

**โทริโซบะ**



**นานาชาติ**

**เอกสารแนะนำร้าน**



## ความเป็นมาของบริษัทเรา

	 ญี่ปุ่น	 ไทย
ชื่อบริษัท	JUNO CO.,LTD.	Juno International Co.,Ltd.
ประธาน	นายยูทาเกะ อากายามา	นายยูทาเกะ อากายามา
สำนักงานใหญ่	2F,2-2-19 Nakacho Asaka Saitama	1095 Sukhumvit Rd., Klongton Nua, Wattana, Bangkok
ก่อตั้งเมื่อ	มิถุนายน 2006	สิงหาคม 2015
ทุนจดทะเบียน	10,000,000 JPY	4,000,000 THB
ลักษณะธุรกิจ	ร้านอาหาร / ร้านอาหารญี่ปุ่น / โรงงานอาหารญี่ปุ่น / บริการด้านการรักษาความปลอดภัย	ร้านอาหาร / ขายแฟรนไชส์

### ความคิดของประธานเกี่ยวกับความก้าวหน้า

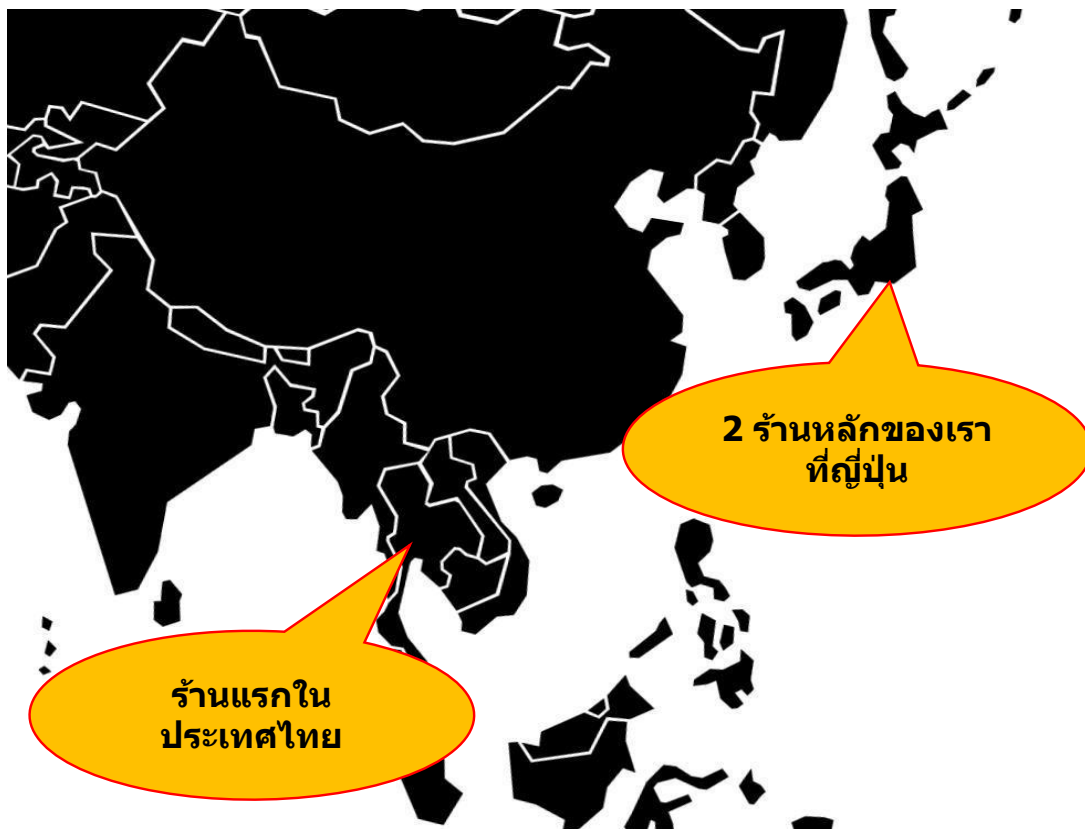
ปัจจุบันวิวัฒนาการของร้านอาหารญี่ปุ่นนั้นไม่ว่าจะเป็นคนญี่ปุ่นที่อยู่ไทยหรือคนไทยเองก็ตามเราจะเห็นได้ว่าอาหารญี่ปุ่นนั้นเริ่มเข้ามาอยู่ในชีวิตประจำวันมากขึ้นแต่ปัญหาส่วนใหญ่คือคนไทยส่วนมากจะมองว่าอาหารญี่ปุ่นเป็นของที่มีราคาสูงพอสมควรซึ่งไม่ใช่ใครๆก็จะทานได้แต่ก็มีหลายร้านที่พยายามเปิดขายในราคาที่ถูกลงกว่าซึ่งโดยส่วนมากสำหรับในมุมมองของคนญี่ปุ่นแล้วร้านที่มีราคาถูกรสชาติก็จะห่างไกลจากของจริงมาก

