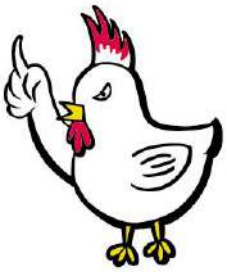
送付ご案内

様



株式会社 アジアンアキンド
〒170-0013
東京都豊島区東池袋1-23-12
Tel. 03-5951-4000
ご連絡はコチラ → 070-5557-0021
maido@a-akindo.com
担当： 松井

日頃より、大変お世話になっております。下記の通りお送り致しましたので、
ご査収下さいます様、宜しくお願い致します。

FC資料の件

（送付書含め　　枚）

この度は、からあげ専門店「天下鳥ます」のFC資料請求ありがとうございます。
資料の中でわからない点、ご質問、店舗見学がしたいなどありましたら、
お気軽にご連絡を下さい☆メールでも電話でも大丈夫です。
天下鳥ますは、からあげ専門店の発祥の店として、笑っていいとも、王様のブランチなど
メディア250件以上で紹介されたり、LAWSONで、天下鳥ます監修のからあげクンなども販売しまし
鶏肉の部位はむね肉を使ってますが、柔らかくジューシーな特製のからあげです。
販売対象は老若男女から、海外の人まで幅広いです。
最近はベトナムのハノイ、カンボジアのプノンペンなどの海外にも出店致しました。
店舗は3坪～開業でき、1人～の少人数での営業もできます。
今後は日本全国と海外で続々と出店予定です。
もし、まだ食べに来たことがないようでしたら、ぜひ食べに来て下さい。めちゃくちゃ美味しいです。
心よりお待ちしております。

天下鳥ますFC加盟資料

日本で最初にできた、からあげ専門店。初代からあげグランプリ最高金賞受賞！！

※社外秘
転用、転載不可

株式会社アジアンアキンド
東京都豊島区高田3-7-19

天下鳥ますとは

～天下鳥ますの特徴～

◎2005年創業

◎からあげ専門店の発祥の店。
今でこそ、からあげ専門店は全国のあちこちにできましたが、
天下鳥ます創業当時は東京や日本で、からあげ専門店がなく、
からあげをもっと身近に食べてもらおうとの思いから東京・高田馬場に一号店をオープン。

◎2010年にメディアで多く取り上げられた「からあげブーム」に火付け役。

◎紙コップで食べ歩くからあげ。

◎からあげの上にトッピングソースをかけることができ、
その種類は20種類以上（店舗によって異なります）

◎テレビ、雑誌、新聞、ネットニュースサイトなどメディア紹介250件以上！

◎天下鳥ますがメディアで紹介されるまで、ソースをかけるからあげは見たことがなく、
トッピングソースからあげの元祖。某大手チェーン店など今では真似する店も多数。

〇からあげグランプリ **初代最高金賞受賞店**

〇-獲得タイトル-
初代からあげグランプリ　最高金賞
第二回、第三回丼グランプリ　金賞
フジテレビ「笑っていいとも！」の絶品「からあげ」No.1決定戦！で優勝
テレビ東京「ありえへん∞世界」で『中毒になる唐揚げ専門店一位の店』
テレビ朝日「いきなり黄金伝説。」の『スターが愛した名店ベスト30』
天下鳥ます監修LAWSONからあげクン販売初日売上　歴代2位！

〇2011年にはローソンのからあげクンとコラボしました。

～天下鳥ますのこだわり～

◎新鮮な国産鶏肉を使っています。

◎鶏肉の部位は、ヘルシーなむね肉を使っています。
むね肉ですが、企業秘密のからあげ粉で、とても柔らかくジューシーになります。

◎週3日以上食べられる飽きのこないからあげです。リピーターも多いです。

◎「からあげブーム」という流行の影響で、2010年度以降に多くのからあげ専門店ができましたが、
からあげ専門店の先駆けとして先行者メリットがあります。

～天下鳥ますの目標～

◎宗教上、牛肉と豚肉は食べない国はあっても、鶏肉を食べない国は聞かない。
天下鳥ますは今後続々と海外進出していきます。

◎流行ではなく、文化を創ります！

からあげ専門店

天下鳥ます

Tenka Torimasu

からあげ専門店発祥の店!!
テレビ、雑誌等のメディア紹介160件!
Karaage of the No.1 in Japan

第一回からあげグランプリ 最高金賞

日本唐揚協会主催【バラエティ部門】

特製 からあげ弁当 450円
Karaage bento

ご飯
- 大盛 (280g) +60円 Large rice
- 特盛 (360g) +120円 More Large rice
- 鬼盛 (440g) +180円 Mega rice

