

野菜日
和

じげもん
ちゃんぽん



業態紹介

野菜日和

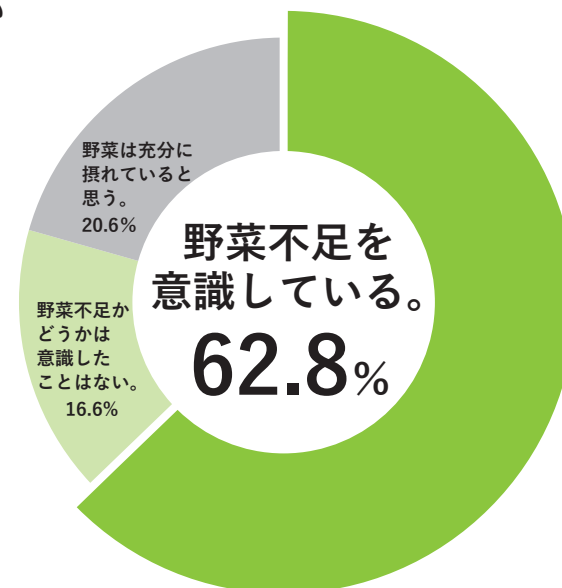
やさしいより

野菜、美味しく、健康に

現代人に不足しがちな野菜、せっかくなら美味しく食べたい
野菜の味、食感を最高の状態で食すためにこだわった
『野菜が好きになるちゃんぽん』

美味しいちゃんぽんを食べて健康になってもらいたい
普段の食事のひとつの選択肢にちゃんぽんを
じげもんちゃんぽんはあなたの街に必要とされ愛される
『まちの食堂』を目指します

Q あなたご自身は現在の
食生活で野菜不足を
意識することはありますか？



株式会社サラダクラブ「サラダ白書 2020」より



新鮮野菜

新鮮野菜を高火力で一気に炒め食感シャキシャキ
あご出汁純白豚骨スープと煮込んでエキスをしっかり
一日に欲しい野菜を一杯に

野菜をもっと美味しく

純白鶏豚骨

厳選した鶏骨と豚骨を超火力で長時間
炊き出し、旨味を余すことなく抽出したW
スープは、濃厚だがあっさり驚くほど繊細
で、野菜をやさしく包み込むまろやかさ



あご醤油 特選かえし

旨味の強い厳選した醤油をベースにあ
ご出汁など魚介類の旨味を独自の配合
でブレンド、風味豊かで野菜の旨味を引
き出す絶品スープが完成



多加水自家製 ちゃんぽん麺

シャキシャキ野菜との食感の対比が絶
妙な、モチモチでコシのある自家製麺
野菜と一緒に口に入れた時の食べ易さ
をとことん追求し、短め”22cm※”で製麺



※茹でる前の長さ
一般的な中華麺 約25～28cm、九州細麺 約35～37cm

看板商品

個性のある4種の看板商品 顧客満足度調査「品揃え・魅力」でも高評価を頂いております。 ※店舗により価格が異なる場合がございます。



白ちゃんぽん
880 円



紅ちゃんぽん
950 円



黒ちゃんぽん
950 円



皿うどん
900 円

鶏 × 豚骨の W スープに魚介の旨味たっぷりの
特製かえしでコクを加えた絶品スープ
仕上げに削りかまぼこをトッピング

厳選されたジャン・山椒・ラー油を
じっくり溶かし込んだクセになる辛さ

焦がしにんにくから作る
”黒” マー油と、粗挽き ”黒” 胡椒で
コクと刺激をプラス

バリバリ麺に
純白鶏豚骨スープの野菜あんかけ

麺の量 小 0.5 玉 普通 1 玉 大 1.5 玉	小 -50 円 大 +100 円	野菜の量 	普通 0 円 ● 野菜 250g	野菜増 100 円 ● 1 日に必要な 野菜 350g	野菜 W 増 200 円 ● 大満足の 野菜 450g
	厚生労働省「健康日本 21（第二次）」では、生活習慣病などを予防し健康な生活を維持するための目標値として「野菜類を 1 日 350 g 以上食べましょう」とされています				
トッピング	生卵 60 円 キクラゲ増 100 円	明太子 120 円 肉増 200 円 角煮 250 円			

