



いきなり！ステーキ FC 加盟資料

株式会社ペッパーフードサービス

担当者 早河・豎山

連絡先(直通) 03-3829-3518

メールアドレス

早河 hayakawa@pepper-fs.co.jp

豎山 tateyama@pepper-fs.co.jp

会社概要

社名	株式会社ペッパーフードサービス
創業	昭和45年（1970年）2月（キッチンくに開業）
資本金	15億3282万4000円 （平成30年12月末現在）
代表者	一瀬 邦夫
所在地	〒130-0012 東京都墨田区太平4-1-3
電話／FAX	TEL 03-3829-3210(代表) FAX 03-3625-9250
取引銀行	三菱UFJ銀行 みずほ銀行 三井住友銀行 りそな銀行 東京都民銀行
決算期	12月
主要取引先	株式会社富士エコー・サッポロビール株式会社 コカ・コーラカスタマーセールス・エスフーズ株式会社

運営レストラン一覧



ペッパーランチ&ダイナー :468店舗
(海外店舗324・国内140+ 4店舗)



かつき亭 :1店舗



東京634バーグ :1店舗



牛たん仙台なとり :8店舗



武蔵ハンバーグ :2店舗



炭焼ステーキくに :6店舗



炭焼ハンバーグくに :1店舗



92's KUNI'S :13店舗



いきなりステーキ :462店舗



CAB STEAK :1店舗

いきなりステーキ IKINARI STEAK



当店は腹ペコで、
いきなり！
ステーキ召し上がれ！

シンプルなメニューで高品質の厚切りステーキを！

ステーキとワインを楽しむスタイルにより、コストパフォーマンスを追求しています。

ステーキに赤坂店のようにゆったりと座って食事と会話を楽しむのもいいですが、いきなりステーキは最初の1店目として、サクッといきなり食べて次の店へ！というスタイルを提案します。

厚くカットした厚切り肉を、炭焼きで香りを乗せながらレアで食べるのが一番！

おすすめは300g以上のビッグサイズ！

最初のひとくちはレアの旨さや噛めば噛むほどしみ出る旨味を是非感じてください！

グラム単位の量り売りとリーズナブルなプライス

当店ではオーダーを受けてからカットステージにてお肉をカットするオーダーカットシステムを導入しています。

グラム単位の量り売りですので、ご自身のお好みの量で思う存分ステーキを堪能してください！

当店はシンプルなメニュー構成により食材ロスが殆ど無い事からリーズナブルなプライスで提供しています。

シンプルなオペレーションによるスピーディな提供時間

お客様の目の前でオーダーカットされ、焼き台でリズムよくレアの状態に焼き上げるシンプルオペレーション。

そして特製のステーキ皿でスピーディーに提供されます。お客様はお好みに合わせてミディアムなどに焼き加減をご調節頂けます。

また当店の特製ステーキソースは創業者の一瀬がステーキとの相性を考え抜いた絶品のソース！

ステーキの味を何倍も引き立てること間違いなし！熱い鉄皿に ジュワァ〜とかけお楽しみください。

107,239名様

ランキングに参加しているメルマガ会員様数
1,629,149名様 (6/1 現在)

シニア 総合ランキング

第1位	オフロス k w	1625662g	第1位	hisa_o	43808g	第1位	ターナ	9003g	第1位	ベットのせ(スチャン)	80390g
第2位	ヤサシ	1043675g	第2位	コウシ 4492	36300g	第2位	サラサの弟子 SEV	7456g	第2位	さとうまお	78969g
第3位	#TAKA	785197g	第3位	オフロス k w	33974g	第3位	千風聖多町高工会青年部	6608g	第3位	仲町台	71472g
第4位	センギヤ	770893g	第4位	mondo2419	27577g	第4位	さきお fitness@ 立川	6451g	第4位	KINGOFHEAVEN	61986g
第5位	YOSHI	714766g	第5位	sachi_n	26100g	第5位	大田区大森の西さん	6168g	第5位	ojinkappa	57899g

[illegible]

いきなりステーキ IKINARI STEAK

グランドメニュー

お客様のご注文で、お好みの量をお切りします。

■お好みのグラム数を指定してください。■カットの単位、グラムは多少の誤差があります。

■ステーキメニューはすべて肉の重量を基準とした価格です。■お肉の重量は、お肉の重量を基準とした価格です。

Weight based pricing is measured in grams. We serve the amount as you want. Please order your preferred meat and the weight in grams.



