



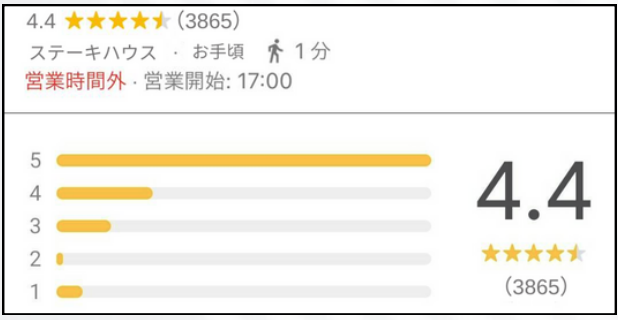
OPENING A RESTAURANT

勝つために喰らえ。

STEAK HOUSE

WINNERS

FC加盟提案資料



Googleマップのクチコミです

『WINNERS』とはなんですか？

九州で行きたいお店ランキング1位、大規模な肉フェスでも優勝を果たした実績あるステーキハウス。その立ち上げで培ったノウハウをもとに未経験の方でも始めやすいようマニュアル化を実現しました。経験に頼らず、再現性の高い運営スタイルを確立しています。

FC加盟店舗数

現在 **2** 店舗

平均ランチ客単価

2,400 円

2025年4月現在 大野城店
 Google口コミ評価 (146レビュー)

★ **4.2** 獲得

2025年4月現在 大野城店
 Google口コミ評価 (146レビュー)

★ **4.2** 獲得

2025年4月現在 篠栗店
 Google口コミ評価 (90レビュー)

★ **4.4** 獲得

2025年4月現在 篠栗店
 Google口コミ評価 (90レビュー)

★ **4.4** 獲得





美味しさの秘訣

熟成赤身ステーキ

一番人気の「熟成赤身ステーキ」は、かつて九州一の称号を獲得した名店でもメイン商材として扱われていた実力派ステーキ。サシの少ないUSビーフを使用しており、脂っこさがなくさっぱりとした食べやすさが特長です。ただしその反面、肉質が固くなりがちという弱点も。そこで丁寧に熟成をかけることで、このデメリットを解消し、赤身肉本来の旨みと柔らかさを最大限に引き出しました。



美味しさの秘訣

国産牛100%ハンバーグ

厳選した国産牛100%で仕上げた、肉本来の旨みが際立つ自慢のレアハンバーグ。表面は香ばしく、中はしっとりレアに仕上げることで、ジューシーさとやわらかさを両立できます。噛むほどに広がる濃厚な肉の旨みと、赤身のしっかりとした味わいは、シンプルだからこそ際立ちます。まずは何もつけずにそのままひと口。素材の良さが伝わる贅沢な一品です。



美味しさの秘訣

やわらか塩麹チキン

じっくり塩麹に漬けた、ふっくらジューシーな「やわらか塩麹チキン」。塩麹の力でお肉は驚くほどやわらかく、噛むたびにやさしい塩味と鶏の旨みが広がります。素材の味を引き立てるシンプルな味付けは、ごはんにもパンにも相性抜群。お子さまからご年配の方まで、幅広い世代に人気の一品です。

際立ちます。まずは何もつけずにそのままひと口。素材の良さが伝わる贅沢な一品です。

やばいスパイス

どんな料理にも合いすぎる万能さから
使ったお客様が『このスパイスヤバイ!』と叫ぶことから名付けました

販売本数 15ヶ月で5000本突破!!



パテの下味からメインのソースにも!
ハンバーガーにも!



後半の味変には最高に合う!
どんなラーメンにも!



肉を扱うお店では大活躍!
焼肉やステーキが
一番おすすめ!!



醤油を粉末にすることで
塩分を大幅に抑えました



卵料理には相性抜群!
親子丼やカツ丼にも!

