

あなたの夢を全力サポート！

焼きたてスイーツ
からの
富良野メロンパン



移動販売で独立開業

起業をお考えの皆様へ

この度は弊社の移動販売事業に資料請求をいただき、ありがとうございます。これから起業するにあたり、夢を膨らませていることと存じます。

さて、今回、当資料をお読みいただくにあたり、弊社の移動販売事業の可能性を感じていただけることかと思います。

まず初めに、昨今の日本の環境は、国内雇用の不安定化、老後保障の不安、少子高齢化など、時代が大きく変わろうとしております。

これから大切なことは「変化の求められる時代に、いかに対応できる柔軟性をもつか」です。

弊社の移動販売事業は、そんな激変の時代に最適な業態であると確信しております。



激動の時代のなか、確実に利益を上げ続けている企業や商品はあり、行列のできる店が多いことも事実です。では、それはなぜでしょうか？それは「時代のニーズを抱えているから」です。今、消費者は需要において明確な取捨選択をしています。ワンコイン弁当すら高いと感じる消費者心理の時代に、小さなチョコレートが500円で飛ぶように売れたり、3,000円もするバウムクーヘンに行列ができていたり、商業施設内での催しもの（イベント）会場では買い物客がごった返していたり…、そこには巧みに消費者心理を捉える商品の見せ方や限定感、お得感、そして何より時代の流れを汲みとった仕掛けなどが施されています。弊社がプロデュースする移動販売にも、それらの仕掛けがあります。例えば、大手企業と値下げ合戦（薄利多売）をしなくても済む効率生産（高単価商品）で集中販売を行えるノウハウなどです。

不安定な時代こそビジネスチャンスがあります。変革を迫られる今だからこそ、「自らお客が集まるところに行く」「仕掛け方によって他社を圧倒する」ことができる私たちの移動販売にビジネスチャンスがあります。起業はタイミングが重要です。今、この時代に起業し、基盤を作り、好景気でさらに稼ぐ！今こそ起業するチャンスといえます。

弊社では、できるだけ多くの方に起業していただけるように、小資本で高収益の業態を実現しました。本業として月20日以上稼働はもちろん、週3~4日稼働のマイペースな週末起業も可能です。また、複数台オーナーや多業態オーナーなど、これまで様々な加盟店様もおられます。今後の変革を遂げる日本において、臨機応変に対応が可能な移動販売事業は長期的にも安定した事業であることは間違いありません。弊社は移動販売のパイオニア企業、そしてフードイノベーター（革新者）として、オンリーワン企業を目指しております。弊社のコンセプトである「こだわり」「できたて」「おいしさ」に共感いただき、未永くパートナーとして共に成功できる皆様を心よりお待ちしております。



なぜ、移動販売なのか？

移動販売と固定店舗との違いを知る

固定店舗と比べ、移動販売は、権利金や保証金、改装費用、設備費など、少ない資金での開業が可能です。

また、容易に販売場所を変えることができるため、効果的な販売を行うことができます。

固定店舗の場合

● 大きな初期コスト

店舗取得には、保証金、改装費用、設備費など、多くのコストが必要です。

店舗取得費用目安

小型店	2,000万円～3,000万円
中型店	4,000万円～7,000万円

 ※投資回収するのに5年～10年とも言われます。

● 立地を変えることができない

立地選びを失敗すると致命傷になります。最近では、人通りが1年足らずで大きく変わることが多くなっています。(大型商業施設や幹線道路ができるなど)

● 固定経費が多くなる

売上に関係なく家賃や人件費、光熱費などの固定費が必要です。そのため損益分岐点が非常に高くなります。

● 廃業するのに改修費用がかかる

廃業の際、店舗を元の状態に戻す費用(原状復帰)が必要です。また、厨房機器などを売却してもほとんど資産価値はありません。

原状復帰費用目安

小型店	300万円～500万円
中型店	500万円～1,000万円

プロ向けのハイリスク型ビジネス

移動販売の場合

● 小資金で開業できる

移動販売車両に厨房設備を備えているため、初期コストを最小限に抑えることができます。(店舗取得費用の4～5分の1) そのため、投資回収が非常に早くなります。

● 立地を変えることができる

ショッピングモールやイベントなど、集客力に合わせて立地を変えることができます。お客様の集まる所に移動するため集中した販売で売上を効果的に上げることができます。

● 固定経費が最小限に

家賃や人件費、光熱費などが営業時にしか発生しないので固定費はほんのわずかです。天候や季節に合わせて営業日数や時間のカスタマイズも可能。また、損益分岐点が非常に低いのも魅力です。

