

# FC 加盟店 募集



まぐろdeごはん

m a g u r o d e g o h a n

一緒に**まぐろ**を盛り上げませんか？

# 会社概要

Company

会社名	株式会社 一六
所在地	愛知県名古屋市瑞穂区瑞穂通 1-1-5
TEL	052-825-3399
FAX	052-825-3398
代表者	新川 広美
設立	平成 27 年 4 月
事業内容	飲食店経営 / 水産物加工販売

本まぐろ直売所中村公園店



本まぐろ直売所瑞穂通店



## 所有店舗 事務所

### 【本まぐろ直売所 瑞穂通店】

愛知県名古屋市瑞穂区瑞穂通 1-1-5

### 【本まぐろ直売所 中村公園店】

愛知県名古屋市中村区太閤通 9-18 千成ビル 1F

### 【蔵出し味噌 一六】

愛知県名古屋市緑区水広 1 丁目 309 番地

### 【蔵出し味噌 一心】

愛知県名古屋市千種区今池 5-12-18  
ライズビル 1F

### 【麺屋はなび】

愛知県名古屋市中区栄 1 丁目 4 - 2

### 【濃厚坦々麺ひばな】

愛知県名古屋市緑区桶狭間切戸 2421



# ご挨拶

## Greeting



体に良くて  
美味しい食事を。

いきなり質問ですが、みなさまは「冷凍商品」という言葉にどんなイメージがありますか？

最近では「冷凍商品」も品質がかなり向上し、手軽に美味しく食べられる便利なもののイメージがありますが、「冷凍まぐろ」はいかがでしょうか？

しばしば「冷凍まぐろ」は美味しくないと言うお声をよく聞きますが、実は「冷凍まぐろ」も正しい解凍方法や保存方法を知るだけで、とても美味しく食べることができます。そもそも天然のまぐろは漁で獲ったものを急速冷凍してカチンコチンに凍らせて市場まで運ばれますので、この正しい解凍方法を知っていないとご家庭で美味しいまぐろを食べることは難しいでしょう。

正しい解凍方法はこちらからご紹介させていただいておりますので、ご安心ください。  
解凍方法だけでこんなにまぐろの旨みが変わるなんて、私も以前までは知りませんでした。

またまぐろは味だけでなく、体にも良い栄養成分がいっぱい入っており、実は健康食品です。  
築地のまぐろ大卸しからの直接仕入れにこだわり、業者を通さず販売することでコストを下げ、お値打ち価格で本まぐろをご提供することを可能にし、地元愛知のみなさまにもっとお手軽で、もっと身近に、本当の美味しいまぐろを食べていただきたいという思いのもと、本まぐろ直売所の出店を決意しました。

みなさまからの「美味しい」の一言をもらえるために日々精進してまいります！

# 本まぐろ直売所をはじめた背景

美味しい本当のまぐろを  
もっとお手軽に  
もっと身近に。



本まぐろ直売所は、超低温冷凍庫倉庫に隣接した立地を生かし、鮮度最高のまぐろを格安で販売しております。

本まぐろ・メバチまぐろのお刺身用の柵から、本まぐろ・メバチまぐろ・インドまぐろのブロック、一体のまぐろからごくわずかししか採れない貴重な頭身・ホホ肉・カマ・心臓・胃袋・目玉など、通の方にも喜ばれる部位も揃えております。

加熱して食べる切り身や、まぐろ以外の高級生鮮品も各種ご用意しておりますので、ぜひ、一度お立ち寄り下さいませ。

まぐろ直売所のスタッフ一同、お待ち申し上げております。



美味しく新鮮な状態で  
最高のまぐろを味わってほしい。



価格への自信。  
まぐろをもっと身近な食材に。



家族の健康維持、  
美容や体づくりにも。

# 本まぐろ直売所のコンセプト

本まぐろの「本」は「本当」の「本」。  
極上のまぐろの「本当」の味をご堪能ください。



## －01－ 鮮度良しのまぐろを食卓に。

本まぐろ直売所ではまぐろが水揚げされてからすぐに－60℃の冷凍庫で急速冷凍をします。水揚げ後すぐに急速冷凍をすることで、徐々に冷凍する時に見られる細胞の破壊を抑制することができ、まぐろの鮮度を保ったまま、風味や栄養素を損なうことなく長期保存することが可能になります。また表面についた微生物も急速冷凍下では増殖しにくくなるために衛生的にも良い状態で加工することができます。本まぐろ直売所はこの急速冷凍を用いることで、美味しくて鮮度の高いまぐろをいつでもお客様にご提供することができます。

