



MAGAL B.B.Q

ร้านบาร์บีคิวเกาหลีได้รับความนิยมที่สุดในโลก

ลูกค้ากว่า 100

ล้านคนที่มาใช้บริการร้านของเราต่างพึงพอใจและชื่นชอบในบาร์บีคิวของเราตลอดระยะเวลาเก้าปีเต็ม



แนะนำ บริษัท Didim

เราคือบริษัทที่ใส่ใจความพึงพอใจของลูกค้า

บริษัทเราเติบโตไปพร้อมกับการใส่ใจความพึงพอใจของลูกค้าเสมอมา



บริษัทระดับโลก

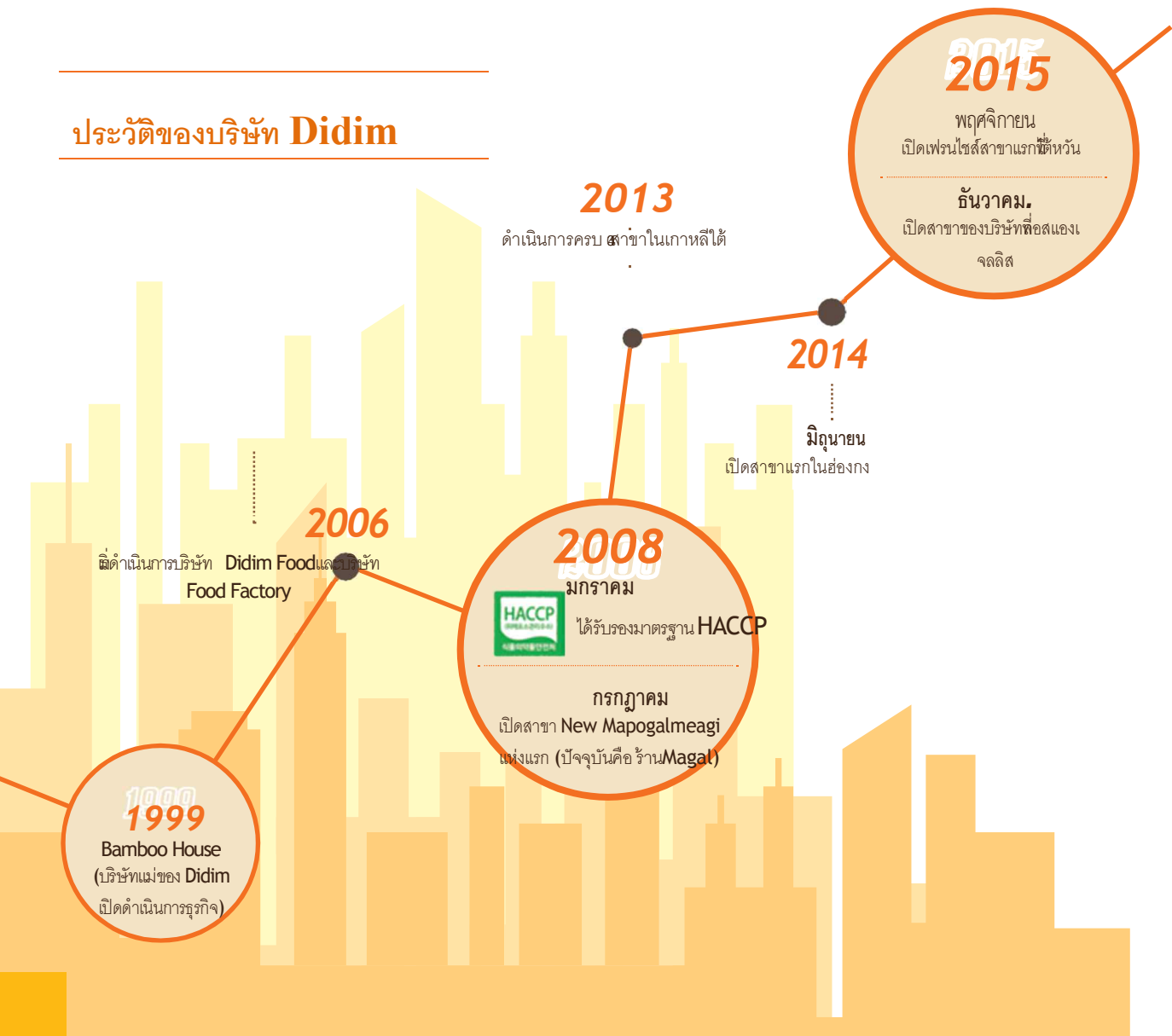
เราคือบริษัทอาหารระดับโลกที่ประสบความสำเร็จในการแนะนำอาหารเกาหลีไปสู่ทั่วโลก



