

開業資金50万円！5日間の研修で一人前の「たご焼き職人」に！ 道頓堀「くれおーる」がキッチンカーのフランチャイズ全国展開開始動 2月1日(火)オーナー募集開始、ワンオペ設計で高い収益性を実現

大阪を中心にたご焼き店、お好み焼き店を展開する株式会社くれおーる(本社：大阪府中央区、代表取締役社長：加西幸裕)は2022年2月1日(火)、飲食店の起業を目指す人に向け、たご焼きのキッチンカー(移動販売)のフランチャイズの全国展開を開始し、オーナーを募集いたします。

■道頓堀「くれおーる」がキッチンカーのフランチャイズの全国展開開始動！

「くれおーる」キッチンカーの特徴

①創業23年「くれおーる」の看板で出店

→ 大阪・東京で7店舗展開するたご焼き店ブランドで知名度抜群

②ワンオペレーション設計の低運用費で、高い収益性を実現

→ 1人で調理・販売ができ人件費削減、開業資金は50万円以内

③料理経験が無くてもOK

→ 10年以上経験があるスタッフ指導による5日間の研修で、一人前の「たご焼き」職人に

2020年から続く新型コロナ禍で注目が高まるキッチンカー。外出自粛などにより店舗の来店客数が減ったことで飲食店がキッチンカーを手掛けたり、店舗を持たず開業資金が少ないためキッチンカーで起業・独立したりと、増えるテイクアウトやデリバリー需要に対応しています。

今回、新事業としてたご焼きを販売するキッチンカーフランチャイズの全国展開を開始します。2月1日(火)から先着20台に限り開業資金を50万円に抑え、オーナーを募集いたします。キッチンカーは購入ではなく、月々63,000円のリースで利用できます。

キッチンカーは、創業23年のたご焼き店「くれおーる」の看板を付けて営業し、認知度があり、お客様には安心感があります。たご焼きは、食事だけでなく、おやつやお酒のアテに食べられるため時間を問わず売れ、老若男女に好まれる商品です。

軽トラックを改造した小型のキッチンカーを使用し、1人で調理・販売ができるワンオペレーションが可能で、人件費を抑えることができます。車内に、商品を保温する「ホットウォーマー」を設置し、すぐ購入したい人には焼き上がったものを、焼きたてがほしい人には焼きたてを提供し、「機会ロス」や「食材ロス」を減らします。

料理経験は不問で、10年以上経験があるスタッフの直接指導で、5日間の研修を行い、一人前の「たご焼き職人」に仕上げます。7種類の粉をブレンドしたオリジナルたご焼き粉やタコ、天かすなど店舗と同様の材料で作る「外はカリッ、中はトロッ」と冷えても美味しいたご焼きが提供できます。出店後も、経営相談などSV(スーパーバイザー)によるサポート体制も整えております。



くれおーる道頓堀店



5日間の研修でたご焼き職人に

【YouTube】くれおーるキッチンカーFCチャンネル <https://www.youtube.com/channel/UCra5r95PnTZUhStLXPeoxyzg>

〔 会社概要 〕

社名：株式会社くれおーる

本社：大阪府中央区千日前1丁目8番18号

代表：加西 幸裕

事業内容：たご焼き店 お好み焼き店 串かつ店 居酒屋

ウェブサイト：<https://creo-ru.com/>

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

※起業までの密着取材も可能です

株式会社くれおーる広報事務局

担当=岡本

電話=06-4708-3766

メール=pr@raple.co.jp