

野菜日和

じげもん  
ちゃんぽん



業態紹介

# 野菜日和

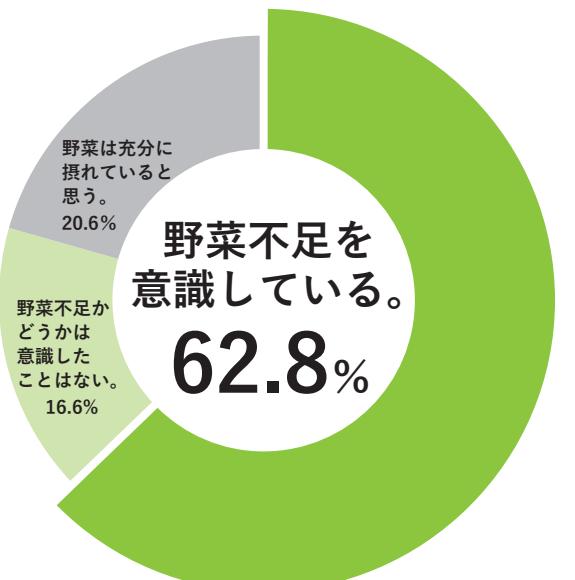
やさいびより

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  
あご出汁純白鶏骨スープと煮込んでエキスもしっかり  
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

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



**紅ちゃんぽん**  
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



**黒ちゃんぽん**  
950円

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



**皿うどん**  
900円

パリパリ麺に  
純白鶏豚骨スープの野菜あんかけ

麺の量		野菜の量		普通 0円	野菜増 100円	野菜W増 200円
小	-50円			●野菜 250g	●1日に必要な野菜 350g	●大満足の野菜 450g
普通						
大	+100円					

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
-------	--------	------------	----------	---------	---------

**普通 0円** **野菜増 100円** **野菜W増 200円**  
 ●野菜 250g ●1日に必要な野菜 350g ●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350g以上食べましょう』とされています

# 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

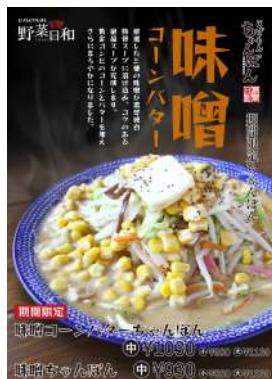
シビ辛の紅ちゃんぽんに特製辛味ソース、粗挽き唐辛子、フライドエシャロットを加えた激紅（ゲキアカ）



### 味噌ちゃんぽん 930円

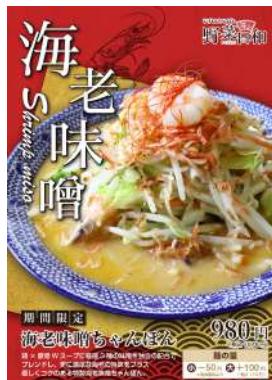
### 味噌コーンバターちゃんぽん 1,030円

厳選した三種の味噌が濃厚純白鶏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

ふるぶる食感「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!!



### 特製海鮮ちゃんぽん 1,350円

魚介エキスの旨味溢れる純白鶏豚骨スープに、アサリ、海老、帆立、海老つみれなどを贅沢にトッピング

### 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》

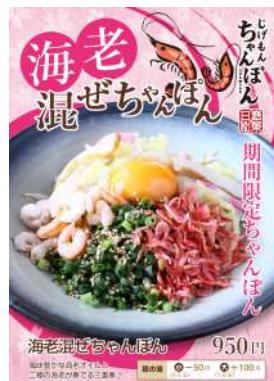
#### 冷製豆乳担々ちゃんぽん 880円

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

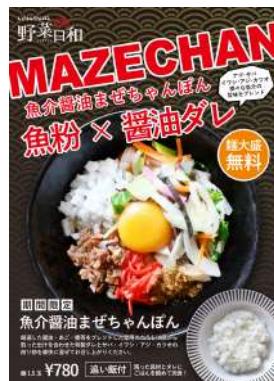
シャキシャキ野菜と、もちもち冷製自家製多加水麺を柚子と明太子でさっぱりピリ辛で頂く夏季限定ちゃんぽん  
プロッコリースプラウトにはβ- カロテンやビタミンCが豊富で抗酸化作用やアンチエイジングに効果あり

#### 海老混ぜちゃんぽん 950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

たっぷり野菜に、豚バラ・玉ねぎ・ニラをガツンと盛り、焦がしににくく黒マー油とフライドガーリック & オニオン、生ににくくをトッピング。九州醤油 × あご出汁特製かえしの特製ダレを混ぜてガツンと食らえ！！