● 廃業には費用はかかりません

廃業の際、基本的に費用は掛かりません。(廃車費用などは別途必要) また、設備を車両ごと売却することも可能なため、資産価値が非常に高くなります。

初心者でも安心のローリスク型ビジネス

「焼きたて富良野メロンパン」の成功術

- 1. 商品力**

まずは、「おいしい」がひとつ目の条件。次に「見た目」と「香り」のインパクトも重要です。富良野メロンパンがお届けするのは、日本全国、子供からお年寄りまで幅広い層に人気のあるスイーツです。自社で開発した商品は他社にはマネできない自信があります。
- 2. 出店場所**

商業施設やイベントなど集客力のある場所に出店することは第一です。…とは言っても、なかなか出店場所には苦労するものです。弊社には出店料をほとんど支払わずに出店する立地開発のノウハウがあります。そのひとつがイベントの活用です。イベントにはメーカーが集客するための「PR型イベント」や出店料を支払う「興行型イベント」があり、前者の場合は、出張料にプラスして1日の売上が保証されることも多くあります。様々な場所で開催されているイベントを活用することで利益率が大きく変わります。
- 3. 販売力**

「なぜ移動販売は売れるのか？」そこにはノウハウがあります。移動販売における現場でのパフォーマンスは売上を大きく左右します。現場づくり、接客術、行列の作り方など、販売ノウハウは研修にてしっかりと教示いたします。加盟店の多くは飲食業界未経験者です。研修を受けることで初心者の方でも自信を持ったプロの販売員になります。
- 4. 資金繰り**

開業資金や運転資金の資金繰りは、人間で言うと血液です。流れが悪くなると不調をきたします。しかし、個人事業主にとって融資は受けにくいものです。当社では、金融機関に対する融資のアドバイスも行っております。

研修プログラム

はじめて起業される加盟店様に成功して頂くため、独自の研修プログラムを作成しております。目的は『真の独立』です。「富良野メロンパン」にはルールがございますが、営業スタイルは自由です。商品*や販売場所、営業日時などを自分で決めることができます。目標と目的を明確にすることで、やりがいや楽しさが生まれます。そのためには、商売の基礎体力が必要です。本部(おんぶ)に抱っこというような『雇われオーナー』にならないためにも、開業前の研修をご用意しておりますので、ノウハウをしっかりと身につけ、安心したスタートと安定した成長を遂げて『真の独立』目指して頂けます。

※ 本部が提供または承認した商品に限ります。



研修日程(計7日間)：本部研修(3日間) → 立地開発営業研修(2日間) → オープン研修(2日間)

<p>3日間</p> <p>本部研修</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 移動販売の基本知識 2. 集客術(行列の作り方) 3. 接客術(接客方法やクレーム処理について) 4. Myオフィスの使い方 (注文方法/売上管理/ビジネスサポート) 5. レジスター研修、インターネットを利用した集客術 6. 立地開発の基本知識 (ロールプレイング/テレフォンアポイント) 7. 製造の基本知識 8. 衛生面の知識 9. 筆記テスト 	 
<p>2日間</p> <p>立地開発営業研修</p>	<p>本部研修の際にアポイントを取った出店候補先へ実際の出店交渉を行います。スーパーバイザーが営業同行し、好条件で出店するための交渉のコツを伝授いたします。</p>	
<p>2日間</p> <p>オープン研修</p>	<p>研修プログラムを修了し、開業の準備が整えば、いよいよオープンです。研修で学んだことを再確認し、万端の体制で準備が整っていたとしても、オープン初日は何かと不安も多いかと思えます。そこで、オープン当日は、当社のスーパーバイザーが販売場所に赴き、設営から販売までをカバーしたアドバイジングをしております。</p>	

安心と充実のサポート

開業前も開業後もしっかりサポート

～誠意を込めて、最善を尽くしたサポート～

移動販売事業での起業を心に決めたそのときから、仲間という絆に結ばれるとっております。

「独立」という人生のはじまりに、「成功」という花を咲かせるための過程には、オーナーとしてたくさんの不安があると思います。そのような不安を解消し、更なる上を目指して皆様の花を立派に開花して頂ける様、誠意を込めて、最善を尽くしたサポートをさせていただきます。そして、オーナー様から「ありがとう」と笑顔が溢れたとき、私達の花は咲きます。それは、オーナー様の成功が私達の成功だからです。

