



鶏そば  七星

紹介資料



## 会社概要

	 日本	 タイ
Sign.	株式会社ジュノー	Juno International Co.,Ltd.
Chairman's	赤山 豊	YUTAKA AKAYAMA
Location	埼玉県朝霞市仲町2-2-19-2F	1095 Sukhumvit Rd., Klongton Nua, Wattana, Bangkok
Was founded on	2006年 1月	August 2015
Investment	10,000,000 JPY	4,000,000 THB
Detail.	飲食店の運営、宝飾品の販売・修理・製造加工等、防犯製品・設備の販売及び設置等	Restaurant / Franchise

### タイ進出にける我々の思い

数多くの日本食店が進出しているタイでは在留の日本人のみならず、地元のタイ人にとっても日本食は身近な存在になってきているように見受けられます。しかし、現実問題として多くの一般的なタイ人にとって日本食は決して安い食べ物とは言えません。中には比較的安い価格で日本食を提供しているお店もございますが、我々日本人からすると本当の日本食とは程遠い味になってしまっているところが多いのも事実です。

我々はタイの皆さんに本場日本のラーメンを毎日のように気軽に食べられる価格で味わって頂きたいと思い、タイ人の生活に根ざした屋台型店舗を基本としたラーメン店をオープンするに至りました。我々の目的は単にタイで安いラーメン店を運営する事ではありません。安い価格で本場の味を提供していく事で、お客様に幸せになって頂くのはもちろんですが、気軽に食せるローカルフードとしての地位確立、ひいてはラーメンをタイのソウルフードとする事が最大の目的です。

かつて、大陸から日本へ“拉麺”や“カレー”が伝わり、今では国民食として親しまれているように、日本のラーメンがタイの食文化として国民の食生活に根付く日まで、全力尽くしてまい進していきます。



## 各店舗のご案内



### 株式会社ジュノー飲食事業部沿革

2011年6月 麺や月星 オープン

東京都葛飾区東金町1-11-4

2012年11月 鶏そば七星 オープン

千葉県千葉市中央区新千葉2-3-6

2015年10月 鶏そば七星(バンコク)オープン

1095 Sukhumvit Rd.,Klongton Nua,Wattana,Bangkok

#### 七星 千葉店

#### 七星 トンロー店

一日の平均売上

120,000 JPY

19,000 THB

一日の平均来店数

140 名

140 名



## 日本の本店紹介～千葉店～

### ☆旨味が凝縮した濃厚な鶏白湯スープ

宮崎県産の鶏ガラ、もみじ、鶏皮と旨みを引き出す香味野菜を合わせ強火でじっくり9時間以上丁寧にアクを取りながら我が子のように炊き上げます。旨み成分は多いが香りにややクセがある老鶏と、老鶏に比べると旨み成分は少ないが、脂肪分が少なくスッキリとした味わいが特徴の若鶏を絶妙のバランスで合わせています。さらにゼラチン質の強いもみじを合わせたことでより粘度が強く、コラーゲンたっぷりの濃厚鶏白湯スープを作り上げました。

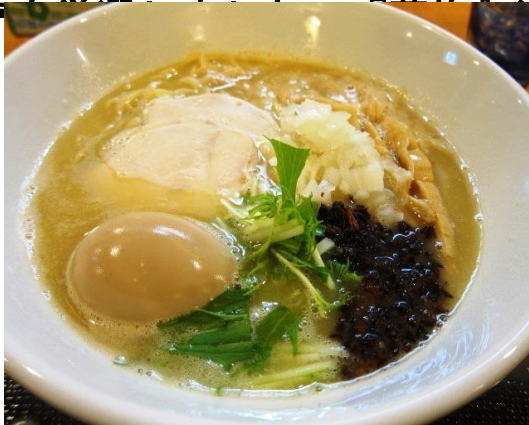
### ☆あっさりとした鶏清湯スープ

国産鶏ガラを丁寧に仕込みます。ここで手を抜くと鶏臭さが出てしまうからなのです。そして旨みを引き出す香味野菜を加え、白濁させないように弱火でじっくりと丁寧に長時間炊き上げることで鶏本来の旨みを余すことなく抽出したクリアなスープです。

### ☆手の込んだこだわりの醤油タレ

ホタテ、サバ、カツオやエビなど数種の魚介を合わせて、なおかつ鶏の風味を失わせないように、スープを引き立てるように作り上げた醤油タレです。

### ☆塩タレ







# 千葉店の評判



4年連続掲載中！！



メニュー 写真 口コミ

七星 (ななせ)