オリジナルソース 3種



一番人気和風ガーリック

おろしレモン風味

さっぱりんにく醤油

お好みに合わせて味変もお楽しみ頂けます

メニュー表 作成事例

各店舗が導入するオリジナル商品のPOPも無料で製作いたします

熟成した赤身肉
この柔らかさはきつと二度食べたらくせになる

熟成赤身ステーキ
Aged lean steak

国産和牛は柔らかい食感が特徴ですが、価格が高く脂が溜りだいたん食へのは難しい。一方、外国産の牛肉は脂が少なくさっぱりしていますが、肉質が良いものが多いです。そんな両方の良いところを合わせたステーキがこちらです。2段階で熟成させたことで、サシは控えめなのにとても柔らかいステーキに仕上がりましたぜひ当店一番人気のステーキをお楽しみください。

当店おすすめメニューはこちら

熟成ステーキ200g 2,490円(税込)
熟成ステーキ 牛レアハンバーグコンビ 2,590円(税込)

まずは当店オリジナルのスパイスでどうぞ
このステーキはぜひ味の薄い順番で食べてほしい。まずは塩だけ、スパイスのみ、パシャマno.9の順番で食べ比べしながら一口ずつ味の変化をお楽しみください。こちらのスパイスやパシャマno.9は販売もしております。

TAKEOUT MENU
ご飯大盛りは追加 100円対応できます！

熟成ビーフステーキ丼
Aged beef steak bowl

100g	¥1300
200g	¥2400
300g	¥3300

人気No.1

熟成ビーフステーキ単品
200g ¥2,000 300g ¥2,900

お試しサイズもご用意しています

Sサイズ チキンステーキ丼 chicken steak bowl	500
Sサイズ 熟成ビーフステーキ丼 Aged beef steak bowl	800
チキンステーキ丼 chicken steak bowl	900
チキンステーキ単品	150g 700

人気No.3

牛すじカレー Beef tendon curry	700
熟成ビーフステーキカレー Aged beef steak curry	1,600
チキンカレー chicken curry	1,000

じっくり煮込んだ欧風カレーもオススメです

DRINK MENU

・ホットコーヒー	500
・ホットカフェオレ	500
・アイスカフェオレ	500
・アイスコーヒー	500
・黒烏龍茶	300
・ジンジャーエール	300

本店 大野城 WINNERS

ステーキハウス WINNERS STEAK HOUSE

リピーター人気No.1
熟成赤身ステーキ

100g	¥1,590
200g	¥2,490
300g	¥3,290

全てのステーキに、ご飯・スープ・サラダ・カレー等
ビュッフェ食べ放題付き

厳選した国産牛を使用し、焼きたてで仕上げハンバーグナイフを入れると旨みがあるふれ出しとろける食感が楽しめます

国産牛レアハンバーグ

150g	¥1,290
200g	¥1,450
250g	¥2,190

赤身の旨みを存分に味わえるステーキ。ほどよい歯ごたえと旨みか口的に広がり焼くほどに深いコクを楽しめます

ハンガーステーキ

100g	¥1,000
150g	¥1,490
200g	¥1,890

塩麹にじっくり漬け込んだチキンは、驚くほど柔らかい。やさしい塩味と塩の旨みがふわりと広がります。

柔らか塩麹チキン

150g	¥1,190
200g	¥1,590
250g	¥2,190

Yabaispice
やばいスパイス

ちょっと入れたら風味が増す。どんな料理にもまずは一振り。思わずやばいと言いたくなる美味しさ。

唐揚げなど鶏肉料理も相性抜群。

焼肉やバーベキューの調味料に。

カレーやビーフシチューの下味に。

焼肉・BBQはもちろん、アレンジ次第で料理の隠し味にも。

店頭販売限定
100g 980円

ボトル持参で何度でもおかわり可能！
100g 500円

※在庫がない場合は予約も承ります。

※グループ企業のデザイン会社監修でPOPを作成します



イベント用メニュー

キッチンカーなどでイベントに出店される場合は客層に合わせて金額を2種類作成することも可能です



・ドリンクセット ¥300 ポテト / ドリンクセット ¥500

追加トッピング

- | | | | |
|--------|------|---------|------|
| ・目玉焼き | ¥120 | ・国産牛パティ | ¥250 |
| ・トマト2枚 | ¥100 | ・熟成ビーフ | ¥750 |
| ・タルタル | ¥120 | ・チーズ2枚 | ¥200 |