เราจึงอยากให้คนไทยได้ทานรสชาติของญี่ปุ่นโดยแท้จริงซึ่งสามารถทานได้ในราคาที่ใครๆก็ทานได้เพื่อให้เข้ากับวัฒนธรรมไทยเราจึงทำร้านให้เป็นแบบรถเข็น

เป้าหมายของเราไม่ใช่จะมาเปิดร้านราเมงที่ขายในราคาถูกๆอย่างเดียวแต่เราอยากให้ทุกคนได้ทานรสชาติจริงของญี่ปุ่นและอยากให้ลูกค้าที่มาทานราเมงของเรามีความสุขและยิ่งไปกว่านั้นเป้าหมายหลักของเราคืออยากให้ราเมงเข้าไปอยู่ในจิตวิญญาณของคนไทยทุกคนเหมือนญี่ปุ่นที่มีราเมงและแกงกระหรี่เป็นเอกลักษณ์ซึ่งเราอยากให้ราเมงเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตประจำวันของคนไทยเพราะฉะนั้นเราจะพยายามสุดความสามารถครับ



## เกี่ยวกับร้านแรกของเรา



### Juno organization Restaurant.

มิถุนายน 2011    เปิดบริการร้านเมงยะสึดิโบชิ

6-3-3 คานะมาชิ คาสึซึคาคุ โตเกียว

พฤศจิกายน 2012    เปิดบริการร้านโทริโซะบนานาเสะ

2-3-6 ซินชิบะ ชูโคคุ ชิบะ

ตุลาคม 2015    เปิดบริการร้านโทริโซะบนานาเสะ

1095 ถนนสุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพมหานคร

นานาเสะ ชิบะ

นานาเสะ ทองหล่อ

ค่าเฉลี่ยการขายต่อวัน

120,000 JPY

19,000 THB

ค่าเฉลี่ยลูกค้าต่อวัน

140

140



## แนะนำร้านที่ญี่ปุ่น

★น้ำซุปใสโครงโกะเข้มข้นที่อัดแน่นด้วยรสชาติ

โครงโกะจากจังหวัดมิยาซากิ, ไบเมเบิล, หนังกั กักับพืชสมุนไพรที่ดึงรสอร่อยถูกนำมาเคี่ยวรวมกันกว่า 9 ชั่วโมงระหว่างนั้นก็ต้กฟองที่ลอยหน้าขึ้นมาด้วยความเอาใจใส่ประดุจลูกน้อย เป็นการผสมผสานอย่างสมดุลด้วยความประณีตระหว่างไก่แก่ที่มีส่วนประกอบรสอร่อยที่มีอยู่มากซึ่งมีกลิ่นเฉพาะตัว กับไก่อ่อนซึ่งให้รสชาติดี ไขมันน้อยแม้ว่าจะมีรสอร่อยน้อยกว่าไก่แก่เป็นคุณสมบัติพิเศษ ยิ่งกว่านั้น การผสมผสานกับไบเมเบิลที่มีเจลาตินมากส่งผลให้ได้น้ำซุปโครงโกะเข้มข้นซึ่งมีความหนืดสูงและเต็มเปี่ยมด้วยคอลลาเจน

