

ONIGIRI SHOP

— 小資本・短期回収・省スペース・イージーオペレーションがコンセプトのファーストフードビジネスモデル —



Business Concept

手軽にテイクアウトできる“ONIGIRI”

競争が激しく乱立する様々なフードスタイルショップ、これからはジャパンテイストを取り込み、ボリュームがあり美味しく手軽な“ONIGIRI”

省スペース・イージーオペレーションで開業が可能で、イートインだけでなくデリバリービジネスの展開ができて、小資本・短期回収・省スペース・イージーオペレーションがコンセプトのファーストフードのビジネスモデルです。



Onigiri Menu Concept

できたての“ONIGIRI”

ボリュームのある食べ物は沢山ありますが、それらの中でも差別化ができるのが“ONIGIRI”です。店内調理ができて食材をローコストに抑えたメニュー展開が可能、お客様に安価でボリュームのある美味しい“ONIGIRI”を提供することができます。



異文化を感じさせる魅力的で存在感のあるジャパンカルチャーフード

“ONIGIRI”は、ファーストフード的な手軽な要素とジャパンカルチャーを連想させる、アジアチックでシンプルかつ存在感のある魅力的な食べ物。

和のイメージを備えながら海外のあらゆる食材ともマッチする“ONIGIRI”

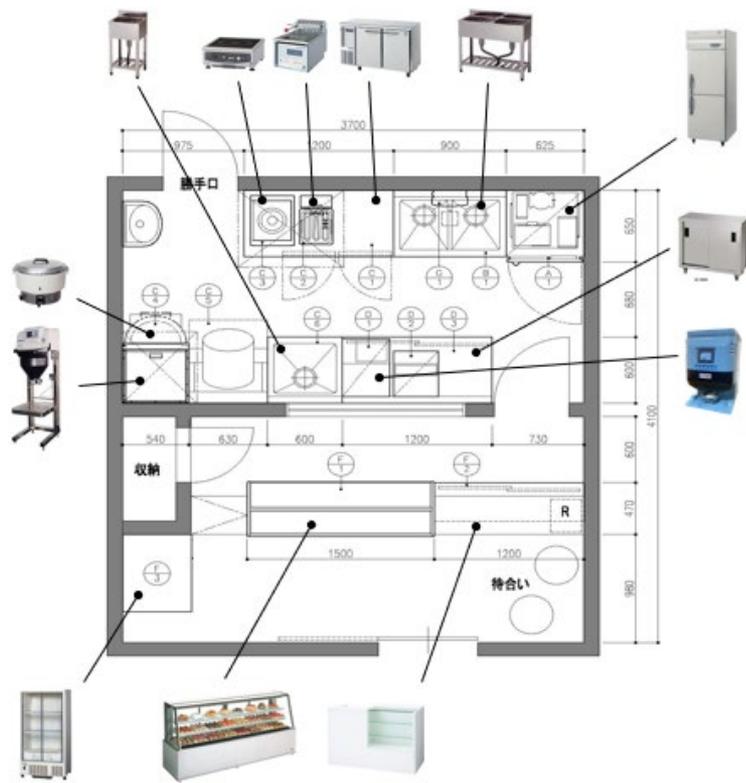
美味しさとインパクトのある見た目も、国籍、年代を問わず、人々を惹きつけ楽しませてくれます。

“ONIGIRI”を片手に持って食べるという手軽さが、海外のスタイルにもマッチします。

Easy Operation & Kitchen equipment

イージーオペレーションで早期開業が実現できる“RICE BOWL SHOP”

ONIGIRI SHOPは高額な設備投資を必要としない、チェーン展開やフランチャイズ展開も進めやすいビジネスモデルです。レストランのような複雑で難しい店舗設計や厨房設計が不要で、長期の準備期間を必要としません。



－洗米マシン－

お米を洗米し炊飯時に必要な水量を自動的にセットします。



－ライスディスペンサーマシン－

セッティングした重さのご飯を出します。

開業のために輸入が必要な専用マシンはこれだけです。その他に必要な機器はあなたの国で調達可能な一般的な機器類になります。

New Business Model in the world

日本の国民食= ONIGIRI 【おにぎり】

日本人が大好きな“ONIGIRI”

コンビニエンスストアのフードコーナーやランチボックスの定番メニュー“ONIGIRI”日本でも『おにぎり専門店』がブームとなっていて更に人気が高まり進化しています。子供から大人まで年代や男女を問わず様々な人々から人気を得ている“ONIGIRI”は現在では寿司同様に海外各国でも浸透が進んでいます。

提供する側にとっても調理とオペレーションが簡単で、和風・洋風・中華・韓国食材など、あらゆる食材とマッチングするフードスタイルは、ファーストフードのビジネスモデルの一つとして注目されています。



グローバルに広がるニュービジネスモデル

寿司・おにぎり・ラーメン・うどんなど、日本食の世界的なニーズの高まりから世界各国での日本食マーケットは今後も拡大成長を続けることが予測されています。時代と共に変化するあなたの国でのフードカルチャーへの新たなビジネスモデルとして、小資本・短期回収・省スペース・イージーオペレーションで開業できる“ONIGIRI SHOP”は今後も十分に期待ができます。

Let's start the new business in your country.