

徹底的に手作り・出来立てにこだわり
全店舗で『自家製手打ち麺』を提供



捏ねる

渾身の熱意で
小麦粉からラーメン
生地に作り上げる



整える

職人の経験でラーメン生地を
繊維の流れにそって整え
熟成させる



伸ばす

お客様への思いを込めて
一杯分ずつ手延べする



茹でる

厳密な時間管理で
美味しさを最大限に
引き出す



甘蘭牛肉麵



KANRAN BEEF NOODLE



フランチャイズ加盟・独立をお考えの方へ

甘蘭株式会社 <https://kanran.co.jp>

甘蘭牛肉麵フランチャイズはここが違う！

他の飲食店チェーンには真似の出来ない7つの優位性

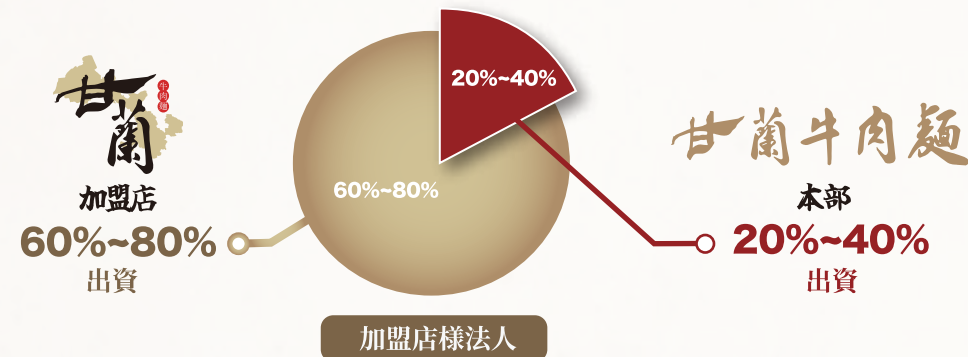
1 徹底的に手作り・出来立てにこだわり、全店舗で『自家製手打ち麺』を提供。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、製麺機は一切使わず、全店舗で、毎日使用する分だけの麺を粉から丁寧に打ち立て、お客様に出来立ての香りや食感、のど越しをお楽しみいただくため、麺のみならず、サイドメニューもほとんど手作りにこだわっています。手作りに、職人の育成が欠かせませんが、甘蘭牛肉麵フランチャイズは、感性と腕を磨いた本部スタッフによる充実した研修体制で、本場中国の繊細な麺作りを提供出来るラーメン職人の育成をサポートいたします。



2 本部からの一部出資 (20%~40%) により、初期投資の資金負担軽減が可能。

フランチャイズ加盟は、多額の初期投資が必要となりますが、甘蘭牛肉麵フランチャイズは、加盟店様からのご要望に応じて、本部からの一部出資も可能で、本部が出資することで、加盟店様の初期投資の資金負担が軽減されます。



3 次世代型券売機・精算機・番号札発券機一体型を格安価格で導入。オプションサービス無料。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、自社の飲食店経営をもとに開発した次世代型券売機などを格安価格でご提供いたします。また、他の券売機にはない、勤怠管理やマーケティングサービスなどの充実したオプションサービスを無料でご利用いただけます。



4 経理事務・給与計算などのバックオフィス業務をサポート。半年間無料。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、これから起業・独立される加盟店様に対して、本部グループが提供している加盟店様の経理事務や給与計算などの経営支援サービスを半年間無料でサポートいたします。



5 顧客獲得のためのプロモーション (販売促進) をサポート。コンテンツ作成無料。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、本部グループの経験豊富なマーケティングスタッフが、加盟店様の新規顧客獲得のため、SNSを利用したマーケティング動画やデジタルサイネージのコンテンツ作成などのプロモーションを無料でサポートいたします。



6 セントラルキッチンで、店舗での仕込み作業の負担軽減。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、セントラルキッチンを開設し、仕込み作業までをセントラルキッチンで行い、加盟店様の発注数に基づいて配送し、店舗にお届けいたします。加盟店様は、店舗でその食材を加熱や盛り付けといった仕上げに専念出来、品質を安定化しながら作業を効率化出来ます。