#### 魚介醤油まぜちゃんぽん 780円

厳選した醤油・あご・鰯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せてお召し上がりください。

### 《肉・ジャンク系ちゃんぽん》

#### 豚カルビちゃんぽん 990円

秘伝ダレに漬け込み旨味溢れる豚カルビと野菜をガツ盛り  
スタミナ満点ちゃんぽん



#### 肉担々ちゃんぽん 1080円

胡麻香るピリ辛担々スープに豚ひき肉と野菜をガツ盛り

#### 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。



#### ジャンクちゃんぽん 980円

濃厚鶏豚骨ちゃんぽんに豚バラ、背脂、刻みにんにく、フライドガーリック等を山盛りに  
背徳感MAX！ 禁断のちゃんぽんをガツンと食らえ！！



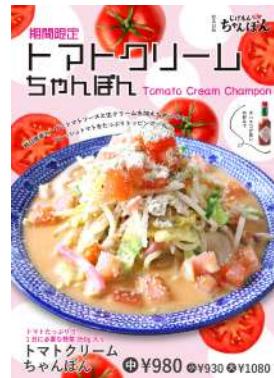
## 季節・創作商品③

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。

### 《創作系ちゃんぽん》

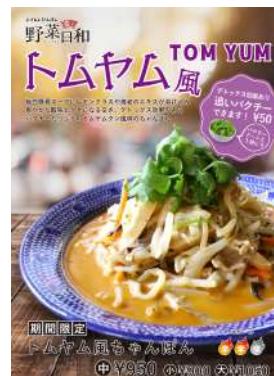
#### トマトクリームちゃんぽん 980円

純白鶏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



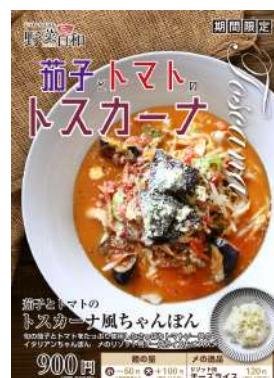
#### トムヤム風ちゃんぽん 950円

純白鶏豚骨スープにレモング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



#### トスカーナ風ちゃんぽん 990円

旬の茄子とトマトをたっぷり使用したさっぱりトマトソースのイタリアンちゃんぽん  
〆のリゾット用チーズライスもオススメ



#### 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

### 《生パスタ風 和え麺》

#### ボロネーゼ風 和え麺 890円

トマトと豚挽き肉たっぷりのボロネーゼ風の和え麺  
まるで生パスタのようなもっちもち自家製多加水麺がソースと絡み酸味と旨みが絶妙な一杯



#### 明太クリーム 和え麺 950円

まるで生パスタのようなもっちもち自家製多加水麺に濃厚明太クリームソースが絡み、絶品の麺を味わう特製“和え麺”



# コラボ・店舗限定商品



うにとばんたん × 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

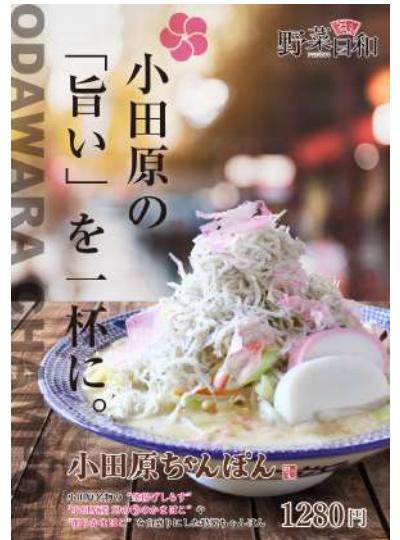
「牡蠣basara」コラボ商品  
厳選大ぶりの牡蠣を軽く炙り  
オイスターソースとバターを  
溶かして食す濃厚牡蠣ちゃん  
ぽんが誕生しました。水菜の  
シャキシャキ食感とレモンを  
絞ったサッパリ味変もオスス  
メです。



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



旬熟成 × じげもんちゃんぽん

**発酵熟成  
牛ホルモンちゃんぽん**  
1,350円

「旬熟成」コラボ商品  
革新的な特許技術「エイジングシート」で  
発酵熟成させた牛シマチョウは、ぶるっと柔らかい肉質旨味  
成分の絶頂ポイントで味わって頂けます。



