



# あげ焼きパン 象の耳

SAKUSAKU, FUKAFUKA, MOCHIMOCHI

## 特約店資料

### 2つの異なる食感！

- 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♪



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 )

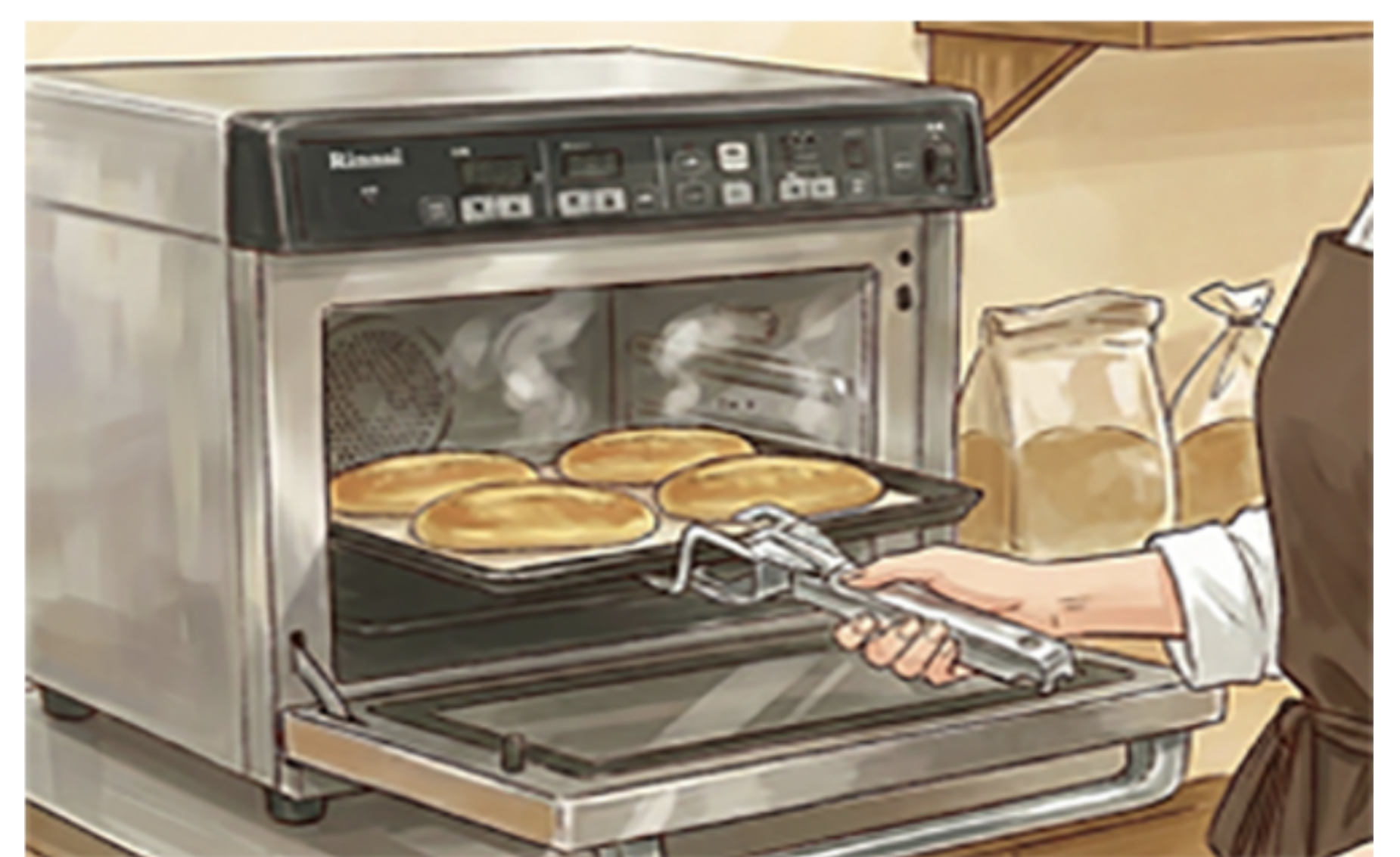
# 1日の流れ

## 【開店前】

- ① オーブンを余熱
- ② トッピングの確認と清掃、道具の準備  
(15分で開店準備完了)

## 【営業中】

- ① ご注文を受ける
- ② パンをオーブンへ入れ焼き始める  
オーブン1台で8枚まで同時に焼成が可能!
- ③ お会計
- ④ 2分後に焼成完了!
- ⑤ トッピングをつける  
＼完成／



## 【閉店後】

- ① オーブンを消す
- ② 在庫の確認と発注
- ③ 道具の清掃
- ④ 店内の清掃
- ⑤ レジ締め  
(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、いきなりご自身で焼いていただく! 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15万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**

**キッチンカーでも営業が可能!**

**軽トラの荷台スペースでも営業が可能**ということです!

# 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・キッチンカー製作・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
- 営業方法の自由  
(店舗・キッチンカー・既存店舗での取り扱い)

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

## 加盟金99万円(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。

### 《 資金計画 (分割支払い可) 》

12回~48回払いまで対応

初期投資を抑え、売上の中から無理なくお支払いいただける設計。

(※提携信販会社による審査・金利がございました)

## 開業に必要な「機材と設備」

### ● 象の耳 専用機材費

中古 15万円~ / 新品 30万円前後

専用オーブンを含め、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。

#### 店舗の場合

物件取得費、内外装工事、営業許可証、保険料など

#### キッチンカーの場合

車両購入費、営業許可証、食品衛生責任者資格など



## 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。

#### 《セルフ焼成体験》

最初の一枚をご自身で焼くことも出来ます！

#### 《3つの象の耳 試食体験》

- ① 焼きたて！プレーン & 甘い系味
- ② 焼きたて！人気のお食事系味
- ③ レンチン生地（冷めた生地をレンチン → 食感の大変身！）

### 製法と機材の秘密をすべてお話しします！

（下記クリックで、申し込みフォームへ移ります）

[試食説明会に参加する](#)

### 特約店本資料を読む

特約店の全てを記載してあります。  
是非、ご覧ください！（下記クリックでダウンロード出来ます）

[特約店本資料をダウンロードする](#)

### 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。

（下記クリックで、掲載サイトへ移ります）

[象の耳の物語を読む](#)