想像したあなたの未来が実現できるように、是非、ご一緒に頑張りましょう。

開業後も、オーナー様がよりレベルアップしていくため、継続的な指導と教育をさせていただきます。

Support. 1 研修アドバイジング

ビジネスを円滑に進めるための、 運営をコンサルティング

独立が始めての方に、不安はつきものです。そこで、初めての方でも営業ができるように独自の研修プログラムを設けております。研修マニュアル「販売ノウハウ」もご用意しておりますので安心ください。もちろん、開業後も運営が円滑に進められるよう、親身なアドバイスもいたしております。



Support. 2 販売場所の確保

販売場所の確保をサポート

これまでの実績から、立地開発におけるノウハウを蓄積しており、客層や出店日、出店条件など、様々な角度から出店場所を分析。出店交渉に必要なツールや方法などは実際の出店エリアにて研修いたします。営業が苦手な方でも安心して開業して頂けるよう、サポートいたします。イベントを活用すれば、さらなる収益UPも期待できます。



Support. 3 Myオフィス

ビジネスサポートツールとしての 総合業務管理システム

WEBシステムを利用したホームオフィス

弊社ではスムーズに日々の業務が遂行できるよう、加盟店様専用のヴァーチャルオフィス「Myオフィス」をご用意しております。この「Myオフィス」には、24時間いつでも商材の注文が行える注文管理システムを



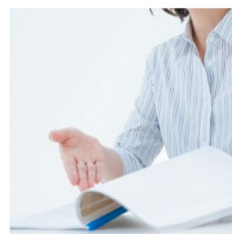
はじめ、販売スケジュールの管理や自店分析が行える「Myツール」など、運営に必要な機能が充実しており、加盟店様と本部を結ぶブリッジとなっております。さらに、取扱商品の販促POPなどもご自由にダウンロード可能となっております。当社ではクラウドコンピューティングを推進しており、「Myオフィス」は今後、加盟店様にとって強力な業務サポートツールになると確信しております。

Support. 4 資金調達のご相談

キャッシュフローもお気軽にご相談ください。

公的機関融資のアドバイス

開業する上で一番大切なのはキャッシュフロー(資金調達)です。いかにうまく調達するかが成功の鍵と言えるでしょう。ご相談は随時承っておりますので、お気軽にご相談ください。



車両リースプラン

個人、法人問わず、車両リースプランの適用が可能です。契約期間5年間のリースプランは、資金不足の方や初期費用を抑えたい方にぴったりのプランです。

商品ラインナップ

北海道産メロンを練り込んだ「富良野メロンパン」を主力商品とし、バラエティー豊かなメロンパンや人気のスイーツメニューを展開。メニュー構成を自由に選ぶことができるので、夏期のアイスメニュー、秋冬の人気スイーツ等を組み合わせ、安定収益

を作り上げることができます。経験のない人でも簡単に製造することができる調理不要の商品も多数揃えています。客層は、主婦、子供、学生、ご年配、性別を問わず想像以上に幅広く、初日から行列も珍しくない集客力です。また、都心、郊外問わずよく売れ、生活に密着した商品なのでリピーターも着きやすく、安定した売上が期待できます。本部が共に開拓する出店場所で販売できるのも強みです。



定番人気

焼きたてスイーツ 富良野メロンパン

北海道産メロンの果肉と果汁がたっぷり!!

北海道のきれいな水と豊かな大地で育まれた甘くてみずみずしいメロンを使用し、贅沢の限りを尽くした「究極のメロンパン」。中までしっかりメロンの果汁と果肉の旨みがつまっている「本当のメロンパン」です。

北海道産メロンにこだわった理由

それはあふれんばかりの大地の恵みをうけ、澄んだ空気と梅雨のない冷涼な気候の中、惜しみなく手間をかけ、昼夜の気温差で甘くまるやかに完熟させた「北海道産メロン」が最高級の味わいだからです。



店頭小売価格 **180~200** 円(税込)