**檸檬ちゃんぽん**  
930円

「広島地区」限定商品  
濃厚鶏豚骨スープにフレッシュ  
レモン果汁をかけたさっぱり爽やかちゃんぽん



表やかし lemon 檸檬ちゃんぽん 930円

濃厚鶏豚骨スープにフレッシュレモン果汁をかけたさっぱり  
表やかしちゃんぽん

# サイドメニュー



スープ掛けごはん専用  
あご玉メシ  
200円

あごの出汁粉・卵黄・ネギをのせた熱々ごはんに  
ちゃんぽんスープをかけて完成  
自慢のスープを最後の1滴まで味わう1杯



肉汁溢れる焼餃子  
黒豚一口餃子  
4コ 230円 8コ 460円 12コ 690円



明太ごはん  
240円



茹でたてソーセージ  
2本 380円



枝豆&ゆでピーナツ  
(塩茹で生落花生)  
300円



水餃子  
5コ 280円



野菜炒め  
550円



自家製  
生杏仁プリン  
280円



選べるお子様セット  
ちゃんぽん or カレー  
500円



冬季限定  
特製ちゃんぽん鍋  
1人前 980円~



一口餃子定食 野菜炒め定食  
700円 780円



生ビール  
550円  
ハイボール / レモンサワー  
450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**

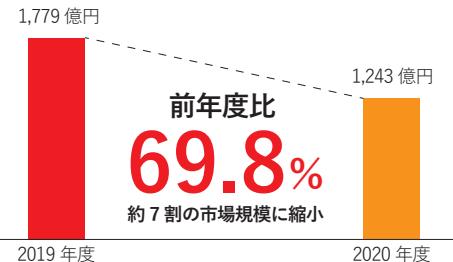
↓  
2020年  
コロナ禍での外食業界への大打撃

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、うどん等の専業店

※調査票では「ラーメン、そば、うどん、パスタ、ピザ等の専業店」



#### 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

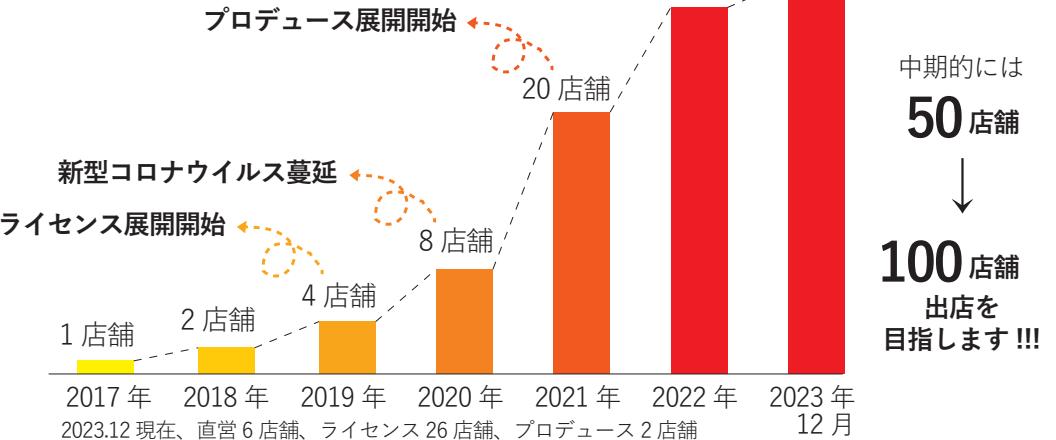
今現在、自炊やテイクアウト、デリバリーではなく、外食で食べたいと思う料理を聞いた質問では、  
**1位「ラーメン」** **2位「焼肉」** **3位「フレンチ・イタリアン」**

**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「推薦意思」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**

**ファンくるCSスコア  
推薦意思  
2022年年間  
90.7**

**ブランドスコア  
品揃え・魅力  
2022年年間  
94.2**

[ 全国平均 ]  
**87.5**

[ 全国平均 ]  
**85.8**

[ 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、美味しく、健康に

## 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『純白鶏豚骨スープ』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い頂けます。



Uber Eats



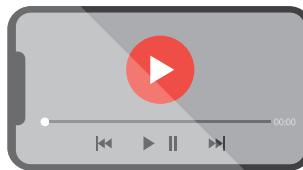
出前館

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 (2023.10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頂きます。

### 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ところから、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 デザイン費無料、印刷費用別途



### 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。

#### ファンくるCS スコア

再来店意思  
推奨意思

#### オペレーション スコア

接客  
提供スピード  
料理  
清潔感  
スタッフの印象

#### ブランド スコア

品揃え・魅力  
空間・雰囲気  
コストパフォーマンス

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。



## 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

## 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。



### 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は、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ッキリで利用者も増えています。