## －02－ 価格良しのまぐろを食卓に。

本まぐろ直売所では、築地市場から大卸業者からまぐろを直接仕入れているため、無駄なコストを省き、お値打ち価格にて天然の本まぐろをご提供することができます。まぐろのプロが目利きした、厳選された天然の本まぐろは他店やスーパーと比べても圧倒的に鮮度が良く、赤身、中トロ、大トロの他、珍しい希少部位もお買い求めいただけます。高品質なまぐろを安く購入できるのも本まぐろ直売所ならではの魅力です。



## －03－ 健康に良しのまぐろを食卓に。

実はまぐろは栄養価が高く、健康に良い食材です。まぐろのタンパク質は筋肉や骨を作る原材料となるアミノ酸がバランスよく含まれており、特に筋肉を増やしたい方や、運動やスポーツをしている方には欠かせない栄養源です。カルシウムやマグネシウム、鉄分なども多く含まれているので、健康維持や美容にもおすすめの食材です。またEPAやDHAなどの不飽和脂肪酸が含まれているので、悪玉コレステロールなどを下げる効果もあり、さらに現在は認知症や視力低下を予防する効果も期待されています。肉厚でジューシーな赤身が特徴的で、お寿司やお刺身と人気のまぐろ。まぐろは昔から日本人にとって馴染みの深い食材で親しまれてきました。とても多くの栄養素を含み、味も良い、そんなまぐろをぜひご賞味ください。





# 取り扱えるラインナップ

## Menu

切り落としやネギトロなどまぐろの本来の美味しさをお届けするべく、オペレーションによる品質が変わらないよう、いつでもお客様に満足いただける安定した味をご提供しております。



まぐろ丼  
¥1,100 (税込)



まぐろネギトロ丼  
¥1,100 (税込)



本まぐろ丼  
¥1,680 (税込)



ネギトロ丼  
¥950 (税込)



ぶつ切り丼  
¥1080 (税込)



まぐろづくし丼  
¥1,400 (税込)



まぐろ漬け丼  
¥1,200 (税込)



トロたく丼  
¥1,100 (税込)



# オンライン販売

online

切り落としやネギトロなどをはじめとする本格まぐろを食卓にお届けしております。

**超簡単アレシ**

**秘伝のタレで  
漬けまぐろ丼**

解凍したまぐろ切り落としを「秘伝のタレ」に  
10分〜15分漬けるだけでお手軽に漬けまぐろ丼の完成。  
どんぶり、漬けタレ、ユッケにもぴったり！

まぐろ漁師直伝  
秘伝のタレ  
(1本)

**380円** (税込)



**直売所の  
ネギトロ**

1袋  
200g (2人前)

**950円** (税込)

当店イチ推し



**直売所の  
まぐろ  
切り落とし**

1袋  
200g (2人前)

**950円** (税込)

売り切れ御免



**直売所の  
特選鮪惣菜シリーズ**

手作りの美味しさ。





# 弊社の強み

STRENGTHS



STRENGTHS

## 01 天然まぐろ

弊社が提供するのは 100% 天然にこだわっております。  
いつでも新鮮で安定した味をお約束できます。

STRENGTHS

## 02 手軽で新鮮

誰でも簡単な手順で本格的な味をご提供が可能です。  
手軽にいつでも新鮮な味をご自宅でもお楽しみ  
いただけます。







フランチャイズについて

まぐらdeごはん

m a g u r o d e g o h a n

# ① ゴーストレストラン形態

## STRENGTHS 01

デリバリーに特化し客席がないゴーストレストランの需要が高まる中、弊社のFC形態としても「客席」を持たずデリバリーで顧客に料理を提供する飲食店としてデリバリーサービスを活用して運営いただけます。



