



あげ焼きパン 象の耳

SAKUSAKU, FUKAFUKA, MOCHIMOCHI

宅配専門店資料

象の耳には
2つの異なる食感があるのですが

① 焼きたて5分で、サクッ！モキュ！

② レンチン30秒で、ふわっ♪もちっ♪

宅配用生地は②の食感になります。



こちらの資料はHP(LP)の続きとなります。

資料内容

- 《 1 》 店舗での1日の流れ
- 《 2 》 研修 1 時間に関して
- 《 3 》 油を使わない理由
- 《 4 》 7つの「0」
- 《 5 》 全力サポートに関して
- 《 6 》 自由度の高さ
- 《 7 》 加盟・初期費用の内訳
- 《 8 》 次への一歩
(試食会 or 詳細資料DL)

1日の流れ

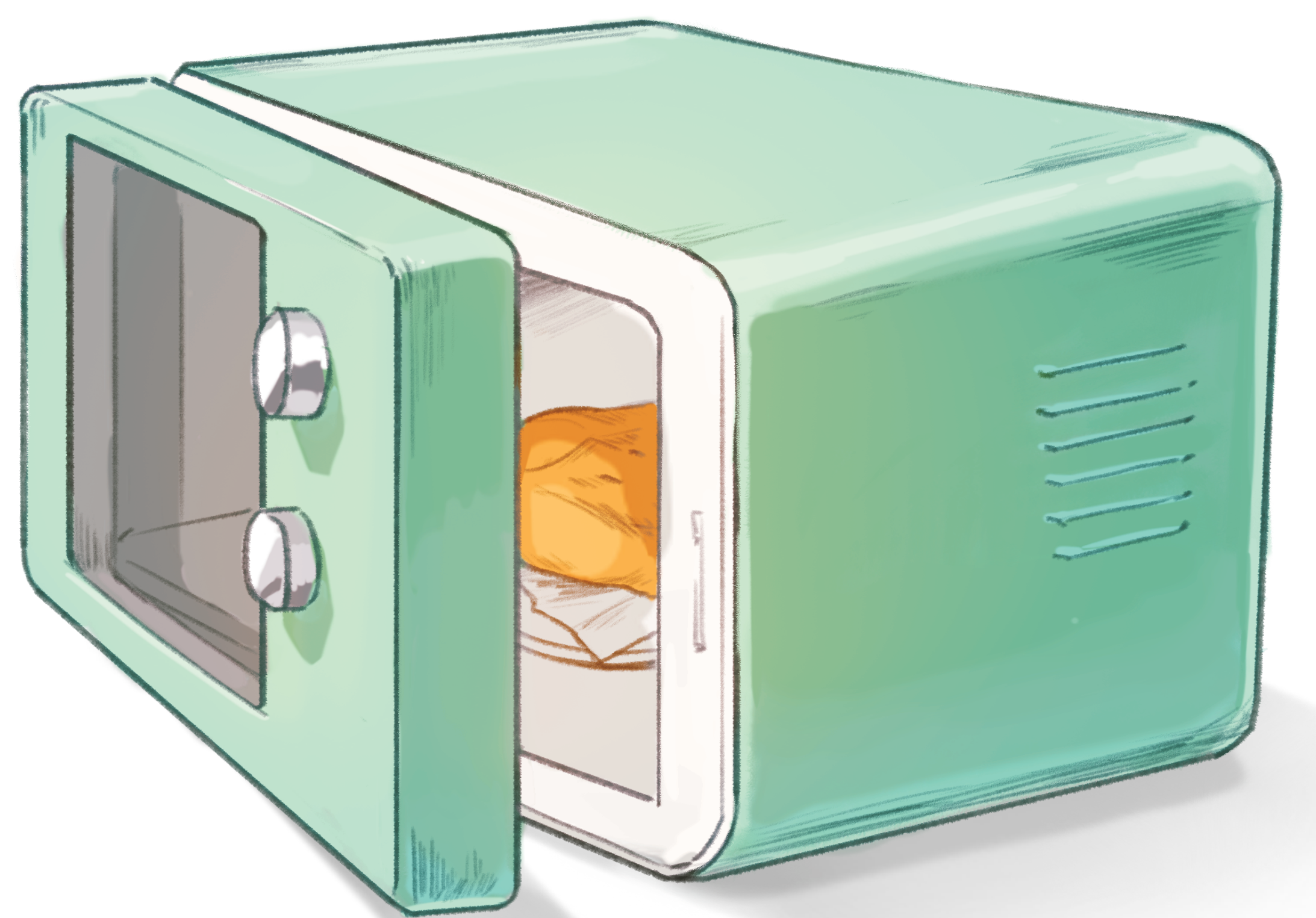
【開店前】

- ① トッピングの確認と清掃、道具の準備
(5分で開店準備完了)