サイドメニュー

- ・ヘルビー ¥780
- ・とろけるチキン ¥500
- ・フライドポテト ¥300

ドリンクメニュー

- ・レモンスカッシュ ¥550
- ・コココーラ ¥500
- ・オレンジ ¥500



・ドリンクセット ¥300 ポテト / ドリンクセット ¥500

追加トッピング

- | | | | |
|--------|------|---------|------|
| ・目玉焼き | ¥120 | ・国産牛パティ | ¥250 |
| ・トマト2枚 | ¥100 | ・熟成ビーフ | ¥750 |
| ・タルタル | ¥120 | ・チーズ2枚 | ¥200 |

サイドメニュー

- ・ヘルビー ¥780
- ・とろけるチキン ¥500
- ・フライドポテト ¥300

ドリンクメニュー

- ・レモンスカッシュ ¥550
- ・コココーラ ¥500
- ・オレンジ ¥500

実際の導入後売り上げ比較



ビーフ亭 レオン大野城店様

WINNERS 大野城店(2024年5月加盟)

加盟前の経営状況

加盟後の経営状況(2025年8月)

平均来店数 10~20人

平均来店数 90~130人

平均月商 112万

平均月商 530万



直近6ヶ月の売り上げ情報

全盛期などの情報ではなく常に最新の6ヶ月のデータでご説明いたします

品名	2024年10月～2025年3月											
	2024年10月		2024年11月		2024年12月		2025年1月		2025年2月		2025年3月	
数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	
売上高	¥1,200,000	100%	¥1,150,000	100%	¥1,300,000	100%	¥1,400,000	100%	¥1,500,000	¥1,600,000	100%	
販売売上	¥1,100,000	91.7%	¥1,050,000	91.3%	¥1,200,000	92.3%	¥1,300,000	92.9%	¥1,400,000	¥1,500,000	93.8%	
法人売上	¥1,000,000	83.3%	¥950,000	82.6%	¥1,100,000	84.6%	¥1,200,000	85.7%	¥1,300,000	¥1,400,000	87.5%	
個人売上	¥1,000,000	83.3%	¥1,000,000	87.0%	¥1,100,000	84.6%	¥1,100,000	78.0%	¥1,100,000	¥1,100,000	70.0%	
売上高	¥1,200,000	100%	¥1,150,000	95.8%	¥1,300,000	108.3%	¥1,400,000	116.7%	¥1,500,000	¥1,600,000	133.3%	
販売売上	¥1,100,000	91.7%	¥1,050,000	91.3%	¥1,200,000	92.3%	¥1,300,000	92.9%	¥1,400,000	¥1,500,000	93.8%	
法人売上	¥1,000,000	83.3%	¥950,000	82.6%	¥1,100,000	84.6%	¥1,200,000	85.7%	¥1,300,000	¥1,400,000	87.5%	
個人売上	¥1,000,000	83.3%	¥1,000,000	87.0%	¥1,100,000	84.6%	¥1,100,000	78.0%	¥1,100,000	¥1,100,000	70.0%	
売上高	¥1,200,000	100%	¥1,150,000	95.8%	¥1,300,000	108.3%	¥1,400,000	116.7%	¥1,500,000	¥1,600,000	133.3%	
販売売上	¥1,100,000	91.7%	¥1,050,000	91.3%	¥1,200,000	92.3%	¥1,300,000	92.9%	¥1,400,000	¥1,500,000	93.8%	
法人売上	¥1,000,000	83.3%	¥950,000	82.6%	¥1,100,000	84.6%	¥1,200,000	85.7%	¥1,300,000	¥1,400,000	87.5%	
個人売上	¥1,000,000	83.3%	¥1,000,000	87.0%	¥1,100,000	84.6%	¥1,100,000	78.0%	¥1,100,000	¥1,100,000	70.0%	
売上高	¥1,200,000	100%	¥1,150,000	95.8%	¥1,300,000	108.3%	¥1,400,000	116.7%	¥1,500,000	¥1,600,000	133.3%	
販売売上	¥1,100,000	91.7%	¥1,050,000	91.3%	¥1,200,000	92.3%	¥1,300,000	92.9%	¥1,400,000	¥1,500,000	93.8%	
法人売上	¥1,000,000	83.3%	¥950,000	82.6%	¥1,100,000	84.6%	¥1,200,000	85.7%	¥1,300,000	¥1,400,000	87.5%	
個人売上	¥1,000,000	83.3%	¥1,000,000	87.0%	¥1,100,000	84.6%	¥1,100,000	78.0%	¥1,100,000	¥1,100,000	70.0%	
売上高	¥1,200,000	100%	¥1,150,000	95.8%	¥1,300,000	108.3%	¥1,400,000	116.7%	¥1,500,000	¥1,600,000	133.3%	
販売売上	¥1,100,000	91.7%	¥1,050,000	91.3%	¥1,200,000	92.3%	¥1,300,000	92.9%	¥1,400,000	¥1,500,000	93.8%	
法人売上	¥1,000,000	83.3%	¥950,000	82.6%	¥1,100,000	84.6%	¥1,200,000	85.7%	¥1,300,000	¥1,400,000	87.5%	
個人売上	¥1,000,000	83.3%	¥1,000,000	87.0%	¥1,100,000	84.6%	¥1,100,000	78.0%	¥1,100,000	¥1,100,000	70.0%	

