

● 創新求遠



真

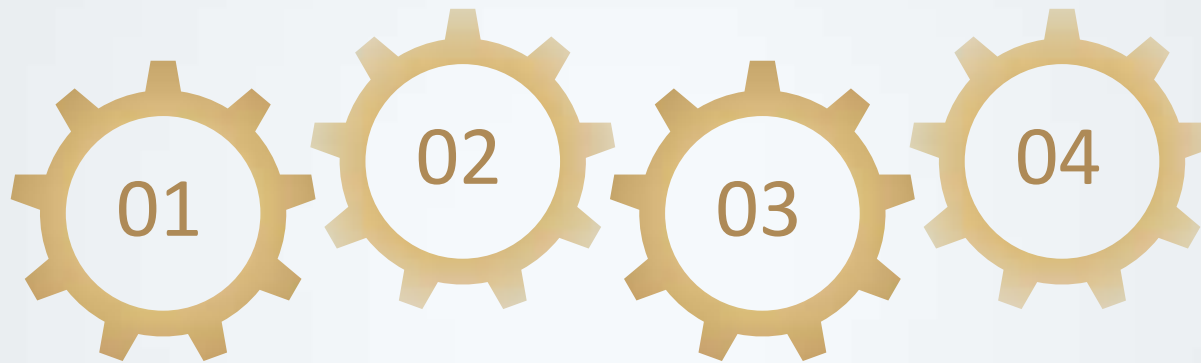
● 味道獨特

火串燒肉飯

投資企劃書

● 追求卓越

目錄

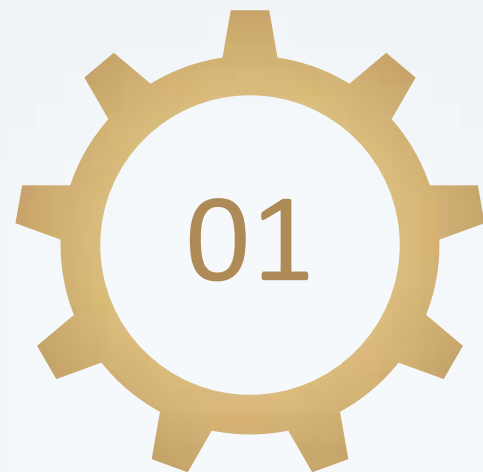


前言說明

現況分析

機會說明

營利評估



前言說明

丼飯來由



據傳，“丼”最早是形容米粒落入大碗中的聲音

其字面意為『碗』，表示一種日式家庭飯食：

熱騰騰的飯上覆蓋著精心烹調的菜餚一起食用，
是丼的特殊之處；

配料和淋醬、沾醬融合在一起所產生的獨特美味，
是丼的魅力所在。

丼飯料理是日本傳統且受歡迎的國民美食，它所代表的是平淡與溫馨，是一種撫慰人心的幸福。如果非要有所比較的話，它就如我們最平凡的蓋澆飯。



日本五大丼飯



天丼



親子丼



牛丼



勝丼



鰻丼



現況分析

市場現況

目前於國內，丼飯為日式料理餐廳內之一**配角式餐點!**較少以丼飯為主要經營型態之餐飲品牌，也許是其大眾化的口味，及簡易料理的方式，使其難以為強力商品來做為餐飲店的主軸，然而「丼」飯對許多消費群眾來說還是屬於陌生的區塊，甚至許多大眾消費者不曉得「**丼**」飯是甚麼，那麼也許經由創新及符合現代人的需求，必定會是一個很好切入市場的機會點。

牛丼飯 (463)	牛燒肉定食 (152)	鰻魚飯 (107)	牛燒肉飯 (88)	三色丼 (68)	地獄拉面 (49)	牛燒丼 (48)
親子丼 (39)	壽喜鍋 (36)	中華海草 (20)	三文魚定食 (20)	牛肉 (15)	咖喱牛肉飯 (14)	鰻魚牛肉飯 (13)
溫泉蛋 (12)	大阪燒 (11)	牛肉飯 (11)	叉燒拉面 (9)	東瀛煎餃 (9)	煎餃 (8)	海鮮大阪燒 (8)
沙律 (7)	吉列炸蝦 (7)	牛肉拉面 (3)				