WILD DINNER MENU ランチで人気のステーキをディナーでもお楽しみください。



お肉好きにはたまらない
ステーキ屋の誕生です!



- ①番号札を持ってカット場へ行き、オーダーします。
 - ②スタッフがお肉をカットしますので、お肉の種類と量を伝えて下さい。
 - ③カットされたお肉を確認し、焼き加減を伝えて下さい。
 - ④テーブルに戻り、エプロンをしてお待ち下さい。
 - ⑤焼き上がりましたら、テーブルまでステーキをお持ちします。
 - ⑥特製ステーキソースをかけてお召し上がり下さい。
- ★お会計時には肉マイレージポイントを忘れずに!

いきなり!人気の秘訣は?

食べたい量だけ
目の前でカットします!
グラム単位の量り売り!
厚切りで召し上がっていただくため、
肉の種類により厚みカット量が異なります。
リブ 300g以上サーロイン・ヒレ 200g以上

お腹が空いた状態で!
前菜抜きで!
いきなり~!
厚切りビッグサイズの
ステーキを堪能!

椅子席で
ステーキが楽しめます♪
驚きの価格の高級ステーキ
を提供しています!

腹持ちの良い
美味しいステーキは
糖質制限の味方♪
付け合わせのコーンの
チェンジも承ります!

平日ランチメニューの
ワイルド(ライス・サラダ・スープ付き)
コスパに優れた大人気です!
200~450gのステーキと300gハンバーグ
通常メニューも重量カットをご用意!

食べたステーキの量がそのまま肉マイレージ(グラム)に!肉マイレージを貯めてステキな特典をGETしよう!

肉マイレージカード

ランクに応じてステキな特典!

1. 3,000g 食べてゴールドカード GET
特典: ・1,000円分クーポン付与
・お誕生日にリブ 300g プレゼント
・黒烏龍茶含むソフトドリンク 1杯無料
 2. 20,000g 食べてプラチナカード GET
特典: ・3,000円分クーポン付与
・お誕生日にお好きなステーキ 300g プレゼント
・アルコールを含むお好きなドリンク 1杯無料
- ※バーベキュー特典はメルマガ会員登録が必要です。

いきなりステーキアプリを ダウンロードして楽しもう!

- 【アプリ、その1】 ランキングで順位を競おう!
 - 【アプリ、その2】 アプリスタンプキャンペーン!
 - 【アプリ、その3】 お得な情報をお知らせします!
 - 【アプリ、その4】 GPSで近いお店を検索♪
 - 【アプリ、その5】 たくさん食べてランク特典 GET
 - 【アプリ、その6】 機能がカードレスになりました♪
- ゴールド会員様以上は会員証画面を提示で!
ドリンク無料の来店時サービスが受けられます♪

いきなり！ステーキ楽しみ方



①お席についたら、ステーキ以外をご注文



②テーブル番号札を持って



③キッチン前のカット場へ



④お肉の種類と量をご注文



⑤その場で計って、料金も確認
好みの焼き加減で



⑥すぐに、隣の焼き場で焼き始めます。



⑦ステーキが到着したら、
ステーキソースをよく振って



⑧バターを伸ばし、豪快にカットして
いきなり！かぶりつけてください



⑨ブラックペッパー、ガーリックペースト
お好みで、美味しさアップ！

店舗案内



銀座4丁目店(1号店)

※現在斜め向かいにリロケート



いきなりステーキ
IKINARI STEAK

いきなり!ステーキ銀座4丁目店
中央区銀座4-10-14ネオパイン銀座410

営業時間 11:00～23:00
ランチタイム 11:00～15:00 平日のみです
年中無休



いきなりステーキ
IKINARI STEAK

いきなり!ステーキ銀座6丁目店
中央区銀座6-4-14 銀座ベルビューホテル1F
TEL.03-6274-6529

営業時間 11:00～23:00
ランチタイム 11:00～15:00 平日のみです
年中無休



銀座6丁目店(2号店)