※極秘情報になりますので実際の面談の時にご提示いたします

初期費用

有料サンプルをご希望の際はいつでも発送させていただきます
(ソース・スパイス・冷凍赤身肉全て入って送料込み1000円)

項目	金額 (税込)	備考
加盟金	¥1,500,000	※FC加盟一時募集最初の3店舗まで加盟金を100万円にてご案内します
工事費用	¥3,500,000～ (居抜きの場合)	居抜き工事を予定しています (PACK料金サイン・食器・空調等)
開業支援費 第15条に詳細を記載	¥100,000～	開業時に必要な指導を行います
物件企画料	¥1,500,000	店舗内装設計を専門の設計士が監修致します
研修費 第13条に詳細を記載	¥300,000～	1～2人を2週間研修致します
開業パック 第16条に詳細を記載	¥100,000～	オープンに必要な雑貨を揃えます

※店舗の坪数、状況によって、工事費用と開業パックの金額は変動します

事業収支モデル 福岡（大野城 郊外エリア）

項目	予算	割合
平均月商	¥51,000,000	2025年1月-2025年8月まで
食材原価	¥1,682,748	33%
粗利	¥3,417,252	66.99%
人件費	¥570,000	11.18%
家賃	¥199,920	3.92%
水道光熱費	¥184,599	3.62%
通信費・諸経費	¥7,800	0.15%
システム管理費	¥30,000	0.59%
ロイヤリティ	¥255,000	税込売上の5%
償却前利益	¥2,169,933	42.55%

