

弊社フランチャイズ事業に関するお問い合わせはこちらまで。

flasia2016@kings-know.co.jp

FC事業担当



株式会社キングス ノウ <http://www.kings-know.com>
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-12-9 エスティ青山ビル7F
Tel.03-5466-3411 Fax.03-5466-3413 0120-341-941



Kings Know inc.

フランチャイズ事業



フランチャイズ対応ブランド



JAPOLI イタリアン

現在台湾において展開しているカジュアル・イタリアン。常にメニューに改良を重ねることで、お客様の味覚を満足させるための商品を提供し続けています。



琥珀 天井

伝統的な天井に独自のエッセンスを加えた『琥珀天井』と、スパイスを効かせたタレを使った『スパイシー天井』が1号店を出店したシンガポールで人気爆発中です。



あげ時 とんかつ

『琥珀』に続きシンガポールに1号店を出店した、とんかつ専門店。品質にとことんこだわりの『厚切とんかつ』を提供中。今後に期待が持てる業態のひとつです。



串だおれ 大衆串居酒屋

『串』をテーマに展開している大衆“串”居酒屋。バラエティ豊かなオリジナルメニューは大阪の食文化をベースにしながら、決してありきたりにならない個性を発揮しています。

出店までの流れ

条件にもよりますが面談からオープンまで3ヶ月から6ヶ月を想定しています。

1	お問い合わせ	まずはお気軽にご相談ください。 ご面談のスケジュールを調整させていただきます。
2	加盟相談・事業内容のご説明	店舗見学やお打ち合わせにて事業内容、運営内容の詳細をご説明させていただきます。 どんなご相談にも出来る限りご対応させていただきます。
3	加盟意思表示・加盟のお申込み	加盟意志が固まった段階で加盟申込みの手続きをいたします。 出店に向けて具体的な計画や調査に着手いたします。
4	加盟金のお支払い	ご入金確認後、ライセンス契約書を送付いたします。
5	ライセンス契約の調印	本部にて加盟契約の調整を行います。
6	立地調査店	店舗物件を随時本部より紹介いたします。加盟者持ち込み手配も可。 いずれの場合も物件契約には、本部による承認が必要です。
7	舗物件取得	本部が承認した店舗物件の契約に関する一切の手続きは加盟者に実施していただきますが、本部でもサポートいたしますので、随時ご相談ください。
8	店舗工事着手	基本的に本部で提携している施工会社を紹介いたします。 加盟者手配も可です。
9	開店準備および各業者の手配	本部で提携している各業者を紹介いたします。 ・食材、飲料仕入れ関係 ・人材関係 ・グランドオープン販促関係 ・オープンサポート ・各種必要備品などの見積りサポート
10	オープン前研修開始	開店前の新店舗にて貴社スタッフと本部スタッフによるオープン前研修を行います。
11	レセプション	新店舗にて各関係者のご列席をいただき、レセプションを2～3日間行います。 レセプションを2～3日間行います。
12	グランドオープン	オープン後も品質や業態維持の見地からご要望の都度、本部より不定期に経営指導、調理指導等に伺い致します。

JAPOLI



ピッツア、パスタ、グリル、etc...
ジャパントrendを海外に発信するカジュアルイタリアン

台湾のイタリアンを変えた日本のカジュアルイタリアン



「JAPOLI」は日本のイタリアンテイスを随所に散りばめた店舗づくりが特徴で、ハイクラスとロークラスに二極化していた台湾のイタリアン界に、ミドルクラスのカジュアルイタリアンを提案。食文化の違いによるギャップを商品開発力で埋めることに成功し、台湾では「気軽に食べれる本格イタリアン」のパイオニアとしての地位を築いています。

本格ナポリピッツアとトレンドメニュー

本格ナポリピッツアをはじめ、トレンドを意識したメニュー構成は、台湾に限らず世界のどの国に対しても、それぞれに合わせたアプローチが可能。この商品開発力が「JAPOLI」最大の魅力です。



天井 琥珀



特製天井が大好評！！
シンガポールの1号店が只今人気爆発中！！

1号店の大好評を受け各方面から問い合わせ殺到中



シンガポールに1号店を出店して間もなく、現在店舗の前には長蛇の列が絶えない人気店へと一気に駆け上がりました。その高評価と話題を受け、現在あらゆる問い合わせが殺到しています。それを実現したのは綿密なリサーチと妥協を許さない商品開発、そしてプロの確かな経験です。国境を越えて愛される天井には大きな可能性があります。

並んでも食べたい天井の魅力

「琥珀」の天井の魅力は抜群の食感の衣と食べ飽きないタレにあります。独自にブレンドした天ぷら粉が生み出す一度食べたら忘れられない食感の衣。そして、黒糖を使いさっぱりと仕上げた『琥珀だれ』、スパイスの効いた『スパイシーだれ』。この『琥珀オリジナル』が、他ではまねのできない味を実現しています。



厚切とんかつ あげ時



最高品質の豚肉使用、品質至上主義のこだわりの店
自慢の『厚切とんかつ』を絶妙な揚げ時間で提供

今後のブレイクが予想される「とんかつ専門店」



「本当に美味しいとんかつを提供したい。」出店の動機はシンプルなものでした。本当に美味しい豚肉、本当に美味しい衣、そして本当に美味しい揚げ時間にこだわり抜きました。シンガポールに1号店をオープンして以降、着実に認知を高めており、日に日に来客数が増えています。今後も品質の向上を続け、世界一のとんかつを目指します。

自信のあるものしかお出ししません

豊富なメニューを取り揃え、それに対し随時追加変更を加えていくことでお客様を喜ばせることも一つの方法ですが、「あげ時」では今ある商品を常に改善していくことで、食べる度に美味しく感じる商品の提供を目指します。つまり、『進化する美味しさ』でお客様を満足させ、リピーターを獲得していきます。



大衆串居酒屋 串だおれ



安くて旨いは当たり前！！
豊富なオリジナルメニューと多彩な串料理

気軽さが魅力の「串居酒屋」は幅広いニーズに対応



都内各地で展開中の串だおれは各店舗ごとに異なる内装ながらも、串カツの本場である大阪の情緒溢れるレトロな雰囲気と、一人でもフラッと立ち寄れる『気軽さ』が全店共通のテーマ。お勤め上がりのサラリーマンの方や友達同士の飲み会、カップルやご家族連れまで、幅広い層のお客様にご利用いただける大衆“串”居酒屋です。

串をテーマにしたメニュー展開

「串だおれ」では『串』をテーマにしたメニュー開発を進めています。串カツ、串焼きはもちろんのこと、おでんや一品料理まで串を使った商品を展開し、豊富な品揃えでお客様をお迎えいたします。



店舗

新橋本店 / 新橋2号店 / 新橋3号店 / 渋谷宮益坂店 / 西新宿店 / 市ヶ谷店 / 神田店 / 五反田西口店 / 下北沢店 / 八丁堀店 / 水道橋店