「いきなりステーキ」のビジネスモデル

1. 高い売上が取れる

人件費率及び賃料比率が
下がる

2. 肉のこだわり、上質なお肉を供給できる仕組みを持っている

3. 立地が重要 坪5万円x20坪 1等商圈の2等立地

- ・お肉の質のこだわり(また食べたくなるステーキ)
&創業49年秘伝のステーキソース・特製バター
- ・立ち食いによる高回転率
- ・シンプルオペレーション
- ・シンプルメニューにより、ほとんどロスがない

- ・FC本部体制(FC運営25年の実績)
- ・購買・物流体制(創業49年の実績)
- ・ステーキチェーン店(業態:炭焼ステーキ「くに」、
ペッパーランチ&ダイナー、牛たん仙台「なとり」、
とんかつ「かつき亭」、その他、国内外500店舗
以上の実績)

- ・オフィスビルが多く、平日のランチ・ディナー需要
が多いことや、土日・祭日の集客力のあるエリア
ベスト。

- ・ショッピングセンター、ロードサイドにも進出

加盟者紹介

株式会社ヨコハマフーズ

代表取締役社長 青柳 紀

当社は、複数の飲食事業でのFC加盟展開をしております。展開する全ての業態がお客様単価1,000円以下であり、「いきなり！ステーキ」のお客様単価2,000円以上というところに興味を持ち、挑戦させて頂きました。また、一瀬社長の強いリーダーシップやお人柄も含めて、「いきなり！ステーキ」事業の将来性にも大変興味を持ちました。

当社が展開する複数の店舗の中から、本部様に「いきなり！ステーキ」事業に転換させた際のシュミレーションほか商圈調査などを親身にアドバイスして頂きました。その結果、JR関内駅前での「いきなり！ステーキ」への業態変更と併せて、同時期にJR桜木町駅前で「ペッパーランチ」業態に変更をさせて頂きましたところ、なんと売上げは3倍以上となり、勢いのある業態と驚いております。今では蒲田に「いきなり！ステーキ」とコーナン港北のフードコートに「ペッパーランチ」と「牛たん」業態を併設して出店をさせて頂きました。併せて5店舗を展開しています。どの店舗も好調に推移しており、今後も更なる店舗数増を計画しております。



事業計画概算

開業資金

駅前路面ビルインタイプ30坪

単位: 円

項目	金額	内訳
加盟金	4,000,000	ノウハウ開示
立地調査費	500,000	出店場所調査
設計監理料	2,000,000	設計・竣工管理 面積・遠隔地等により加算があります
保証金	5,000,000	食材保証金
内装工事	26,000,000	基準外の規格の場合加算があります
厨房工事	4,800,000	基準外の規格の場合加算があります
看板工事	3,500,000	基準外の規格の場合加算があります
基準外工事	状況に応じて発生致します	水フィルター・集塵機ほか
電磁調理器	－	2台リース月35,000円PAT商品
ライスロボ	1,052,000	
レジ関係	2,000,000	ハンディ・キッチンプリンター・計量器
開業費	3,000,000	TV・CM費別途
教育研修費	1,000,000	3名様分
合計	52,852,000	消費税別

ロイヤリティ	3%
販促費	1%

- ◎物件敷金、保証金等の物件取得金別
- ◎電磁調理器について別途レンタル契約必要
- ◎居抜き物件に限る概算に付き躯体からの立上げの場合別途工事費が必要

人件費 342(19%)

販促費 18(1%)

経 費 108(6%)

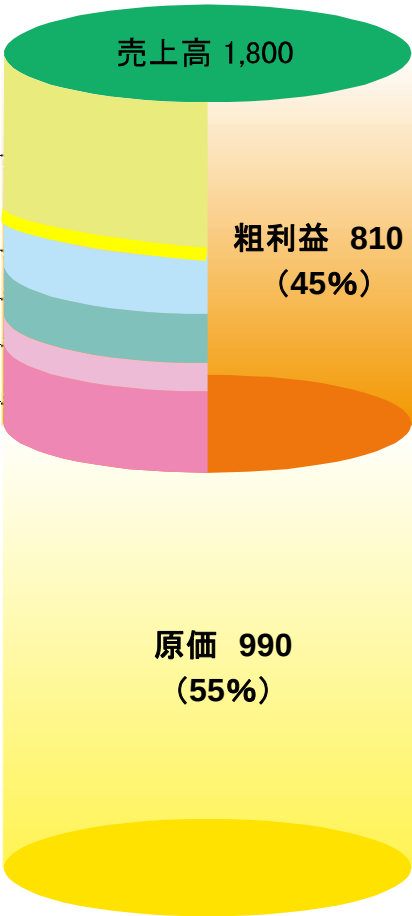
賃 料 108(6%)

