



オムライス

EGG BOARD®

FC加盟案内

手作り店内調理のこだわりオムライス
地域密着型で潰れにくい経営

EGG BOARDは愛情と柔軟な対応力で
オーナー様のお店づくりを応援します。



オーナー様と本部。お互いが「Win-Win」の関係を築けるよう 美味しい事だけ伝えるつもりは、ありません。

まず、フランチャイズに加盟したら必ず成功する、儲かるというものではありません。またそれらも保証など一切ありません。

ノウハウは本部が提供しますが、実際に経営していただくのはオーナー様です。従ってオーナー様の努力がそのまま店舗運営に反映されます。「本部のノウハウを導入」し、それをいかに使いこなすかが重要になります。フランチャイズで商売をしようが、自前で立ち上げようが、やる方の努力なくして成功はありません。本部も加盟店オーナー様をしっかりとお手伝いして、オーナー様のお店もしっかり経営する。お互い「Win-Win」の関係が築けるようにしていきましょう。これこそが弊社が望むフランチャイズビジネスの本質です。

参加希望者の方が、加盟さえすれば容易に成功する、儲かるとお考えでしたら、弊社のチェーンに加盟することはおすすめしません。
しかし、弊社の考えに賛同して頂けるのなら、大いに歓迎致します。

エッグボードの独立

5つの特徴



01 流行、景気に 左右されません

オムライスは誰もが好きな人気食べ物に入ってくる「なくなることはない料理」だと思っています。ランチを中心に手堅く売り上げを維持しており、人間が本来活動する時間帯をメインに商売していますので景気に左右される事が少ないです。



02 手作り/店内調理の こだわり

簡素化ばかりに走らず、本来の料理の楽しみも残した出来立てオムライスを提供します。中華鍋を使い、熱々出来立てのオムライスオペレーションを習得し、一生使えるスキルを身に付けて本格的な料理提供をしています。



04 充実した研修制度

オムライスが出来るようになるだけでは長く経営は出来ません。日々スキルアップし、日々考えて営業している直営店の店長、専属トレーナーの考え、動きを直に感じ学び取ってもらい、「経営者」としての心構えを確立していきます。



03 競合店が少ない

ラーメン、居酒屋、焼肉などに比べ圧倒的に数の少ないオムライス業態。業態転換などでステーキなどブームになった時期もありますが、残念なことに人気のオムライスがブームになって増えることはありません。



05 店長(オーナー)の顔が 見える店舗

エッグボードではオーナーシェフスタイルの店舗運営を基本としています。つまりオーナーの料理、雰囲気、接客などがすべてお店のカラーになります。



研修システム

直営店での3か月研修

エッグボードでは直営社員も約25%が飲食店未経験者でスタートしています。業界未経験でも実際の店舗研修でしっかりスキルを身に付け、運営方法を習得して頂き、スムーズに開業できるようにトレーニングを行います。掃除、接客、レジ、ソースの仕込みから食材の仕込み方法、鍋の振り方、たまごの巻き方、ソースがけに至るまでオムライスに関することすべて学んで頂きます。トレーナーは本部が選抜したSV、店長がしっかり担当しますのでご安心ください。エッグボードの基本を徹底的に伝授します。



STEP1 研修開始(1か月目)

エッグボードではオーナーシェフスタイルの店舗運営を基本としています。つまりオーナーの料理、雰囲気、接客などがすべてお店のカラーになります。それと何より「フードビジネス」に従事しているという責任感。衛生面はもちろん、店舗のルール、自身の立ち居振る舞いなど意識することがたくさんあります。美味しい料理は綺麗な店から生まれる。研修では「掃除力」を徹底して磨いてもらいます。「掃除ができない人間は一流にはなれない」。弊社代表加藤の言葉です。



