うな匠

30店舗限定



未経験から始める

高利益うなぎ事業

夫婦2人で**年収800万円**も可能な
うな匠モデルのご提案

- 1年半で投資回収
- 未経験ＯＫ
- 5坪から開業可能
- 夫婦2人運営ＯＫ
- 高利益モデル

うなぎ専門 × インバウンド対応

株式会社フード＆サクセス

1 パートナーライセンス契約の特徴

1. 店名・営業時間・定休日・メニュー価格すべて自由
2. 居抜き店舗活用で低投資 半年〜1.5年で投資回収
3. 職人不要で、パート・アルバイトでも運営可能
   【研修・マニュアル・仕入れ支援・出店支援】
4. ランチ営業（11:00〜14:00）だけで1日15万円以上の売上実績
5. 店内売上50%・テイクアウト（宅配）50%
   1日15万円以上の売上実績
6. 店内売上50%・テイクアウト(宅配)50%
   オペレーション簡素化
7. 北海道から沖縄まで 全国からのお客様の多さと評判の高さ
8. 飽きない味と低価格・ボリュームの高さで
   女性や若い方々の新たな客層の増加
9. 地域の方々の憩いの場所という社会貢献
10. 客単価平均3,000円の居酒屋価格でのうなぎ事業
11. 直営店3店舗で本部設立支援(うなまる亭他)
    【最大は魅力あるメニュー開発(飲食店30業態を作った実績)】

こんな方におすすめ

- ☑ 将来の収入が不安
- ☑ 飲食で独立したい
- ☑ 夫婦で安定収入を作りたい

未経験ＯＫ

小型店舗
15〜30席

1.5年で
投資回収

インバウンド
→ 売上向上

うな匠モデルの特徴

- 15〜30席の小型店舗
- 月商200〜300万モデル
- 炭火焼きうなぎ専門店
- インバウンド対応

2 うなぎ事業の背景

日本最古の和歌集『万葉集』では、 夏痩せ防止に栄養価の高い鰻を勧める歌が詠まれ、 皮膚や粘膜、目の健康、疲労回復効果、髪、爪の健康、歯や骨を丈夫、脳の神経細胞や認知症の予防等、様々な効果があります。
しかし、調理技術や調理人の高齢化、後継者問題、価格高騰等、 ご褒美メシの位置づけで、なかなか食すことが難しい状況です。

3 開発目的

経済的自由 時間の自由 健康 多くの仲間のいる

豊かな人生の獲得



① 人々の健康に食文化を通じて寄与
② 居酒屋価格(3,000円)で日常何度も食せる価格でご提供
③ うなぎ職人不要で、飲食未経験者でも活躍できる業態
④ コロナ(感染症)時代、テイクアウトやデリバリーに強い業態
⑤ 長時間経営から、短時間経営での時間と経済的自由の獲得

味・価格・安全性の理想に到達した極上鰻をご提供

・既存のうなぎ屋と比べ
価格は3/4程度・量は1.5倍(g数比較)
・美味しさは同等以上
(関東・関西人にも好評)

4 こだわり

鰻のこだわり

国産・輸入物限らず、その時期に最も安く美味しい鰻をお届けしたいと思い、国内・海外の厳選された養鰻場から最先端の加工場を通ったウナギを、セントラルキッチンにて炭火焼き。そして、急速冷凍したニホンウナギを全国・世界にお届けする仕組みを作りました。



タレのこだわり

当店自慢のタレは、大正12年創業の老舗醤油醸造所との共同開発にて、
高温で焼き上げた鰻の頭や骨をじっくり煮込んで豊かなコクを加えたあっさりベースで 鰻との相性が抜群です。



自由のこだわり

長時間労働や本部指定の多い飲食事業において、店名・営業時間・定休日・メニューや価格等オーナー様が自由にお決めください。



全て自由！

5 店名・営業時間・定休日・価格等自由のライセンス契約

1	新規飲食店の開業	ライセンス費 250万円(税別) (加盟金・研修費込み) ◆ 2店舗目以降 ライセンス費 半額125万円(税別) (加盟金・研修費込み)	別途ライセンス使用料 10万円(税別) 別途ライセンス使用料10万円(税別)
2	既存飲食店の業務変更	ライセンス費 150万円(税別) (加盟金・研修費込み)	別途ライセンス使用料 10万円(税別)
3	既存飲食店のランチ営業	ライセンス費 100万円(税別) (加盟金・研修費込み) ◆ 2店舗目以降 ライセンス費 半額50万円(税別) (加盟金・研修費込み)	別途ライセンス使用料 10万円(税別) 別途ライセンス使用料10万円(税別)
4	固定費の少ないキッチンカー営業	ライセンス費 100万円(税別) (加盟金・研修費込み) ◆ 2店舗目以降 ライセンス費 半額50万円(税別) (加盟金・研修費込み)	別途ライセンス使用料 10万円(税別) 別途ライセンス使用料10万円(税別)

