

そば道

SOBAMICHI

日本発の
本格蕎麦ダイニング



そば道は、日本の伝統食である蕎麦を主役にしながら、
現代の外食シーンに合わせて再構築した次世代型の蕎麦業態です。

「蕎麦は好きだが、利用シーンが限定されやすい」
「昼は強いが、夜は売上が伸びにくい」

といった従来の蕎麦業態が抱える課題に対し、「昼と夜で役割を
変える二毛作モデル」という明確な答えを提示。

昼は蕎麦、夜は酒。 二毛作で稼げる蕎麦業態

ランチタイムは、職人技が活きる本格蕎麦専門店として、回転率
の高い需要を獲得できる業態となっています。

ディナータイムは、「蕎麦屋でしっかり飲める」という意外性のある体
験を提供します。

夜の軸は、焼き鳥メインまたは、薫焼きメインの2パターンがあり、
酒に合う料理構成で客単価・滞在時間を自然に引き上げる設計
になっています。



現在は「そば道」「そば吟」
の屋号で計7店舗を展開し、日本国内
では「そば吟」を中心にフランチャイズ
展開も進めています。

選ぶ楽しさが記憶に残る、蕎麦×つけ汁の体験型メニュー

そば道では蕎麦を、細打ちまたは、太打ちの2種類から選択可能です。さらに、10種類以上のつけ汁を用意することで、「今日は何れを組み合わせるか？」という選ぶ、楽しさを生み出しています。

また、1組で複数種(3~5種)をシェア注文するケースも多く、無理なセット提案をせずとも自然な形で客単価が上がる設計となっています。

本格的な味わいにプラスして、体験そのものがリピート理由になる商品構成となっています。



本格的な蕎麦

そば道では、海外出店やフランチャイズ展開においても、「味の再現性」に力を入れています。

そば粉は本部の厳選したものの利用し、海外店舗においても日本と同等の原材料で調理できる体制を構築しています。

その結果、中国店舗では日本人客の来店比率も高く、現地にながら“本物の日本の蕎麦”を提供できる業態として評価されています。



フランチャイズ概要

加盟金: 6,000,000JPY/店
~ 1,200,000 THB

ロイヤルティ: 5%

初期投資: 8,000,000 THB

投資回収: 2.5年

契約期間: 5年

更新料: なし

※初期投資、投資回収は日本での実績をベースにした想定値です。



フランチャイズにご興味のある方はお気軽にお問い合わせください
eigyo.hgth@bc-hd.com

0-2381-5138