บริษัทที่ใส่ใจการสื่อสาร

บริษัทของเราเติบโตไปพร้อมพนักงานและผู้ร่วมดำเนินธุรกิจด้วยการสื่อสารที่ราบรื่นทั้งภายในและภายนอกองค์กร

ประวัติของบริษัท Didim



1999

Bamboo House
(บริษัทแม่ของ Didim)
เปิดดำเนินการธุรกิจ

2006

เปิดดำเนินการบริษัท Didim Food และบริษัท Food Factory

2008



มกราคม

ได้รับรองมาตรฐาน HACCP

กรกฎาคม
เปิดสาขา New Mapogalmeagi
แห่งแรก (ปัจจุบันคือ ร้าน Magal)

2013

ดำเนินการครบ สาขาในเกาหลีใต้

2014

มิถุนายน
เปิดสาขาแรกในฮ่องกง

2015

พฤศจิกายน
เปิดเฟรนไชส์สาขาแรกขึ้นวัน

ธันวาคม
เปิดสาขาของบริษัทที่ตนเอง
จัดตั้ง

2018

พฤษภาคม

แฟรนไชส์ฟิลิปปินส์สาขาแรกเปิดตัวในเซบู

ตุลาคม

แฟรนไชส์ลำดับที่ 15 ในอินโดนีเซียเปิดดำเนินการ

ธันวาคม

แฟรนไชส์ลำดับที่ 5 ของฮ่องกงเปิดดำเนินการ

2016

สิงหาคม

เปิดแฟรนไชส์สาขาแรกที่มาเลเซีย

พฤศจิกายน

เปิดแฟรนไชส์สาขาแรกขึ้นไต้หวัน

ธันวาคม

- เข้าร่วมทำสัญญาแฟรนไชส์แบบตัวแทนในฮ่องกง
- เข้าร่วมทำสัญญาแฟรนไชส์แบบตัวแทนในมาเลเซีย

2017

มีนาคม

เข้าร่วมทำสัญญาแฟรนไชส์แบบ
ตัวแทนในอินโดนีเซีย

กันยายน

- ผลิตเข้าสู่ตลาดหลักทวีปเกาหลี
- บริษัท Didim Inc ก่อตั้งกิจการ

ยอดขายรวม

(หน่วยของสกุลเงิน : Million Dollar)

เปิดดำเนินการกิจการ ในเดือนเมษายน 1999

(จดทะเบียนบริษัทในปี 2006)

(เปลี่ยนจากนิติบุคคลที่จัดตั้งจาก บริษัทจำกัด มา เป็น Inc ในปี 2015)