作業工程

プロの技術のポイントを押さえ、略式化した製法により初めての方でも研修を受けていただくことで簡単に焼くことができ、本格的な味を再現することができます。

1回あたり、最大36個/約13分
1時間あたり、最大約144個

※生産能力はフル稼働の場合の目安です。
(作業のロスタイムは含んでいません。)
※車両設備や気象状況により異なります。

- 3時間営業 …………… 144個 × 3時間 = 432個
- 6時間営業 …………… 144個 × 6時間 = 864個
- 9時間営業 …………… 144個 × 9時間 = 1296個
- 12時間営業 …………… 144個 × 12時間 = 1728個



※現場では、衛生手袋を着用して作業します。



リッチカスタードのメロンパン

しっとりふわふわのパン生地の中に、卵とミルクをたっぷり使用した濃厚カスタードクリームがぎっしり詰まったスイーツ感たっぷりのメロンパン。懐かしい味わいのカスタードクリームとアーモンドとココナッツが入ったクッキー生地の相性はバツグンです。

店頭小売価格(オープン価格)

210 ~ 240円(税込)



ベルギーチョコとくるみのメロンパン

ほんのりビターなベルギーチョコクリームを、カカオを練りこんだココア色のパン生地で包み込み、チョコレート風味のクッキー生地を乗せて焼き上げた、チョコレートづくしのメロンパンです。

店頭小売価格(オープン価格)

210 ~ 240円(税込)



プレミアムメロンパン

北海道産赤肉メロンのピューレを練りこんだ生地で北海道産の牛乳を使用したミルク風味のクリームを包み込み、さらには北海道産のメロンピューレを配合したクッキー生地をトッピングした、北海道の大自然の恵みが詰まったメロンパンです。

店頭小売価格(オープン価格)

240 ~ 300円(税込)



ロイヤルクロワッサン

サクとした食感とともに濃厚なバターがジュワッと溢れ出すバター100%使用のフランス産クロワッサンです。

店頭小売価格(オープン価格)

220 ~ 250円(税込)

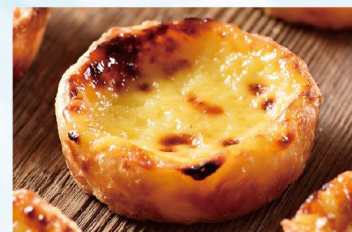


黒カレーパン / 赤カレーパン

徳島県産ブランド鶏「阿波尾鶏」と完熟トマトを使用した、爽やかな酸味が広がる赤カレーと、牛スジ肉と玉ねぎをじっくり煮込んだ、こってり濃厚な黒カレー。

店頭小売価格(オープン価格)

220 ~ 250円(税込)



花畑牧場 エッグタルトプレミアム

とことん北海道産素材を使用した、贅沢な手造りタルトです。サクサクに焼き上げたうすいパイ生地からクリームがトロっととろけだし、濃厚な風味がお口いっぱい広がります。

店頭小売価格(オープン価格)

250 ~ 270円(税込)



レッカアワッフル

サクッと香ばしく焼きあがった最もポピュラーなワッフル。コクのあるバターの風味と程よい甘さが口の中で広がります。焼成冷凍商材なのでオペレーションも簡単。

店頭小売価格(オープン価格)

190 ~ 210円(税込)

ロス対策もバッチリ! 廃棄の心配はありません!



富良野メロンパンラスク

客単価UPを狙えるワンモア商品。個包装にしてレジ前に陳列することで「ついで買い」を誘惑する魅力的なアイテム。そしてなんとと言っても売れ残ったメロンパンを利用して作ることができるので、ロス対策にもバッチリ!

店頭小売価格(オープン価格)

210 ~ 270円(税込)



クロワッサンラスク

ロイヤルクロワッサンに一口大にカットし、シュガーをまぶしてラスクにします。サクサクした食感と、口いっぱい広がる濃厚バターとシュガーの風味が絶妙な逸品です。

店頭小売価格(オープン価格)

250 ~ 280円(税込)

※商品や販売価格は、変更になる場合がございます。

冷夏メニュー



スティックアイスクレープ

ワンハンドタイプのクレープ。水を使用せず、新鮮な玉子と北海道産の牛乳を使用することで、弾力のあるモチモチした食感に仕上げています。

店頭小売価格 **220円**(税込)



氷サイダー

ほんのり甘い果実味のアイズドリンク。後味すっきりで暑い夏にぴったり!氷の食感を楽しめ、氷が溶けてもフルーツの美味しさを堪能できるこの満足感。見た目も涼しい優雅な気分を満喫できます。