7 CM(コンストラクション・マネジメント)方式で、開業時の店舗のデザイン・施工をサポート。

甘蘭牛肉麵フランチャイズは、本部グループの建築に関する高い知識を持ったスタッフが、加盟店様の立場に立って、発注方式の検討、デザインのご提案や施工会社の選定、品質や見積書の妥当性のチェックなどのコスト管理、工期の管理といった施工プロジェクトを全面的にサポートいたします。



甘蘭 牛肉麵

一杯ずつ、真心を込めて創る



甘蘭牛肉麵 大阪日本橋本店
大阪市中央区高津1丁目10-20



甘蘭牛肉麵 京都三條店
京都府京都市中京区姉大宮町西側72-4



甘蘭牛肉麵 京都四條河原町本店
京都市下京区四条通河原町東入真町88 ユーイットウ池善ビル1F



甘蘭牛肉麵 なんばラーメン一座店
大阪市中央区難波3丁目2番18号 エディオンなんば本店 ラーメン一座 9階



甘蘭牛肉麵 東京渋谷本店
東京都渋谷区道玄坂2-23-13 1F

甘蘭牛肉麵

KANRAN BEEF NOODLE



甘蘭牛肉麵 フランチャイズ契約について

Franchise Chain



Instagram



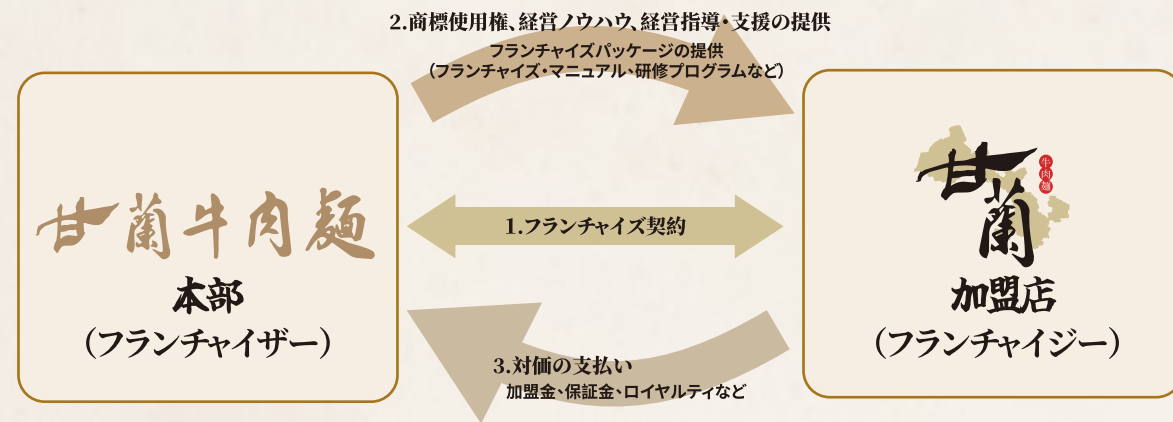
Home page

甘蘭牛肉麵フランチャイズ契約について

Franchise Chain



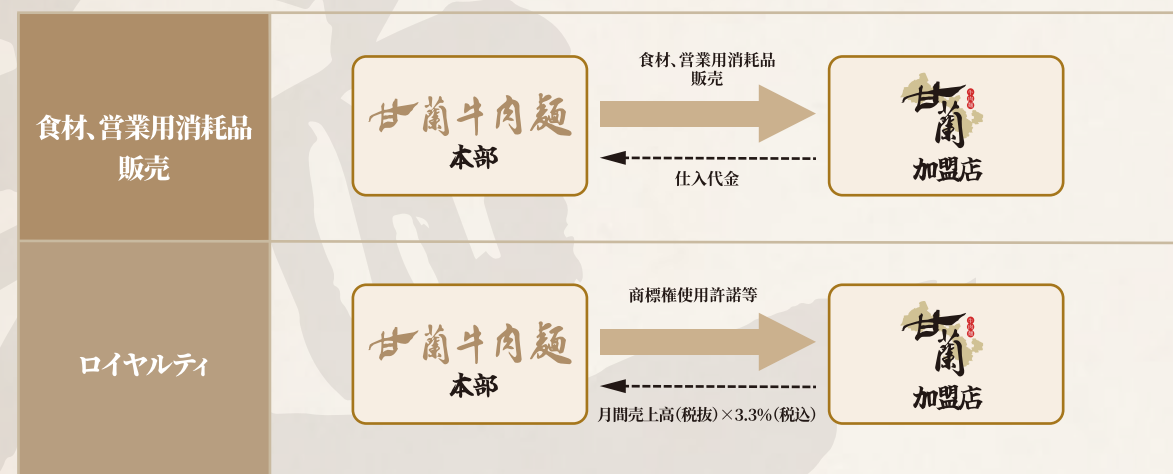
1 フランチャイズの仕組み



2 フランチャイズ契約 (開業前)



3 フランチャイズ契約 (開業後)



当社は、「甘蘭牛肉麵」の名のもとにラーメン店のフランチャイズシステムを展開しております。

当チェーンの店舗は、ラーメン業としての永年の経験と研究によって開発した経営ノウハウ、運営システム、店舗イメージなどで統一され、お客様に安心してご利用いただき、今日まで発展してまいりました。