ประเภทของธุรกิจ

ร้านอาหาร , บริษัทผลิตอาหาร

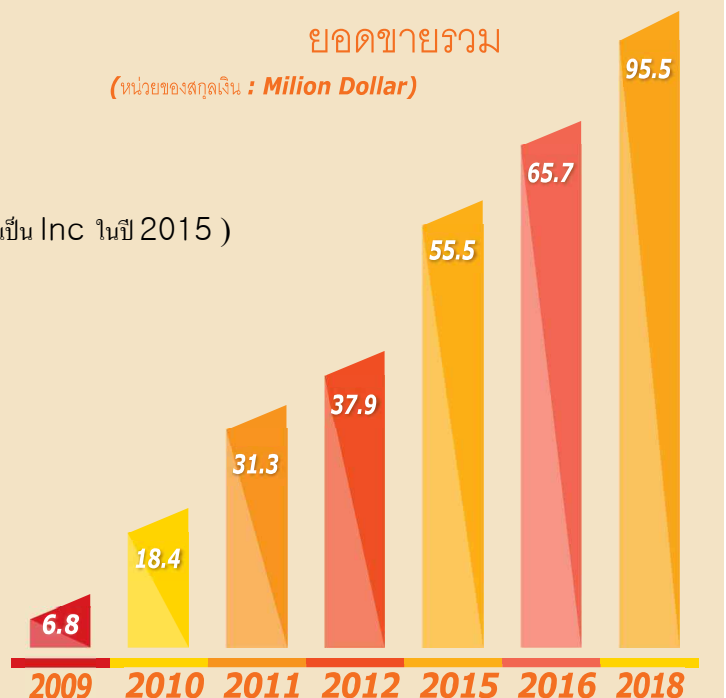
บริษัทจัดจำหน่ายอาหารและอื่นๆ

ชื่อของ CEO

Lee, Bum-Taek

จำนวนของพนักงาน

800



แนวคิดของเมนูอาหาร

เมนูปิ้งย่างสุดพิเศษ

Magal BBQ นี้ใช้เตาปิ้งย่างสุดพิเศษ ทำให้

ลูกค้ายืดหยุ่นไปกับการรับประทาน Egg Crust เคียงเคียงแสนอร่อย ในขณะที่กำลังรอเนื้อย่างบนเตา

