

平成 29 年 11 月 10 日
株式会社パワフルブレンズ

報道関係者各位
プレスリリース

パワフルブレンズ、エイジーエム社と業務提携 －「イタリアン食堂」のフランチャイズ加盟開発を支援－

フランチャイズ支援事業を行う、株式会社パワフルブレンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役 西山公人）は、株式会社エイジーエム（本社：東京都港区、代表取締役 ミアン サミ）と、「イタリアン食堂」のフランチャイズ展開における加盟店開発につきまして業務提携を致しましたので、下記のとおりお知らせいたします。

【業務提携の背景】

わが社は創業以来、認知度は低いながらも**優れたビジネスモデル**を有する数多くの**ベンチャーなフランチャイズ本部**とタッグを組み、多店舗化の支援という形で、フランチャイズ業界の活性化に取り組んで参りました。

そんな中、この「**イタリアン食堂**」業態につきましては、昨今の**食品偽装問題**など日本の食品産業・外食産業の不祥事等に対して、すべてのメニューについて徹底的にその食材をオープンにするという完全なる**トレーサビリティを追求していく**と同時に、味にこだわり、原価率にこだわり、利益にこだわるという株式会社エイジーエム社代表のミアン サミ氏の経営姿勢に共感をし、今回の業務提携に至りました。

（※トレーサビリティ＝食材の生産者・流通経路を明確にすること）

※日本語版メニュー例



渡り蟹のトマトクリームソース

原材料

小麦粉 (保存料無添加の生パスタ 淡路島)
天然塩 (兵庫県赤穂の無精製塩)
鶏卵 (淡路島)
ピュアオリーブオイル (イタリアモンテベッロ)
ワタリガニ (バーレーン)
有機にんにく (国産)
唐辛子 (有機・イタリア AZIENDA AGRICOLA TOMMASO)
トマト (イタリア DI LEO NOBILE)
生クリーム (北海道十勝)
水
エクストラヴァージンオリーブオイル (イタリアモンテベッロ)
有機エシャロット (国産)
青木農園のイタリアンパセリ

1,480



【フランチャイズ展開までの流れ】

イタリアン食堂を経営する株式会社エイジーエム代表のミアン・サミ氏は、長きにわたり**金融の仕事**に携わり、ダイナミックな世界経済の動きの中で成果を上げてきましたが、各国の政治経済の盛衰によって、経済危機や金融危機が訪れたり、自分自身の力だけでは予期できない不足の事態にも何度も遭遇してきました。

そんな中、これまでの金融の仕事ではなく、金融の知識も活かしつつ実業の世界へと転身を図りたいと思い、**飲食業界**に目を向け、知り合いの飲食店経営者を通じて、「ピザ業態」のフランチャイズに加盟をし、飲食店経営の勉強をしてきました。

実際に自らが店舗運営をしてみると、「人材が直ぐに辞めてしまう」、「オペレーションに無駄が多い」、「食材の安全を担保できない」など、様々な課題が浮き彫りになってきました。さらに、「ピザ」だけの単一商品では長期的な繁栄が難しいと判断し、自らが納得できる店舗として、2年間メニュー開発を行い、2016年5月に「**イタリアン食堂**」五反田店をオープンしました。

「イタリアン食堂」は、「(トレーサビリティのとれた)安心・安全な食材を使った本格イタリアンをリーズナブルな価格で召し上がっていただきたい」という思いがお客様にも伝わり、カップルの方や会社帰りのサラリーマンの方をはじめ、老若男女、多くの方々に常連になっていただき、日々売上げをのばしてきました。

さらには、使っているすべての食材が明確ということもあり、小さなお子様をお連れのご家族の方々や、イスラム教徒(**ハラール食**)や**ベジタリアン**の方々にもご来店いただけるようになりました。

また2017年1月には、「イタリアン食堂」蒲田店をオープンし、メニューやオペレーション、食材の仕入れ先の見直しなど、徹底的にコスト削減を図っていくとともに、人材が定着する教育システムも構築した結果、他のイタリアン店舗とは**圧倒的に差別化**された「イタリアン食堂」は、フランチャイズにご加盟をいただくパートナー企業様にとっても、低投資で早期回収、更には長期的に繁栄をしていただけるビジネスモデルであると判断を致しました。