からあげ
- 大盛 (+3個) +60円 Large karaage (Increase three)
- 特盛 (+6個) +120円 More Large karaage (Increase six)
- 鬼盛 (+9個) +180円 Mega karaage (Increase nine)

- コロから弁当 450円
- 白身魚とからあげ弁当 450円
- ミックスフライ弁当 540円
- のり明太からあげ弁当 600円

からあげ Lサイズ L size 540円

からあげ Sサイズ S size 240円

からあげ Mサイズ M size 340円

さらに下記トッピングを選べます。Plus a topping source +50円
※店舗によってトッピングの種類が違います。

160件のメディアに紹介されました

獲得タイトル

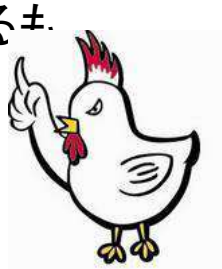
- 初代からあげグランプリ 最高金賞
- 第二回、第三回丼グランプリ 金賞
- フジテレビ「笑っていいとも!」の絶品「からあげ」No.1決定戦!で優勝
- テレビ東京「ありえへん∞世界」で「中毒になる唐揚げ専門店一位の店」
- テレビ朝日「いきなり黄金伝説。」の「スターが愛した名店ベスト30」
- 全国のLAWSONで販売された天下鳥ます監修からあげクン販売初日歴代売上2位!
- etc…

Japanese Karaage Tenka Torimasu

アルバイト・パート募集中

天下鳥ます創業のきっかけ

天下鳥ます創業当時、「からあげ専門店」という業態はなく、
からあげを販売する総菜屋さんやお弁当屋さんはありました。
ハンバーガー、たこ焼き、コロッケ専門店などは競合があり、
多数のお店があったのにも関わらず、
チキン業界はKFCの一人勝ち状態でした。
そこに目をつけた天下鳥ます創業者の松井が、
日本でKFCの売上の3%のシェアの売上が上げることができれば、
チキン業界の市場で大きく戦えるんじゃないかと考えました。
そして松井は九州、大分、四国、関西、東北などを国内を回り、
からあげ専門店でやっているお店がないのを確認して、
その後、ヨーロッパやアメリカ、東南アジアなどにも一人旅に出て、
鶏肉は牛と豚と違い宗教上の制約がないこと、
からあげであれば高温で加熱する為、食中毒のリスクが低いこと、
という考えのもと東京の高田馬場で日本で最初のからあげ専門店を創業。
創業後は世界初のからあげ専門店だとか、珍しいお店だとかという理由で、
1ヶ月に2件ペースでテレビなどのメディアで紹介され続けました。
今でこそいろんな似たお店が多数出てきてますが、
今なお天下鳥ますは、からあげ専門店発祥の店として、
メディアにも多数紹介されたり、知名度の高さから先行者メリットがあります。
創業10年目の時、創業者の松井に白血病の病気が発覚する。
その後、長期間の闘病の後、完全復活。
現在は東京、神奈川、大阪、広島、山口、福岡、佐賀
ベトナム、カンボジアなどを含む国内外19店舗。
今後は国内100店舗と、
フィリピン、インドネシア、アメリカなど海外で多店舗展開を目指します。



【天下鳥ますメディア紹介】

上記など250件以上のメディアで紹介されました。

オープンまでの流れ

① 加盟相談

・資料請求
・事業説明
・電話相談
・店舗見学

② 面談・調査

・出店先の店舗探し
・各種業者見積り
・加盟審査
・社長面接

③ 契約

・物件契約の手続き
・店舗物件取得費用(大家さん)支払い
・FC加盟契約
・FC契約金及び研修費の支払

④ 業務研修

・最寄の店舗で2日～5日の業務研修（延長や短縮あり）

⑤ オープン準備

・店舗内装工事
・内装・看板等の業者へ支払い
・スタッフ募集・採用・教育
・本部からの開業許可
・保健所の食品衛生責任者資格、及び営業許可取得
・店舗完成
・食材などの第1回目発注、納品
・新聞折込チラシ作成と販売店へ持ち込み
・調理器具・備品の購入
・前日仕込み

オープン

〈開業資金目安〉

〈開業資金目安〉
（※店舗取得費別）

①テイクアウト店の場合

項目	金額（円）
加盟金	660,000
保証金	100,000
研修費	100,000
販売・調理用機材一式	800,000
内装工事	1000000
合計	2,660,000