チェーン運営で一番大切なことは、「統一性」です。

お客様に繰り返しご利用いただくためには、お客様の信頼を得なくてはなりません。

そのためには、どの店舗を利用しても同じ商品、同じサービスを受けられることが必要です。

これを実現するため、甘蘭牛肉麵チェーンの経営に参加する方々には、

フランチャイズ契約等で定めたルールを守ることをお約束いただきます。

従いまして、最初から甘蘭牛肉麵とは異なる独自の経営手法を重視され、

甘蘭牛肉麵のノウハウ、システム、イメージなどにとらわれない経営を希望される方には、

甘蘭牛肉麵への加盟をお勧め出来ません。

当社の甘蘭牛肉麵チェーンは、当社と加盟店のそれぞれの役割分担が明確になっています。

当社はノウハウ、商品の開発等のシステムの整備に多額の投資を行い、物流、データ管理、店舗指導など、

加盟店が単独で行うことが困難な業務を一手に引き受けるために多額の費用を支出しています。

一方、加盟店は当社の提供するこれらのシステムを正しく活用して経営を行います。

このように分担を明確にした上で、それぞれの役割を忠実且つ積極的に果たすことが甘蘭牛肉麵の経営成功の鍵であります。

甘蘭牛肉麵店舗の経営をされる加盟店の成功が当社の成長の源でありますので、

当社の経営努力は加盟店の経営支援が中心となります。

この意味で、加盟店と当社は共存共栄の関係にあると言えます。





一杯ずつ、真心を込めて創る



肉製品調理ステーション



おかず作りコンソール



冷蔵庫コーナー



甘蘭牛肉麺研究所

甘蘭牛肉麺



KANRAN BEEF NOODLE



Instagram



Home page

甘蘭牛肉麺研究所

〒537-0003大阪市東成区神路4-3-10

甘蘭株式会社 <https://kanran.co.jp>