季節・創作商品 ①

豊富な季節商品の導入で飽きさせない、また来たくなる『圧倒的な商品力』です。

※店舗により販売する商品、価格が異なります。

《定番の味変系ちゃんぽん》

激紅ちゃんぽん 1,030 円

シビ辛の紅ちゃんぽんに特製辛味ソース、粗挽き唐辛子、フライドエシャロットを加えた激紅（ゲキアカ）

味噌ちゃんぽん 930 円

味噌コーンバターちゃんぽん 1,030 円

厳選した三種の味噌が濃厚純白豚骨スープに溶け込みコクのある絶品スープが完成します。黄金コンビのコーンとバターを加えさらにまろやかになりました。

チーズカレーちゃんぽん 930 円

みんな大好きカレーとチーズの黄金コンビ チェダーチーズと粉チーズに生クリームを掛けたまろやか仕立て

黒皿うどん 950 円

パリパリ麺に熱々あんかけの皿うどんに、焦がしにんにくの黒マー油と、粗挽き黒胡椒でコクと刺激をプラス

紅皿うどん 950 円

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さの熱々あんかけ皿うどん



《トッピング系ちゃんぽん》

ニラもつちゃんぽん 1,030 円

ぷるぷる食感「シマチョウ」と「ニラ」を特製かえしで和えてトッピング、スープとの相性がバツグン!!

角煮ちゃんぽん 1,100 円

角煮皿うどん 1,180 円

芯まで味の染みた豚の角煮をトッピング。とろとろの煮汁をたっぷり掛けた肉食系ちゃんぽん。

たまごキクラゲちゃんぽん 930 円

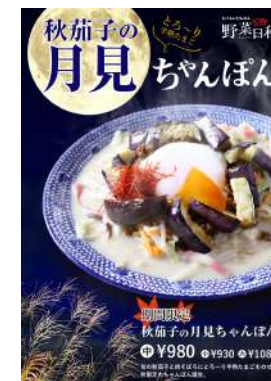
生卵 × キクラゲ ビタミンDで免疫力 UP!! ビタミン D が豊富な卵とキクラゲたっぷりで免疫力を高め、風邪・感染症の予防に効果的。

秋茄子の月見ちゃんぽん 980 円

旬の秋茄子と肉そぼろにとろーり半熟たまごをのせた秋限定のちゃんぽん誕生。

4種のきのこちゃんぽん 950 円

しめじ・ひらたけ・舞茸・エリンギ、薫り高き季節のきのこをたっぷり使用した秋限定のちゃんぽん誕生。



季節・創作商品 ②

豊富な季節商品の導入で飽きさせない、また来たくなる『圧倒的な商品力』です。

※店舗により販売する商品、価格が異なります。

《冷やし・混ぜ系ちゃんぽん》

冷製豆乳担々ちゃんぽん 880 円

胡麻風味が効いた冷たい豆乳ピリ辛スープに冷製もちもち自家製麺が絡み、特製肉そぼろとシャキシャキ野菜が彩る夏ちゃんぽん



夏野菜の彩り冷やしちゃんぽん 890 円

＜あご出汁檸檬黒酢スープ＞ ＜豚骨胡麻だれ＞

彩り夏野菜をたっぷり盛った、2種類の特製スープから選ぶ冷やしちゃんぽん

柚子と明太子の彩り冷製ちゃんぽん 830 円

シャキシャキ野菜と、もちもち冷製自家製多加水麺を柚子と明太子でさっぱりピリ辛で頂く夏季限定ちゃんぽん
ブロッコリースプラウトにはβ-カロテンやビタミンCが豊富で抗酸化作用やアンチエイジングに効果あり



海老混ぜちゃんぽん 880 円

風味豊かな海老オイルと二種の海老が奏でる三重奏

スタミナ豚混ぜちゃんぽん 880 円

厳選されたジャン・山椒・ラー油をじっくり溶かし込んだクセになる辛さの熱々あんかけ皿うどん



魚介醤油まぜちゃんぽん 780 円

厳選した醤油・あご・鰹等をブレンドした専用のかえしに豚から取った出汁を合わせた特製ダレとサバ・イワシ・アジ・カツオの削り節を豪快に混ぜてお召し上がりください。

《創作系ちゃんぽん》

トマトクリームちゃんぽん 980 円

純白豚骨スープにトマトソースと生クリームを加えなめらかに フレッシュトマトをたっぷりトッピング



トムヤム風ちゃんぽん 950 円

純白豚骨スープにレモンガラスや海老のエキスが溶け込み爽やかな酸味とクセになる辛さ、デトックス効果のあるパクチーたっぷりのトムヤムクン風味のちゃんぽん



ボロネーゼ風ちゃんぽん 890 円

トマトと豚挽き肉たっぷりのボロネーゼ風の混ぜちゃんぽん。まるで生パスタのようなもちもち自家製多加水麺がソースに絡み酸味と旨みを感じるボリューム一杯。辛味を増したい方は自家製にんにくラー油がよく合います。