SWOT分析

目前廣州地區專業的
井飯料理專門店佔少數，
前期投資站開發優勢

結合食材的屬性，
風格獨具專業服務性，
讓到訪的老饕充滿讚嘆

大眾餐飲中使用屬於特殊
料理，顧客較有嚐鮮體驗

優勢



後期投入井飯餐廳業者
若持續增加，對此產業客戶
的市場有限瓜分

劣勢



長期而言適當推出促銷方案
與活動，可以讓顧客更認識
這家井飯餐廳有利未來市場
開發及連鎖的效益。

以海報或其他平面廣告或廣
播及官網建立作為行銷，常
與顧客進行互動，建立井飯
粉絲團

製作VIP卡片以累積忠實顧客

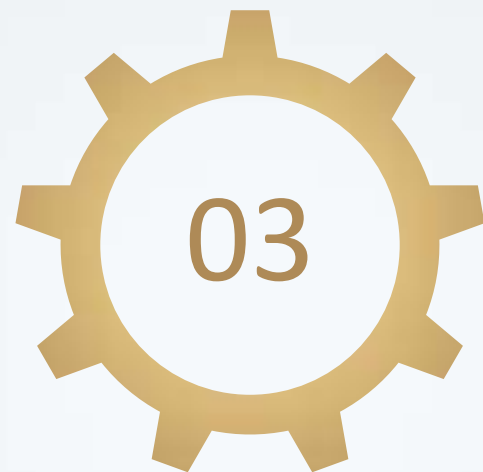
機會



國際經濟大環境如有起色
影響國內產業的成長率成
現萎縮現象，對整體產業
會有衝擊。

威脅





機會說明

產品設計

以串燒為主軸

優食品質食材

搭配神秘獨門醬汁

大片海苔+半熟糖心蛋

清爽洋蔥絲生菜

搭配進口台梗九號米



產品樣式



經營特色:有10位以上舒適就餐區，有茶、甜點、燒肉飯等項目，可外帶飲品或甜點品嚐

三人成『型』

若為**三人以上**用餐，可將搭配食材另外裝盤，讓顧客享受自行動手的樂趣，在熱騰騰的白飯上，放上各式各樣的食材，擺完盤後勢必會拍張照片，分享自己的成就。上傳社群網站讓顧客創造無形廣告!



顧客自行
擺放組合



其他餐點銷售



日式大福麻糬

大福是日本的和菓子其中一種尺寸較大包著紅豆餡的日本式麻糬。大福的外皮和麻糬類似，用糯米製成，外面會沾上一層白粉避免粘手，裡頭包著飽滿的紅豆泥，餡料的量常跟餅皮的量一樣甚至更多，使得大福的外型圓渾有緻。據說大福就因為這樣的外型而被稱為「大腹餅」，後人取其吉祥的諧音改稱「大福」。

口味選擇：「紅豆」、「花生」、「芝麻」

※師傅在櫥窗內現場製作（可供客人直接店內享用、或精緻包裝外帶）



臺式客家麻糬

客家麻糬最傳統的作法係採用圓型糯米，磨成米漿再壓乾至一定程度，成為糯米糰，再將糯米糰蒸熟，之後放入木臼中搗成帶Q帶粘的麻糬。此外，還有兩個懶人作法，其一是將糯米煮熟後，同樣放入木臼中搗成麻糬。其二是直接用糯米粉調水，放入鍋中隔水蒸熟（亦可用電鍋蒸熟）即成麻糬，方法更為簡單；然而，後二者的「速食」作法卻吃不到麻糬的糯米香味和客家麻糬應有的Q勁。