★★★★★ 3.58 3.53 3.56 102

新千葉駅/ラーメン、つけ麺  
休 ~¥999 休 ~¥999  
休 毎月1日

投稿写真 (420枚)

あなたの口コミ (102件)

あなたの口コミ  
こんなところに・・・  
★★★★★ 4.5 102  
2013/07 訪問 | 1回

ピックアップ! 口コミ

何度でも通いたくなる千葉  
★★★★★ 4.8  
by Nori(30) 認証済  
2016/03 訪問 | 1回

揚げ葱とおろし玉葱がいい  
★★★★★ 3.6  
by 大西ライオン (422) 認証済  
2017/01 訪問 | 1回

なかなか少ないベタ系鶏白:  
休 ~¥999 休 ~¥999  
★★★★★ 3.5 102  
by 無職の野良猫 (68) 認証済  
休 毎月1日 新千葉駅  
2017/01 訪問 | 1回

アプリでサクサク見る

口コミをもっと見る (102件)

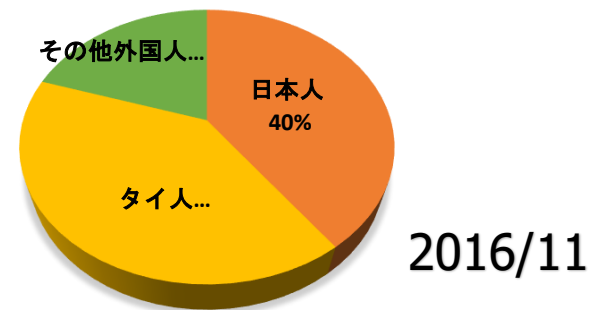
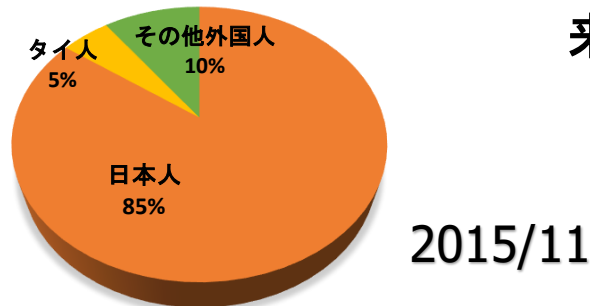
各種雑誌で取り上げられると同時に、大手グルメサイト“食べログ”でも高評価を頂いております

# タイの本店紹介～トンロー店～

2015年10月に、バンコクのトンロー（スクンビット ソイ55とソイ57の間）に本店をオープンさせました。

オープン当初は、ほぼ日本人のお客様にご来店いただき行列の出来るお店となりました。あまりの日本人のお客様のい多さに私たちも驚きましたが・・・（笑）

しかし、徐々にタイ人のお客様のご来店比率が増えていき、オープン一年後には日本人のお客様と同じくらいになりました。





## 私たちのこだわり

### ☆こだわりの鶏白湯スープ

良質な丸鶏100%の鶏ガラと旨みを引き出す香味野菜を強火でじっくり9時間以上炊き上げます。この白湯スープは鶏の軟骨まで全て溶け出すほど炊き込むことにより、鶏本来の香りと旨みを余すことなく引き出し、さらに煮詰めるために追い炊きをしてやっと他にはないトロミの強い深みのある白濁した七星渾身の濃厚スープが出来上がるのです。実は鶏ガラだけでも、普通の10倍使います。よく勘違いされるのですが、当店のスープの濃厚さは脂分ではなく主にスープの濃度とコラーゲンによるものなのです。

### ☆丁寧に炊き込んだ鶏清湯スープ

良質な丸鶏100%の鶏ガラを使用し、香味野菜と合わせ弱火で9時間以上かけて丁寧にコトコトと炊き込み、軟骨やゼラチン質が溶け出した鶏の旨みを限界まで抽出した雑味の無いクリアなスープです。