店頭小売価格 **370円**(税込)



フラペラッタ

カフェでは定番のシャクシャク甘くて美味しいフローズンドリンクです。味は濃厚なチョコレート風味のショコラと、ほんのり渋みが奥深い抹茶の2種類。

店頭小売価格 **420円**(税込)



果肉入りかき氷

フルーツの果肉がたっぷり入った贅澤なかき氷です。味はストロベリー、マンゴー、メロンの3種類。甘さ控えめで、フルーツ本来の味わいをお楽しみいただけます。

店頭小売価格 **400円**(税込)



アイスブリュレクレープ

ご注文をいただいてから表面をバーナーで炙ってブリュレする、カリッと香ばしいブリュレのほろ苦さと甘さが口いっぱいに広がるアイスクレープ。もちもちのクレープ生地の中は4層構造になっており、食べ進めていくと色々な味をお楽しみいただけます。

店頭小売価格(オープン価格)
500 ~ 600円(税込)



富良野メロンパンソフト クロワッサンソフト

富良野メロンパンやロイヤルクロワッサンにソフトクリームを注入したスペシャルなデザート。インパクトのある見た目とボリューム感で屋外イベントには欠かせないメニューの一つです。

店頭小売価格(オープン価格)
400 ~ 500円(税込)

テイクアウト カスピ海チーズケーキ

北海道の素材にこだわったチーズケーキ

北海道産の最高品質のクリームチーズに、北海道産の生乳で培養したカスピ海ヨーグルトをたっぷり練りこんだ、厳選素材のチーズケーキです。素材の風味を最大限に生かすために敢えてシンプルに仕上げたチーズケーキは、クリームチーズのコクとカスピ海ヨーグルトのまろやかな酸味が溶け合う贅澤な味わいです。



店頭小売価格 **1,290円**(税込)

※商品や販売価格は、変更になる場合がございます。

キッチンカー仕様

充実の機能+カフェ感覚のオシャレな車両

コンベクションオープン、冷凍庫、シンク、発酵ラック、発酵天板、ショーケースなど、移動販売に必要な様々な機能を完備。



コンベクションオープン



発酵ラック



※車種によって実物とは異なります。



冷凍庫



シンク



ショーケース

軽自動車タイプ



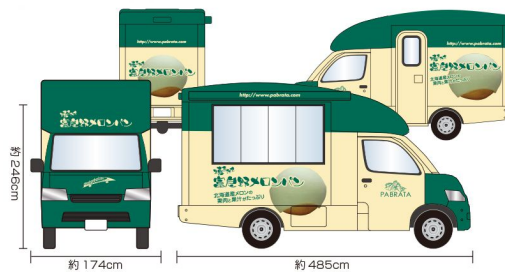
■主要設備

- ・コンベクションオープン × 1台
- ・冷凍ストッカー
- ・シンク
- ・発酵ラック
- ・改造一式

■生産スペック

- 富良野メロンパンの場合
- ・一回あたり
…………… 最大18個/約13分
 - ・1時間あたり
…………… 最大約72個

普通自動車タイプ

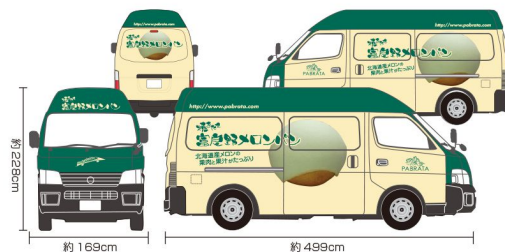


■主要設備

- ・コンベクションオープン × 1台
- ・冷凍ストッカー
- ・シンク
- ・発酵ラック
- ・改造一式

■生産スペック

- 富良野メロンパンの場合
- ・一回あたり
…………… 最大36個/約13分
 - ・1時間あたり
…………… 最大約144個



※生産スペックはフル稼働の場合の目安です。また気象状況により異なります。(作業のロスタイムは含んでおりません)

現役オーナーインタビュー

移動販売には
無限の可能性がある



静岡県加盟店 (2012年開業)