豚しゃぶのパリパリサラダ麺 780 円

夏野菜と豚しゃぶを胡麻ダレで和えたパリパリサラダ麺



コラボ商品・サイドメニュー



ういーばん × じげもんちゃんぽん

黄金ちゃんぽん
1,280 円

うにたっぷり磯の香る
純白豚骨スープが完成しました。



× じげもんちゃんぽん

牡蠣ちゃんぽん
1,200 円

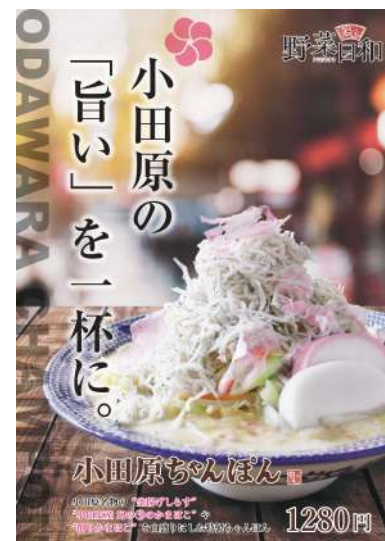
「牡蠣 basara」コラボ商品
厳選大ぶりの牡蠣を軽く炙り
オイスターソースとバターを
溶かして食す濃厚牡蠣ちゃん
ぽんが誕生しました。水菜の
シャキシャキ食感とレモンを
絞ったサッパリ味変もオス
メです。



