

一滴八銭屋 - 創作うどんダイニング

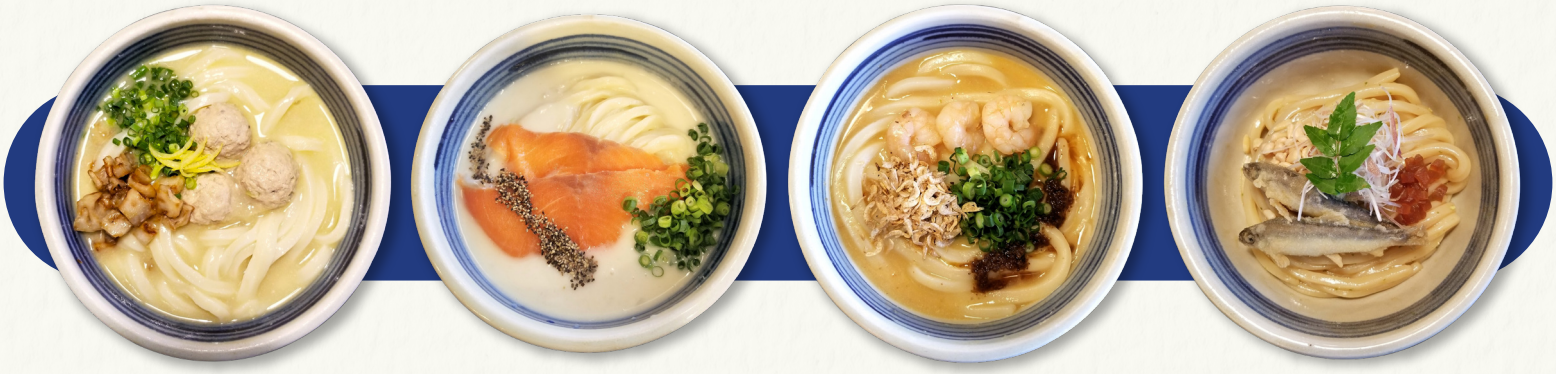
「うどんを目的に訪れる店」を目指して

一滴八銭屋は、1999年に東京・新宿で創業した創作うどん専門店です。

当時、東京ではラーメンや蕎麦に比べ、うどんは**「手軽な食事」**というイメージが強く、専門店として高い評価を得ることは容易ではありませんでした。

そこで一滴八銭屋は、「うどんを食べるためにわざわざ足を運びたくなる店」を目指し、自家製麺と独創的なメニュー開発に取り組みました。現在では25年以上にわたり、多くの常連客に支持される東京を代表する創作うどんブランドとして成長しています。





本格うどん × 創作和食 × 居酒屋

一滴八銭屋は、讃岐うどんをベースにした自家製麺と、日本料理の技法を組み合わせた「創作うどん」を提供しています。昼は本格うどん専門店として、夜は和食・天ぷら・一品料理・日本酒を楽しめる居酒屋として営業することで、幅広い利用シーンに対応しています。この昼夜二毛作のビジネスモデルにより、高い収益性とリピート率を実現しています。

「創作うどん」という独自のブランドポジション

一滴八銭屋は、讃岐うどんをベースに、日本料理の技法や旬の食材を組み合わせた「創作うどん」を提供しています。他店では味わえない独創的なメニュー開発により、うどん専門店の枠を超えた新しい食体験を提案しています。





昼はうどん、夜は和食居酒屋の二毛作業態

ランチタイムは本格うどんを中心とした専門店、ディナータイムは天ぷらや一品料理、日本酒などを楽しめる和食居酒屋として営業。時間帯ごとの異なるニーズを取り込むことで、高い収益性と幅広い顧客層を実現しています。

















四季を楽しめる豊富なメニュー開発力

定番のうどんに加え、旬の食材を活かした季節限定メニューや創作料理を継続的に展開。何度訪れても新しい味に出会える商品構成が、多くのリピーターを獲得している理由の一つです。



フランチャイズ概要

加盟金 (Master 含む)	15,000,000 円
ロイヤリティ	5%
初期投資	5,700万円
投資回収	27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