耳のこれから

正直に申しますと、弊社は今までに物凄い数の失敗を繰り返してきました。震災で先を読み間違え路頭に迷ったり、集客力の弱い施設内に出店してしまったり・・・数え上げればキリがないのですが、その失敗を皆様に繰り返して欲しくないが為にこの「特約店」という仕組みには**私たちが失敗から学んだ全てが注ぎ込んであります。**

2020~21年、私たちはコロナの先を見据えて複数の企業のご尽力の元、象の耳というブランドを更に強く魅力的なものにする作業を行ってまいりました。そして22年、**ドンキホーテを全国に展開している(株) PPIHさん、ららぽーと等を展開している三井不動産さん、丸井さんと提携**した事により集客力のある物件への出店も容易になりました。

2024年末までに加盟数「100」（各都道府県に約2店舗）を目標とし！（特約店の募集を開始して1年半で54まで増やせたので難しくはないはずです。）24年中には東京都内の主要駅に旗艦店を出店後、メディアに大量露出を行い全国の各店舗へお客様が大量流入する流れを作ります。

<卸値を極力値上げしたくないので製造を出来るだけ機械化する為、加盟数が100を越えましたら加盟金を増額させていただく予定です。>

そして既にOPENした加盟店はインスタ等で各地で非常に好評で売り切れ続出となっており、オーナー様から毎日嬉しいご報告を頂けております！

是非、象の耳を使って近隣の方々に喜んでいただける素敵なお店をOPENしてください。そしてもし困った時には私たちがいますので、いつでもご相談ください！
一緒にこの輪に参加しませんか！？

Q & A

Q、家で試食したいので生地を送って欲しいのですが可能ですか？

A、指定オーブンを使用しないと美味しく焼けないのです。それ以外の方法で焼いた生地を象の耳と思われてしまうのは誠に不本意なので・・・誠に申し訳ございませんがご加盟されていない店舗への発送はお断りさせていただいております。何卒ご了承ください。

Q、加盟店はOPEN後、上手くいってますか？

A、加盟店のインスタをご覧になっていただければわかる通り何処のお店も大好評ですし、自由に展開できる事を楽しまれております！こちらからご覧ください（タップすれば飛べます）
[→横須賀店のインスタ](#)
[→北海道旭川店のインスタ](#)

Q、他社フランチャイズに比べて諸々が安くサービスも良さそうなのが、逆に不安です。

A、この仕組みを作り上げるのに18年かかりました。何度も失敗を繰り返しながら自分が加盟する側だったらどう思うだろうか？と常に考え、ようやく辿り着いた答えがこの「特約店」という仕組みです。

弊社は商品を自社工場で製造し加盟店へ卸しているので安く卸す事が可能となっております。

その卸値にわずかな利益を載せる事で利益を出しているのです、多くの加盟店に沢山商品を販売していただきたいのです。<沢山商品が売れる＝加盟店も売上UP＝本部も利益UP>

その為には、加盟店に永く楽しく営業していただく事が大事！（楽しく営業出来ていないとお店の雰囲気にも現れるので）永くお店が営業出来るようにするには、本部が加盟店から搾取せず加盟店にも利益をしっかり確保していただく事が大事！という結論になりロイヤルティ等を極力頂かずしっかりと様々な案件に関してのサポートを行い、そして加盟店を増やす事で弊社は利益を出す事に徹しております。

ですが更に加盟店が増え100を越えましたら工場の設備投資の為に加盟金を増額する予定ですので、加盟金増額の際は何卒ご了承ください。

まとめ

<象の耳特約店の付加価値>

- 1、安心・安全・簡単調理
がっつり食べても低カロリー p.4
- 2、**食べ方2種類**、焼きたてレンチン、どっちも好評！
オーダーメイドで心を込めて！
「この1枚をあなたの為に。」 p.4,5,6
- 3、**味の種類は50種以上**、
アイスにポタージュ、サンドイッチやラスクにも！
プレーンは万能、何にでも合う！ p.5,6
- 4、**テレビにラジオに新聞雑誌**、
「歩み」は書籍化、幻冬舎から！ p.5,8
- 5、**人気の秘密は7つの0（ゼロ）**
サポートサービス、なんと無料！ p.10,12,13
- 6、**機材費たったの30万円！**
小スペースで固定費少なく！ p.11
- 7、他社のように**本部は搾取をやりません。** p.10

<本部は加盟店が沢山生地を販売する事で利益が出る収益構造にしている為、私達は加盟店が沢山売れるように全力でフォローします。ここが他社と異なる点！>

< 資料請求からグランド OPEN までの流れ >

資料請求 → 無料試食 & 説明会のご予約 → 日時確定

↑ 今ここ。

↑ ご予約方法はP.31 をご参照ください。

無料試食 & 説明会参加 → ご相談や質疑応答

↑ 約1.5時間です。その場でご契約を!
↑ なんて絶対に言いませんのでご安心を!

↑ なんでもお気兼ねなく聞いてくださいね。

ご契約 ← 初期費用に不安がある場合は、
p.13、p.14、p.19 をご参照の上、
お気兼ねなくご相談ください!