野菜日和
小田原ちゃんぽん
produced by じげもんちゃんぽん

小田原ちゃんぽん
1,280 円

「小田原ちゃんぽん」限定商品
小田原名物の“釜揚げしらす”
“小田原産かまぼこ”や“削り
かまぼこ”を山盛りにした特
製ちゃんぽん



スープ掛けごはん専用
あご玉メシ
180 円



明太ごはん
240 円



茹でたてソーセージ
2本 380 円



豚の角煮
480 円



選べるお子様セット
(ちゃんぽん・炒飯・カレー)
500 円



冬季限定
特製ちゃんぽん鍋
1人前 980 円～



黒豚一口餃子
4コ 230 円
8コ 460 円



水餃子
5コ 280 円



野菜炒め
550 円



ゆでピー
100 円



自家製
生杏仁プリン
280 円

麺業態の市場規模

出典：総務省・経済産業省「平成 28 年経済センサス・活動調査結果」

ラーメン店 6,009 億円 そば・うどん店 7,825 億円

2020 年
コロナ禍での外食業界への大打撃

株式会社リクルート ホットペッパーグルメ外食総研

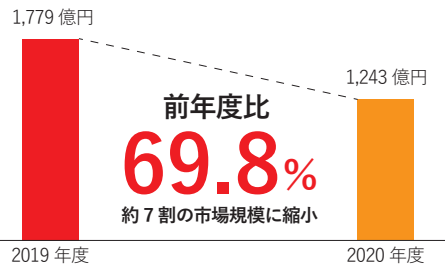
「2020 年度外食市場調査」によると

※ 3 圏域（首都圏・東海圏・関西圏）の男女約 1 万人を対象に実施

業態別外食市場規模 < 3 圏域推計 >

ラーメン、そば、うどん等の専門店

※ 調査票では「ラーメン、そば、うどん、パスタ、ピザ等の専門店」



全業態推計

前年度比
55.2%

比較的
強いと言われる
焼肉
前年度比
66.9%

大打撃を受けた
居酒屋
前年度比
42.1%

大打撃を受けたものの
比較的影響を受けづらい業態と言えます。

株式会社リクルート ホットペッパーグルメ外食総研

「第 2 回 外食実態調査」によると

※ 男女 1,032 人を対象に外食の実態や意識や消費者心理について調査を実施

外食で食べたい料理

今現在、自炊やテイクアウト、デリバリーではなく、外食で食べたいと思う料理を聞いた質問では、

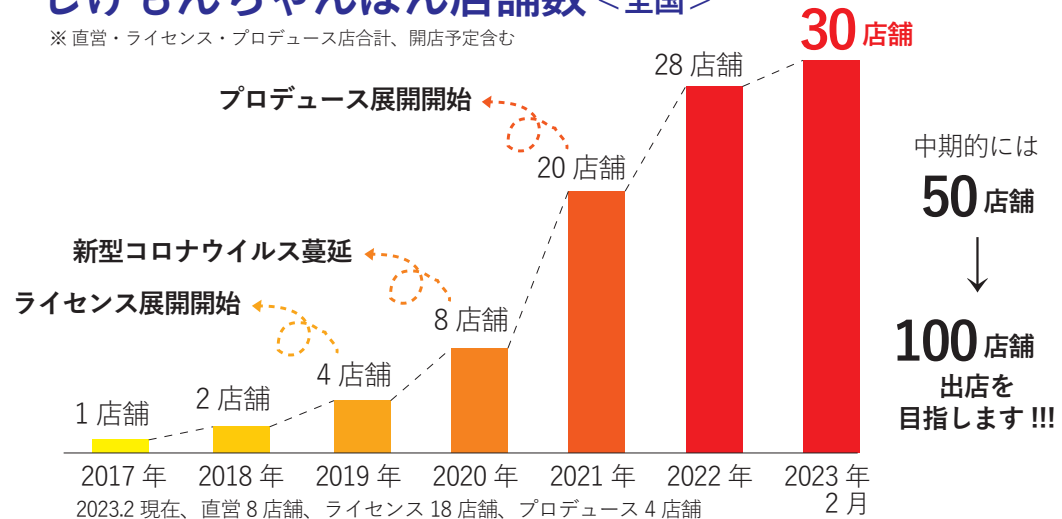
1 位「ラーメン」 2 位「焼肉」 3 位「フレンチ・イタリアン」

1 位「ラーメン」 48.4% 2 位「焼肉」 44.6% 3 位「フレンチ・イタリアン」 42.5%

自分では作れない 専門店が必要とされています。

じげもんちゃんぽん店舗数 < 全国 >

※ 直営・ライセンス・プロデュース店合計、開店予定含む



コロナ禍にも関わらず

大きな影響を受けず成長を続けています。

顧客満足度調査 < ファンくる >



直営全店に導入している顧客満足度調査（覆面・モニター調査）『ファンくる』の調査では、顧客満足度を示す「再来店意思」誰かに紹介したくなる「推奨意思」商品の評価「品揃え・魅力」で全国平均を大きく上回る高評価を頂いております。

直営店の平均スコア（一部抜粋）

ファンくるCSスコア
再来店意思
2022 年 年間
91.0
[全国平均 87.5]

ファンくるCSスコア
推奨意思
2022 年 年間
90.7
[全国平均 85.8]

ブランドスコア
品揃え・魅力
2022 年 年間
94.2
[全国平均 89.8]

※ 2022 年 1 月～ 12 月の平均スコア、全国平均はファンくる加盟（他社含む）全体のスコア

じげもんちゃんぽんの『強み』

POINT 1

『野菜』にコミット → ラーメンとの差別化

日本の国民食

野菜日和

野菜、美味しく、健康に

麺業態でありながら『野菜』にコミットすることで多種多様なラーメン店との差別化を図りました。時代のニーズを捉え健康志向にも合致し、『野菜日和』をキャッチに幅広い客層から支持される業態です。

POINT 2

圧倒的な商品力 × 調理の簡略化



様々な種類の食材と相性が良く、じげもんちゃんぽんのベースとなる『純白豚骨スープ』をPB化。店舗毎の味のブレを防ぎ、誰でも簡単に調理できるスープを開発。店舗では解凍希釈するだけ、仕込み時間の短縮にも繋がります。

POINT 3

テイクアウト・デリバリーにも強い



じげもんちゃんぽんでは、時間が経っても伸びにくい『自家製多加水麺』を使用、セパレート型の器に盛り付け、冷めても電子レンジで温めれば美味しく頂けます。



Uber Eats



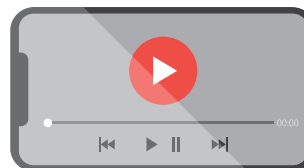
出前館

設定のサポートも致します。

デリバリーが
売上の約 20%以上を占める店舗も !!!