### ☆鶏白湯に合わせて作り上げた醤油タレ


濃厚な鶏白湯スープを引き立たせる香味野菜と本醸造丸大豆醤油に丸みを持たせる特殊製法を取り入れることにより旨みの中に甘味を感じるタレを作り上げました。

### ☆繊細でクリアな鶏清湯スープに合わせた醤油タレ

厳選した本醸造丸大豆醤油の深いコクに鶏の風味や昆布だし等のミネラル成分を数種類ブレンドすることに





 七星 (トンロー) メニュー紹介



鶏白湯

เนงิ โซบะ  
**NEGI SOBA**  
ネギ鶏そば  
**80THB+VAT**



鶏白湯

นานาเสะ โซบะ  
**NANASE SOBA**  
七星鶏そば  
**99THB+VAT**



鶏白湯

โทริ โซบะ สเปนเชียล  
**SPECIAL SOBA**  
鶏そばスペシャル  
**140THB+VAT**



鶏白湯

เนงิชา โซบะ  
**NEGICHA SOBA**  
鶏そばネギチャ  
**140THB+VAT**



鶏清湯

ทั้นเร โซบะ (โซยุ)  
**TANREI SOBA (Soy Sauce)**  
淡麗七星鶏そば (醤油)  
**88THB+VAT**



鶏清湯

ทั้นเร โซบะ สเปนเชียล (โซยุ)  
**TANREI SOBA SPECIAL (Soy sauce)**  
淡麗七星鶏そばスペシャル (醤油)  
**130THB+VAT**



汁なし

ไต้หวัน มาเสะ โซบะ  
**TAIWAN MAZESOBA**  
台湾まぜそば  
**119THB+VAT**



温玉ごはん



ネギチャごはん

鶏白湯ごはん



# トンロー店の評判



Yahoo!ニュースでも  
取り上げられました



NANASE facebook  
<https://www.facebook.com/Nanase.Ramen/>



**1 日系ラーメン 価格破壊**

ラーメン一杯2000B台が相場だったバンコクで、価格破壊競争が勃発。千葉に本店を持つ「七星」では、屋台式店舗でコスト削減し、一杯80Bという驚きの低価格を実現。大きな話題となりました。

**鶏そば 七星 →P.XX**

飲み会後のメにピッタリ

「クイツティアオと同じ感覚で日本の本格ラーメンを」というオーナーの思いから、本格ラーメンを80Bで提供。1日に200杯近くも出る人気店に。鶏そばスペシャルは具がこんなので140B!



**Gourmet Trend 4 次世代ラーメンが続々登場**

バンコクのラーメン熱は冷めやらず、昨年も日本からの出店が相次ぎました。トレンドをまとめておさらい!



# 店舗のご案内



## シラチャ店

2016年4月20日開店

営業時間 11:00～24:00  
(毎週月曜定休)

来店数/日	58	人/日
客単価	108.76	THB/日



## pronpon店

2016年9月26日開店

営業時間 11:00～03:00  
(毎月1日定休)

来店数/日	92	人/日
客単価	163.57	THB/日



## エカマイ店

2016年5月2日開店

営業時間 10:00～22:00  
(毎月1日定休)

来店数/日	50	人/日
客単価	105.00	THB/日



## タニヤ店

2017年4月3日開店

営業時間 11:00～02:00  
(毎月1日定休)

来店数/日	85	人/日
客単価	127.09	THB/日





# 店舗のご案内

## アソーク店

2017年12月15日開店

営業時間 10:00～02:00  
(毎週水曜定休)

来店数/日 65 人/日

客単価 94.34 THB/日



## オンヌット店

2018年8月27日開店

営業時間 10:00～23:00  
(毎月1日定休)

来店数/日 55 人/日

客単価 161.34 THB/日



# フランチャイジーの必要条件

## ご応募者に求める条件

- 1, ご予算のある方
- 2, やる気のある方
- 3, 責任感がある方
- 4, 七星のルールや規定を守れる方
- 5, 自分の成功を求めている方
- 6, 人間関係を大切にする方
- 7, このビジネスのために時間を作れる方
- 8, お客様の幸せのためを考えられる方
- 9, 日本のラーメンが好きな方

お互いの成功や信頼関係のため本格的な面接は七星本部で行います。  
各応募者は履歴書をご用意ください。

## ご契約までの流れ

1,お申込み表をご記入いただきます。



2,本社にて面接を行います。



3,デポジットをお支払いいただきます(10,000THB)



4,こちらから調査し確認出来次第契約を取り交わします。



5,ご契約後一週間以内に全額をお支払いいただきます。ご入金確認後、本部がFC用パッケージを発注致します。



6,本店でのスタッフ研修を行います(2週間)



7,研修終了後、店舗のオープン準備を行います。



8,本部で現場確認後、店舗をオープンします。