

事業案内

天使の雪

TENSHI NO YUKI



事業概要

フランチャイズ店募集のご案内

ブランド戦略マニュアル

天使の雪

TENSHI NO YUKI



* * * * * ご案内書 * * * * *

テレビをはじめ雑誌などのグルメ情報で話題を集める人気のスイーツ“雪花氷”は、女性たちが健康と美容そして食にとっても敏感な国、台湾で生まれました。私たちがご提供している「天使の雪」は“雪花氷”を基に日本の感覚と味覚に合うよう、独自に開発された商品です。

現在は愛知県をはじめ、滋賀県、高知県に出店をし、御来店いただいたお客様方には好評をいただいております。

この度はこの「天使の雪」を御紹介させていただくとともに、この話題性と人気ある商材を事業へと結ぶご案内をさせていただきたいと考えています。

Brand image

日本の自然に磨かれた清流を原料に、国内の工場職人が心をこめて作った安心安全な氷を使い、「天使の雪」は作られています。新しく降りつもった綿雪のようなフワフワ感を再現し、口の中にふくんだ瞬間さっと溶けて甘味を残像の様に心地よくひろげてくれます。



季節にあわせたフルーツや餡子などの和菓子材などをトッピングすると、いままで味わったことのない新食感なスイーツがお楽しみいただけます。それはまるで天使が舞い降りてお口の中を幸せ感で満たしてくれる感覚です。



Concept

美食同源思想を根強く継承する台湾で生まれた“雪花氷”をさらに追求し、日本人の味覚や感覚に合った新たな日本のスイーツとして創りあげ、市場のお客様に喜びと楽しみをご提供したいと考えました。

このコンセプトからもおわかりいただける様に、魅力ある商材“日本の新スイーツ”「天使の雪」をさらに多くのお客様にお届けして行きたいとの思いから、当社事業パートナーとして、フランチャイズ店への加盟をご提案させていただきたいと思っております。

新規開業店として
Open!

既存営業店のまま
Open!

「新食感スイーツ・天使の雪」FCをおすすめする理由はここにあります!

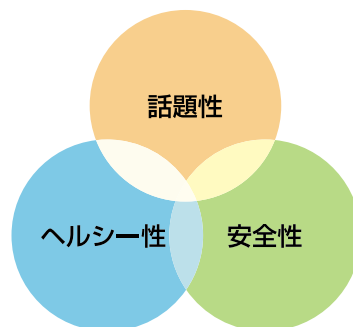
1. いつでもどこでもスイーツは人気

スイーツには女性たちを中心に、どんな時代にも変わらず好まれ続けてきた歴史があります。そしてそれは、世界中どこの国でも今後も続くであろう不変的な歴史(未来)であると言えるのです。

さらに私たちの「新食感スイーツ」が人気になった理由があります。みなさんも御存知のテレビ番組「金スマ」をはじめ、タレントのさんまさんやキムタクさんの番組などでとりあげられたことがきっかけになり女性たちのあいだで「一度は食べてみたいスイーツ」として人気急上昇しています。

「新食感スイーツ・天使の雪」の材料となる氷にはミネラル成分はもちろん、寒天や果実・豆類など吟味された天然素材が豊富に入っているため、繊維質やビタミンといった体にやさしく美容に

昨今では数えはじめたらきりが無い程食品に関する問題が浮上し、食べ物への信頼感が崩壊しています。「天使の雪」はこうした不安を取り除くため、日本の水を国内の工場で日本の製氷職人の手により、厳格な管理のもと製造しています。真に体にやさしく美容にも良いとされる安心出来るスイーツをお客様におとどけるため、食の安全にこだわりの配慮をしています。



2. 人気急上昇スイーツでありながら、現状では絶対的ブランドが存在しません。

「新食感スイーツ」は冒頭でご案内したとおり、台湾の「雪花冰」から始まったもので、日本に入ってまだ10年程しか経っていません。しかもこれまでは個人経営の中華系飲食店メニューとしてのみ販売されていた程度で、「スイーツ」としての認知が始まったのは、ここ2~3年です。それゆえに、まだ大手企業の参入などが無く、同じ氷菓系スイーツであるアイスクリームなどの様な確立されたブランドがありません。

3. スタッフは少人数でも大丈夫!