STEP2 研修2ヶ月目

オープン前〜クローズ、1日の流れをつかみながら2週間から1か月過ぎる頃からいよいよキッチン業務を学んでいきます。米の浸水、炊き方、たまごの割り方、ソースの仕込み等ランチタイムに向けての仕込みを計算しながら仕込んでいきます。すべて時間内に完了するように計算しながら進めていきます。調理は本格的に中華鍋を使い、ライスを炒めていきます。鍋の持ち方、立ち位置、姿勢など基本をしっかり身に付けて頂き、スキルを習得して頂きます。鍋振りと並行してたまごの巻き方、ソースのかけ方、フライヤー、洗浄等全て必要なスキルです。「常に全力で」をモットーにお願いします。



STEP3 研修3ヶ月目

オムライスもできるようになったら、いかに繁忙時間をこなすか。ランチピークタイムにいかに手際よく調理して提供していくか。また、ホールクルーと連携し、店が滞りなく回っているかも視野にいれながら「自身で采配を振り営業する」実践経験を積むことに時間を当てていきます。また、店舗運営管理や、発注、クルーの採用、教育方法なども一緒に学んで頂きます。そして本部スタッフ参加のもと研修終了に向けてのテストを行い、人間的にも技術的にもやっていけると認められるとFCオーナーとして開業許可が下り、晴れてエッグボードのオーナーとしての新たな人生が始まります。本当の勝負はここからです。研修が終わったので大丈夫。なんてことは決してありません。日々向上心を持ち、スキルアップに努め、フードビジネスを勉強し続けてこそ、しあわせな未来があります。共に向上心を持ち続けて末永く営業できるように高め合っていきましょう。



- 夫婦経営推奨※絶対条件ではありません。
- 加盟金他、開業に関する費用をご用意できる方。FC本部が蓄積した店舗運営システムを理解し、誠実に実践運用できる方。
- エッグボードの経営に全力投入し、専業でやれる方
- 独立意欲のある方
- 自営業として自立し、経営し続けていく強い信念のある方

契約期間)5年更新

開業までの流れ



■開業まで最長6カ月ほどです。※新規物件の場合。うち研修3カ月間 ■居抜き物件、既存店からの転換の場合は工事期間が短縮される場合があります。

開業資金・条件と収益モデル

基本収支モデル [SC店 32坪 共同駐車場3000台]

売上高	5,000,000円	-
売り上げ原価	1,500,000円	30%
売り上げ総利益(粗利)	3,500,000円	70%
アルバイト人件費	1,100,000円	22%
店舗家賃	650,000円	13%
水道光熱費	150,000円	3%
ロイヤリティ(3%)	150,000円	3%
その他諸経費	245,000円	4.9%
販管費計	2,295,000円	45.9%
営業利益(償却前)	1,205,000円	24.1%

基本収支モデル [RS店 46坪 駐車場25台]

売上高	3,000,000円	-
売り上げ原価	900,000円	30%
売り上げ総利益(粗利)	2,100,000円	70%
アルバイト人件費	660,000円	22%
店舗家賃	350,000円	11.7%
水道光熱費	130,000円	2.6%
ロイヤリティ	90,000円	3%
その他諸経費	292,000円	9.7%
販管費計	1,522,000円	50.7%
営業利益(償却前)	578,000円	19.2%

※オーナー様、社員人件費除く

基本収支モデル [RS店 22坪 駐車場50台]

売上高	2,200,000円	-	ロイヤリティ	66,000円	3%
売り上げ原価	660,000円	30%	その他諸経費	234,700円	10.6%
売り上げ総利益(粗利)	1,540,000円	70%	販管費計	1,061,700円	48.2%
アルバイト人件費	440,000円	20%	営業利益(償却前)	478,300円	21.7%
店舗家賃	241,000円	10.9%			
水道光熱費	80,000円	3.6%			

