ペッパーランチFC加盟資料

株式会社ペッパーフードサービス
担当者　　早河・竪山
連絡先（直通）　03-3829-3518
メールアドレス
早河　hayakawa@pepper-fs.co.jp
竪山　tateyama@pepper-fs.co.jp

会社概要

社名	株式会社ペッパーフードサービス
創業	昭和45年（1970年） 2月（キッチンくに開業）
資本金	15億3282万4000円（平成30年12月末現在）
代表者	一瀬 邦夫
所在地	〒130-0001 東京都墨田区太平4-1-3
電話／FAX	TEL 03-3829-3210(代表） FAX 03-3625-9250
取引銀行	三菱UFJ銀行　みずほ銀行　三井住友銀行 りそな銀行 東京都民銀行
決算期	12月
主要取引先	株式会社富士エコー・サッポロビール株式会社 コカ・コーラカスタマーセールス・エスフーズ株式会社

運営レストラン一覧

ペッパーランチ＆ダイナー　:468店舗
（海外324店舗・国内140＋4店舗）

炭焼ステーキくに　:6店舗

かつき亭　:1店舗

炭焼ハンバーグくに　:1店舗

東京634バーグ　:1店舗

KUNI'S 92's KUNI'S HAMBURG | STEAK

92'sKUNI'S　:13店舗

牛たん仙台なとり　:8店舗

炭焼きステーキは厚切りレアでおいしがれ
いきなりステーキ
IKINARI STEAK

いきなりステーキ　462店舗

武蔵ハンバーグ

武蔵ハンバーグ　:2店舗

CAB STEAK
ステーキ＆ハンバーグ

CAB STEAK　:1店舗

2019.5月末現在

ペッパーランチの優位性

「充実したサポート・運営力」

開業までの流れ

お問い合わせ → 面接 → 市場調査 → 契約内容説明 → 加盟契約

- 店舗設計 → 店舗施工
- 店長研修
- スタッフ募集

→ 店舗完成 → 開店準備 / キャスト研修 → 開店 → 開店指導フォロー → 研修内容充実度の確認 → 運営状況安定化の確認 → 本部サポート完了

※この部分の充実度が店舗の将来を決定する重要なポイントのひとつです。

「未経験者でも開業、収益性が良い」

●1ヶ月研修で未経験者でも、簡単にお店を開業・運営することができます。
●クイック提供により回転率が良く、少人数オペレーションにより人件費も抑えられます。

「今、肉需要が熱い」

和食（回転寿司）・居酒屋店業界が、厳しい状況の中、焼き肉店・ステーキ店業界は、好調な業績を維持しております。EPA（日豪経済協定）により関税軽減やTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）により関税軽減され、更にお肉が食べやすくなります。

ペッパーランチの店舗イメージ

路面店

フードコート店

路面店店内

地下飲食街店

ペッパーランチとは？

おいしさの理由

理由その1

目の前で焼きあがる興奮と感動

ペッパーランチ最大の特徴は、なんといっても約300℃に加熱された鉄板でお客様自身が豪快にステーキ肉を焼き上げるスタイルです。美味しさはもちろん、目の前でジュージューと音を立てながらステーキが焼き上がる興奮と感動を是非、体験してみて下さい。

理由その2

徹底したお肉のこだわり

「美味しいステーキを誰もが気軽に愉しんで欲しい」

これがペッパーランチの創業以来の想いです。

だからペッパーランチでは、使用する牛肉の部位や熟成期間などの規格やカットの仕方まで徹底した牛肉の品質管理を行っています。「自身に魅力の無い商品は提供しない。」これがペッパーランチのこだわりです。

理由その3

牛肉の仕入れ先

ペッパーランチでは主にアメリカのカンザス州にある牛肉加工会社から安定的に且つ良質な牛肉を仕入れています。

ネブラスカ、アイオワ、サウスダコタ等の肉牛の飼料である良質なトウモロコシの産地が近いという地理的メリットから良質な牛の確保がしやすい 集荷する牛の大多数がアンガス種若しくはアンガス種の交雑であり、CHOICEGRADEの格付け比率が非常に高い、即ち肉質の非常に良い肉が算出される工場として有名である