そこで今回は、この「イタリアン食堂」にご一緒にお取り組みいただき、ともに成長をし、利益を分かち合えるフランチャイズパートナーを募集させていただくことに致しました。



【「イタリアン食堂」とは？】

★**トレーサビリティ**のとれた安心・安全な食材を使った「イタリアン業態」です。

<http://www.powerfulbrains.co.jp/fc/brands/italian.html>

●幅広い客層から支持！

食材のトレーサビリティ（**生産者・流通経路の明確化**）にこだわり、安心・安全な食材を提供することによって、幅広い客層から支持をされています。

●飽きのこない科学的なメニュー展開！

三か月に一回、出数のABC分析をしてメニューを入れ換えるとともに、毎月「月替わりメニュー」を提供して、お客様を飽きさせないようにしています。

●立地に合わせた営業時間&メニュー構成！

出店立地に合わせて営業時間、メニュー構成を決定しますので、商圏内での最大売上げが狙えます。

またFCオーナー様独自のメニューを提供することも可能です（要本部審査）

●テイクアウト・デリバリーで更なる売上げアップ！

店舗売上げだけでなく、テイクアウト商品・デリバリー商品を取りそろえていることにより、更なる売上げアップを実現しています。



【「イタリアン食堂」フランチャイズの特徴】

◎投資回収の速さ

- ⇒居ぬき物件なら2年回収も可能
- ⇒1次募集は“加盟金100万円”のため、更に早期回収が可能

◎自由度の高い経営スタイル

- ⇒商圈にあわせてランチの有無、休日の有無などを設定
- ⇒FCオーナー独自のメニュー提供も可能（要本部審査）

◎美味しいながらも低原価率（F率=30%）

- ⇒一ツ星シェフによる商品開発
- ⇒日常的に仕入れ先の見直し

◎人件費率も低い（L率=23%）

- ⇒仕込みの少ない商品開発
- ⇒少人数で回せる低コストオペレーション

◎社員独立ブランドとしての活用も可能

- ⇒自社社員の社員独立用のブランドとしての加盟も可能

◎本気のインバウンド対応

- ⇒世界7か国語のメニュー対応
- ⇒すべてのメニューの食材をオープンにして外国人からも信頼を得る

※英語版メニュー例



Crab and tomato cream pasta

Ingredients

- Raw Pasta (Additive-free from Awaji)
- Natural Salt (Unprocessed from Hyogo)
- Egg Yolk (from Awaji)
- Pure Olive Oil
- Crab(from Bahrain)
- Domestic Organic Garlic
- 'Tonzoma' Peperoncino
- Tomato (Di Leo Nobile)
- Fresh Cream(from Tokachi of Hokkaido)
- Metropolitan Water
- Montebello Extra Virgin Oil
- Domestic Organic Eschalots
- Hand-picked Parsley from Aoki Farm

1,480



Vegan
Vegetarian

今回の提携において、パワフルブレインズは加盟開発に関する業務を引き受け、当面10店舗の新規出店支援活動をして参ります。

◆株式会社パワフルブレインズについて

1. 会社名 : 株式会社パワフルブレインズ
2. 代表者 : 代表取締役 西山公人
3. 所在地 : 東京都渋谷区渋谷2丁目7番12号
URL <http://www.powerfulbrains.co.jp>
4. 設立 : 2006年2月
5. 資本金 : 9,552万円
6. 事業の内容 : 経営コンサルティング事業、フランチャイズ支援事業

◆株式会社エイジーエムについて

1. 会社名 : 株式会社エイジーエム
2. 代表者 : 代表取締役 ミアン サミ
3. 所在地 : 東京都港区浜松町1丁目9番12号
URL <http://www.agmcorp.co.jp>
4. 設立 : 2015年4月
5. 資本金 : 2,000万円
6. 事業の内容 : 飲食店経営、フランチャイズ事業、アカデミー事業

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社パワフルブレインズ 西山

電話 : 03-5774-7411

FAX : 03-5774-7412

E-mail : info@powerfulbrains.co.jp