「天使の雪」は他のスイーツと違い、火や油を使うような職人的技術を要しません。専用のマシンと材料があれば誰にでも作ることができます。また、注文を受けてからお客様にお渡しするまでの作業時間も1~2分程度なので、とても効率の良い経営が可能です。



新規開業店として
Open!

既存営業店のまま
Open!

「新食感スイーツ・天使の雪」FCをおすすめする理由はここにあります!

4. 開業計画や立地条件に合わせた出店タイプを用意。

「天使の雪」FC本部では、オーナーさん各々の開業計画や立地条件などに合わせた店舗展開ができる様、店舗のタイプを系列的に9タイプ用意しています。

■立地条件による区分

■ターゲット層による区分

AType

フードコートタイプ



- ① ハイティーン層を中心にしたライト型
- ② ファミリー層を中心にしたオールマイティー型
- ③ OLを中心にした高級店型

BType

ショップサイドタイプ



- ① ハイティーン層を中心にしたライト型
- ② ファミリー層を中心にしたオールマイティー型
- ③ OLを中心にした高級店型

CType

路面タイプ



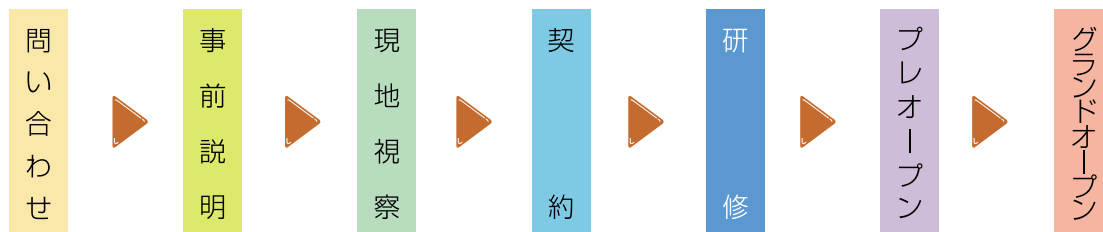
- ① ハイティーン層を中心にしたライト型
- ② ファミリー層を中心にしたオールマイティー型
- ③ OLを中心にした高級店型

5. オーナー様と一緒に考える本気の運営サポート

私たちは、全国のエンドユーザ様に「天使の雪」を知っていただき、美味しさと食感を楽しんでいただきたいと思います。これを実現するために、私たちと想いを共感していただけるFCパートナーを募集しています。事業の事前説明はもちろん、現地視察やオープン前の研修など、あらゆる角度から事業成功に向けたサポートをしています。

■開業までの流れ

※立地条件や開業予定時期により流れが前後する場合があります。



研修は
合計
3日間

- 1日目 天使の雪(雪花氷)の削り方&トッピング
- 2日目 天使の豆花&杏仁豆腐の作り方
- 3日目 天使の雪メニューの全品の復習&発注関係の説明&レジスターの説明

新規開業店として
Open!

既存営業店のまま
Open!

「新食感スイーツ・天使の雪」FCをおすすめする理由はここにあります!