理由その4

最後の一口まで熱々を

せっかく美味しいステーキも時間がたって冷めてしまっては台無しです。
そんながっかりした経験は誰にでもあるのではないでしょうか？

ペッパーランチでは、20分たっても80度程度に熱が保たれる特殊鉄皿（特許取得済）を使っているので、最後の一口までもアツアツのステーキをお楽しみ頂けます。

ペッパーランチとは？

世界にはばたくペッパーランチ

環境への取り組み

その1　ゴミ排出量

ペッパーランチのお料理は、お客様ご自身で料理するので、作り置きがありません。従って廃棄ロス無し。ペッパーランチのお料理は食べ残しがほとんど無く、ごみの量が少ないのが特徴です。

その2　電磁調理器と鉄皿のマリアージュ

ローコストエネルギーを使用する温度センサー付電磁調理器により、CO2の発生を抑制できます。

近年地球温暖化防止対策が叫ばれている中、ペッパーランチのセンサー機能付電磁調理器の、高効率・低公害を特徴とするシステムは、グローバルな観点（海外15カ国・324店出店済）からも注目されています。（2019年5月末現在）

Pepper Lunch Grand Menu

当店の価格は全て税抜き表示です。(消費税別途)

ライス抜きは表示価格より100円引き
付け合せのいんげん・コーンをブロッコリーに変更できます。

※ステーキ肉は形と味を揃える為に牛脂を入れる(インジェクション)加工により柔らかくしております。よく焼いてお召し上がり下さい。

サーロインペッパーステーキ
Beef Sirloin Pepper Steak with Rice 胡椒沙朗牛排

120g ¥890 / 150g ¥1,120 / 豪快240g ¥1,520

100%ビーフ肉塊ハンバーグ
A Mass of 100% Beef Hamburger Steak with Rice 100%牛肉汉堡排

200g ¥920 / 300g ¥1,180

お肉たっぷりビーフペッパーライス
Plenty of Extra Beef Pepper Rice 肉多多胡椒牛肉饭

¥900 / 大盛 ¥1,000

アンガス CAB
ワイルドジューシーカットステーキ
Wild Beef Steak with Rice 豪爽牛排

150g ¥1,000 / 200g ¥1,120 / 250g ¥1,240 / 300g ¥1,360 / ワンポンド450g ¥1,880

サーロインペッパーステーキ&ハンバーグ盛り
Assorted Sirloin Pepper Steak & Hamburger Steak with Rice

ステーキ75g ハンバーグ75g ¥880

100%ビーフ和風おろしハンバーグ
Japanese Style "OROSHI" 100% Beef Hamburger Steak with Rice

150g ¥780

ビーフペッパーライス
Beef Pepper Rice 胡椒牛肉饭

S ¥600 / M ¥700 / Lサイズ+100円(税抜)

リブロースステーキ
Rib-eye Steak 牛排

200g ¥1,790 / 300g ¥2,590

100%ビーフハンバーグ目玉焼付
100%Beef Hamburger Steak with Fried Egg & Rice 煎蛋汉堡排

150g ¥780

アンガス CAB サービスステーキ
Service Beef Steak with Rice 骰子肉排

100g ¥700 / 150g ¥910 / ¥1,120 / ¥1,290 / ¥1,790

ベーコンチーズペッパーライス
Bacon Cheese Pepper Rice

S ¥560 / M ¥650 / Lサイズ+100円(税抜)

ライスを変更できます。
You can change from Rice to Pepper Rice(Beef or Bacon Cheese) ,Curry Rice

ペッパーライス(ビーフorベーコンチーズ)に変更
- ベーコンチーズ +¥450
- ビーフ +¥500

カレーライスに変更
- カレー +¥200

※つけ合わせは変更になる場合がございます。

Topping お好みの盛り付けで召し上がれ!