※店内設置のPOP見本

# 販促ツール

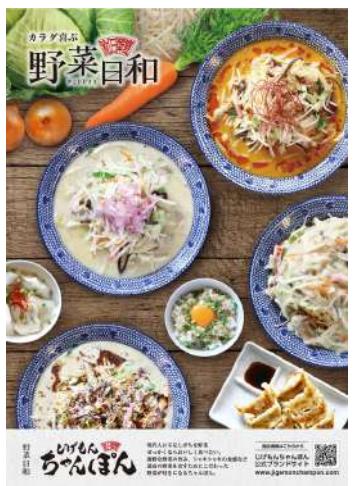
## メニュー看板

※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。



## 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

## ショッップカード・名刺

※任意 費用別途発生



# 店舗紹介

2024年1月現在 34店舗 ※直営6店舗、ライセンス(LC)26店舗、プロデュース2店舗、開店予定含む

**武蔵境店** (直営)

**三鷹店** (直営)

**新高円寺店** (LC)

**赤羽店** (LC)

**品川シーズンテラス店** (直営) 複合施設内店舗

**松戸店** (LC) 商業施設フードコート店舗

**福岡店** (LC) 商業施設フードコート店舗

**丸の内店** (LC) 「うにとぼん」コラボ店舗 商業施設内店舗

**吉祥寺店** (直営) 「吉祥寺じげもんとん」昼営業 二毛作業態

**新宿西口店** (LC) 昼営業 二毛作業態

**所沢店** (LC) 商業施設内店舗

**練馬店** (LC) 「かわ焼きまいける」昼営業 二毛作業態

**中野店** (LC) 「かわ焼きまいける」昼営業 二毛作業態

**調布店** (LC) 「牡蠣 basara」昼営業 二毛作業態

**グランデュオ立川店** (LC) 商業施設内店舗

**Esola 池袋店** (直営) 商業施設内店舗

**印西牧の原店** (LC) 「板前バル」昼営業 二毛作業態

**センター北店** (LC) 商業施設内店舗

**中板橋店** (LC)

**藤沢店** (LC)

**ミッテン府中店** (LC) 商業施設フードコート店舗

**秋葉原店** (LC)

**代々木店** (LC)

**高崎店** (LC) 「焼肉十兵衛」ロードサイド店舗 昼営業 二毛作業態

**池袋 PARCO 店** (LC) 商業施設内店舗

**武蔵小金井店** (直営) 「唐揚げ専門むさこ屋」併設 ハイブリッド店舗

**広島 LECT 店** (LC) 商業施設フードコート店舗

**つくば梅園店** (LC) ロードサイド店舗

**広島大手町店** (LC)

**茨城ヒタチ工店** (LC) 商業施設フードコート店舗

**堺東店** (LC) 商業施設内店舗

**都島店** (LC) 「みやこじまふらいどちきん」併設 ハイブリッド店舗

## «プロデュース店»

**ハラチャンポン 立川駅南口**

**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%

### ◆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)



# ハイブリッド型（1店舗2業種）店舗モデル

## ◆路面店舗（住宅街立地）

**武藏小金井店（直営）**

※最寄駅徒歩8分 16.9坪 25席+テイクアウト専門（唐揚げ）

**初月見込月商 7,000,000円（2023.5開店）**

開店10日で売上300万円達成 平均20万円/日超

**坪あたり月商の目安 30～40万の安定化**

テイクアウト業態での省スペース効率化

**1店舗2業種営業の相乗効果**

異なる業態、顧客による集客（看板、チラシ等）の相乗効果

**住宅街立地での売上最大化**

テイクアウト・デリバリーとの組み合わせによる需要の取り込み

## ◆路面店舗（ロードサイド）

**高崎店（LC）**

※既存焼肉店にちゃんぽんを合わせたハイブリッド店舗

**平均売上1.5倍（2023.3開店）**

ランチはちゃんぽん中心、ディナーは焼肉中心に売上向上



## 開業費用・ランニングコストの目安

内外装工事費	単一業態の約1.3倍
契約金	単一業態+50万円（税別）
売上	単一業態の約1.5倍
人件費	売上の30%（2業態トータル）
原価	売上の34.5%（2業態トータル）
ライセンス料	単一業態と同じ（原価に含む）



## 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。



**Daiko corp**

株式会社大高商事



**Daiko home**

Daiko home 株式会社

会社名	株式会社 大高商事
代表者	高階 宏一朗
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 小金井オフィス 東京都小金井市中町3-17-4-201 TEL 042-316-1696 FAX 042-382-5651
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

株上芳寿林 長崎酒家 売飯の実始創

じげもんとん

吉祥寺