②イートイン店の場合

項目	金額（円）
加盟金	880,000
保証金	100,000
研修費	150,000
販売・調理用機材一式	1,500,000
内装工事	2,150,000
その他	
合計	4,780,000

③居酒屋の場合

項目	金額（円）
加盟金	880,000
保証金	100,000
研修費	200,000
販売・調理用機材一式	1,800,000
内装工事	2,800,000
その他	
合計	5,780,000

上記に店舗物件取得費用（不動産屋さんに払う分）が掛かります。
居抜き店舗や中古品を買う事で上記の金額より費用が安くなる場合があります。
手持ち資金が足りない場合、銀行等金融機関からの調達のアドバイスできます。

	〈売上目安〉	〈看板費〉
①テイクアウト	100万円～300万円	月3.3万円
②定食屋	200万円～400万円	月4.4万円
③居酒屋	250万円～600万円	月5.5万円

売上目安

<売上目安>

7坪店舗テイクアウト（オーナーが店舗に入る場合）

Aパターン 売上が300万の場合

項目	金額（単位：円）		構成比
平均月間売上	3,000,000		100%
仕入		980,000	32.67%
粗利益	2,020,000		67.33%
人件費		700,000	23.33%
看板代		33,000	1.10%
水道光熱費		120,000	4.00%
諸経費		50,000	1.67%
経費計		903,000	30.10%
営業利益	1,117,000		37.23%
家賃		300,000	10.00%
経常利益	817,000		27.23%

Bパターン 売上が200万の場合

項目	金額（単位：円）		構成比
平均月間売上	2,000,000		100%
仕入		660,000	33.00%
粗利益	1,340,000		67.00%
人件費		350,000	17.50%
看板代		33,000	1.65%
水道光熱費		55,000	2.75%
諸経費		30,000	1.50%
経費計		468,000	23.40%
営業利益	872,000		43.60%
家賃		150,000	7.50%
経常利益	722,000		36.10%

Cパターン 売上が100万の場合

項目	金額（単位：円）		構成比
平均月間売上	1,000,000		100%
仕入		330,000	33.00%
粗利益	670,000		67.00%
人件費		150,000	15.00%
看板代		33,000	3.30%
水道光熱費		40,000	4.00%
諸経費		20,000	2.00%
経費計		243,000	24.30%
営業利益	427,000		42.70%
家賃		100,000	10.00%
経常利益	327,000		32.70%

※居酒屋、イートイン店をお考えの方は別途ご相談下さい。

売上目安

<売上目安>

イートイン（居酒屋、定食、テイクアウト）

Aパターン 売上が300万の場合

項目	金額（単位：円）		構成比
平均月間売上	3,000,000		100%
仕入		980,000	32.67%
粗利益	2,020,000		67.33%
人件費		800,000	26.67%
看板代		55,000	1.83%
水道光熱費		120,000	4.00%
諸経費		50,000	1.67%
経費計		1,025,000	34.17%
営業利益	995,000		33.17%
家賃		350,000	11.67%
経常利益	645,000		21.50%

Bパターン 売上が200万の場合

項目	金額（単位：円）		構成比
平均月間売上	2,000,000		100%
仕入		660,000	33.00%
粗利益	1,340,000		67.00%
人件費		500,000	25.00%
看板代		55,000	2.75%
水道光熱費		55,000	2.75%
諸経費		30,000	1.50%
経費計		640,000	32.00%
営業利益	700,000		35.00%
家賃		250,000	12.50%
経常利益	450,000		22.50%

