

毎日食べても飽きない 「透き通った豚骨スープ」

坂内の最大の特徴は、透き通った豚骨スープです。厳選した豚骨を長時間煮込み、旨味だけを抽出することで透明感のあるスープ油っこくない味わい毎日食べても飽きない味を実現しています。

近年のラーメン市場では、濃厚系ラーメンのブームの反動として「軽くて食べやすいラーメン」への需要が高まっています。



坂内のラーメンは、重すぎない、健康志向にも合う、ターゲットの年齢層が広いという特徴があり、若い層だけでなく、ファミリー層やシニア層まで幅広い顧客に支持されています。

実際に「毎日食べられるラーメン」というコンセプト通り、常連客の多いブランドとして知られています。



フランチャイズ展開に適した再現性の高いオペレーション

坂内は、日本国内で長年フランチャイズ展開を行ってきたブランドであり、味とオペレーションの再現性の高さが特徴です。

ブランドのコンセプトは「日本と同じ味を世界でも再現する」というもの。そのため、秘伝の調味料、標準化された調理工程、シンプルな調理オペレーションにより、安定した品質を提供できる仕組みが整っています。

また、坂内は路面店、モール、フードコートなど、様々な立地に対応できる店舗モデルを持っており、海外市場でも柔軟な展開が可能です。

そのため、海外フランチャイズブランドとしても高いポテンシャルを持つラーメンブランドとなっています。

フランチャイズ概要

加盟金 50,000 USD
~ 1,600,000 THB

ロイヤリティ 5%

初期投資 45,000,000 JPY
~ 9,200,000 THB

投資回収 31ヶ月

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