ซอสสูตรเฉพาะ

ซอสสูตรเฉพาะที่มีรสชาติเข้ากันกับเนื้อที่ผ่านการคัดสรร

ถ่านย่างจากไม้เนื้อแข็ง

ถ่านสำหรับย่างที่มาจากไม้เนื้อแข็งช่วยเสริมสร้างอรรถรสของ
ทุกวันชีย่าง



อาหารนานาชาติให้เลือ



บิบัมบับกับเนื้อดิบสไตล์เกาหลี



เค้กข้าวเนื้อผัดเนื้อและไข่เคียวรส ตำรับเกาหลีชั้นสูง

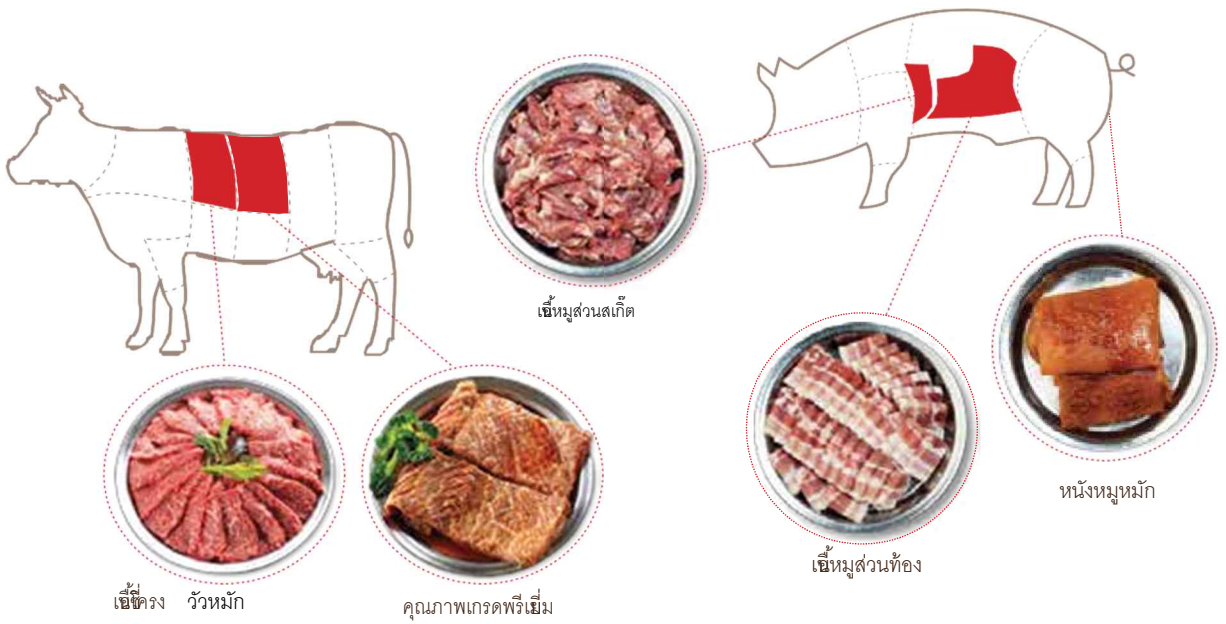


บิบัมบับ หม้อหินร้อน



สเต็กเนื้อดิบตำรับ เกาหลี

BBQ



เมนูเค็ชิ่งเค็ชิ่ง



เต้าหู้มีเผ็ดรวมมิตรทะเล



แพนเค้กกิมจิรวมมิตรทะเล



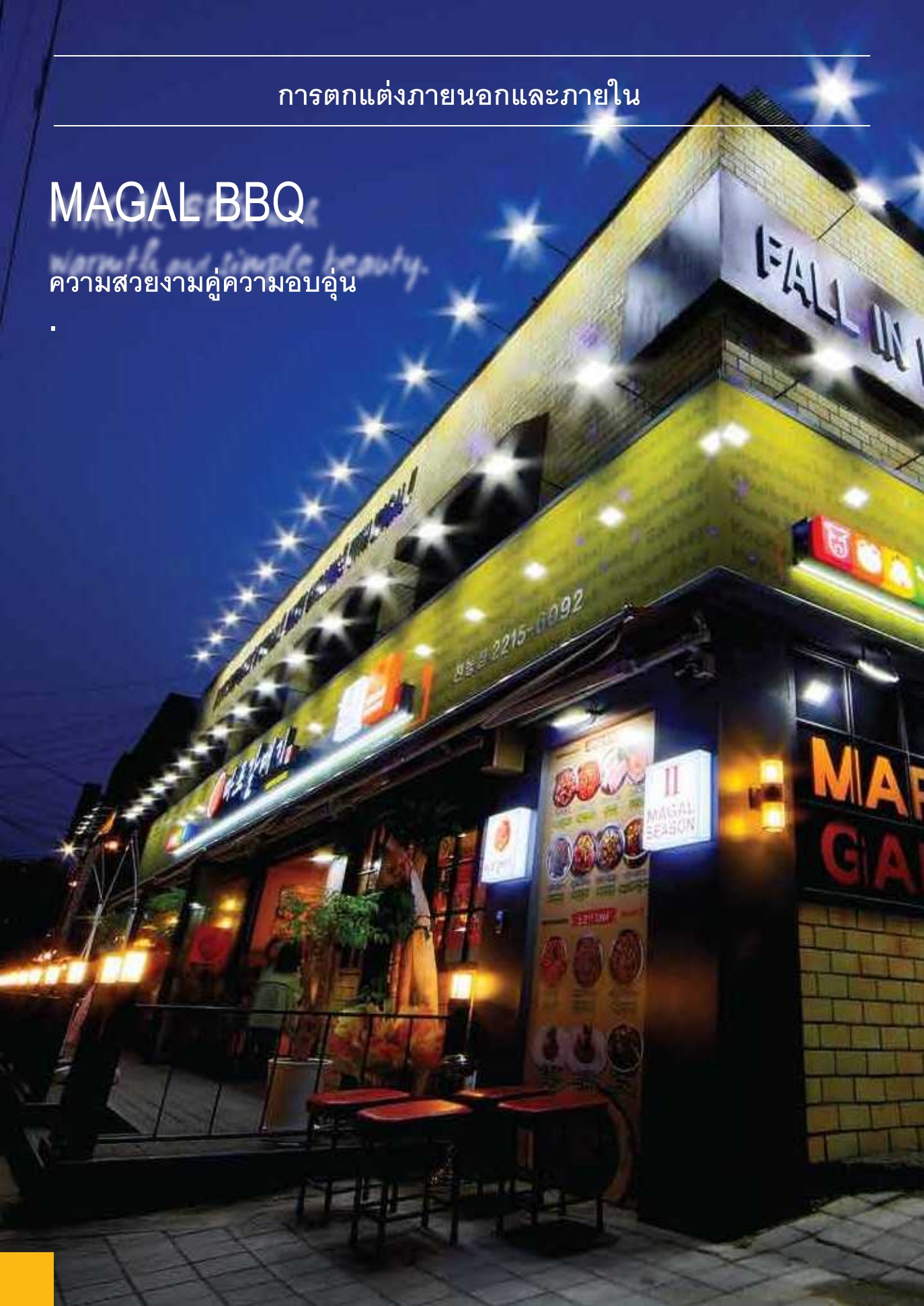
เนื้อซี่โครงวัวตุ๋นเสิร์ฟในซาม

Magal bbq ไม่ได้มีดีแค่บาร์บีคิว
แต่เรายังมีอาหารเกาหลีอีกหลากหลาย
ยเมนู

การตกแต่งภายนอกและภายใน

MAGAL BBQ

ความสวยงามคู่ความอบอุ่น