※オーナー様、社員人件費除く

※収支モデルは直営店の実績を基にしたものであり、本部が売上げ、利益などを保証するものではありません。

オープン販促費(フリーペーパー、チラシ等)35万円 ※商圈によります

- 合計1200万～1500万円 ※物件の状態、設備の状態などによっては350万でスタートしたケースもあります。
現状からの業態転換の場合は安く抑えることもできます。店舗のデザイン、状態業態によってはそのまま使う場合もあります。
その際は費用を安く抑え、無駄に経費をかけないご提案も行います。
- 弊社は実際にかかる経費を正直に開示しております。少しでも安く店を出したい気持ちは理解できますが、後々お店、お客様に不利益になることにならないようお金をかける部分はしっかりとかけ、使えるものは使うなどミックスして店舗設計をご提案します。それ以外、運転資金など必要になります。開業前のプランニングは重要です。資金面のサポート(金融関係の書類、紹介など)も行いますのでご相談ください。
- 物件について:本部で紹介可加盟者希望場所、物件持ち込み可 ※但し本部が調査します。
- 店舗工事について:設計、デザインなどすべて本部指定業者。施工後のアフターサービスも指定業者を使用。本部指定業者を使用することにより、手早くフォローをすることが出来ます。例)電気、ガス、水道修理、厨房修理などチェーン指定業者様を迅速に手配することが出来ます。
- オープン前研修:本部指定店舗にて3カ月の研修を行います。
- オープンサポート:本部スタッフがオープン前の準備サポート及び、オープン後から10日間は店舗に入りサポートします。
- オープン後サポート:定期的に本部(SV等)が訪問運営相談など。
- 営業時間、定休日:基本推奨時間11時～21時※立地条件により柔軟に対応。例)ランチ11時～15時アイドルタイム休憩ディナー17時～22時 等
定休日はオーナー様で決めて頂けます。※土日祝は不可 夏休み、年末年始も事前申請にて臨時休業できます。
- その他:食材、資材は本部指定業者から仕入れてもらいます。(一部を除く)売上げ報告は毎日、月末売上げ方報告なども提出。

よくあるご質問(Q & A)

Q. 飲食店勤務など未経験でも加盟して独立できますか？

A. 弊社代表の加藤も独立開業時は飲食未経験から始めました。又直営店の約25%の社員が飲食店未経験者です。フードビジネスの基礎を学び、取り組んでいくことによって独立を現実にする事が可能です。

Q. やる気はあるのですが資金がありません。本部が貸してくれるのでしょうか？

A. 当たり前ですが、資金が無いと開業できません。又、本部が融資することはありません。何故なら、商売として銀行から借り入れができるかどうかは信用だからです。商売には借金も必要です。ただ、金融機関に借入をスムーズに出来るように紹介や、書類面作成のバックアップは惜しまず致します。

Q. 研修中(3カ月間)の給料や生活はどうなりますか？

A. 研修期間内はエッグボードのノウハウを身に付けて頂く期間です。また、「社員」ではないので無給です。また、生活についてですが、かなり遠方の場合是一定期間アパートなどをご用意する場合がありますが、基本ご自宅から研修店舗へ通って頂くことになります。出店エリアなどの条件にもよりますので面談時にご相談ください。

Q. 出店エリアが愛知、岐阜、三重がメインになっているのですが、それ以外のエリアには出店できないのでしょうか？

A. 当エッグボード本部がしっかり管理できる範囲として先ず愛知県中心エリアとさせていただいておりますが、場合によってはエリア外でも加盟条件をクリアできていればOKする場合があります。その際はご相談ください。
※現地調査なども行います。

Q. 自分はオーナーとして現場は店長に任せて運営したいのですが可能でしょうか？

A. 当エッグボードのポリシーにもありますが手作りオムライス、オーナーシェフタイプの店舗作りをしております。先ずはオーナー様ご自身が現場を知ることが肝要です。また、採算ベースで軌道に乗る前から従業員を入れて運営することはお勧めしておりません。先ず、商売として自分たちが食べていける分以上の売り上げ、利益を出すことを目指してください。しかし、後に複数店舗を目指すときには社員を雇い入れなければならなくなります。その際の採用教育方法のアドバイスは本部が行いますので遠慮なくご相談下さい。