POINT 4

誰でも出来るオペレーション



調理工程を動画でご確認頂けます。

多種多様なちゃんぽんを提供していますが、その調理はマニュアル化され簡単なオペレーションになっています。飲食業未経験で始める方にはもちろんのこと、店舗スタッフの教育にも便利なのが調理工程を撮影した『動画マニュアル』です。店舗にいらなくても調理工程の確認ができるので、上達が速くなります。さらには、数多くのPB商品(仕込品)を導入していますので、アルバイトスタッフのみでも営業が可能です。

※PB商品 (2022.12 現在)
スープ、かえし、麺

POINT 5

低投資での開業が可能



新規開業にはラーメン店やその他の飲食店からの居抜きでも開業可能で低投資でスタートすることが可能です。また出店地域については、駅前や商業施設に限らず、住宅立地での成功事例もあり、ご予算に合わせた開業提案をさせていただきます。

じげもんちゃんぽん 昼の陣

於 吉祥寺じげもんとん
弊社運営の居酒屋「吉祥寺じげもんとん」で始めた昼限定営業の二毛作業態。低投資で始められ、安定した売上が見込めることから、多くのオーナー様にご賛同頂き、現在 6 店舗が営業中です。

二毛作業態 プロデュース店

今現在飲食店を営まれている方には昼のみちゃんぽんを提供する『二毛作業態』や、店名はそのままに商品だけを追加で提供する『プロデュース店』など様々な形態での出店もできますので、まずはお気軽にご相談ください。

集客の流れ

オープン前

推奨 チラシ作成 (手配り・ポスティング)

※任意 費用別途発生



無料 Facebook、Instagram 広告

※本部にて1週間掲載

例: <武蔵境店>

半径 2km 圏内、20 ~ 60 歳の住人及び最近近くにいた方
→ 4,800~14,000 人 / 日、33,600~98,000 人 / 週にリーチ



無料 LINE 公式アカウント作成 友達追加

※運用は店舗にて

チラシ・ポスター等にQRコードを掲示

友だち追加でクーポン (白ちゃんぽん 500 円など) 配信



無料 Google マイビジネスの導入

※運用は店舗にて

店舗情報の他、メニューや写真を登録でき、口コミや点数表示があるのでお客様の来店動機に繋がります。



オープン

推奨 店頭看板 (のぼり・日除け暖簾)、ポスター等での広告

※一部費用別途発生、詳細は別途打ち合わせ

無料

『LINE ポイントカード』の導入

※運用は店舗にて

リピート獲得の為に、お客様への定期的な情報発信が大切です。友だち追加と合わせて、LINE ポイントカードを利用してもらい、複数回の利用でクーポンを発行、季節商品の案内など定期的な情報発信をしていきましょう。ポイント付与は、お客様にQRコードを読み込んでもらうだけの簡単操作、カードを持たないからおさいふもスツキリで利用者も増えています。

※店内設置のPOP見本



オープン後

推奨 デリバリー (UberEats、出前館等) の導入

※導入まで営業許可証発行後1~2週間掛かります。

店舗評価も売上に繋がる大きな要素です。売上が定着するまで多少時間が掛かりますので、店内オペレーションに慣れてきたら早めに始められるようにしましょう。 ※初期設定等、サポートします。



無料 SNS、HPでの情報発信

本部にてFacebook、公式HPにて季節商品やキャンペーンの告知、各店舗では、その他Twitter、Instagramなどの運用をします。

推奨 季節商品の導入、周年キャンペーンの実施

飽きさせない店舗運営には、定期的な季節商品の導入が大切です。すでに豊富な商品を用意している他、毎年新しい商品を開発していますので、本部からのご提案に合わせてお選び頂けます。周年キャンペーンも大きな集客機会となりますので、店内POP、チラシ、SNSで発信しましょう。

推奨

『ファンくる』の導入

※任意 費用別途発生



集客、リピート獲得には、顧客満足度がひとつの指標になります。

本部としても顧客満足度調査 (覆面・モニター調査) の『ファンくる』を直営全店に導入、商品開発に役立てている他、日々の接客、オペレーション改善の参考にしています。お店に来店したお客様の声を活用し、成果に繋がる課題の把握とリピーター作りをしていきましょう。



満足度の指標は上の項目で示され、各指標ごと具体的な設問からスコア化されます。

販促ツール

メニュー看板

※初期製作費は店舗デザイン監修費に含まれます。



ポスター

※初期製作費は店舗デザイン監修費に含まれます。



POP

※初期製作費は店舗デザイン監修費に含まれますが、開店後の発注には費用が発生します。



店舗サイン

※初期製作費は店舗デザイン監修費に含まれますが、一部費用別途発生するものがあります。



のれん (麻地・帆布)