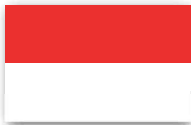
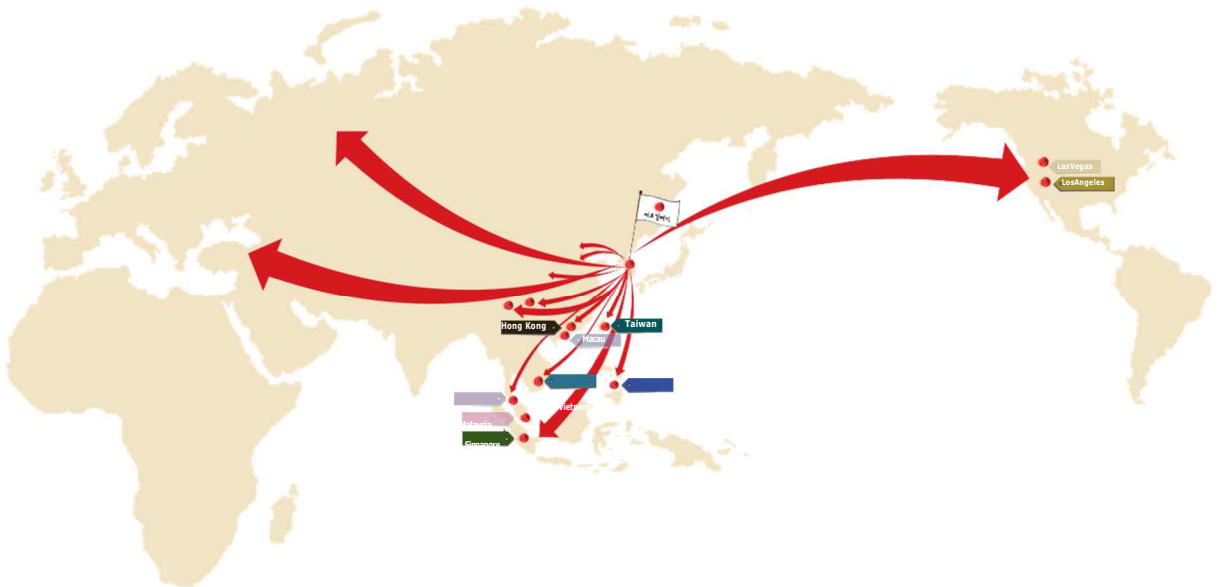


บรรยากาศอันแสนอบอุ่น
และความอบอุ่นใจที่
อคคุณอยู่ด้านใน



ซึ่งเป็นส่วนตัว
และการตกแต่งภายใน
ที่เสน่ห์ดึงดูดใจ

ข้อมูลร้านอาหารจากทุกมุมโลก



- 2016. 11 Senopati
- 2017. 05 Puri Indah Jakarta Barat
- 2018. 02 Emporium Pluit
- 2018. 02 Pondok Indah
- 2018. 03 Surabaya Pakuwon Square
- 2018. 03 Pantai Indah Kapuk

- 2018. 03 Kelapa Gading
- 2018. 03 Bali
- 2018. 03 Senayan City
- 2018. 05 Pecanongan
- 2018. 05 Balikpapan
- 2018. 05 Alam Sutra

- 2018. 06 Pekanbaru
- 2018. 06 Balikpapan2nd
- 2018. 08 Palembang
- 2018. 08 Serpong
- 2018. 12 Keumang
- 2018. 12 Bandoong