6. 事業として考えた場合、当然年間を通じての販売が必要です。

夏期イメージの強い氷菓ですが、日本人のライフスタイルの変化もあり最近では飲食店や住宅もエアコンなど暖房が完備されているのが当たり前になっています。雪を眺めながら温かい部屋の中で氷菓を食べるという習慣も定着しつつあるようです。実際に小学生から60代までの男女640人を対象に、氷菓に対する季節感を調査した結果、約30%の人が季節に関係なく「年間を通して変わらない」と答えています。

ちなみに、寒さの厳しい北海道では冬場に食べる割合が本州の人に比べるとやや多いのだそうです。夏は比較的涼しく、逆に冬は屋内では暖房が効いて暑いから? かもしれません。そんなことから、今では年間を通じた商材になっていると言えます。

※店舗の立地条件や地域の気候、風土なども影響しますので必ずしも一律の傾向ではありません。



それでもさらに、冬期の売上げを万全にしたいと考えます。

上記の傾向があるからと言って万全とは言えません。そこで「天使の雪」では冬期のメニュー開発にも力を注いでいます。現在は「天使の豆花」、「ホットタピオカ」、「ぜんざい」など自然素材を使った美味しく健康にも良い魅力的なメニューを用意しています。



天使の豆花



ホットタピオカ
ドリンク



雪ぜんざい&ぜんざい

**「天使の雪」FC店
只今募集中!!**

話題性・市場規模は拡大傾向、競争も激しくない!
持続的な集客が見込める「天使の雪FC」を見逃す手はありません!!

オーナー様の声

2008年7月1日にオープンした
長浜黒壁スクエア店

既存店舗を活用し、フランチャイズ加盟いただいた黒壁スクエア店の店長さんにオープン後のお話をお聞きました。

「天使の雪」FC店をオープンし、すぐに来客数に驚きました。メディアを介し、口コミで広がった人気と期待は本当に大きなものだ実感しました。オープン時の来客対応も本部の確実なサポートがあり、とても安心できました。今後はどんどんリピーターを増やし、売上をのばしてゆきたいと思っています。



オーナー様の声

多角経営の一事業としてFC加盟
されたサニーアクシス南国店

多角経営で御活躍されていらっしゃる経験豊かな社長が、商標を借りて店舗を運営するようなビジネスにどうして興味を持たれたのでしょうか。

「質」へのこだわりですね。企業の質、商材の質という意味での質が大切だと思います。私はスイーツをビジネスとして考えたとき、「食の安全」という言葉が真先に浮かびました。お客様のご身近にあるものだからこそ高品質で、安心出来るものでなければならぬと考えました。



新食感スイーツ「天使の雪」売上シミュレーション

■フランチャイズ加盟金■

3,000,000円



■ロイヤリティー■

売上の5%

※同一商圈内に無駄な競争が生じない様
テリトリー制を導入しています。
希望開店エリアは原則としてお申し込み
順となります。詳細については
本部にご確認ください。

「天使の雪」FC加盟に関するお問合せは…
新食感スイーツ「天使の雪」FC本部
e-mail: info@tenshinoyuki.com

0561-84-0266

http://www.tenshinoyuki.com

	売上400万円の場合	売上600万円の場合
売上	¥4,000,000	¥6,000,000
総仕入(38%)	¥1,520,000	¥2,280,000
粗利	¥2,480,000	¥3,720,000
人件費(22%)	¥880,000	¥1,320,000
小計	¥1,600,000	¥2,400,000
電気	¥100,000	¥100,000
ガス	¥20,000	¥20,000
水道	¥30,000	¥30,000
電話	¥10,000	¥10,000
家賃	*****	*****
ゴミ	¥20,000	¥20,000
有線	¥4,000	¥4,000
広告宣伝費	¥100,000	¥100,000
事務用品	¥10,000	¥10,000
ロイヤリティー	¥200,000	¥300,000
小計	¥494,000	¥594,000
家賃抜き純利益	¥1,106,000	¥1,806,000



※この意匠は商標にかかわるものであり、「天使の雪」本部に無断での使用及び類似使用はできません。



●屋外設置の場合は、
シャッターの設備が必要になります。

※この意匠は商標にかかわるものであり、「天使の雪」本部に無断での使用及び類似使用はできません。



※この意匠は商標にかかわるものであり、「天使の雪」本部に無断での使用及び類似使用はできません。