セントラルキッチン

Central Kitchen

甘蘭株式会社 <https://kanran.co.jp>

セントラルキッチン

Central Kitchen

甘蘭牛肉麺は2020年7月、

大阪市に初の旗艦店「日本橋本店」をオープン。

わずか2年間で、東京、大阪、京都、

および日本のその他の城市にたくさんの支店を構えています。

支店の数が増えるにつれて、製品の標準化の要件も増えます。

安定した品質と均一な味の牛肉麺関連製品をより良く生産するために、

甘蘭牛肉麺は、この度正式にセントラル キッチンを設立しました。

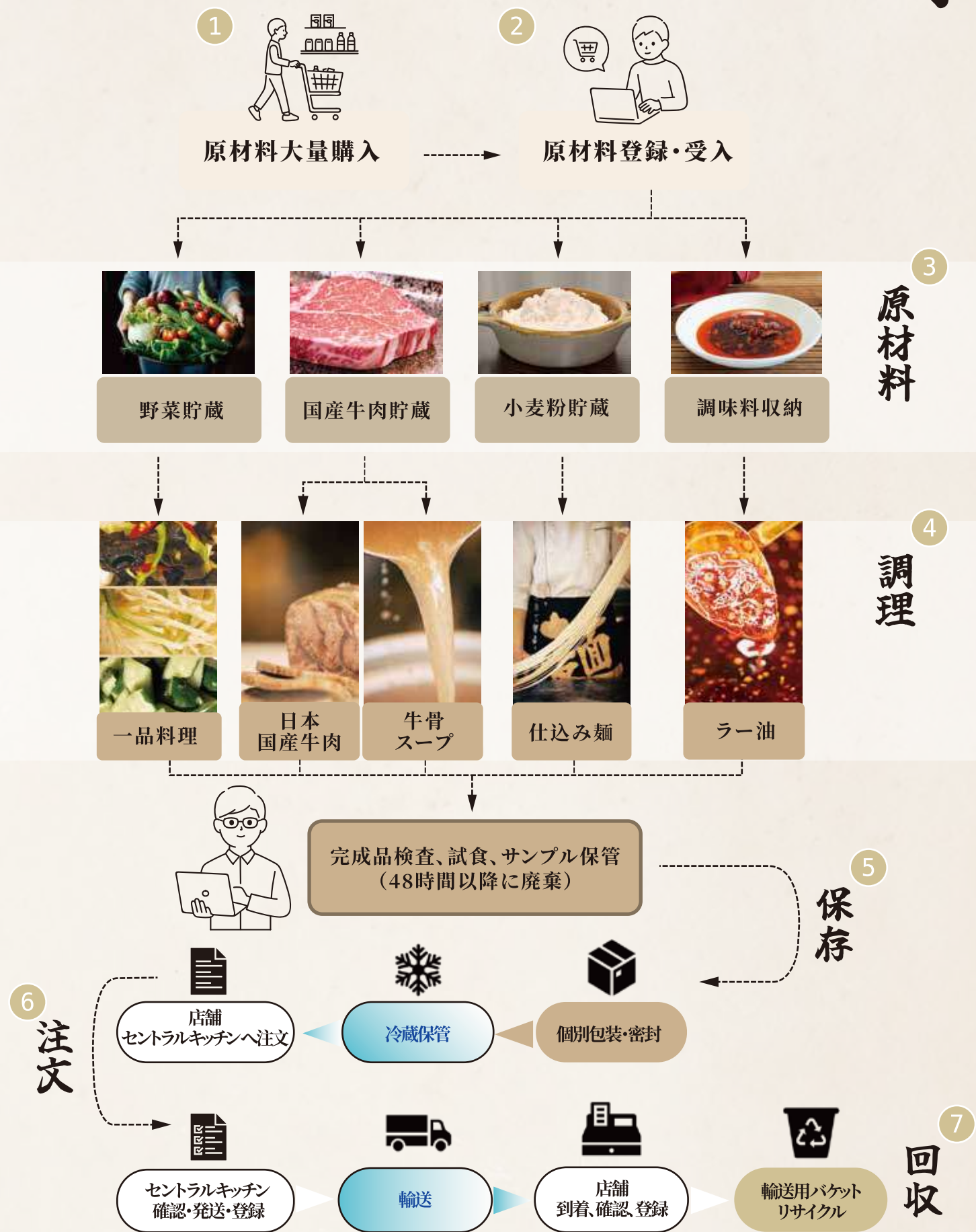
原材料は、大量購入することにより
品質の安定性を確保しております



設備紹介



プロセス紹介





一杯ずつ、真心を込めて創る



肉製品調理ステーション



おかず作りコンソール



冷蔵庫コーナー



甘蘭牛肉麵研究所

甘蘭牛肉麵

KANRAN BEEF NOODLE



Instagram



Home page

甘蘭牛肉麵研究所

〒537-0003大阪市東成区神路4-3-10

甘蘭株式会社 <https://kanran.co.jp>

開業研修・加盟後研修

Training Program

甘蘭株式会社 <https://kanran.co.jp>

開業研修・加盟後研修

Training Program

甘蘭牛肉麺の研修制度は、ラーメン職人を育成します。

① 研修項目・試験内容

研修項目	試験内容	研修項目	試験内容
● ラーメン調理	筆記試験、実技 二級合格	● 開店/閉店作業	実技
● 一品料理の調理	筆記試験、実技	● クレーム対応	実技
● サービス	実技	● 衛生管理	実技