活動中の店主の声

「人の縁を大切に愛される場所・魅力的な人の創造」

お客様・従業員・お取引様と切実に向き合うことで健康的な経営を実現する。

独立のきっかけは？

好きな事、人の縁、おかれている状況などのタイミングが合い、独立の道を選択しました。

エッグボードで独立の良さ

- チェーン店の良さと個人店の良さが融合しやすい点
- マニュアル、メニューなどの基準があり、安定した店舗運営が行いやすい
- 日替わり、販促などの自由度が高く、商売を楽しむことができる
- 手作り料理(技術や経験、情熱など)が必要な点

今後の展望

- [売上確保]独立当初の月間売上100万UPの実現
- [正社員雇用]安定した店舗運営の実現
- [柔軟な対応ができる状況づくり]3年後、5年後のベストな選択の実現



アビタ岡崎北店 FCオーナー

株式会社ヒトスキ

代表取締役 木戸一博様



エッグボードは他業態との差別化、ランチ需要のさらなる取り込みに注力して「ありそうで無い業態」をストロングポイントにFC店募集にも力を入れていきます。まず当店舗のオムライスを食べてから加盟を判断してください。手作り調理、出来立ての料理提供、また食べたくなるシンプルな味付け。アナログな面も残しながら近代化も取り入れ受け入れられ続けるようなお店作りをしています。

商売として「潰れない経営」ができる、オムライスはそんな業態だと思います。ぼろ儲けは出来ませんが手堅く商売をしていくにはマッチしている業態だと思いますのでオムライスを共に広めていこう!という「同志」の方からのお問い合わせ、加盟をお待ちしております。



オムライス エッグボード本部 株式会社ビルトゥア 代表取締役 加藤大輔

東海地方を中心に 『オムライス専門店 EGGBOARD』 9店舗展開中。(2024年8月現在)

尾張・東濃エリア

- アビタ名古屋北店 TEL&FAX 052-991-6018
〒462-0032 愛知県名古屋市中区北栄9-1 アビタ名古屋北店1F
- 豊明店 TEL&FAX 0562-98-8768
〒470-1154 愛知県豊明市新栄町6-1-1
- アビタ阿久比店 TEL&FAX 0569-47-0281
〒470-2214 愛知県知多郡阿久比町大字棕崎字徳吉1-12 アビタ阿久比店1F
- 多治見店 TEL&FAX 0572-24-6587
〒507-0015 岐阜県多治見市住吉町7-29-6住吉ファインビルⅡ208号

三河エリア

- エッグボード刈谷北店 TEL&FAX 0566-36-8178
〒448-0001 愛知県刈谷市井ヶ谷町青木62-2
- ギャラリーアビタ知立店 TEL&FAX 0566-83-3388
〒472-0045 愛知県知立市長篠町大山18-1ギャラリーアビタ知立店1F
- アビタ岡崎北店 (FC店) TEL&FAX 0564-26-6188
〒444-0911 愛知県岡崎市日名北町4-46 アビタ岡崎北店2F
- 岡崎南店 TEL&FAX 0564-52-2955
〒444-0831 愛知県岡崎市羽根北町2-5-7
- アビタ向山店 TEL&FAX 0532-57-0567
〒440-0864 愛知県豊橋市向山町中畑1-1 アビタ向山店1F



10店舗を目指しています!!

 **birutua** 株式会社ビルトゥア

代表者名 加藤大輔

設立 2001年10月25日

資本金 7,150万円

所在地 ■本社(エッグボード本部) 〒448-0006 愛知県刈谷市西境町清水102-5 ビルトゥアガーデン内
TEL 0566-35-1655

ビルトゥア HP
<https://www.birutua.jp>

ビルトゥア FC加盟案内 HP
https://www.birutua.jp/fc_new