★น้ำซุปใสโครงโกะรสชาติทานง่าย

เราจัดเตรียมโครงโกะที่ผลิตภายในประเทศด้วยความพิถีพิถัน ถ้าขาดความเอาใจใส่ในจุดนี้จะทำให้น้ำซุปรวมกลิ่นคาวไก่ แล้วจึงเพิ่มเติมพืชสมุนไพรลงไปเพื่อที่จะดึงรสอร่อยออกมา เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ เพื่อไม่ให้น้ำซุปรุ่นเป็นเวลานานอย่างเอาใจใส่ จนได้น้ำซุปใสที่เด่นความอร่อยของไก่แต่ดั้งเดิมออกมาจนหมด

★น้ำซอสรสโชยุที่ทำขึ้นมาจากความพิถีพิถัน

น้ำซอสซึ่งทำขึ้นมาจากการผสมผสานกับซีฟู้ด อาทิ หอยเชลล์ ปลาซาบะ ปลาโอแถบ หรือกุ้ง ฯลฯ

ด้วยกรรมวิธีที่ไม่ทำให้สูญเสียรสชาติของไก่

★น้ำซอสรสเกลือ เราทำการคัดเลือกเกลือที่เข้ากับน้ำซุปรองทางร้านมากที่สุด ได้แก่ “เกลือสาหร่าย” ซึ่งเกลือสาหร่ายทำมาจากสาหร่ายทะเลที่เต็มไปด้วยแร่ธาตุหลายชนิด อาทิ แคลเซียม โพแทสเซียม แมกนีเซียม นอกจากนี้ ยังให้รสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มโดดออกมาด้วยเช่นกัน และมีเป้าหมายสูงสุดในการทำให้ได้รับความนิยมในฐานะของอาหารพื้นบ้านซึ่งในท้ายที่สุดคือจิตวิญญาณของราเม็งที่สามารถรับประทานได้อย่างสบายใจที่คนไทยทานได้ทุกวัน







# ชื่อเสียงของร้านที่ชิบะ



เราได้ลงนิตยสาร ราเมง วอคเกอร์ ถึง 4 ปีซ้อน ซึ่งมีการตีพิมพ์เพียงปีละ 1 เล่มเท่านั้น

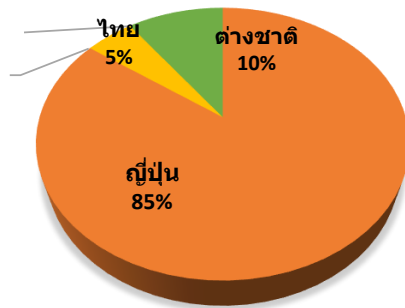


ชื่อเสียงของสาขาที่ ชิบะ ได้ลงนิตยสารชื่อดังอย่าง "TABE ROGU" และยังมีอีกหลายนิตยสารอีกด้วย



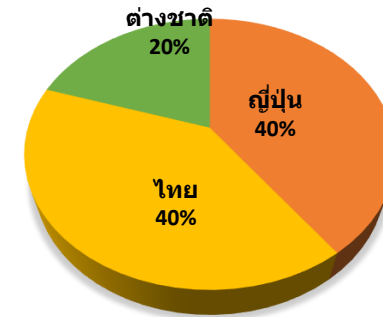
## แนะนำร้านที่ทองหล่อ

เดือนตุลาคม ปี 2015 เราเปิดตัวสาขาใหญ่ที่กรุงเทพมหานครอย่างเป็นการ ( อยู่ระหว่าง ซอย สุขุมวิท 55 และ 57 ) เริ่มต้นการเปิดร้านมีลูกค้าญี่ปุ่นจำนวนมากเข้ามาอุดหนุนจนถึงกับต้องต่อแถว สร้างความประหลาดใจและยินดีเป็นอย่างมากที่ลูกค้าญี่ปุ่นให้ความสนใจและอุดหนุนเราอย่างล้นหลาม อย่างไรก็ตามหลังจากที่เราเปิดร้านได้ 1 ปี ก็มีลูกค้าที่เป็นคนไทยให้ความสนใจและเข้ามาอุดหนุนร้าน ราเมงของเราไม่ต่างจากลูกค้าญี่ปุ่นเลยทีเดียว.