店舗工事が不要いため短期間で開業が可能

天候による売上の変動がない

開業資金を抑えられる

などハードルが低く始めやすいメリットがあります！



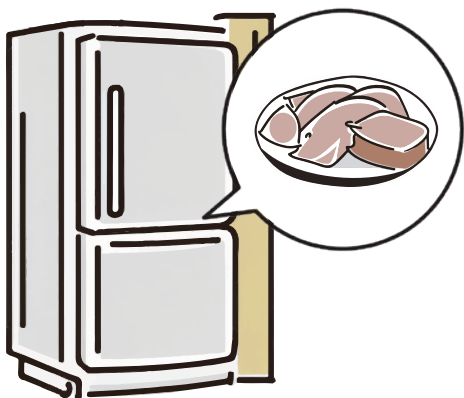
## ②簡単なオペレーション内容

### STRENGTHS 02

弊社のまぐろは手軽さが売りです。

店舗で調理する工程は少なく、オペレーションしやすいためアルバイトの方でも味が変わらず新鮮な味をご提供することができます。

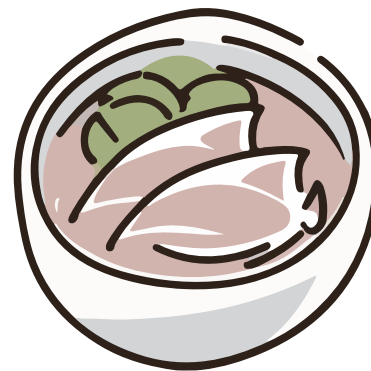
#### 解凍



**冷蔵庫で 3～4 時間  
自然解凍**



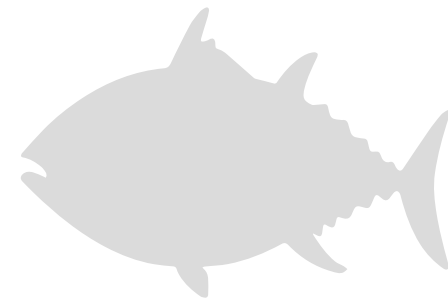
#### 盛り付け



**解凍できたまぐろを  
盛り付けるだけ！**

# ③運営サポート

## STRENGTHS 03



未経験でもご安心ください。運営のサポート、ノウハウをご提供いたします。

### 運営サポート内容

**1. メニュー提案**

**2. 井などの容器の共有（任意）**

---

**メニュー・価格等は自由設定、  
メニュー画像の提供と共有も可能です。**

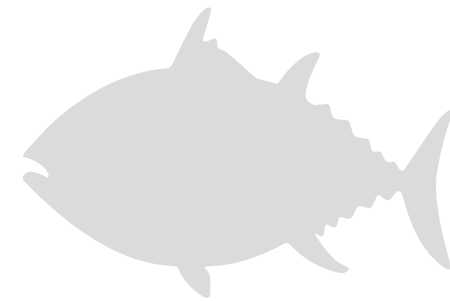
### 研修内容

**希望がございましたら、  
現地指導可能です！**



# ④ 自由なメニュー設定

STRENGTHS 04



もちろん弊社が普段ご提供してるメニューをお使いいただくことも可能ですが、自由な組み合わせやメニュー開発いただいて問題ございません！



本まぐろ丼



ネギトロ丼



まぐろ漬け丼



トロたく丼



まぐろのブロック等も  
多く取り揃えております！

# お客様の声

## VOICE

実際に弊社のまぐろを使ったメニューを召し上がって  
いただいたお客様からのレビューです。



ネギトロは脂分の重さがなく、  
**まぐろの風味が格段に感じられました。**  
冷凍で届くので、  
**解凍したらすぐ食べられるのが嬉しいです。**



切り落としは**盛り付けるだけだから超簡単！**  
カルパッチョ風のサラダにアレンジできたり、  
ネギトロも手軽で美味しくご飯が進みました。



切り落としマグロをユッケ風に味をつけて  
食べました！  
**マグロがとても甘くておいしかったです。**  
こんな**新鮮なマグロが安く買えて大満足**です！



ヘルシーで栄養価の高いまぐろが  
**手軽に美味しくいただけました。**  
子供と一緒に寿司やさんごっこをして  
ネギトロ軍艦にいただき絶品でした♪

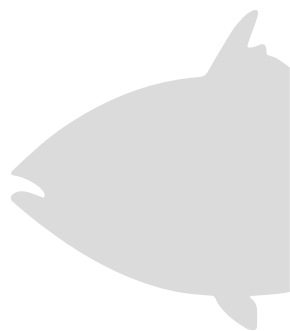


シンプルにネギトロ丼としていただきました！  
手軽におうちで食べられるのが嬉しく、  
**やはり、美味しい♡**  
テイクアウトでも食べてみたいと思いました。



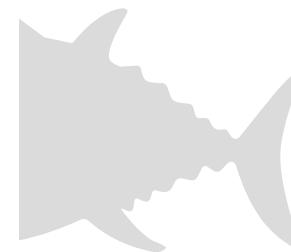
**娘も主人もめちゃくちゃ美味しいと大喜びでした！**  
鮮度良しのまぐろをお家で食べられる幸せご飯！  
**大切な人への贈り物としても最高です！**





# お問い合わせ

CONTACT



フランチャイズについてのご相談やご質問など  
お気軽にお問い合わせください！

**TEL**      **052-825-3399**

**FAX**      **052-825-3398**

**MAIL**    **info@honmaguro-aichi-16.jp**