- 2015. 09 Causeway Bay
- 2015. 10 Yoho Midtown
- 2016. 12 Kwai Fong Metroplaza
- 2018. 01 East Point City
- 2018. 12 Taipo



- 2016. 05 Xining S.RD.
- 2017. 07 Taiwan



- 2016. 08 Subang Jaya
- 2016. 11 Mid Valley
- 2017. 06 Pavilion Kuala Lumpur



- 2015. 12 LA
- 2016. 06 Las Vegas



- 2016. 05 Macau



- 2018. 06 Cebu Mactan



- 2016. 02 Singapore

ความชื่นชอบของลูกค้าที่มีต่อร้านของเรา
 การันตีได้จากความสำเร็จอย่างสูงใน 9 ประเทศ

Public Relation



ได้รับความสนใจจากสี่นานาชาติทั่วโลก
NewMapoGalmaegi คือผู้นำที่เชี่ยวชาญ

เงื่อนไขและบริการหลังการขาย

สิทธิในการดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์	
ค่าแฟรนไชส์	<p>30,000 US\$</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶รวมค่าอบรม ▶ไม่รวม ค่าตั้งเครื่องปั่น ค่าพัก หากต้องการผู้ช่วยสนับสนุนเมื่อเปิดร้านอาหาร
ค่าลิขสิทธิ์	<p>5% (หลังหักภาษี) ของยอดขายรวมรายเดือน</p> <p>หากยอดขายรวมรายเดือนต่ำกว่า 100,00 ดอลลาร์ (ไม่รวม 100,00 ดอลลาร์)</p>
การตกแต่งภายใน	<p>แฟรนไชส์เป็นผู้สร้างและตกแต่งร้านอาหารเอง</p> <p>1) 10,000 ดอลลาร์สหรัฐ (ค่าออกแบบภายใน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีแบบแปลนสามมิติและครัวโดย H.Q. ในเกาหลี - มีการออกตรวจเยี่ยมประเมินการตกแต่งโดยทีมสถาปนิกสามครั้ง (2คน) <p>ขั้นตอน 01 บุคลากรจาก H.Q. และ ผู้ตกแต่ง ตรวจประเมินร้านอาหาร</p> <p>ขั้นตอน 02 ผู้ตกแต่ง 1 คน >ตรวจประเมินการทำงาน</p> <p>ขั้นตอน 03 ผู้ตกแต่ง 1 คน ตรวจสอบคั้งสุดท้าย</p> <p>2) แฟรนไชส์เป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมด ได้แก่ ค่าตั้งเครื่องปั่น ค่าพักและอื่นๆ</p>
บริการหลังการขาย	<p>เปิดอบรมการศึกษา</p> <p>1) หนึ่งสัปดาห์ก่อนและหลังเปิดร้าน (รวมพัก 2 สัปดาห์) , โดยบุคลากรพัก 3 คน บุคลากรอบรมการดูแลร้าน 1 คนและ บุคลากรอบรมด้านครัว 2 คน</p> <p>2) ผู้ซื้อแฟรนไชส์เป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมด ได้แก่ ค่าตั้งเครื่องปั่น ค่าพักและอื่นๆ (ค่าใช้จ่ายต่อบุคลากรจาก H.Q. อยู่ที่ตรา 100 ดอลลาร์สหรัฐต่อวัน)</p> <p>ตารางตรวจเยี่ยมผู้ตรวจสอบ - ตรวจเยี่ยมทุก เดือนคั้ง</p> <p>1) ตรวจสอบการขาย 2) ตรวจสอบกระบวนการทำงาน 3) อบรมเมนูอาหารใหม่</p> <p>*การตรวจเยี่ยมของผู้ตรวจสอบจาก H.Q ครอบคลุมดังนี้</p> <p>สาขาที่ไม่สามารถนำเข้าซอสได้</p> <p>1) ตรวจเยี่ยมทุก 4 เดือน เพื่อทำซอส (ซึ่งจะมีราคาสูงกว่าการนำเข้าซอสจากเกาหลี)</p> <p>2) แฟรนไชส์ต้องเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมด ได้แก่ ค่าเครื่องปั่น ค่าพักและอื่นๆ</p> <p>(มีความเป็นไปได้ว่าการเดินทางเพื่อตรวจเยี่ยมของบุคลากรผู้ตรวจสอบและการผลิตซอสนี้อาจเกิดขึ้นในเวลาเดียวกัน</p> <p>ซื้อแฟรนไชส์จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด)</p>
หมายเหตุ	<p>1. การรายงานถึง H.Q. จะต้องเป็นไปตามกฎและข้อบังคับของทางบริษัท</p> <p>2. วันเปิดทำการจะต้องถูกกำหนดอย่างชัดเจนอย่างน้อย 2-3</p> <p>เดือนภายหลังจากเซ็นสัญญาเพื่อประกอบการพิจารณา</p>

