

SUSHI HAND ROLL SHOP

— 小資本・短期回収コンセプトのビジネスモデル —



Fast Food “SUSHI” Business



Business Concept

手軽にテイクアウトできる “SUSHI HAND ROLL”

ハンバーガーやピザなど競争が激しく乱立する様々なファーストフードショップ、これからはジャパンテイストを取り入れて、インパクトがあり美味しく、ヘルシーで手軽なファーストフード “SUSHI HAND ROLL” 省スペース・イージーオペレーションで開業が可能な、小資本・短期回収がコンセプトのSUSHIのビジネスモデルです。



Roll Menu Concept

手作りの“SUSHI HAND ROLL” 1本3ドル〜

ファーストフードの主流であるハンバーガーやピザ・サンドイッチなど、安価で手軽に食べることのできるものは多く存在しますが、それらの中でも差別化ができるのが“SUSHI HAND ROLL”です。

店内調理ができて食材原価をローコストに抑えたメニュー展開が可能、お客様に安価で美味しい“SUSHI HAND ROLL”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クールな存在。

“SUSHI HAND ROLL”は、ファーストフード的な手軽な要素と日本食文化の『寿司』を連想させる、アジアチックでクールなイメージが融合する魅力的な食べ物。

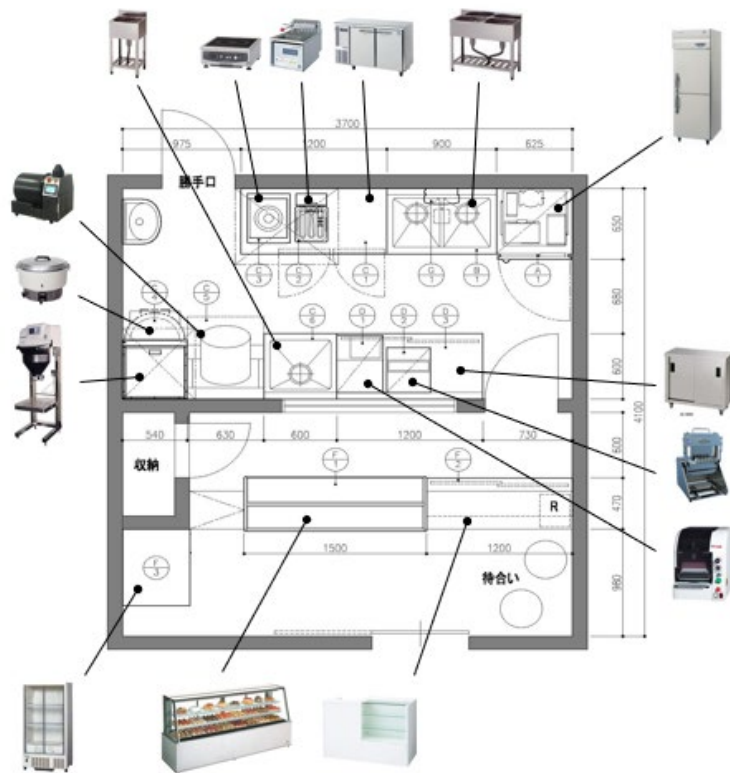
甘辛いソースのテリヤキチキンロール、スパイシーソースの効いたサーモンロール、アボカド&ツナの定番ロール、オリジナルソースを味付けしたベジタリアンロール、ガーリックの効いたシュリンプロールなど、和のイメージでの巻寿司ながら、美味しさに加えて色鮮やかなインパクトのある見た目も、国籍、年代を問わず、人々を惹きつけ楽しませてくれます。

寿司を片手に持つという手軽さが、海外流のスタイルにマッチします。

Easy Operation & Kitchen equipment

オペレーションが簡単、早期開業が実現できる“SUSHI HAND ROLL SHOP”

SUSHI HAND ROLL 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。レストランのように開業前の高度な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。



－ハンドロール用ライスシートマシン－
ハンドロールを作るためのライスシートを作ります。



－酢合わせマシン－
炊いたご飯と寿司酢を混ぜて冷却します。

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

オーストラリアの国民的ファーストフード= SUSHI HAND ROLL

日本の巻寿司が味・形・色彩を変化させ、異文化と融合し誕生した
“SUSHI HAND ROLL”

オーストラリアでは既に国民的定番ファーストフード認知浸透し、数百店舗以上のSUSHI HAND ROLL SHOPが存在し、子供から大人まで年代や国籍、男女の間わず様々な人々から人気を得て支持されています。

ハンドロール名の由来は、手で持ち手軽に巻寿司を食べるスタイルから、“SUSHI HAND ROLL”と命名されました。

提供する側にとっても調理が簡単で、和風・洋風・中華・韓国食材など、あらゆる食材にもマッチングする“SUSHI HAND ROLL”は、オーストラリア以外にもフードビジネスモデルの一つとして注目されています。



グローバルに拡がるニュービジネスモデル

比較的小資本で起業しやすいファーストフード系ビジネスは、ハンバーガー、アイスクリーム、クレープ、フレッシュジュースなど、出店しやすいものは多々あります。

しかし、『寿司』という高付加価値観がありながら、『寿司』という食べ物の認知を利用でき、それらをファーストフードに上手く取り入れて新たにマーケット展開できるものは、“SUSHI HAND ROLL”以外では他に類を見ることはありません。

現在の世界各国での寿司ニーズの高まりと寿司マーケットの拡大からも、“SUSHI HAND ROLL SHOP”は今後の新たなビジネスモデルとして十分に期待ができます。

Let's start the new business in your country.