※あくまで数字は目安です。

「天下鳥ます」とその他のからあげ店との違い

	【天下鳥ます】	【その他のからあげ店】
味	いろんなトッピングソースが選べ やわらかくてジューシーでおいしい	ジューシーでおいしい
値段	安い。 固定価格。	グラム売りがほとんど。
原価	33%ほど。	40%越え。
仕入	からあげ粉以外は業者から FCオーナーが直仕入。	ほとんどが本部からの購入の為、 原価が高い。
流行	からあげ専門店の先駆けで、 からあげブームの火付け役。	流行に便乗した店多し。 流行は廃る？
創業	日本で最初の からあげ専門店。	からあげブーム後に 出店した店が多数。
獲得タイトル	初代からあげグランプリ最高金賞。 テレビのグルメ企画で優勝多数。 中毒になる唐揚げ専門店一位の店。	からあげグランプリ金賞など。
メリット	約1ヶ月に1回メディア紹介されてます。 芸能人多数来店。 有名人とのコラボ商品を販売。	それぞれ
本部との関係	からあげ粉の仕入と、看板代のみ。 本部とFCオーナーは家族、仲間。 FCオーナーの個性を大切に、自由度も高い。	本部からの食材全仕入とロイヤリティ。 オープン後のフォローが少ない。
メディア紹介	テレビ、雑誌などのメディア紹介 250件以上。業界トップ！1ヶ月に1件。	ほとんど紹介されていない。
人件費	小さい店舗だと一人でも 回せる為、人件費が最小。	2人以上の店が多いので、 人件費が高め。
お待たせ時間	揚げ時間2分40秒。 お待たせ時間が短い。	揚げ時間が約5分。 お待たせ時間が長い。
リピーター	週に3度来る人も多く、 リピーター多し。	ジューシーなからあげはおいしいが 胸やけするのでたまに食べたくなる。
話題性	トッピングソースが20種類以上。 アイドルや声優さんとコラボ販売多数。	それぞれ
顧客層	子供～オジサンまで。 アニメファン、アイドルファンも多数。	子供～オジサンまで。
知名度	業界トップクラス。 芸能人も多数来店。	一部の地域では知られている。
販売価格	安い。	グラム売りの店は高く感じる。
出店場所	学生街から住宅街や繁華街。	商店街やスーパー周辺。
運営人数	1人～回せます。	2人以上の店が多数。
商品数	トッピングソースが20種類以上。 多い店は30種類。	もも肉、むね肉、なんこつ、皮、 などなど、揚げ分け、仕込が大変。
鳥の部位	国産の鶏むね肉を使用。仕入価格が安く、 驚くほど柔らかくおいしいからあげになります。	ほとんどの店が鶏もも肉。 他には、むね肉やなんこつ。
フライヤー	鶏肉の部位、作り方が一種類の為、 一槽フライヤー1台のみでオッケー。	揚げ分けをしたり、挙げ時間が長い為、 二槽フライヤーかフライヤー2台を使用。
仕込み	鶏むね肉をカットし、天下鳥ますの からあげ粉に水を混ぜたものにつけて すぐ揚げるだけ。仕込みは凄く短時間。	複数の鶏肉部位の仕込み。 からあげ粉に絡めた後、寝かし時間が必要。 早くに出勤し、仕込み時間長い。

天下鳥ますは、コンビニやアニメなどとコラボをしています。

全国1万店の、コンビニ LAWSON で「天下鳥ます監修　からあげクンタルタルソース味販売致しました。からあげクンシリーズでは初日販売売上が歴代二位！

最強の地下アイドル「仮面女子」とのコラボ。SNS、ネットニュース、海外のニュースで話題になりました。

LAWSON
で「天下鳥ます監修タルタルソースからあげ弁当」販売

人気声優「下野紘さん」との
コラボ商品を販売致しました。
アニメイベントで2日間で3314食販売し、
その後は天下鳥ますの各店で販売しました。
各店には多くのアニメファンが買いに来てくれました。

テレビ東京の大食い選手権で、宮崎予選で優勝した、フードファイタープロデュースのからあげ。

アニメ「戦国鳥獣戯画」とのコラボからあげ、
「上杉謙信バーニャカウダからあげ」

**コンビニ、アニメ、声優さん、フードファイター、アイドル、
などなどたくさんのコラボをし、ニュースになったり、ファンが来たりして、店の知名度をあげています。**

天下鳥ますでの出店メリット

◎当社が、からあげ専門店で一号店を出すまで、「からあげ専門店」という業態のお店がなく、
からあげ専門店発祥の店として、ビジネス面では先行者メリットがあります。

天下鳥ますは日本で最初の
からあげ専門店です。
似たようなお店がいっぱい増えましたが、
パイオニアとしてこれからも業界の発展に
貢献したいと考えてます。

◎直営店でしっかり利益を出し、他社の真似をせず、20年営業しているので自力があり、安心して経営ができます。

◎現在、他のからあげ専門店が創業3年以下の中、天下鳥ますは現在20年目の、この市場を開拓したパイオニアです。

◎「笑っていいとも」、「王様のブランチ」、「ヒルナンデス」、「日経流通新聞」、「anan」、「若大将のゆうゆう散歩」、
などなど、テレビ、雑誌、新聞など250件以上で取り上げられ、知名度が高いお店です。