卒業式

② 詳細なトレーニング計画

1か月目							2か月目							3か月目											
内容	一	二	三	四	五	六	日	内容	一	二	三	四	五	六	日	内容	一	二	三	四	五	六	日		
時間								時間								時間									
種	麺を作る	麺を作る	麺を作る	麺を作る	麺を作る	麺を作る	麺を作る	種	問題修正	問題修正	問題修正	麺を作る調整する	麺を作る調整する	麺を作る調整する	麺を作る調整する	種	テスト前準備	テスト前準備	テスト前準備	テスト前準備	テスト前準備	テスト前準備	テスト前準備		
サービス	コミュニケーションと突発事件案内	台所サービス週清潔	台所サービス週清潔	台所サービス週清潔	台所サービス週清潔	台所サービス週清潔	バイト	サービス	コミュニケーション	バイト	バイト	バイト	バイト	バイト	バイト	サービス	分かち合いう会	バイト	バイト	バイト	バイト	バイト	バイト		
一品料理	ビーフソープ	ビーフソープ	ビーフソープ	ビーフソープ	ビーフソープ	ビーフソープ	肉を巻く	一品料理	じゃがいも	特製牛肉	木耳	肉を巻く	肉を巻く	肉を巻く	肉を巻く	一品料理	肉を煮る	肉を煮る	肉を煮る	肉を煮る	肉を煮る	肉を煮る	肉を煮る		
開店閉店							スープを作る	開店閉店	開店テスト	開店テスト						開店閉店	開店+閉店	開店+閉店							
コメント								コメント								コメント									

ラーメン・一品料理の調理方法を習得。

ラーメン調理スキルの向上、
その他店舗運営に必要なスキルの習得。

各種試験の実施、全てのスキル習得を確認。

③ 各種試験

試験項目	試験内容	試験項目	試験内容
ラーメンを作るテスト (1)	...	サービス (メニュー)	...
...	...	衛生管理	...
...	...	開店/閉店	...

ラーメン

サービス

衛生管理

開店/閉店

ご覧になりたい方はお気軽にスタッフまでお声がけください

④ 習得スキル確認



各研修生には独自の成績証明書があります。
現在の学習進度を記録するだけでなく、
今後の進級の参考にもなります。

第__期生成績記録表										
名前: _____					入社日付: _____					
電話番号: _____					サービス業内: _____					
一品料理テスト操作記録表					一品料理筆記試験成績表					
項目	内容	先生	熟練日付	試験日	結果	試験日付	項目	内容	成績	試験日付
1	じゃがいも						1	一品料理 (1)		
2	牛豆蔵						2	一品料理 (2)		
3	キムチ						3	一品料理 (3)		
4	きくらげ						4	一品料理 (4)		
5	特製牛肉						5	一品料理 (5)		
サービス操作記録表										
項目	内容	試験日	結果	試験日付						
1	コミュニケーション									
2	牛筋ドサケ									
3	業務事件									
サービス筆記試験成績表										
項目	内容	成績	試験日付							
1	メニュー									
ラーメン操作記録表										
項目	内容	成績	試験日付							
1	ラーメンを作るテスト (1)									
2	ラーメンを作るテスト (2)									
3	肉系テスト									
4	等級テスト									



フラッグショップ



甘蘭牛肉麵 東京渋谷本店
東京都渋谷区道玄坂2-23-13 1F

店名	甘蘭牛肉麵 東京渋谷本店
面積	64㎡(20坪)
席数	28席
設備	厨房設備・冷暖房・ガス
内外装	看板・暖簾・リノベーション・家具
工期	1ヶ月

甘蘭牛肉麵



KANRAN BEEF NOODLE



住宅地路面店



甘蘭牛肉麵 京都三条店
京都府京都市中京区姉大宮町西側72-4

店名	甘蘭牛肉麵 京都三条店
面積	59.2㎡(17.91坪)
席数	24席
設備	厨房設備・冷暖房・ガス
内外装	看板・暖簾・リノベーション・家具
工期	1ヶ月