【営業中】

- ① ご注文を受ける
- ② パンをレンジへ入れ温める
- ③ トッピングをつける
- ④ 箱に入れる
- ⑤ 配達員に渡す

\ 完成 /



【閉店後】

- ① 在庫の確認と発注
- ② 道具の清掃
- ③ 店内の清掃
(15分で閉店作業完了)



1時間の研修について

Q、なぜ研修が1時間で終わるのですか？

A、象の耳は特殊製法により、覚えることが非常に少ないからです。

なんと!無料・試食説明会では、ご自身が召し上がられる生地を、いきなりご自身で作る!なんてことも可能なくらいに作り方が簡単です!

製法に関する詳細は、説明会でご説明させていただきます。

Q、なぜ機材費用10万円で収まるのですか？

A、特殊製法により、使用する機械が少ないからです。

① **低コスト** ② **少スペース** ③ **覚えることが少ない**

揚げパンなのに油が不使用？

揚げものの屋さんの宿命・・・

- × 火傷との戦い
- × 跳ねるので周りの掃除が大変
- × 廃油を棄てるのも大変
- × 夏がとんでもなく暑い
- × 最近はお代が高騰



しかし！今の特殊製法を発見したため
店舗側での油の使用を一切無くすことに
成功しました！

上記の点で、皆様が頭を抱える必要は
一切ございません！

7つの「0」

1. ロイヤリティ 0円

ご契約以降、商品卸代金以外に本部へ支払う費用は一切ありません。

2. 保証金 0円

商品卸の際、代引きにする事により、保証金を預ける必要を無くしました。(ご希望の方は、売掛も可能です)

3. 契約更新料 & 解約違約金 0円

無理に縛りません。納得して長く続けていただくための設計です。

4. 研修費用 0円

研修はわずか1時間で終わるため、いただいておりません。

5. 発注ノルマ 0

必要な分だけ、自由に発注。

6. 廃棄 & 機会ロス 0

特殊製法により、ロスを無くし、売り逃しを防ぎます。

7. 相談費用 0円

悩みはいつでも何でも相談してください。

全力サポート

● 資金調達の全面バックアップ

銀行融資・補助金の専門チームを無料で紹介。成功報酬型で、採択まで責任を持ってサポートします！

● 開業リソースの提供

物件探し・内外装・他食材の卸など、本部はマージンを一切いただかず、信頼できる業者を紹介します。

● 経営・メニューの共同策定

販売価格、店舗デザイン、メニュー決めから年間計画まで。共に戦略を練り上げます。

● 私たちの目的は「貴店の繁盛」です

本部の収益は、お届けする商品代のみ。

あなたが売れなければ、本部も困る。

だからこそ、あらゆる相談に全力で応えます。



自由度の高さ

OK

- 他社商品の取り扱い
- オリジナル商品の取り扱い
- 営業時間 & 定休日の自由設定
- 象の耳メニュー数&販売価格の自由設定
- 店舗デザインの自由
- 立地選択の自由

どうしてここまで自由度を高められたのかの理由と、NG行為に関しては、**説明会**でご説明させていただきます。



加盟金と初期費用

《 新規募集キャンペーン 》

先着3店舗様限定！5月末まで！

加盟金**10**万円(税別)

※以降、商品卸代金以外に本部へ支払う費用は一切ありません。

● 象の耳 専用機材費

中古 5万円～ / 新品 10万円前後

これだけで営業に必要な機材がすべて揃います。

● その他の必要経費(目安)

出店形態により異なります。

詳細は個別にご相談ください。

物件取得費、内外装工事、営業許可証、保険料など



次への一步

無料試食 & 個別説明会へ参加

「味」と「再現性」を、実際にその目でお確かめください。

《セルフ調理体験》

最初の一枚をご自身で作ることも出来ます！

《3つの象の耳 試食体験》

- ① プレーン & 甘い系味
- ② 人気のお食事系味

製法と機材の秘密をすべてお話しします！

▶ 試食説明会へQRコードより申し込みをする
<https://www.zou-33.com/shisyokukai>



詳細資料を精査(PDF)

数字と条件を、手元でじっくり精査する。
収益シミュレーション、契約条項の全容。
開業までの詳細ロードマップを網羅。

【※現在制作中のため少々お待ちください!】

象の耳をより深く知る (Note連載)

22年の歩み、アメリカでの出会いから今日まで。
キッチンカー1台から始まった創業の物語を公開中。

▶ 創業ストーリー (Note) をQRコードより読む
<https://note.com/zou33tokyo/n/ne9d7d9ae4c7b>