ご契約成立!

店舗のプランニング → 物件探し & 内外装工事 → 機材購入

↑ 考えてわからない事があれば抱え込まず
お気軽にご相談ください!

↑ 可能な範囲で業者の斡旋や紹介も行っております。
お気軽にご相談ください!

研修 (約 1 時間) → 貴店舗で練習

↑ 正直申しまして、たいして難しい事はやりません・・・
↑ 生地 の保管方法や焼き方等～基本的な事のみです。

↑ お店が混んだ時を想定して道具や機械の扱いに
ある程度は慣れておく必要があります。

プレ OPEN → 問題点等の解消

↑ やって見ないとわからない事が多いのでプレ OPEN は
最低でも3日はやってください。

↑ 想定通りに行かない事が多いのでグランド OPEN までに
最低でも1日は準備期間を確保する事が望ましいです。

グランド OPEN !

← ここからが本番です!何かあったらすぐ本部に
ご相談くださいね!

①ファーストチェス理論をご存知ですか？

ファーストチェス理論とは、チェスをするときに「5秒で考えた打ち手」と「5時間、考えた打ち手」のうち、86%は同じ打ち手であった事が科学的に実証され生み出された理論の事です。

『早く決断して実行する事が大事』

物事を慎重に考える事も大切ですが、やらない言い訳を考えるくらいなら、「怖がらずに挑戦する、本気で向き合ってみる」が成功への秘訣です。

やらずに後悔するのと、やって失敗するのとでは、歴史上の成功者は迷わず全員が後者を選択していますし、どんな本にも記載されてますが動いた人が絶対に勝ちなのです。なぜならば、行動した結果の失敗は「経験」になるので、次にクリアすれば良いのです。

壁にぶち当たった時、人間は2種類に分かれます。

「どうやったら壁を越えられるかを考える人」と

「壁を越えられなかった時の言い訳を考える人」

あなたはどちらになりますか？

あの孫正義さんも実践してる
ファーストチェス理論



②できる、できないではない。 やるかやらないか。それだけだ。

上はWBCで優勝した栗山監督の言葉です。まずは「初めの一步」だけで構わないので踏み出してみましよう！それだけなら決して難しい事ではありませんよね。

ある国の諺(ことわざ)に「初めの一步が踏み出せば、もう道は半分来たようなものだ。」というのがあるくらいですし、実際その通りだと思います。

多くの偉大な社長さん達とお話すると皆さんが口を揃えて言うのは、「要はやったか、やらなかったか、単純にそれだけなんだよね。」
そう、違いはそれだけなんです！

弊社でなくとも構いませんからまずは一步を踏み出してみてください。

煩わしい日常から開放され、人生が音を立てて変わり始めるかもしれませんよ。



結果を出した栗山監督の言葉には説得力がありました

おわりに

最後までご覧になってくださり本当にありがとうございました！

象の耳・特約店の詳細と加盟店から搾取せずに皆で共に売上を上げていきたい！という、私たちの思いが伝わりましたでしょうか。

もしご質問等がございましたら、なんでもお気兼ねなくご連絡ください。

ここまで来たら最新版・象の耳を是非！ご試食いただきたいので無料試食&説明会にご参加ください！日々、生地改良を行っているので各地の加盟店よりも1ヶ月くらい早い最新版の生地を試食会では提供しております。ご参加いただければ・・・

- ・各店舗にどうしてこれだけ取材依頼が来るのか？どうして多くの料理研究家の方々が絶賛してくださるのか？その美味しさの秘密は？
- ・作り方がどれだけ簡単なのか！
- ・どうして廃棄ロス、機会ロスがでないのか？
- ・どうして研修が1時間で終わるのか？
- ・どうして揚げてあるのに油っこくなく、カロリーを低く抑えられるのか？

その秘密の全貌を余す事なく、いらして下さった方にだけお教えします。

無料試食&説明会（会場は東京用賀本店：世田谷区用賀3-15-6）へご参加くださる場合は予約制となっており、毎日10時～・17時～の日に2回開催（約1.5時間）してしますので**HPの申し込みフォーム**から、もしくは **info@zou-33.com** へ「試食会、参加希望」とご希望の日時を記載しメールをお願いします。**お会い出来るのを楽しみにしております！**

会社概要



社名	株式会社ZOO
所在地	〒158-0097 <こちらが用賀本店の住所となります> 東京都世田谷区用賀3-15-6 M・BOND用賀102
代表者	小泉 智博
事業内容	パン製品の製造・販売 飲食店経営及び特約店本部運営
資本金	600万円
設立	2006年3月
従業員数	21名

無料試食&説明会のご予約やご質問等はこちらまでお気軽にご連絡ください。

→mail : info@zou-33.com

03-6432-7283 (店舗)

(混雑時はお電話に出られないので、その場合は誠に申し訳ございませんが再度おかけ直してください)

<注>募集締切りエリアが発生しておりますので、ご確認をお願いします!