商業施設



甘蘭牛肉麵 なんばラーメン一座店
大阪府中央区難波3丁目2番18号 エディオンなんば本店 ラーメン一座 9階

店名	甘蘭牛肉麵 なんばラーメン一座店
面積	76.03㎡(23坪)
席数	34席
設備	厨房設備・冷暖房・ガス
内外装	看板・暖簾・リノベーション・家具
工期	1ヶ月



Instagram



Home page

一杯ずつ、真心を込めて創る。



店舗デザイン・施工

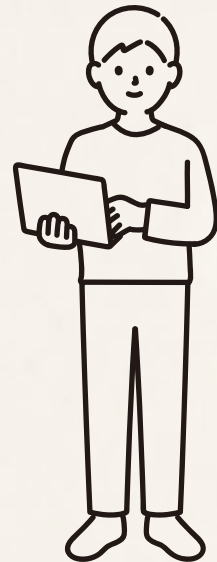
Design and Construction

店舗デザイン・施工

Design and Construction

店舗の立地調査からデザイン及び企画案の提案を行い、店舗計画が決定するまでさまざまなアドバイスを行います。

- 1 プロジェクト企画提案**
店舗の立地環境に基づき最適なプランを提案。
- 2 デザイン提案・施工会社選定**
専属チームにより、最適な店舗デザインを提案
デザインを基に最適な工事価格・施工方法を検討、優良な施工会社を選定。
- 3 契約**
プロジェクトのゴールを確認し、請負契約を締結。
- 4 デザイン確認**
仕様書が基準に達しているかどうか詳細なデザインの確認、設備仕様の合理性を確認。
- 5 施工**
デザインに基づき、スケジュール管理を行い、クオリティの高い店舗を施工。
- 6 竣工検収**
検収計画書に基づき、各所が計画に適合しているかどうかを検査・確認。



甘蘭牛肉麵 開店

店舗デザインへのこだわり

自社にデザインのプロフェッショナルチームを組織し、ブランドイメージの確立及び店舗条件に合わせた最良のプランを提供。



- 1 価格へのこだわり**
大量発注、コスト管理などにより低コストかつ高品質な施工を実現。
また、海外より建材を直接輸入しており、安価で資材を入手可能。
- 2 プロのリフォームノウハウ**
豊富な実績があり、自社に高い技術力とノウハウを持つスタッフが在籍。
優れたプラン計画はもちろん、工事現場の管理までワンストップで手厚いサポートを提供。
- 3 デザイン・内装・環境へのこだわり**
本場中国蘭州牛肉麵の店舗の雰囲気を再現しながらも、お客様が来店しやすい内装を実現。汚れや傷に強く、美しい選りすぐりの部材を内外装に使用。
自然素材と優しいライティングで、居心地の良い空間を演出。
- 4 先進技術のこだわり**
次世代券売機、勤怠管理、マーケティング分析を1台で3役こなす最先端の券売機を自社で開発。売上の管理やレジ作業が不要なため、従業員の削減が可能。
券売機の導入から運用までトータルサポート体制を完備。
- 5 次世代デジタルサイネージのこだわり**
一般的な壁面看板だけではなく、新しい広告媒体として話題の次世代型のデジタルサイネージを導入。他店との差別化を図り高い集客力を実現。
映像の制作からメンテナンスもサポート可能。

店舗事例

店舗タイプ	店舗規模	内外装費	CM手数料	開業エリア
フラッグショップ	20坪～	2,000～3,000万円 (スケルトンの場合)	施工金額の 6.6%	日本全国 大都市の一等地
住宅地路面店	10坪～	500万円～ (居抜きの場合)		日本全国の住宅地
商業施設	10坪～	500万円～ (居抜きの場合)		日本全国の商業施設
ロードサイド	200坪～(土地面積) 50坪～(専用面積)	2,000万円～ (スケルトンの場合)		日本全国の国道沿い