ค่าเฉลี่ยลูกค้า

2015/11



2016/11







## แนะนำร้านที่ทองหล่อ

### ★น้ำซุปลั๊กเลิศรส

โครงไก่ของไก่เต็มตัวคุณภาพดี 100% กับพืชสมุนไพรกลิ่นหอมที่ดึงเอาสารย่อยออกมาถูกนำมาเคี่ยวด้วยไฟแรงเป็นเวลามากกว่า 9 ชั่วโมง น้ำซุปลั๊กที่ได้จากการเคี่ยวจนกระทั่งกระดูกอ่อนของไก่ละลายออกมาจนหมดนี้ ทั้งความหอมและรสชาติแบบดั้งเดิมของไก่ถูกเค้นออกมาจนหมดสิ้น และที่ยิ่งกว่านั้นคือการอุ่นร้อนอีกครั้งเพื่อทำให้งวด จนได้เป็นน้ำซุปรสชาติดี สีขาวขุ่น ที่มีความเข้มข้นไม่เหมือนใคร อันที่จริงแล้วเฉพาะแค่โครงไก่ก็มากเป็น 10 เท่าของปกติ และที่มักจะถูกเข้าใจผิดอยู่เสมอก็คือ ความข้นของน้ำซุปลั๊กของเราไม่ได้มาจากไขมัน แต่มันมาจากความเข้มข้นของน้ำซุปลั๊กกับคอลลาเจนต่างหาก

### ★น้ำซุปลั๊กที่ผ่านการเคี่ยวด้วยความเอาใจใส่

น้ำซุปรสเยี่ยมที่ไม่มีรสชาติอื่นปะปนซึ่งได้มาจากการใช้โครงไก่เต็มตัวคุณภาพดี 100% ผสมผสานกับพืชสมุนไพรกลิ่นหอม ผ่านการเคี่ยวด้วยความเอาใจใส่มากกว่า 9 ชั่วโมง จนได้รสอร่อยถึงขีดสุดของไก่ที่ละลายออกมาจากกระดูกอ่อนหรือเจลาติน

### ★น้ำซอสรสโซยุที่ผสมกับน้ำซุปลั๊ก

น้ำซอสที่ให้รสหวานกลางๆ ที่ได้มาจากการใช้พืชสมุนไพรที่ทำให้หน้าซุปลั๊กโครงไก่มีความเข้มข้น กับกรรมวิธีการผลิตพิเศษที่ทำให้ได้ซอสโซยุจากถั่วเหลืองเต็มเมล็ดรสชาติดิบรสแท้

### ★น้ำซอสโซยุที่เหมาะสมกับน้ำซุปลั๊กรสชาติดะเคียดอ่อน

ซอสรสอร่อยกลิ่นหอมหวลจากการผสมผสานรสชาติของไก่ หรือแร่ธาตุหลากหลายชนิดของน้ำซุปลั๊กจากสาหร่ายเคลป์ กับความเข้มข้นของซอสถั่วเหลืองเต็มเมล็ดรสชาติดิบรสแท้ที่ผ่านการคัดเลือกอย่างเข้มงวด

### ปัจจุบัน ร้าน FC มีอยู่ 4 แห่ง

ประเดิมด้วยร้านที่ทองหล่อ (ร้านที่บริษัทบริหารเอง) ในเดือนตุลาคม พ.ศ. 2558 และร้าน FC 1 ที่ศรีราชาใน พ.ศ. 2559 ปัจจุบันเรามีร้าน FC แล้ว 4 แห่งในอีก 5 ปีข้างหน้า เราวางแผนขยายไว้ที่ร้าน FC 200 แห่ง เนื่องจากรูปแบบร้านตามพื้นฐานเป็นแบบร้านริมถนน ต้นทุนในการเปิดร้านจึงไม่สูง สามารถเปิดร้านได้ด้วยความรวดเร็ว ในตอนนี้บริษัทกำลังคาดการณ์ถึงการเปิดร้านในแถบชานเมืองกรุงเทพ แต่ก็ให้ความสนใจอย่างจริงจังต่อการขยายร้านในภูมิภาคด้วยเช่นกัน และมีเป้าหมายสูงสุดในการทำให้ได้รับความนิยมในฐานะของอาหารพื้นบ้านซึ่งในท้ายที่สุดคือจิตวิญญาณของราเม็งที่สามารถรับประทานได้อย่างสบายใจที่คนไทยทานได้ทุกวัน