開業のポイント

- ✓未経験者でも開業可能
- ✓サポートあり
- ✓加盟金 250万円
- ✓開業費 500～750万円 (1,000万レベル)
- ✓回収期間 半年～1.5年

収益のイメージ

- ✓月商 250万円
- ✓利益 60～80万円
- ✓年収 700～900万円

短時間営業や
ランチ専門など
柔軟なスタイルで
高収益を実現！

6-1 早く・低投資・簡単に開業できます。

始めやすい理由

早い！

既存店舗に
うなぎ焼き器の導入だけで
開業可能

本部指定最低20〜30万円の
うなぎ焼き器でOK

低投資

既存店舗の厨房活用と
仕入れ・ノウハウ採用のみで開業
(助成金活用も可能)

開業費の目安
500〜700万円

未経験OK

うなぎ職人不要！
飲食未経験の方でも
運営できます

研修・マニュアル完備で
安心スタート

本部が支援

開業から運営まで
充実のサポート体制で
安心して続けられます

全国の商工会議所・商工会で講演した
経営コンサルタントの杉山が担当

投資回収期間の目安

半年〜1.5年

収益モデルの一例(1店舗あたり)

月商250万円

利益60〜80万円／年収700〜900万円
※立地・営業時間・客単価により変動します

開業までの流れ

1	興味のある意思の確認	うなぎ事業の資料請求・ご説明を通じて、モデルや収益性をご確認いただきます。
2	静岡県沼津うな匠及び提携パートナー店で試食	実際に味をご体感いただき、 ビジネスモデルや運営について ご説明します。
3	気に入ってからの相談	投資計画・融資相談や 資金計画など、気になることをご相談ください。
4	契約	内容にご納得いただいた上で、ライセンス契約を締結します。
5	店舗候補検討・改装・設備工事	出店エリア、物件選定、 コストを抑えた効率的な設計・施工をご提案します。
6	開業前研修	調理・接客・運営まで実質的な研修で、しっかりサポート。
7	開業	研修・備品手配・販促支援まで 万全の体制で開業をサポートします。

6-2 サポート内容 ～開業後も本部の仕組みで安定運営～

本部サポート内容

■物件選定サポート
立地調査・収支シミュレーションまでサポート

■改装・設備サポート
レイアウト設計・工事業者のご紹介まで対応

■販促・集客サポート
ホームページ制作・SNS対策・広告運用を支援

■仕入れ・調理サポート
仕入れルートの確保・調理指導メニュー開発を支援

■運営フォロー
開業後も定期的なフォローで安定運営を支援

■インバウンド対応
海外のお客様にも選ばれる店舗づくりをサポート

誰でも簡単に運営できる4つのシステム

01 誰でもできる会計システムによる売上管理



複雑な会計知識は不要。
売上や利益をスマホやパソコンで簡単に確認・管理できます。

・売上集計　・日報自動作成
・利益管理　・データ分析

02 スマホでできる簡単発注システム(無料)