富良野メロンパンの移動販売で独立したきっかけは？

大学卒業後、お酒と接客が好きな事から居酒屋チェーンに就職し、6年間働きました。店長としても4年程、楽しく充実した日々を送っていましたが、もっと自由に自分のやり方で、やり甲斐のある仕事がしたい、さらには自身の健康面やプライベートの時間も大事にしたいという思いから、独立を決めました。待っているだけの営業より、自身で自由に開拓していける移動販売には元々興味があったのですが、色々見ている中で一番興味を引いたのは富良野メロンパン。低予算で見た目もオシャレ、老若男女に愛される美味しいメロンパン。これだと思って、すぐに決めました。

独立してよかったことや苦勞したことは？

良かったことは、まず朝型の生活になり、以前より人間らしい生活になったこと(笑)あとは自分のペースで働ける事。以前の生活や仕事のスタイルは180°変わりました。販売方法、場所、設営、等々。ほぼ全ての仕事は自分次第の自己責任になるので、そこもやり甲斐があって良かったと思える所ですが、逆に一番大変な所でもありました。全ての仕事を自分一人の力で自主的にやらなければいけないので、仕事を始めての1~2年は試行錯誤の連続で、気持ちが切れそうになることもよくありました。しかしそうなる度に本部からのサポートやお客様からの支えがあり、乗り越えてこれました。こう言った辛い時期を乗り越えてこれた経験は、今の自分の自信に繋がっています。

これからの夢や目標は？

今後もより美味しい富良野メロンパン作りを突き詰めていきたいのももちろん、地域で1番売れる移動販売車になりたいです。そして叶うのなら、自分の富良野メロンパンでの経験を活かした巡回アドバイザーのような仕事もできたらと思っています。そして最終的には、移動販売に革命を起こすような、オリジナルの移動販売業態を作ることを目指しています。移動販売には無限の可能性があるので、夢は尽きません。でもその前に個人的な目標として、富良野メロンパンが縁で知り合った婚約中の彼女と、幸せな家庭を築いていきたいです。実は彼女と出会えた事、これが1番やって良かった事かもしれません(笑)これからは仕事も家庭も大事にしながら、一生懸命美味しいメロンパンを作っていきます。

震災復興の地で
愛されつづける
お店に



岩手県加盟店 (2012年開業)

富良野メロンパンの移動販売で独立したきっかけは？

前職は北海道で競走馬の調教動画を撮影するカメラマンでしたが、2011年の東日本大震災で岩手県の実家が被災したため、戻ることを決意。当然ながら転職先がある状況ではなく、何ができるか探していたところ、移動販売という形態なら地元を回ることができ、焼きたてのパンを提供することもできると思ったのが始まりでした。数ある移動販売の中で富良野メロンパンを選んだのは、北海道というキーワードに親しみを持ったこと。また北海道に6年ほど住んでいたため、北海道の魅力、北海道産メロンの美味しさもお客様に伝えられるのが私たちの強みです。復興支援で北海道からたくさんの方がきていますし、お客様も北海道旅行の話などしてくれるんです。

独立してよかったことや苦勞したことは？

独立して良かったことは、間近で被災地の復興を知ることができること。自分のペースで働くことができること。何よりお客様から『月1回の楽しみなんですよ』とお礼を言われ、小さい子供たちは180円を握りしめて『メロンパンください〜』ってやってくるんです。そんな笑顔を見せられたらたまらないです。開業資金と初期経費にかかった資金の調達は大変でしたが、家族の協力もあり、乗り越えることが出来ました。また、販売場所によっては早起きが大変です。最近は慣れましたが、なんといっても本州一広い面積の岩手県。片道2~3時間の長距離運転になる日もあるので、毎日の睡眠・食事の時間を大切にしています。

これからの夢や目標は？

自分でスケジュールを組めるので、休む気になれば休むことも可能なのですが、開業からこれまでは正直いろんなことを我慢して走り回ってきたので、休みもしっかり取り、自分のペースで仕事ができるようになれば良いと思います。半年に一度くらいは大好きだった旅行を目標に頑張りたいです。そして、もう1度バイクを購入して北海道ツーリングにもいきたいですね♪仕事面では今まで住んだことがある青森・秋田を含めた北東北での販売が出来たらいいなと考えてます。ありがたいことに青森県から足を運んでくれる方もいらっしゃるの、これからは私たちがお客様のもとへ伺えるように頑張っていきたいです。

開業までの流れ



納得・安心の開業に向けて

開業後はもちろん、開業までのサポートもしっかりと行っていますので、年齢、性別を問わず、初めての方でも安心して起業して頂けます。じっくりと時間をかけて弊社の移動販売事業についてご案内させて頂いております。その後、ご検討いただいた上でご契約いただき、そして開業をして頂けます。