# แนะนำเมนูที่ทองหล่อ



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



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



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



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



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



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



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



ข้าวหน้าไขลวก



ข้าวหน้าหอม  
ปรุงรส



ข้าวซูปไก่





# ชื่อเสียงของร้านที่ทองหล่อ

鶏そば七星 (ななせ)  
千葉で行列の出来る濃厚鶏白湯らーめんが  
バンコクに初出店!

MAP2-D3

少しとろみの効いた濃厚な鶏白湯スープにからしニギリのピリ辛が絡みあふ。ガッツリ感もありながら意外とあっさりしているので毎日スープまでペロっと平らげちゃうこと間違いなし! 自慢の鶏チャーシューは時間をかけて丁寧に作り上げる。ひとくち食べればもう鶏白湯スープの虜だ。

【メニュー】  
ネギ鶏そば 80B  
七星鶏そば 99B  
鶏そばスペシャル 140B  
鶏そばネギチャ 140B

0-2013-4159 (日本株)  
BTSンロー駅より徒歩3分。スクムビル1515557の向かい  
11時~23時 不定休  
100B~

掲載ご希望の方は、こちらまで メール: mail@daco.co.th 電話: 0-2653-8878

2015.10.23 (月) 夕方

1杯80B 鶏白湯ラーメンという現代の黒船がバンコクに来た!  
つよし! アロシ!

鶏そば七星 (ななせ) のタイ支店の開業が話題です。1杯80Bという低価格で、濃厚な鶏白湯スープとからしニギリが絡みあふ。ガッツリ感もありながら意外とあっさりしているので毎日スープまでペロっと平らげちゃうこと間違いなし! 自慢の鶏チャーシューは時間をかけて丁寧に作り上げる。ひとくち食べればもう鶏白湯スープの虜だ。



Yahoo! ニュース

【タイ】 ラーメン激戦区バンコクに新時代の予感? 日本の有名店が激安ラーメンで登場

Global News Asia | 11月11日(木) 11時00分

激戦区バンコクのラーメン店が激化する。有名店の新展開が話題だ。【タイ】 日本の有名店が激安ラーメンで登場。【タイ】 ラーメン激戦区バンコクに新時代の予感? 日本の有名店が激安ラーメンで登場。【タイ】 日本の有名店が激安ラーメンで登場。【タイ】 日本の有名店が激安ラーメンで登場。

เริ่มต้นจากการเผยแพร่โดย DACO จนทำให้เป็นที่กล่าวขานในโลกโซเชียล เป็นชาวตั้งใน

หน้าร้าน Nanase Ramen

Nanase Ramen - 七星  
ラーメン

รีวิว: 4.8 ★★★★★

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

รีวิวจากลูกค้า:

อร่อย! 鶏そば七星 (ななせ) のタイ支店の開業が話題です。1杯80Bという低価格で、濃厚な鶏白湯スープとからしニギリが絡みあふ。ガッツリ感もありながら意外とあっさりしているので毎日スープまでペロっと平らげちゃうこと間違いなし! 自慢の鶏チャーシューは時間をかけて丁寧に作り上げる。ひとくち食べればもう鶏白湯スープの虜だ。

1 日系ラーメン 価格破壊

鶏そば七星 ⇒ P.XX

飲み会後のメにピッタリ

「クイッ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にのって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!

バンめし BANG MESH

バンコク グルメトレンド 2016-2017

読者アンケート結果発表 26

鶏そば 七星 トンロー本店

本格鶏白湯80B~

千葉から来た鶏白湯ラーメンの人気店。定番のネギ鶏そばは驚きの80B! 濃厚スープは...





