



事業説明 & 店舗視察 のご案内

参加費
無料

見てほしいのは、
派手さではなく
「回り続ける現場」です。



人が無理しなくても、
店が回るように設計しています。
FC資料や数字だけでは
伝わらない「現場の仕組み」を
実店舗でご覧ください。



開催日時(各回先着5社10名様)

2026.
① **4.23** (木)
13:00 ▶ 18:00

2026.
② **5.28** (木)
13:00 ▶ 18:00

福岡県福岡市東区

※集合場所等詳細につきましては、弊社担当よりご連絡させていただきます。

詳細及び参加申し込み方法は裏面をご覧ください

※オンライン説明会等につきましても承っております。お気軽にお問い合わせください。

なぜ、私たちは店舗を見ていただくのか
フランチャイズの成否は、売上予測よりも
「現場が回るか」で決まります。
「忙しい時間帯でもオペレーションが詰まらないか」
「経験の浅いスタッフでも同じ動きができるか」
「判断や迷いが、現場に残っていないか」
これらは、数字では伝えきれません。

だから私たちは、
まず現場を見ていただくことを
大切にしています。



「はかたや」と「小麦治」のご紹介



日常で選ばれ続ける、
超回転型ラーメン

- ・券売機による注文の単純化
- ・提供スピードを最優先したメニュー設計
- ・替玉文化による自然な追加注文
- ・人通りが少なくても成立する店舗実績



昼ピークを、少人数で
取り切るうどん店

- ・セルフ方式による省人化
- ・作業を分解したオペレーション設計
- ・無理な営業時間に頼らない運営
- ・郊外・ロードサイドでの安定稼働実績

見ていただきたいポイント

- ・入店～退店までの動線
- ・回転が止まらない理由
- ・都心型／郊外型の違い

- ・昼ピーク時の人の配置
- ・セルフ導線と滞留の少なさ
- ・外国人スタッフが自然に動ける理由

事業説明会でお伝えすること

- ・5店舗＋工場を1単位とした事業モデル
- ・人に依存しないオペレーション設計
- ・外国人スタッフ活用の実例と仕組み
- ・都心／郊外での立地の考え方

- ・FC加盟とは異なる
「経営パートナー方式」の考え方

数字の説明より「なぜそう設計しているか」を
中心にお話しします。

事業説明 & 店舗視察概要

内 容:

- ・会社、事業コンセプト説明
- ・はかたや／小麦治の業態解説
- ・実店舗視察(営業中)
- ・質疑応答・個別相談

参加対象:

- ・外食事業を検討している法人・個人
- ・新規事業・多店舗展開を考えている方

定 員:各回先着5社10名様

参加費:無 料

参加申し込み方法

下記、ホームページにて必要事項を
ご入力の上、お申し込みください。



<https://www.fc-showafoods.jp/>

※ご不明等、その他お問合せ先:

電話:092-362-3050

mail to:info@showafoods.jp