食材や備品の発注はスマホで完結。
発注履歴や在庫管理も簡単で、無駄なく効率的に運営できます。

・ワンタップ発注
・在庫管理
・発注履歴の確認

03 Uber Eats提携による宅配システム



Uber Eatsとの提携で、
集客・注文・配送まで自動連携。
新規顧客の獲得と売上アップをサポートします。

・集客力アップ　・注文連携
・売上拡大

04 新メニュー提案と無料研修システム



季節メニューや新商品の提案を定期的に実施。
研修も無料で受けられ、常に最新のノウハウを提供します。

・新メニュー提案
・接客研修　・運営研修

メニュー制作例

魅力あるメニュー提案

ターゲットに合わせた メニュー設計・多言語対応で
集客力と満足度を向上

日本人向けメニューの一例



インバウンド向けメニューの一例



本部サポート例：メニュー制作/英語・中国語対応・POP制作・チラシ制作・店舗販促支援

7 営業モデル

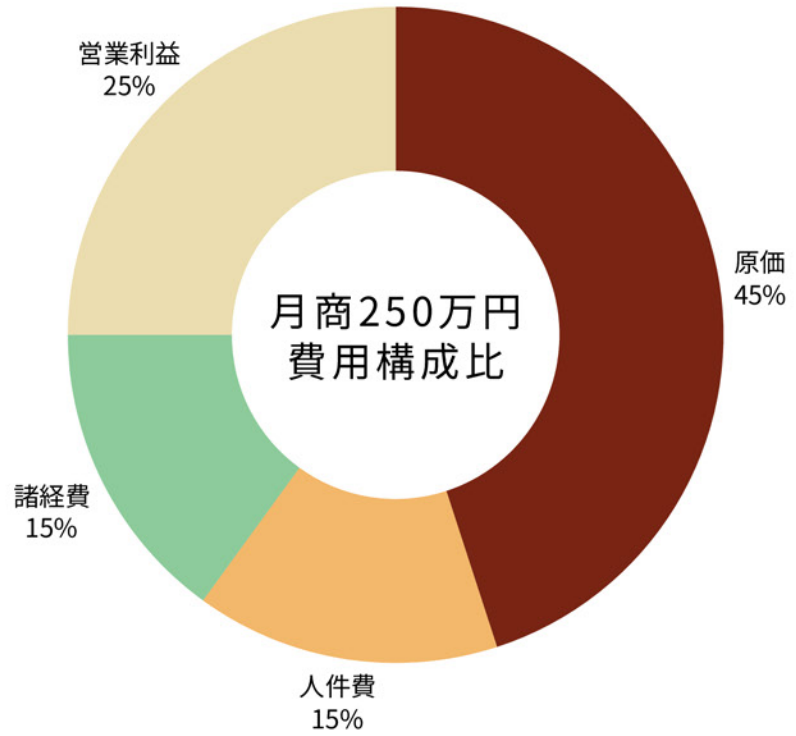
小規模店舗・夫婦2人の運営でも
高い利益率を実現できるビジネスモデルです。

月商250万円モデルの場合、営業利益率 約26.8%を実現！

月商モデル比較（税抜）

	月商 200万円	月商 250万円	月商 300万円
売上	2,000,000円	2,500,000円	3,000,000円
原価率	45%	45%	45%
原価	900,000円	1,125,000円	1,350,000円
粗利益	1,100,000円	1,375,000円	1,670,000円
人件費	300,000円	375,000円	450,000円
諸経費	300,000円	330,000円	380,000円
営業利益（利益率）	500,000円 (25.0%)	670,000円 (26.8%)	820,000円 (27.3%)

月商250万円モデルの費用構成比



- 原価 45%
  厳選した国産うなぎを適正価格で仕入れ、高品質を維持しながら利益を確保します。
- 人件費 15%
  夫婦2人または少人数でも運営可能なオペレーション設計。
- 諸経費 15%
  家賃・水道光熱費・消耗品費・広告費など必要経費を最適化。
- 営業利益 25%
  高い利益率で、安定した収益を実現します。