ロイヤリティ 54(3%)

償却前利益 180(10%)

店舗損益(売上高1,800万円の場合)

項目	単位: 万円	単位: %
売 上 高	1,800	
原 価	990	55
粗 利 益	810	45
人 件 費	342	19
経 費	108	6
賃 料	108	6
ロイヤリティ	54	3
販 促 費	18	1
経 費 計	630	35
償却前利益	180	10



事業計画概算

開業資金

ショッピングモール
フードコートタイプ 15坪

ショッピングモール
レストランタイプ 40坪

単位:円

項目	金額	内訳
加盟金	4,000,000	ノウハウ開示
立地調査費	500,000	出店場所調査
設計監理料	2,000,000	設計・竣工管理 面積・遠隔地等により加算があります
保証金	5,000,000	食材保証金
内装工事	15,000,000	基準外の規格の場合加算があります
B工事	施設側の状況	により別途発生致します
厨房工事	4,800,000	基準外の規格の場合加算があります
看板工事	3,500,000	基準外の規格の場合加算があります
基準外工事	状況に応じて発生致します	水フィルター・集塵機ほか
電磁調理器	－	2台リース月35,000円PAT商品
ライスロボ	1,052,000	
レジ関係	2,000,000	ハンディ・キッチンプリンター1台含む・計量器
開業費	3,000,000	TV.CM費別途
教育研修費	1,000,000	3名様分
合計	41,852,000	消費税別

ロイヤリティ 3%

販促費 1%

単位:円

項目	金額	内訳
加盟金	4,000,000	ノウハウ開示
立地調査費	500,000	出店場所調査
設計監理料	2,200,000	設計・竣工管理 面積・遠隔地等により加算があります
保証金	5,000,000	食材保証金
内装工事	28,000,000	基準外の規格の場合加算があります
B工事	施設側の状況	により別途発生致します
厨房工事	4,800,000	基準外の規格の場合加算があります
看板工事	4,500,000	基準外の規格の場合加算があります
基準外工事	状況に応じて発生致します	水フィルター・集塵機ほか
電磁調理器	－	2台リース月35,000円PAT商品
ライスロボ	1,052,000	
レジ関係	2,000,000	ハンディ・キッチンプリンター1台含む・計量器
開業費	3,000,000	TV.CM費別途
教育研修費	1,000,000	3名様分
合計	56,052,000	消費税別

◎物件敷金、保証金等の物件取得金別
◎電磁調理器について別途レンタル契約必要
◎居抜き物件に限る概算に付き躯体からの立上げの場合別途工事費が必要

事業計画概算

開業資金

ロードサイドタイプ 40坪

単位:円

項目	金額	内訳
加盟金	4,000,000	ノウハウ開示
立地調査費	500,000	出店場所調査
設計監理料	2,200,000	設計・竣工管理 面積・遠隔地等により加算があります
保証金	5,000,000	食材保証金
内装工事	32,000,000	基準外の規格の場合加算があります
厨房工事	4,800,000	基準外の規格の場合加算があります
看板工事	4,800,000	基準外の規格の場合加算があります
基準外工事	状況に応じて発生致します	水フィルター・集塵機ほか
電磁調理器	—	2台リース月35,000円PAT商品
ライスロボ	1,052,000	
レジ関係	2,000,000	ハンディ・キッチンプリンター1台含む・計量器
開業費	3,000,000	TV.CM費別途
教育研修費	1,000,000	3名様分
合計	60,352,000	消費税別

ロイヤリティ 3%

販促費 1%

- ◎物件敷金、保証金等の物件取得金別
- ◎電磁調理器について別途レンタル契約必要
- ◎居抜き物件に限る概算に付き躯体からの立上げの場合別途工事費が必要