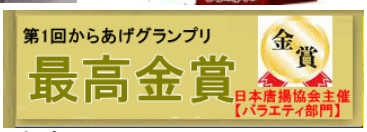
◎「笑っていいとも」のグルメライター推薦、からあげグランプリで優勝しました！

◎からあげ専門店では業界トップクラスの知名度！
からあげ専門店といえば天下鳥ますということで、
多方面からお話がきます。

◎全国の約1万店のLAWSONで、「天下鳥ます監修　からあげクン　タルタルソース味」、
関東＋山梨、長野、新潟のLAWSONで、「天下鳥ます監修　特製タルタルソースからあげ弁当」
が販売され、天下鳥ますの知名度、販売力が高まりました。

◎常にコンビニやアニメ、アイドルなど、いろいろコラボをしており
いろんなところで紹介され、新規のお客様を獲得しやすく
なっています。

◎日本唐揚協会主催の「からあげグランプリ」で、初代の「最高金賞」を受賞しました。



◎商品に販売力があり、販売場所によっては、一日50万円の売上を上げる店舗もあります。

◎本部からの仕入はからあげ粉のみで、それ以外の食材はオーナー様が自ら直契約することもできます。

◎他のお店より、初期投資が安く、調理が簡単で、初心者でも開業がしやすい。

◎声優さんとのコラボをたびたびしており、アニメイトガールズフェスティバル2016では、
声優の下野紘さんとのコラボからあげを販売し、2日間で3314食販売致しました。（2日間で165万円の売上）
天下鳥ますはアニメファンにも根強いファンがいます。

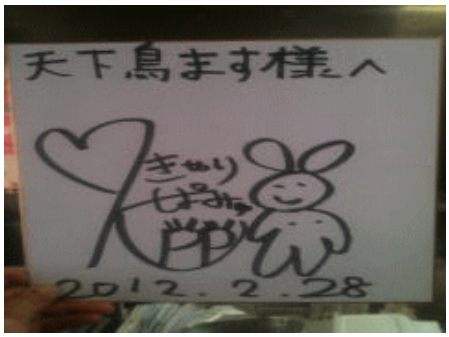
◎本部とFCオーナーの関係は家族や仲間だと考えており、協力し合って一緒にやっていきます。

