

既存店舗の収益改善につながる

低投資型 FC の オーナーになりませんか？

商圈拡大

食材ロス・人的ロスを減らして

利益率改善

広告効果 UP



サムライトラックの5つの強み

STRENGTHS

01 充実の設備

サムライトラックは、様々なお料理に対応できる厨房機器を準備しております。【走る居酒屋】に不可欠な、ビールサーバー、炭酸サーバーも完備。キッチンカーの可能性を広げます。

03 ブランディング

トラック側面に大きくロゴを入れることも可能なため、既存店舗の宣伝広告に繋がります。移動販売を導入することによりメディア露出も増え、ブランディングに大きく寄与します。

05 商圈拡大

店舗だけだった商圈が県内全域に広がります。また離島や過疎地に出店することにより、社会貢献にも繋がります。

02 ポータルサイト

移動販売に特化したポータルサイト【KITPIN】、【走る居酒屋】専用予約サイトがご利用できます。また【KITPIN】の代理店契約も可能です。

04 ロスの軽減

既存店舗の強みを生かした、キッチンカー運営をご提案いたします。店舗と走る居酒屋を組み合わせることにより、食材ロスの軽減、スタッフのアイドルタイムの活用に繋がります。

走る居酒屋 FC の特徴

FEATURES

ITEM

販売商品

01



既存店舗のコース料理

既存店舗のコース料理を【走る居酒屋】用にアレンジ。スムーズに提供できるようにオペレーションのご提案をいたします。

02



既存店舗のおすすめ料理

店舗のおすすめ料理をキッチンカーで提供。できる限り店舗提供の再現性を高め、店舗のおすすめ商品を多くの人に知ってもらおうきっかけとなります。

03



キッチンカー用商品

かき氷やジュースなど、キッチンカー向けの商品のご提案をします。他飲食店とのコラボや、新メニューの先行販売などでも使えます。

走る居酒屋 FC の特徴

FEATURES

LOCATION

出店ロケーション

01



企業様の宴会利用

忘年会や歓送迎会、お花見などで大変喜んでいただけます。また過疎地や離島などでも人気があります。

企業様の福利厚生のひとつとしてのご利用も多いです。

02



仲間内の飲み会・パーティー

サプライズパーティーや親族の集まり、近所の飲み会、スポーツクラブの懇親会などでのご利用が多いです。子供も一緒に参加できるのも人気の理由です。

03



イベント出店

いままでライバルであったイベントが商機に変わります。またイベント出店によりお客様にダイレクトな接客ができ既存店舗の集客に繋がります。

走る居酒屋 FC の特徴

FEATURES

OPERATION

オペレーション

01

社員一人（オーナーが理想）とアルバイト一人の二人によるオペレーションを提案します。2人で50名様のお客様の対応ができます。

02

できるだけ現場での作業工程を減らすよう、厨房機器の提案と研修などを行います。またキッチンカー用のメニューの開発などお手伝いします。

03

ポータルサイトのマニュアルや、戦略的なキッチンカー運営のお手伝いをします。自身による収益イベントの開催などのお手伝いをします。

04

キッチンカーはアルバイトが集まりやすく、教育もしやすい為アルバイトの成長スピードが速いです。また店舗のアルバイトも集まりやすくなります。



必要なものは場所だけ!

会社
に
居酒屋
を
呼
ぼ
う。

お昼も出張可!

サムライトラックQ&A

Q.料金はいくら?
A.40,000円~出張可能です。
例えば4,000円×10人コースや5,000円×8人コースなど、メニュー内容も相談できます。150分飲み放題です。

Q.どこまで来てくれる?
A.近畿圏内どこでも出張可能!
関東エリア(松山市・伊予市・松前町・坂野町・東温市)は出張料、その他エリアは別途出張費が必要になります。

Q.必要なものは何?
A.トラックが置いて飲食できるスペースさえあればOK!
テーブルやイスなども貸し出し可能です。※別途費用必要

サムライトラックは料理・お酒も本格的!

サムライトラックが提供する料理は松山市で飲食店を多数展開するサムライダイニングのもので、こだわりの食材をふんだんに使用した料理と、料理に合う全国各地の厳選した焼酎や日本酒も種類豊富にご用意しております。

SAMURAI DINING 予約・問合せ ☎089-924-8274

お昼の出張も承ります! 貸し切りランチ・昼宴会も可能です。
080-3166-3611 担当イシウラ

概要 / 初期投資

COST PLANNING

フランチャイズ概要

加盟金	¥1,100,000
------------	------------

FC料	¥165,000/月
------------	------------

- 1 FC料にトラックの**レンタル料**を含みます。
- 2 一年契約。問題がなければ自動更新。
- 3 別途**自動車保険**の支払いがかかります。
- 4 自動車保険は弊社指定の保険代理店にて契約
- 5 売上に対するロイヤルティはいただきません。
- 6 ポータルサイトの利用料もFC料に含まれます。
- 7 補助金申請のお手伝いも可能です。

* 保証金以外は全て税込価格

初期投資

加盟金	¥1,100,000
-----	------------

保証金	¥1,000,000
-----	------------

塗装及び設備費用	¥1,000,000
----------	------------

研修費用	¥170,000
------	----------

販促費	¥330,000
-----	----------

設備関連費用	特殊設備の場合必要
--------	-----------

開業までの流れ

FLOW

1

まずは資料をダウンロード

下記、資料ダウンロードフォームへ入力をお願いします。

2

ご面談・ヒヤリング

まずはお電話などでオーナー様のご状況を教えてください。店舗のこと、キッチンカーの使い方など、分かる範囲でお伺いさせていただきます。まだ明確でない方はそれでも問題ありません。当社のお答えできる範囲で情報提供させていただきます。

3

お申し込み

お申込みに当たり審査が必要です。お申込みに必要な書類などの提出が必要です。

審査通過の上お申込金額 20 万円が必要です。お申込金は加盟契約時に加盟金お支払いに充当されます。

4

トラック仕様確定

打ち合わせの上、トラックに必要な厨房機器、仕様デザインを決めていきます。大事な部分になりますので複数回行います。

5

契約

トラックの仕様確定後に加盟本契約を行います。

6

施工

使用するトラックの改装工事に入ります。

7

トレーニング

施工と同時並行で当社スタッフとの研修、その後オープンに向けて店舗スタッフさんへの研修と指導していきます。

8

オープン

ご契約からオープンまで最速1ヶ月、基本的には2ヶ月ほどとなります。

製造実績

PRODUCTION RECORD



LIQID TANK CRAFT & FOOD / 東京

販売商品、設備

クラフトビール・点心・走る居酒屋

クラフトビールのタップを3基導入のキッチンカー。揚げ物・焼き物にも対応。冷蔵庫2台、ガスオーブンレンジ、冷凍庫、2槽シンクなど。



PIZZATRUCK NANAMI / 松山

販売商品、設備

PIZZA・アサイーボール・ガーリックライスボール

大判サイズのPIZZAも焼ける大型ガスオーブンレンジどうにゅうのキッチンカー。冷蔵庫2台、冷凍庫、2槽シンク、大型ガスオーブンレンジ。



スタンドうみねこよりみち / 大阪

販売商品、設備

クラフトビール・からあげ・ポテトフライ

18のタップを有する、クラフトビール特化型キッチンカー。フライヤー、オーブンレンジも導入。冷蔵庫2台、冷凍ストッカー。