# สาขาแฟรนไชส์ของเรา



## ศรีราชา

20/4/'2016

เปิดบริการเวลา 11:00~24:00  
(เปิดบริการทุกวันจันทร์ของสัปดาห์)

เฉลี่ยลูกค้า 58 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 108.76 บาท/คน



## พร้อมพงษ์

26/9/'2016

เปิดบริการเวลา 11:00~3:00  
(เปิดบริการทุกวันที่ 1 ของเดือน)

เฉลี่ยลูกค้า 92 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 163.57 บาท/คน



## เอกมัย

2/5/'2016

เปิดบริการเวลา 10:00~22:00  
(เปิดบริการทุกวันที่ 1 ของเดือน)

เฉลี่ยลูกค้า 50 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 105.00 บาท/คน



## ธนียะ

03/04/'2017

เปิดบริการเวลา 11:00~02:00  
(เปิดบริการทุกวันที่ 1 ของเดือน)

เฉลี่ยลูกค้า 85 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 127.09 บาท/วัน





## สาขาแฟรนไชส์ของเรา



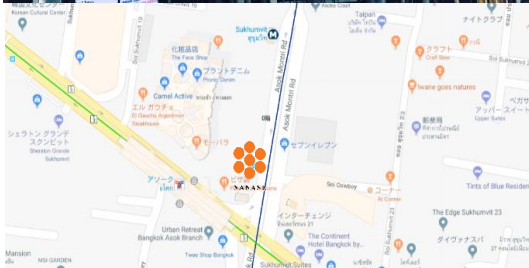
### อโศก

15/12/'2017

เปิดบริการเวลา 10:00~02:00  
(ปิดบริการทุกวันพุธของสัปดาห์)

เฉลี่ยลูกค้า 65 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 94.34 บาท/วัน



### อ่อนนุช

27/8/'2018

เปิดบริการเวลา 10:00~23:00  
(ปิดบริการทุกวันที 1 ของเดือน)

เฉลี่ยลูกค้า 55 คน/วัน

เฉลี่ยยอดขาย 161.34 บาท/คน





# คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมเป็นแฟนไชส์กับนานาเสะ

## คุณสมบัติที่ต้องการเพื่อร่วมแฟนไชส์

- 1, บุคคลที่มีงบประมาณพร้อมที่จะลงทุน
- 2, บุคคลที่มีความตั้งใจจริง
- 3, บุคคลที่มีความรับผิดชอบและซื่อสัตย์
- 4, บุคคลที่สามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบของ นานาเสะ ได้อย่างเคร่งครัด
- 5, บุคคลที่ต้องการเรียนรู้และก้าวหน้า
- 6, บุคคลที่มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
- 7, บุคคลที่มีเวลาเพียงพอให้กับธุรกิจนี้
- 8, บุคคลที่เอาใจใส่ถึงความสุขของลูกค้า
- 9, บุคคลที่มีความชื่นชอบในราเมง

ในกรณีเรียกสัมภาษณ์จะเรียกสัมภาษณ์ที่สาขาใหญ่ (ทองหล่อ) และมีแบบสอบถามให้ผู้สมัครกรอก

# ขั้นตอนการสมัครแฟรนไชส์

1, กรอกใบสมัครข้อมูล



2, นัดเวลาสัมภาษณ์ที่ออฟฟิศ



3, จ่ายค่ามัดจำระหว่างการตรวจสอบข้อมูล (10,000 บาท)



4, เมื่อทางสำนักงานใหญ่ตรวจสอบข้อมูลเรียบร้อยแล้วจึงเริ่มสัญญา



5, หลังจากทำสัญญาทางลูกค้าชำระเงินภายใน 1 อาทิตย์ แล้วทางเราจะจัดการเตรียมความพร้อมในการส่งร้านให้ลูกค้าภายใน 15 วัน



6, เมื่อจัดเตรียมสถานที่เสร็จเรียบร้อยแล้วต้องส่งพนักงานเข้าอบรม 2 อาทิตย์ เพื่อรับใบผ่านการอบรม