サラダ&ドリンクセット

	通常	大盛サラダセット
[みそ汁orドリンクorカップスープ]	+¥200	+¥300
ドリンクサイズ [Lドリンクorカップスープ大]	+¥300	+¥400
サラダ単品	¥120	¥240

わかめサラダ&ドリンクセット

	通常	大盛サラダセット
[みそ汁orドリンクorカップスープ]	+¥230	+¥350
ドリンクサイズ [Lドリンクorカップスープ大]	+¥330	+¥450
サラダ単品	¥150	¥290

シーザーサラダ&ドリンクセット

	通常	大盛サラダセット
[みそ汁orドリンクorカップスープ]	+¥230	+¥350
ドリンクサイズ [Lドリンクorカップスープ大]	+¥330	+¥450
サラダ単品	¥150	¥290

※季節によりサラダの内容は変わります。

Side Menu

ソフトドリンク Soft Drink 软饮料
¥150 L ¥250

炭酸水(無糖) Sparkling water
¥150

- コーラ Coke 可乐
- オレンジドリンク Orange drink 酪儿橙汁
- アイスコーヒー Iced coffee 冰咖啡
- アイスティー Iced tea 冰红茶
- ウーロン茶 Oolong tea 乌龙茶
- カルピスソーダ Calpis soda 可尔必思苏打
- カルピス Calpis 可尔必思
- メロンソーダ Melon soda 蜜瓜汽水

生ビール Draft Beer (小) ¥350 (中) ¥450
ランチビール Lunch Beer ¥180
ノンアルコール(ALC.0.00%) ビールテイスト飲料 Non Alcohol Beer ¥350

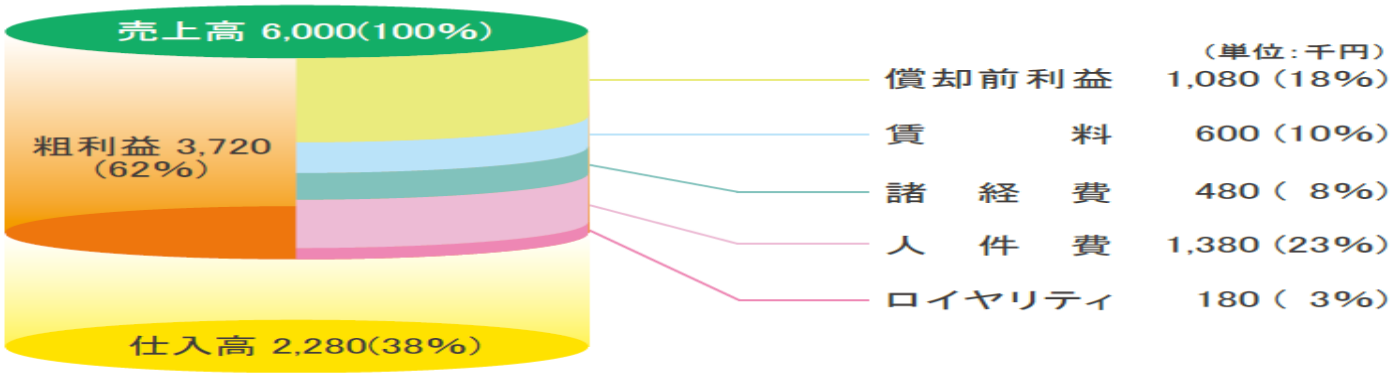
お味噌汁 Miso Soup ¥100

カップスープ Cup Soup ¥150 (大) ¥220

ソテーほうれん草 Saute Spinach ¥120

B900/PLFC

店舗損益シミュレーション



開店投資資金額概算（フードコートタイプ）　＊店舗物件取得費は含みません。

立地調査費	200,000円
加盟金	3,000,000円
開業準備費	2,000,000円
研修費	250,000円
保証金(食材)	1,200,000円
設計監理料	1,700,000円
内装設備工事費	12,000,000円
B工事費	3,000,000円
厨房設備工事費	3,000,000円
看板工事費	2,000,000円
基準外工事費	1,000,000円
ライスロボ･レジ	1,552,000円
合計	30,902,000円
ロイヤリティ	売上の3%