日除けのれん



のぼり

チラシ

※任意 費用別途発生



両面_表面a



両面_表面b



両面_表面c



両面_裏面



片面

ショップカード・名刺

※任意 費用別途発生



店舗紹介

2023年2月現在 30店舗 ※開店予定、プロデュース店含む

- 01 武蔵境店 (直営)
- 02 三鷹店 (直営)
- 03 新高円寺店 (LC)
- 04 赤羽店 (LC)
- 05 品川シーズンテラス店 (直営) 複合施設内店舗
- 06 松戸店 (直営) 商業施設フードコート店舗
- 07 福岡店 (LC) 商業施設フードコート店舗
- 08 丸の内店 (LC) 「うにとぼんた」 コラボ店舗 商業施設内店舗
- 09 吉祥寺店 (直営) 「吉祥寺じげもんとん」 昼営業 二毛作業態
- 10 新宿西口店 (LC) 昼営業 二毛作業態
- 11 所沢店 (LC) 商業施設内店舗
- 12 練馬店 (LC) 「かわ焼き まいける」 昼営業 二毛作業態
- 13 中野店 (LC) 「かわ焼き まいける」 昼営業 二毛作業態
- 14 調布店 (LC) 「牡蠣 basara」 昼営業 二毛作業態
- 15 本厚木店 (LC) 「餃子屋しのわ」 昼営業 二毛作業態
- 16 グランデュオ立川店 (LC) 商業施設内店舗
- 17 池袋店 (直営) 商業施設内店舗
- 18 印西牧の原店 (LC) 「板前バル」 昼営業 二毛作業態
- 19 川崎アゼリア店 (直営) 商業施設内店舗
- 20 センター北店 (LC) 商業施設内店舗
- 21 中板橋店 (LC)
- 22 藤沢店 (LC)
- 23 ミッテン府中店 (LC) 商業施設フードコート店舗
- 24 秋葉原店 (LC)
- 25 代々木店 (LC)
- 26 高崎店 (LC) 二毛作業態

《プロデュース店》

- 01 錦糸町店 商品提供店舗
- 02 霞が関店 商品提供店舗
- 03 ハラチャンポン 立川駅南口
- 04 小田原ちゃんぽん 小田原駅直結 商業施設フードコート店舗



収支モデル

◆路面店舗 ※武蔵境店 17.91 坪 22 席

売上	4,000,000 円	構成比
原価	1,240,000 円	31.0%
人件費	1,160,000 円	29.0%
賃料	300,000 円	7.5%
水道光熱費	260,000 円	6.5%
消耗品費	40,000 円	1.0%
他、販管費	60,000 円	1.5%
償却前利益	940,000 円	23.5%

◆商業施設店舗 ※川崎アゼリア店 12.63 坪 18 席

売上	6,500,000 円	構成比
原価	2,015,000 円	31.0%
人件費	1,885,000 円	29.0%
賃料	776,300 円	11.9%
水道光熱費	357,500 円	5.5%
消耗品費	65,000 円	1.0%
他、販管費	80,000 円	1.2%
償却前利益	1,321,200 円	20.4%

◆その他店舗の実績 ※2022.12 実績

赤羽店 (LC) 月商 4,603,270 円 (税込) 坪あたり月商 47.9 万円 (9.6 坪) 賃料比率 5.4% (賃料 25 万円 / 月)



店舗紹介
shop info

コンセプト

こだわり

商品紹介

業態の強み

販促戦略

会社概要

会社概要

私たちは本気の料理を通して
一人でも多くの人を笑顔にすることで
『健康に社会に貢献』します。



会社名	株式会社 大高商事
代表者	高階 宏一郎
設立	2009年8月
資本金	800万円
所在地	本店 東京都小金井市緑町 4-2-18 三鷹オフィス 東京都三鷹市下連雀3-42-18-207 TEL 0422-26-7716 FAX 0422-26-6176
事業内容	飲食業の企画・運営 ライセンス展開事業
関連会社	Daiko home 株式会社〈不動産仲介〉

ブランド一覧

野菜
日和

じげもん
ちゃんぽん

長崎酒家
じげもんとん
JIGEMONTON
吉祥寺