NAGIYA
TOKYO IZAKAYA



タイで13年間営業してきたIZAKAYAのパイオニアが、ついにフランチャイズ展開を開始!

日本で20年愛されてきた本格的なソースやタレを使用。200種類以上の豊富なフードメニューを提供します。

日本で20年、タイで13年の実績を持つ本格派「IZAKAYA」。タイでの運営経験も豊富です。

日本食を調理できるスタッフの教育システムを構築し、本格的な日本食をあなたの地域にお届けします!





Store List


① Nihonmachi
Sukhumvit Soi 26


② Thonglo Soi 9
Soi 9-11


③ Ekamai Gate Way
BTS Ekamai


④ Asok
Near GMM



⑤ Taniya
Centre of Thaniya Road


⑥ Donki Mall Tonglo
Soi Ekamai 5


⑦ Sriracha


⑧ Torayoshi Izakaya
Sukhumvit Soi 26

ブランドの特長

① タイでの豊富な実績

独立型店舗、コミュニティモール、ショッピングモール、様々な立地での出店を成功させてきました。また、メニューも日本とタイのトレンドを意識し、常に変化させています。この価格とクオリティが他社との差別化ポイント。

② 高い収益性

初期投資額は約500万バーツ。投資回収は10～20ヶ月。

③ マニュアルシステム&トレーニングプログラム

マニュアルをオンラインで共有するシステムを採用。常に最新の情報を入手することができます。多くの厨房スタッフを預かり、教育しています。本格的な日本食を提供できるスタッフを育成します。



もつ鍋と言えばなぎ屋の名物!

他所にはないビジュアルを意識して完成したニラタワーもつ鍋はなぎ屋の大人気メニュー。

もつ鍋の他、豚鍋、鳥鍋、鳥すき、牡蠣鍋などがあります。スープは王道あっさり味噌、白いこってり味噌、キムチ、魚介系醤油が選べます。もつのプリップリ感、脂の甘みは日本国産和牛もつならでは!

脂の染み込んだスープにメはお好みで雑炊、中華麺、うどんをご用意。どのスープでも中華麺の相性は抜群で人気NO.1!!



焼きとん・焼き鳥

毎朝仕入れる、新鮮な食材のみを使用。当日ご提供分だけを1本ずつ丁寧に串打ちし、鮮度・味わいともに最高の串焼きをお届けします。

タレ、塩、味噌ダレの3種類からお好みの味付けを選べ、日本の味をそのままお届けしている秘伝のタレは、なぎ屋自慢の味。じっくり4時間煮込んだ、本格的な味わいをお楽しみください。



寿司、刺身

毎週日本から運ばれる新鮮な魚介類をたっぷり使用し、寿司、刺身共に上質な食材をよりリーズナブルにご提供出来るよう日々努力しています。

握り寿司セット、桶ちらし寿司2～3人前はお得な価格でボリュームもあり不動の人気商品です。





フランチャイズ概要

加盟金	1,200,000バーツ
ロイヤルティ	3%
マーケティング	なし
初期投資	約8,000,000バーツ
投資回収	約12～24ヶ月
契約期間	5年
	なし

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 0-2381-5138