แบรนด์ในเครือ

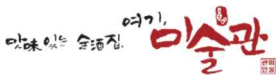
ขอแนะนำแฟรนไชส์ในเครือของ
บริษัท *Didim Inc.*



แบรนด์แฟรนไชส์

ต่อยอดความสำเร็จแฟรนไชส์ร้านอาหาร

สืบทอดความสำเร็จจาก Mapogalmaegi



Misoolkwan, ร้านอาหารสไตล์ผัด

ร้าน Misoolkwan จำลองบรรยากาศในทศวรรษที่ 70 และ 80 ถ่ายทอดด้วยมุมมองในสไตล์โมเดิร์น เพื่อให้ลูกค้าได้มีความสุขกับอาหารและเครื่องดื่มในบรรยากาศแสนสบาย



H.P | www.misoolkwan.co.kr



Apple Samgyeopsal, ความอร่อยของเนื้อหมูส่วนท้องและแอปเปิ้ลผ่านบาง

ร้านอาหารแบรนด์พิเศษที่เมนูพิเศษทำจากเนื้อหมูปรุงด้วยระยะเวลา 24 ชั่วโมง

นำเนื้อหมูคุณภาพดีจากเกาหลีและรวมควินินในดั่งพร้อมเสิร์ฟความอร่อยร่วมกับแอปเปิ้ลผ่านบาง



H.P | www.applepork.com

Yeon-AhnSikdang

อีกหนึ่งความสำเร็จแห่งประวัติศาสตร์แฟรนไชส์ของเกาหลี ด้วยก้าวอย่างเล็กอันแสนต่อมต่อมของร้าน Yeon-Ahn Sikdang (หรือร้านอาหาร Yeon - Ahn)

ได้กลายเป็นความสำเร็จที่สุดในแวดวงธุรกิจแฟรนไชส์และแวดวงธุรกิจของเกาหลี นับตั้งแต่เปิดตัวแฟรนไชส์ไปเมื่อ พฤษภาคม 2018 แฟรนไชส์ของร้าน Yeon-Ahn Sikdang นี้ได้ตลาดด้วยการเปิดสาขาไปถึง 140 สาขาในเกาหลีภายในระยะเวลาไม่ถึงหนึ่งปี ด้วยวัตถุดิบสดใหม่และรสชาติเฉพาะที่รับประกันคิดค้นโดยบริษัท Didim ที่ผ่านการคิดค้นกว่าสิบปี

ไม่ใช่สิ่งแปลกประหลาดหากจะเห็นผู้คนมาต่อแถวเข้าคิวยาวเหยียดที่หน้าร้านและในทุกสาขาของร้าน



ร้าน Goraе Restr.

ผู้เชี่ยวชาญด้านเมนูปลาต้มเค็มและกรีนแรชดิชแห่ง

ร้านอาหารเกาหลีร้านนี้จะเน้นเสิร์ฟเมนูที่ลูกค้าทางโภชนาการสูงและให้พลังงานดี ทำด้วยปลาและกรีนแรชดิชแห่งที่ต่อสุขภาพ ปรุงรสพิเศษด้วยพริกป่น

ร้าน Goraе Restr. คือผู้นำด้านการทำครัวเกาหลีที่อร่อยและที่ถือกันว่ามีค่าและร้านอาหารแบบเก่าๆ ไปได้เลย



