



遣唐拉麵



地道九州風味 

QINGDAO BRAND CONCEPT



2015

BRAND IMAGE

ブランドイメージ



7～9世紀に中国(唐)と日本の交流により中国の麺文化が日本に広まった。

それから時代は進み日本ではラーメンとして食文化を確立。今度は、日本から中国へ日本のラーメンを届けるべく立ち上がった。

その名も・・・

遣唐拉麺

BRAND CONCEPT

ブランドコンセプト

中国市場で日本食ブランドの
No.1を目指す

こだわりの味
日本伝統の味

食品の
安心・安全

“おもてなし” 精神の教育

MENU CONCEPT

メニューコンセプト

Q, S, Cの徹底

Quality

変えさせない

統一の味

Service

顧客を待たせない

素早い
オペレーション

Cleanliness

落ち着いた雰囲気

清潔感のある
店舗造り



白木彫で店内照明も明るく
清潔感のある内装

MENU CONCEPT

メニューコンセプト



ベースは豚骨ラーメン専門店

当該オーナーは複数のF Cブランドを展開しており、そのブランドの1つである「Waffle Bant」においてドリンクノウハウがあることからラーメンとカフェを融合したメニューにて展開を進める。



Waffle Bant[®]
Belgium Waffle, Coffee & Icecream



MENU CONCEPT

メニューコンセプト

5本柱で売上獲得

+αで客単価UPを狙う

セットメニューの充実

- 1) 見やすいメニュー表
- 2) オーダーが簡単
- 3) 単品より割安感をだす

らーめん

ドリンク
アルコール

テイクアウト

サイド
ディッシュ

季節
メニュー



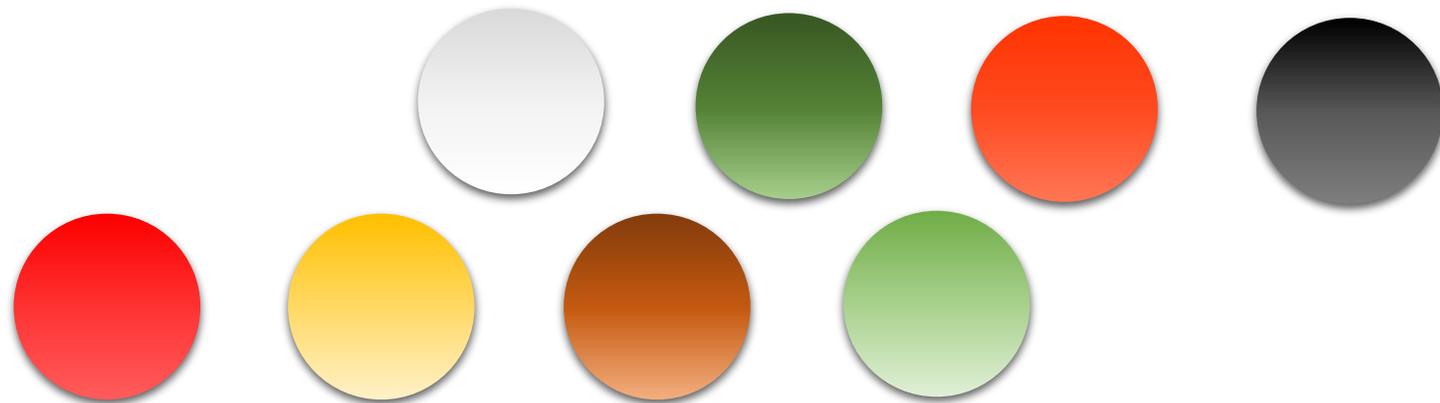
MENU CONCEPT

メニューコンセプト

① 8種類のベース お好みのラーメンを1つ選ぶ



② 8種類の味玉 お好みの味玉を1つ選んでトッピング



組み合わせで
64種類の
ラインナップ
(①+②)

MENU CONCEPT

メニューコンセプト

8種類の味玉 (トッピング)

コラーゲンボール/メイン食材

白玉
豆乳チーズ

深緑玉
パクチー
中国野菜

橙玉
味噌

黒玉
黒ごま

赤玉
トウバンジャン

黄玉
カレーパウダー

茶玉
さくらエビ

緑玉
わさび

MENU CONCEPT

メニューコンセプト

サイドディッシュ

メイン 4種類



カレーライス



焼き餃子



チャーハン



鶏から揚げ

サブ 4種類



チャーシュー丼



チャーシュー
盛り合わせ



煮玉子



ワンタンスープ

MENU CONCEPT

メニューコンセプト

ドリンクメニュー

モクテル ※中型・大型のみ導入

《抹茶》

抹茶ミルク
抹茶ソーダー

《チョコレート》

チョコミルク

《キャラメル》

キャラメルミルク

《ライチ》

ライチソーダー
ライチティー

《ストロベリー》

いちごミルク
ストロベリーティー



ソフトドリンク OR ビール ※全店導入

《ソフトドリンク》

コーラ
セブンアップ
ファンタ
烏龍茶

《ビール》

青島ビール
アサヒスーパードライ

珈琲 ※大型のみ導入

《珈琲》

カフェラテ
ブレンド
アメリカーノ
エスプレッソ
カプチーノ

《紅茶》

ティーパック
(レモン・ミルク)

MENU CONCEPT

メニューコンセプト

季節メニュー

春

3・4・5



旬の野菜

ヘルシー

夏

6・7・8



冷麺風

さっぱり

秋

9・10・11



秋の食材

ボリューム

冬

12・1・2



暖まる

辛口

1年目



2年目



写真はイメージです

STORE STYLE

店舗スタイル



小型モデル (15坪)



低資金タイプ

約50~70㎡ / 20~30席

イメージカラー黄色

スタッフ(3~4人体制)

郊外の小型ロケーション及びショッピング
モールのフードコートで採用。

- ・ラーメンメニュー全品
- ・サイドディッシュのメイン4種類の
内2種類に限定
- ・ソフトドリンクのみ



大型モデル (35坪以上/大都市)



大都市立地タイプ

約120~140㎡ / 70~90席

イメージカラー赤色

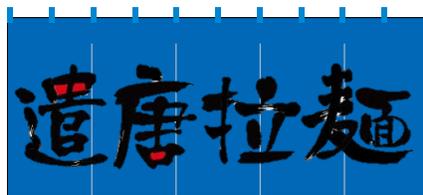
差別化を図る為、店名に「大」を入れる
スタッフ(10~15人体制)

北京、上海など大都市で採用

- ・全メニュー導入
- ・珈琲メーカーを設置したカフェスタイル



中型モデル (25~30坪)



標準タイプ

約80~100㎡ / 40~50席

イメージカラー青色

スタッフ(5~6人体制)

1号店のモデル店として導入。

- ・全メニュー導入
- ・珈琲メーカーの設置なし