月商250万円モデルの年間利益シミュレーション

営業利益（年間）

約804万円

月間営業利益 670,000円
× 12ヶ月
＝ 8,040,000円

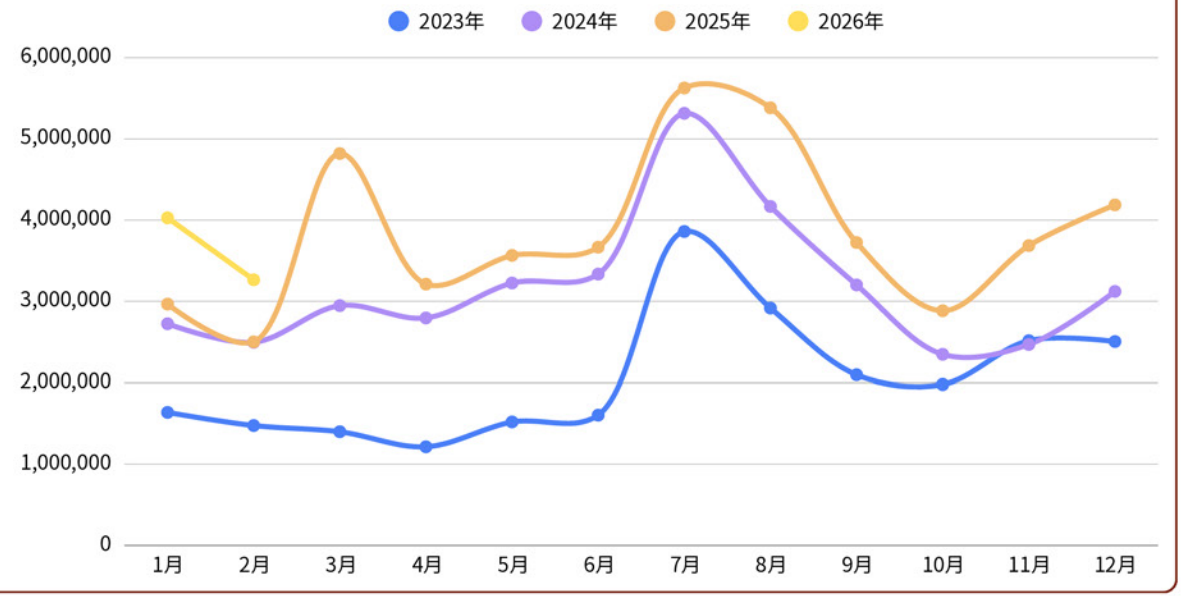
※売上・経費は一例です。立地・営業時間・客単価により変動します。

8-1 実際の成功例 ①

夫婦2人からスタートし、着実に成長。
小規模店舗でも、安定した売上と利益を実現しています。

売上推移（うな匠沼津店）

夫婦2人でスタートし、19ヶ月で売上 2.5 倍を達成！



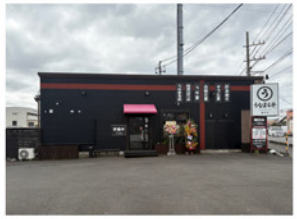
- 2022.11　夫婦2人でスタート！(客席17席)
- 2023．3　週休2日制導入
- 2023.11　社員1人追加
- 2024．4　社員2人に
- 2025．1　客席22席
- 2025．3　週休1日へ
- 2025．5　伊豆長岡店開店
- 2025．9　軽井沢店開店
- 2026．2　裾野店開店

うな匠 パートナー店


うなまる亭 本店


うなまる亭 浅羽店


うなまる亭 菊川店


うなまる亭 藤枝店
（FC１号店）


鰻処 うな春富士店


鰻処 うな春黄瀬川店


うなぎ処 叶 富士吉田店

8-2 実際の成功例 ② 飲食未経験からスタートし、わずか2年で4店舗を展開！

うな匠パートナー店　うなまる亭 オーナー



鰻店を開店し、大成功した
ライターとしてTV出演

- 元JR職員
- グルメライター（Wasabeeライター）

20代で開業を決意！

食べ歩きや取材を通して「良いお店とは何か」を誰よりも深く研究。
「自分の理想のうなぎ店をつくりたい！」という想いが強くなり、開業を決意しました。

5年で10店舗を目指し、静岡県内を中心に更なる出店を計画中

うなまる亭が成長した3つの理由

1	飲食未経験からの挑戦	美味しいものを食べることで、人生が豊かになる。その幸せの輪を、さらに広げていきたいと思う気持ち。
2	初期投資を抑えた出店	居抜き店舗を活用。内装費や設備投資を抑えることでコストをお客様へ還元できる仕組みを実現。
3	高品質 × 低価格の実現	ニホンウナギのみを使用し、1,980円から楽しめる価格で提供。

2年で4店舗展開の軌跡

2024年4月
うなまる亭 本店



友人とバイト数人でスタート

→

2025年4月
うなまる亭 浅羽店



２号店を出店し、株式会社設立

→

2026年3月
うなまる亭 菊川店



３店舗目OPEN　ＦＣ本部設立

→

2026年4月
うなまる亭 藤枝店（FC１号店）



ＦＣ１号店。ＦＣ展開を本格スタート！

「自分にもできるかも！」そう思える環境が、うな匠にはあります。

9 開運鰻処 うな匠とは

美味しい鰻を日常にお腹いっぱい！

静岡沼津発のうなぎ専門店







- 1つのメニューとしてミシュラン獲得店も愛用
- コロナ禍（感染症）、ランチやテイクアウト・デリバリーに強い鰻を全国展開
  現在の募集地域（静岡・神奈川・東京・千葉・埼玉・山梨・長野）
- 他業態より高単価で粗利益額の高い業態を展開
- 元アスリートや定年退職後のご夫婦での開店支援 etc

うな匠 沼津本店
2022年11月7日 OPEN



うな匠 伊豆長岡店
2025年5月15日 OPEN



うな匠 軽井沢店
2025年9月12日 OPEN



うな匠 裾野店
2026年2月5日 OPEN



10 安全・安い・うまい鰻を腹いっぱい

圧倒的なボリュームと満足感！



うな重
1,800円～

テイクアウトメニューも電子レンジ対応の容器でご用意





目を引く楽しさのあるメニューのご提案も多数あり







11 パートナー開発本部

株式会社フード＆サクセス

〒410-0018 静岡県沼津市豊町10-19
TEL 055-928-7021 ／ FAX 055-928-7022
URL:https://www.haruki-s.com
Email:sugiyama@haruki-s.com
2006年8月 設立
（1987年 串特急グループ創業 年商50億円超える）
資本金　800万円

代表取締役　杉山春樹



飲食未経験の方も、
まずはお気軽にご相談ください。

【(株)フード＆サクセスＨＰ】