※収支モデルは概算値となり、実際の売上、利益が保証されるものではありません

人件費は店長35万、バイト1人時給1100円の25日営業で計算しています。



事業収支モデル 福岡（篠栗店 車通りの多い郊外）

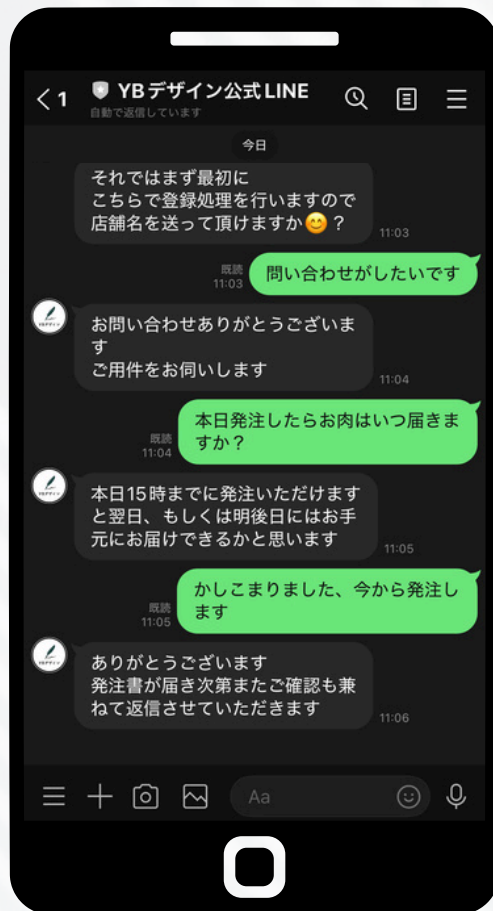
項目	予算	割合
1ヶ月の平均売り上げ	¥5,500,000	2025年4月-2025年8月まで
食材原価	¥1,772,748	34.59%
家賃	¥154,263	3.01%
水道光熱費	¥176,814	3.45%
通信費・諸経費	¥4,100	0.08%
システム管理費	¥30,000	0.59%
人件費	¥790,000	14.36%
ロイヤリティ	¥275,000	月の税込売り上げ5%
償却前利益	2,297,075円	41.76%

※収支モデルは概算値となり、実際の売上、利益が保証されるものではありません

人件費は店長35万、バイト2人時給1100円の25日営業で計算しています。

問い合わせ・発注について

どちらもLINEで完結しますので専用アプリをダウンロードしたりする必要はありません



**LINEでいつでも本部に
お問い合わせ頂けます**



**メニューから
発注画面へ**



あとは必要な商品を入力するだけでOK

**HPの運用
更新出来ない**

**名刺/看板
POP/チラシ
外注は高い..**

**SNS投稿
する暇がない**

**どこの飲食店も抱えているこんな
お悩みも全てお任せください**



関連企業のデザイン会社監修で全て無料でお任せいただけます



お店の看板/内装作成

加盟店は材料代のみで
作成が可能です



公式HPの運営

現役プログラマーがしっかり
SEOを意識したHPを作成しています



メニュー表作成

500件以上の制作実績を元に
売上が上がる構成で制作します



メイン料理の提供

九州で行きたいお店1位に選ばれた
ステーキ店の味を再現できます



SNSの運用

現役インスタグラマー監修で
SNSの運用を行います



名刺・ショップカード作成

デザイナー監修で素敵な
フライヤーを作成いたします

SNS集客サービス成果事例

※実際の結果を元にしたデータに基づいて記載しています

\ SNSはチラシや雑誌に広告載せた時の3倍の費用対効果があります/



\ 広告費は従来の約80%減を達成!/



なぜそんなことが可能なのか
それは弊社独自の広報戦略**が取れるからです**

毎月のロイヤリティの中から10%を貴店の広告費として
運用させて頂き、広告に特化したAIを駆使して
興味のある潜在顧客へ向けて各店舗を中心に
半径20キロ圏内の広告を流すことで集客いたします

新規顧客

広告費



SNS集客サービス成果事例



インフルエンサーマーケティングを駆使し
定期的に話題を呼ぶ施策を行います



開業までの流れ

支払いのタイミングなどは加盟説明の際にお話しします。

加盟条件とプロセス

お問い合わせ：資料請求と初回面談

店舗見学・詳細説明：収益モデルの詳細説明

契約締結：加盟契約の締結と初期費用のお支払い

研修・準備：2週間の実地研修と店舗準備

グランドオープン：開店準備とオープニングキャンペーン実施





お問合せ

いつでもお気軽にお問合せください！



WINNERS



050-1808-3014



詳しくはWebをチェック



お問い合わせはこちらから