Step. 1 説明会

移動販売業界及び当事業について詳しくご説明させて頂きます。商品の試食をして頂きながら、ご自身の思い描く夢をお聞かせください。開業に向けた具体的なプランニングをさせて頂きます。



Step. 2 ご契約

開業の意思が固まりましたら、ご契約の手続きに入ります。研修費、車両代をご入金いただくと、契約成立となります。契約書には、契約者ご本人様と連帯保証人様の実印と印鑑証明が必要となります。(車両リース契約の場合は、簡単な予備審査を行います。)



Step. 3 研修

移動販売の営業に必要なすべてのノウハウをしっかりと学んで頂きます。販売場所獲得の営業同行も実施しています。



Step. 4 納車・営業許可取得

ご契約からおよそ1ヶ月半から2ヶ月後に納車となります。納車後、所轄の保健所で営業許可を取得します。時期により、納車期間が変動しますので、ご了承ください。



Step. 5 開業

すべての準備が整ったらいよいよ開業です。開業日には本部スタッフ立会いのもと、実践的な研修をおこないますので安心ください。

販売現場の見学をご希望の場合

お電話またはメールにて販売場所をご紹介します。お気軽にお問合せください。

TEL 03-6262-8686

MAIL melonpan@eventsaiji.jp



台湾夜市で大人気の「台湾メロンパン」

サクッとした食感、あっさりした味わいの焼きたてメロンパンに、大きくカットしたバターをサンドした魅惑の一品。イベントでは行列が絶えない大人気メニューも取り扱い可能です!





GRID Inc.

株式会社グリッド

焼きたてスイーツ富良野メロンパン
公式ホームページ
<https://www.pabrata.com>

【本社】

〒104-0033

東京都中央区新川1-10-3 ブンゴビル3F

TEL 03-6262-8686

MAIL melonpan@eventsaiji.jp

あなたに最適なプランで独立できる！

選べる開業プラン

「買取型リースプラン」「一括購入プラン」のふたつのプランをご用意。
現在の状況や将来の人生設計に合わせて、最適なタイプがお選びいただけます。



焼きたてスイーツ 富良野メロンパン

▼ 開業費用

契約年数	5年
研修	7日間 ※本部研修3日、立地開発営業研修2日、オープン研修2日

買取型リースプラン	
初期費用を最小限に抑えたい方にオススメ。 3年または5年のリース契約満了時に車両をお買い上げ いただくプラン	
開業費用総額	100万円～
研修費	50万円
保証金	50万円～

一括購入プラン	
トータルコストを抑えたい方にオススメ。 契約時にご一括でお買い上げいただくプラン。	
開業費用総額	250万円～
研修費	50万円
車両代	200万円～

▼ 月額費用

※リースプランの場合

ライセンス料	33,000円
--------	---------

車両リース料	40,000円～
--------	----------

▼ 取り扱い車種

ガスオープン、発酵用ラック、冷凍ストッカー、販売カウンター、シンク、給排水タンク完備。
開業エリア管轄の保健所の営業許可規準に合わせてカスタマイズいたします。

キャラバン



ライトエース



サンバーバン(軽ワゴン)



- ※ 上記プランは中古車となっております。新車プランもご用意しておりますので、ご希望の場合はお気軽にご相談ください。
- ※ 中古車の台数には限りがございますので、お早めにお問い合わせください。
- ※ 上記の金額は、車両の年式や設備、状態により異なります。
- ※ 掲載している金額は消費税を含んでおりません。別途消費税が必要です。
- ※ 研修時の旅費、交通費は加盟店様のご負担となります。
- ※ 研修費には研修生2名までの料金が含まれています。
- ※ 開業までの備品購入代や営業許可申請費などの諸経費は実費で負担となります。
- ※ 車両デザイン、仕様は変更になる場合がございます。
- ※ 当社の車両は東京都保健所の設備基準をベースに設計しておりますが、法改正や販売エリアの保健所の指導等により設備の変更が必要な場合、車両価格やリース料等が変更になる場合がございます。

開業資金は上記の通りですが、開業後の当面の運転資金も確保しておくのが望ましいでしょう。
公的融資の利用をご希望の場合は、融資に向けて私たちもバックアップいたします。