ซูปเผ็ดกระดูกสันหลังหมู

ร้าน Goraе Gamjatang จะแสดงให้เห็นที่สูตรการตาและ การตกแต่งภายในร้านด้วยรูปแบบโมเดิร์น พร้อมไปกับการรับประทานซูปเผ็ดกระดูกสันหลังหมู ร้านอาหารร้านนี้จะเสิร์ฟเมนู ซูปเผ็ดกระดูกสันหลังหมูผ่านการเสิร์ฟกระดูก



สันหลังหนูเต็มไปด้วยเอ็นนุ่มๆ เคียงด้วยกระดูกและผ้าใบเยื่อหนานาซนิ ด
และเคื่องปรงสุดครพิเศเฉพาะของทางรำน



แบรนด์ธุรกิจที่การบริหารงานอย่าง ซึ่งตรง

เพิ่มผลกำไรด้วยการก่อสร้างอาหารขนาดใหญ่ที่ให้ผลตอบแทนต่อหน่วยสูง



Baekjewan

มุ่งเน้นการเสิร์ฟอาหารเกาหลีแบบพูลคอร์ตส์

ร้าน Baekjewan สาขาแรกตั้งอยู่ที่อินเตอร์เนชั่นแนลซิตีแห่งการเสิร์ฟอาหารแบบพูลคอร์ตส์ต่างเป็นที่ชื่นชอบของลูกค้าต่างชาติ

ผิด้้นจากอาหารจานแรกที่ยื่นง่ายไปจนถึงอาหารปิดท้ายพูลคอร์ตส์อย่างสวยงามพิถีพิถัน ร้าน Baekjewan อินดิคชั่นรับลูกค้าทุกท่าน ไม่ว่าจะมากันเป็นครอบครัวหรือเสด็จรับรองลูกค้าทางธุรกิจ



Tokyo Hana,

ร้านอาหารเป็นที่ความอาหารเป็นเสียใหม่ด้วยมุมมองของชาวเกาหลีตลอดจนเสิร์ฟอาหารแบบคอร์สสำหรับครอบครัว ร้าน Tokyo Hana ยังได้เพิ่มสัมผัสแห่งความเป็นกันเองด้วยการตกแต่งภายในร้านด้วยก๊อติโอตะวันออก

ร้าน Tokyo Hana ทูมเทออย่างสุดความสามารถ และมุ่งมีพิะพัฒนาร้าน

อาหารถิ่นเข้ากับท้องถิ่นด้วยการคิดค้นพัฒนาอย่างไม่มีสิ้นสุด

ปรัชญาของร้าน Tokyo Hana คือการไม่ยึดติดกับกรอบความคิดเดิมแต่ต้องการตีความใหม่ด้วยวิถ์ดูบนี้บ้านและสร้างสรรค์เมนูอาหารที่ต่อสุภาพในราคาพื้เหมาะสมผล



หมูเส็งซี่ร้อยสี่ดจากสถานพืะอาดสี่ดในเกาหลีใต้

หมูที่เส็งในเกาะเจรูท่ามกลางอากาศสี่ดชื่นและธรรมชาติแท้ๆ ห่างไกลจากความเครียดและได้รับการเส็งดูอย่างมีคุณภาพสูง ร้าน Hanradam ได้พัฒนารสชาติเนื้อหมูที่แสนร้อยนี้มาด้วยสูตรลับห้าอายุคน



Poolside 228,ร้านอาหารสี่ดบพิะความแปลกใหม่ไม่จำเจ

สี่ดบ่รยากาศแสนโรแมนติกและใช้ช่วงเวลาว่างในร้านอาหาร แควลบาร์ท และสระน้ำเล็ก .





NEW MAPO GALMAEGI **신 마포 갈매기**

เป็นเจ้าของร้านอาหารเนื้อซี่และหมูขนาดใหญ่มากมายในเกาหลีที่
เปิดมาแล้ว 9 ประเทศ กำลังขยายตัวและเติบโตอย่างต่อเนื่อง

Add | 642-4 Nonhyundong Namdonggu Incheon, South Korea

Tel | 82-32-819-6870

Website | www.mapo92.com