7, รับใบผ่านการฝึกอบรมเพื่อเตรียมเปิดร้าน



8, เริ่มเปิดกิจการ อุปกรณ์บางชนิดที่มีสัญลักษณ์ของร้านเราให้เข้าเท่านั้น

## การคำนวณผลตอบแทนการลงทุน

เพื่อให้เห็นชัดเจนในการคำนวณผลตอบแทนของนานาเสะจึงทำตารางแสดงระยะเวลาคืนทุนและผลตอบแทนเพื่อถ่ายทอดความเข้าใจ

ประเภทร้านใหญ่			
① ผลประกอบการ	333,500 B		เปิดบริการ 14 ชม.ต่อวัน ลูกค้าประมาณ 75 ท่าน
② ค่าใช้จ่าย	150,075 B	45.0%	ค่าเฉลี่ยประมาณ 155 บาท/ท่าน ค่าเฉลี่ยการขาย 11,500 บาท /วัน
③ กำไรต้น (①-②)	183,425 B	55.0%	
④ เงินเดือน	70,000 B	21.0%	ผู้จัดการ 20,000B พนักงาน 10,000B×5
⑤ ค่าเช่า	45,000 B	13.5%	
⑥ ค่าน้ำ/ค่าไฟ	14,000 B	4.2%	5% จากยอดขาย
⑦ เบ็ดเตล็ด	15,000 B	4.5%	5% จากยอดขาย
<b>รายได้ทั้งหมด (③-④-⑤-⑥-⑦)</b>	<b>39,425 B</b>	<b>11.8%</b>	

ประเภทร้านเล็ก			
① ผลประกอบการ	152,000 B		เปิดบริการวันละ 12 ชม.ต่อ วัน ลูกค้าประมาณ 50 ท่าน
② ค่าใช้จ่าย	68,400 B	45.0%	ค่าเฉลี่ยประมาณ 105 บาท/ท่าน ค่าเฉลี่ยการขาย 5,250 บาท /วัน
③ กำไรต้น (①-②)	83,600 B	55.0%	
④ เงินเดือน	30,000 B	19.7%	ผู้จัดการ 20,000 บาท พนักงาน 10,000 บาท×1
⑤ ค่าเช่า	15,000 B	9.9%	
⑥ ค่าน้ำ/ค่าไฟ	7,500 B	4.9%	5% จากยอดขาย
⑦ เบ็ดเตล็ด	8,000 B	5.3%	5% จากยอดขาย
<b>รายได้ทั้งหมด (③-④-⑤-⑥-⑦)</b>	<b>23,100 B</b>	<b>15.2%</b>	

ค่าใช้จ่ายเริ่มต้นกิจการ (ร้านใหญ่)		
ค่าแฟรนไชส์	856,000 B	(VAT included)
ค่าลิขสิทธิ์	781,100 B	
ค่าเช่าโลโก้	32,100 B	
ค่าอบรมพนักงาน	42,800 B	อบรมพนักงาน 4 คน 2 สัปดาห์
ค่าตกแต่งร้าน	300,000 B	ค่าตกแต่งและซ่อมแซมร้าน
<b>Initial cost TOTAL</b>	<b>1,156,000 B</b>	

ค่าใช้จ่ายเริ่มต้นกิจการ (ร้านเล็ก)		
ค่าแฟรนไชส์	428,000 B	(VAT included)
ค่าลิขสิทธิ์	374,500 B	
ค่าเช่าโลโก้	32,100 B	
ค่าอบรมพนักงาน	21,400 B	อบรมพนักงาน 2 คน 2 สัปดาห์
ค่าตกแต่งร้าน	50,000 B	ค่าตกแต่งและซ่อมแซมร้าน
<b>ค่าใช้จ่ายทั้งหมด</b>	<b>478,000 B</b>	

เงินประกัน	200,000 B	เงินประกันรวมอยู่ในค่าแฟรนไชส์
------------	-----------	--------------------------------

เงินประกัน	100,000 B	เงินประกันรวมอยู่ในค่าแฟรนไชส์
------------	-----------	--------------------------------

ระยะเวลาการคืนทุน	29.3	เดือน
-------------------	------	-------

ระยะเวลาการคืนทุน	20.7	เดือน
-------------------	------	-------