口味選擇：「紅豆」、「花生」、「芝麻」

※師傅在櫥窗內現場製作（可供客人直接店內享用、或精緻包裝外帶）



營利評估

展店設計樣式

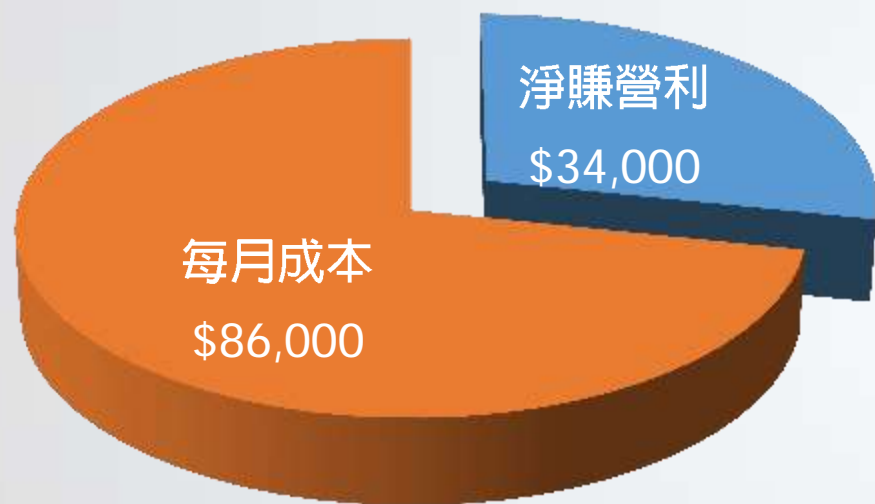
店內裝潢設計理念：工業風，簡約（冷調），帶點木質，黃光（溫暖）



加盟成本分析



初估經營收入



初估日收入金額為4,000元
 每月可達收入120,000元整
 扣除人員成本與店租含管銷費用
 獲利每月可達**\$34,000**元整

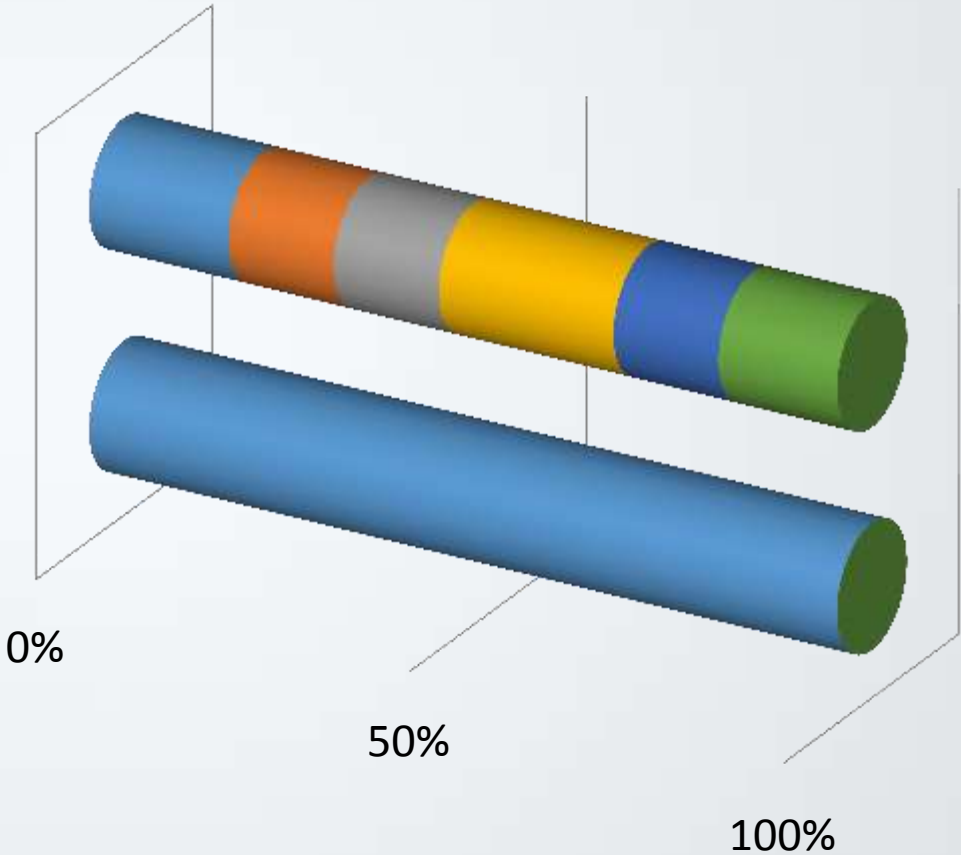
店鋪類型	創業店
適宜面積	50 ² 以上
人員配置	4-5人
收入項目	
日均銷售額	4千
月度營業額 (估算)	12萬
支出項目	
店鋪租金	3萬
原材料成本 (約20%)	3.6萬
員工薪資 (3000元/人+社保600元/人)	1.5萬
水電網路費、 加盟管理費	4千
宣傳推廣費	1千
月度成本總額 (預估)	8.6萬
年度盈利額	40.8萬

投資回本期

投資回報分析	技術培訓費	1萬4
	裝修費	10萬
	設備費	7萬
	原材料備貨	3萬
	投資總額	21.4萬
	回本期	4~6個月

店鋪投資回本初估值

回收月份
投資成本



- 開幕期
- 宣傳期
- 宣傳期2
- 舉辦活動
- 折扣優惠
- 熟客穩定期



THANK
Y♥YOU