

平成25年11月1日

NEWS LETTER



〒818-0063 福岡県筑紫野市桜台2丁目25-1-1-102
電話:092-923-7977
FAX:092-923-7978
URL:<http://www.hakata-sanki.jp/>

『博多の文化と味を全国へ』



●替玉 10円と福岡県産ラーメン専用小麦「ラー麦」100%の麺で急成長中

県外への出店要望を多数受け、FC展開へ

博多とんこつラーメン専門店「博多三氣」を運営する株式会社博多三氣(岩本志郎社長、本社筑紫野市)が、平成25年11月1日よりフランチャイズ事業に参入し、募集を始めました。

全国の麺処である激戦区の福岡博多で現在5店舗を展開しており、12月には福岡市西区に福重店が6店舗目としてオープン予定です。

特に九州道大宰府インターそばの水城本店では、全国からの観光のお客様も多く、かねてより県外への出店要望が多数ありました。

営業開始からわずか5年で着実に成長を続けている博多三氣の強みは、あっさりとした口当たりのとんこつスープに、福岡県産ラー麦を100%使用した独自開発の麺と、替玉10円という驚異的なコストパフォーマンスにあります。

卓越した商品力と話題性により、創業以来、全国ネットの「シルシルミシルさんデー」など各メディアからの取材も絶えません。

●博多三氣のこだわり

本当の「博多とんこつ」の味をしってもらいたい。そのために、原料は九州産にこだわりました。

* 麺

麺は福岡県がラーメン専用開発した小麦「ラー麦」を100%使用。

コシが強く、茹でのびしにくいいため、博多ラーメンの特徴である細麺に最適な品種です。

独自製法により、スープに良く絡み、軟〜バリ硬までどの硬さでも喉ごしの良い麺に仕上げました。

* スープ

新鮮な九州産豚の頭骨を中心に丁寧に下処理し、臭みを取り、あっさりとしながらもコクのあるスープで老若男女を問わず食べていただけるようにしました。

* 替玉 10 円

替玉は、博多とんこつラーメン独特のシステムであり、文化でもありますが、近年は替玉の価格は上昇傾向にあります。

博多三氣では、お客様に気軽に食べていただきたい、ラー麦をもっと知っていただきたいという思いから驚異の 10 円にてご提供しています。



平日・土・日・祝日関係なく毎日実施
何玉でもOK! 全種類OK!



●博多三氣のフランチャイズシステム

◆研修期間は業界最長クラス 90 日(経験考慮有り)

一般的には 30 日で詰め込む研修が大多数の中、付焼刃的な研修にしないために最長クラスの 90 日に設定しています。さらに研修費は無料。(受講者の滞在費と交通費は自己負担) 並行して開店に向けた準備も行います。

◆ロイヤリティ定額制度

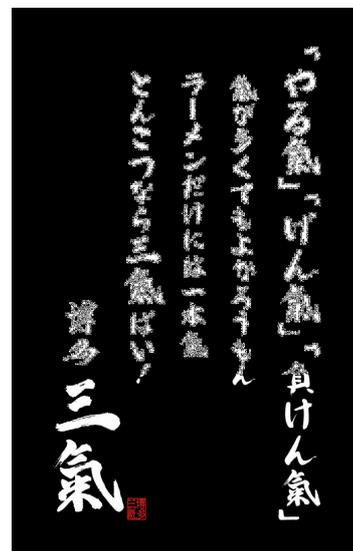
一般的には売上に対して 5% 前後のロイヤリティを徴収されますが、博多三氣のロイヤリティは、10 万円(税別)の固定。オーナーががんばって売上を上げて分はすべて還元したいという思いからです。

●博多三氣のメニュー

屋号「博多三氣」は、社訓の 3 つの氣。「やる氣」「げん氣」「負けん氣」。この 3 つの思いがあれば、しっかりした生き方ができるという創業者の岩本志郎氏の人生観が込められています。この思いはそのままラーメンに込められています。

やる氣ラーメン

すべてのラーメンのベースとなるスープで、あっさりとした口あたりのラーメン



負けん氣ラーメン

焦がしニンニク(マー油)をとんこつスープと絡ませ、こってり感のあるラーメン。



げん氣ラーメン

三氣独自の秘伝の合わせ味噌が入った味噌とんこつラーメン。



三氣ラーメン

背脂、マー油、特製三氣ミンチによるこってり感と辛みのあるラーメン。



ラーちゃん

九州の新鮮野菜が約 350g も入ったラーメン。食べているうちに野菜の甘みがスープに溶け出し、チャンポンのようなスープに変化していきます。





■ 当資料に関するお問い合わせ先

株式会社博多三氣

〒818-0063 福岡県筑紫野市桜台 2 丁目 25-1-102

電話: 092-923-7977

FAX: 092-923-7978

URL: <http://www.hakata-sanki.jp/>

広報担当: 田中 洋一郎 (mailto:sv@hakata-sanki.jp)

携帯 080-3999-7541