◎FCオーナーの個性を大切にしており、販売や仕入、売り方に関しても自由度が高くなっています。

◎万が一、途中でお店を辞めても違約金は一切発生しません。柔軟に対応致します。

天下鳥ますには多くの有名人の方々に取材やプライベートでご来店して頂いてます。

AKB　渡辺麻友（まゆゆ）さん

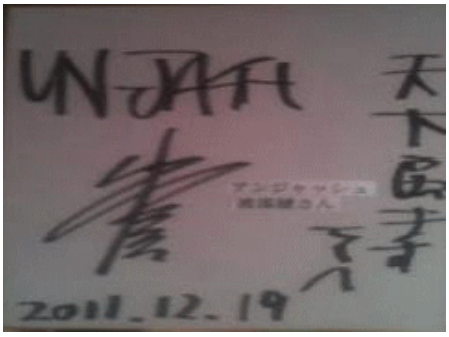


きゃりーぱみゅぱみゅさん

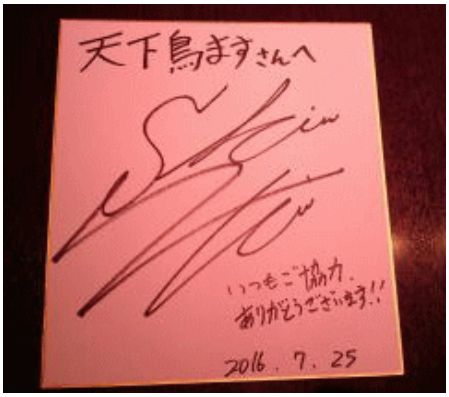
ハリセンボンさん

神取忍さん

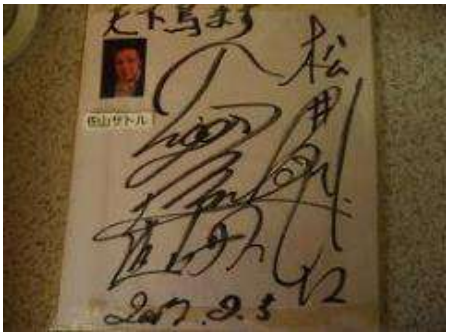
三船美佳さん



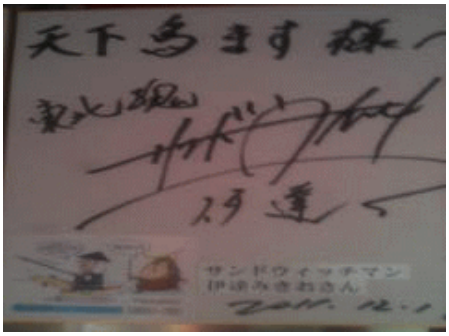
アンジャッシュ・渡部建さん



声優　下野紘さん



初代タイガーマスク
佐山サトルさん



サンドウィッチマン・伊達みきおさん

V6・坂本昌行さん

NEWS・加藤シゲアキさん

加山雄三さん

などなど他にもたくさんの方々がいらっしゃいました。

開業Q＆A

「天下鳥ます」で独立開業を目指すオーナー様からよく頂くご質問をQ＆A形式でお答えしています。
こちらにないご質問はお手数ですが、お問い合わせください。

飲食業未経験でも独立できますか？
飲食業未経験で独立されたオーナー様はたくさんいらっしゃいます。
大手レストランや大手チェーン店の居酒屋に比べ、商品数が少ない為、仕事内容が難しくありません。
個人のレベルに合わせた研修を行っていますので、ご安心ください。未
経験の方でも努力次第で、初期投資の早期回収や2店舗目の出店が可能です。

営業時間を教えてください。
基本はAM11時～夜までとなります。
オーナー様の仕事形態、地域の様子を相談させて頂きまして、オーナー様自身に決めて頂きます。

オリジナルのメニューを提供してもいいですか？
本部の許可さえ取って頂ければ大丈夫です。

経営の相談に乗ってもらうことはできますか？
お電話、メールでしたら、いつでもご相談可能です。また店舗にも時々本部の人間が訪問致します。

開業資金の資金調達のお手伝いはしてくれますか？
当社提携の税理士事務所をご紹介致します。事業計画書やその他資料も一緒に作成してくれて、
日本政策金融公庫などの金融機関でこれまで90%以上の確率で資金調達できてます。
少し費用は掛かりますが、資金調達のプロなので、だいたい審査は通るかと思います。

「天下鳥ます」に加盟するメリットは何ですか？
安い看板費のみでフランチャイズ契約ができる、おいしいからあげが提供できる、
各メディアで紹介されたブランドを使える、安い仕入れができるなどのメリットがあります。

開業までの期間を教えてください。
当社と契約後、店舗契約が済んでいれば、
約一ヶ月の工事期間の間に研修を受けて頂き、最短30日ほどで開業可能です。

多店舗展開できるまでの期間はどのくらいですか？
早い方で半年です。個人差はありますが、1年間で3店舗展開しているオーナー様もいらっしゃいます。

開業立地はどうやって決めるのですか？
オーナー様のご希望エリアにて、商圏調査などを行い、本部とオーナー様と相談のうえ、物件を決定します

お店には出たくないのですが…。
オーナー様が経営のみを行うことも可能です。
オーナー様が雇用した店長が研修を行いオープンしたお店もあります。ご希望の方はまずはご相談ください

相談は無料ですか？
はい、無料です。お気軽にご相談ください。

研修終了後に必ず出店できますか？
資金、物件、やる気があれば100%出店できます。

契約期間内に万が一お店を辞めた場合、違約金などの費用はかかりますか？
違約金等は一切かかりません。営業を辞めた月で看板費もストップ致します。

株式会社アジアンアキンド

会社概要

■本社	〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-23-1 TEL 03-5951-4000
■代表取締役	松井　理悦
■設立	2006年12月14日
■資本金	1,500万円
■決算期	3月
■事業内容	貿易業、からあげ専門店経営
■E-mail	maido@a-akindo.com

■企業理念　：　関わる全ての人に感動を売る

代表取締役プロフィール

松井理悦（まついまさよし）

1979年生まれ　38歳　大阪市港区出身　男ばかりの4人兄弟の次男
資格：日商簿記2級、スキューバーダイビング
趣味：読書（年間200冊読みます）、野球、サッカー、格闘技、一人旅、登山、マラソン
学歴：専修大学卒業、　青山学院大学大学院中退
中学校途中まで野球部に所属。社会人になってからは野球とサッカーチームに所属。

<好きな言葉>
0は0であり、
1は100にも1000にもなる可能性がある。
動かなければ0のままですが、
動くと1になる。

成功は応援してくれる人の数で決まる。

人生はいかに多くの人達を幸せにしたかのゲームみたいなもの。