そば道
SOBAMICHI

# Soba Michi

## ร้านโซบะแท้ต้นตำรับ จากประเทศญี่ปุ่น

**โซบะมิจิ (Soba Michi)** คือร้านโซบะแนวคิดใหม่ ที่ยกให้ **“โซบะ”** อาหารดั้งเดิมของญี่ปุ่นเป็นหัวใจหลัก พร้อมนำมาปรับแนวคิดและออกแบบประสบการณ์การทาน ให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนยุคใหม่ได้อย่างลงตัว

ธุรกิจร้านโซบะแบบดั้งเดิมมีข้อจำกัดหลายอย่าง เช่น **"ลูกค้าชื่นชอบโซบะ แต่โอกาสในการใช้บริการค่อนข้างจำกัด"** หรือ **"ช่วงกลางวันขายดี แต่ช่วงกลางคืนยอดขายเติบโตได้ยาก"** เพื่อตอบโจทย์ความท้าทายเหล่านี้ **โซบะมิจิ (Soba Michi)** จึงนำเสนอแนวคิดที่ชัดเจนด้วย **“โมเดลหนึ่งร้านสองรูปแบบ”** ซึ่งกำหนดบทบาทและรูปแบบการดำเนินงานของร้านให้แตกต่างกันอย่างชัดเจนระหว่าง **"ช่วงกลางวัน"** และ **"ช่วงกลางคืน"**

## หนึ่งร้านสองรูปแบบ กลางวันคือ "ร้านโซบะ" กลางคืนคือ "ร้านสาเก"

ในช่วงเวลาอาหารกลางวันให้บริการในรูปแบบ **"ร้านโซบะเซมมงเต็นดั้งเดิม"** ที่ถ่ายทอดฝีมือของเชฟได้อย่างโดดเด่น และสามารถตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าที่มีอัตราการหมุนเวียนสูงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ในช่วงมื้อค่ำ ร้านนำเสนอประสบการณ์ที่แตกต่างด้วยแนวคิด **“ร้านโซบะที่สามารถดื่มได้อย่างเต็มที่”** ซึ่งสร้างความแปลกใหม่และน่าประทับใจให้กับผู้มาใช้บริการ โดยแกนหลักของการให้บริการในช่วงกลางคืนมีให้เลือก 2 แบบ ได้แก่ **"เมนูยากิโทริ (ไก่ย่างถ่าน)"** และ **"เมนูย่างฟาง"** โดยออกแบบโครงสร้างเมนูให้เหมาะกับการดื่ม ช่วยเพิ่มค่าใช้จ่ายต่อท่าน และระยะเวลาในการใช้บริการภายในร้านได้อย่างเป็นธรรมชาติ

## ปัจจุบันเปิดให้บริการ 7 สาขา

ภายใต้ชื่อร้าน **“โซบะมิจิ (Soba Michi)”** และ **“โซบะกิน (Soba Gin)”** และในประเทศญี่ปุ่น ได้มีการขยายธุรกิจในรูปแบบแฟรนไชส์อย่างต่อเนื่อง โดยมี **“โซบะกิน (Soba Gin)”** เป็นแบรนด์หลักในการขยายสาขา

## สนุกสนานกับการจับคู่เมนู โซบะ x ซอส

ที่ **โซบะมิจิ (Soba Michi)** ลูกค้าสามารถเลือกเส้นโซบะได้ 2 แบบ คือ **"เส้นเล็ก"** หรือ **"เส้นใหญ่"** นอกจากนี้ ยังเตรียมซอสให้เลือกมากกว่า 10 ชนิด ทำให้เกิดความสนุกในการเลือกว่า **"วันนี้จะจับคู่แบบไหนดี"**

ลูกค้าจำนวนมากยังนิยมสั่งหลายชนิด (ประมาณ 3–5 แบบ) เพื่อรับประทานด้วยกัน ซึ่งช่วยเพิ่มค่าใช้จ่ายต่อโต๊ะ โดยไม่จำเป็นต้องเสนอชุดเมนู

นอกเหนือจากรสชาติที่พิถีพิถันแล้ว การออกแบบเมนูยังมุ่งเน้นให้ประสบการณ์ในการเลือกและการรับประทานกลายเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ

## โซบะต้นตำรับจากญี่ปุ่น

**โซบะมิจิ (Soba Michi)** ให้ความสำคัญกับ **"ความสม่ำเสมอของรสชาติ"** แม้ในการขยายสาขาไปต่างประเทศ หรือในรูปแบบแฟรนไชส์

แป้งโซบะจะถูกคัดสรรโดยสำนักงานใหญ่และนำมาใช้เป็นมาตรฐานเดียวกัน ทำให้ร้านในต่างประเทศสามารถปรุงด้วยวัตถุดิบคุณภาพเทียบเท่ากับในญี่ปุ่น ภายใต้ระบบการดำเนินงานที่ควบคุมคุณภาพอย่างรัดกุม

จากแนวทางดังกล่าว ส่งผลให้สาขาในประเทศจีน มีสัดส่วนลูกค้าชาวญี่ปุ่นเข้ามาใช้บริการในระดับสูง และได้รับการยอมรับว่าเป็นร้านที่สามารถมอบประสบการณ์ **"โซบะญี่ปุ่นขนานแท้"** ได้ แม้อยู่ในต่างประเทศ

## Franchise Overview

| | |
|---|---|
| **ค่าแฟรนไชส์:** | **6,000,000 เยน/ยูนิต**<br>ประมาณ 1,200,000 บาท |
| **ค่าสิทธิ:** | **5%** |
| **เงินลงทุนครั้งแรก:** | **8,000,000 บาท** |
| **ระยะเวลาคืนทุน:** | **2 ปี 6 เดือน** |
| **ระยะเวลาสัญญา:** | **5 ปี** |
| **ค่าต่อสัญญา:** | **ไม่มี** |

*เงินลงทุนเริ่มต้นและระยะเวลาการคืนทุน เป็นค่าประมาณการที่อ้างอิงจากผลการดำเนินงานจริงในประเทศญี่ปุ่น

**ติดต่อเรา**

eigyo.hgth@bc-hd.com

**0-2381-5138**