



有限会社 翠葉商事

横浜市中区長者町9-170翠葉ビル内2F

TEL 045-243-3488 FAX 045-263-1982

ホームページ<http://www.suiyo.com>

メール[info@suiyo.com](mailto:info@suiyo.com)

# 餃子に込める5つのこだわり

翠葉の餃子と言えば、今弊社の「ブランド商品」とも言え、お店の売上を支える“優等生”と言っても過言ではありません。

市場にデビューして以来約20年、長年、その味が変わらないことには理由があります！ なんと  
言っても、餃子を愛し、餃子一筋に生きるという表現に尽きます。皮にこだわり、肉、野菜にこだわ  
り、すべて手づくりでこだわる。素材を熟成させてから焼くのが「翠葉餃子」の特長。「翠葉餃子」  
に注ぎ込んだ愛は、純情そのもの。だから、多くのお客様から高い支持を得られるわけです。

## 豚バラ肉

“食べたい餃子”を求めて、20年間日本と中国を駆け巡り、何度も何度も味わい尽くしました。美味しさの決め手ともなる豚肉は香りや旨さが凝縮するバラ肉に行きつきました。また産地や生産者がはっきり分かる安定した国内産の豚肉を使用しています。



## 餃子の皮

調理人の目利きにより選別した良質の硬質系小麦を用いて、鍛えた職人の手で1枚1枚丁寧に仕上げています。そこから生まれた「モチモチした食感は忘れられない！」と多くのリピーターのお客様から評価いただいています。

## 熟成

方法は証せませんが、“翠葉餃子”はまるやかでジューシー、軽く何個でも食べられると云われる由縁です。



## 野菜

豚肉のおいしさを包むニラやキャベツの香りや新鮮さは土が決め手です。地産池消をモットーに、目が行き届く近郊の農家と栽培契約して仕入れています。



## 安心・安全

“栄養バランスと食の安全”については関東学院大学・角田博士に指導をお願いし、又「海のご☆山のご」食物研究会と共に、品質のチェックはおこたまりません。いつも変わらぬ健康食として、安心してお楽しみいただけるように努めております。



# 餃子を育て そして収穫

収穫するためには餃子を育てることが大事。繁盛させるには5つのこだわり。生み出すことは難しいが、真似るのは簡単。だから、あなたも「餃子の翠葉」の店主になれる!

## 餃子を育てる

餃子に愛情を込めてられれば「初心者」でもよし!

餃子を売りにしている「餃子の翠葉」は、平均客単価が昼700円、夜1,500円~2,500円“やや安め”のお店だ。内装は、一般庶民を意識して素朴で、清潔な店構えで、月に6回来店してもらうことを目標にしている。安くて、美味しい餃子のお店と評価されれば、それは最高の喜び、最高の“誇り”と肝に銘じ、「餃子」づくりに情熱をかたむけて、18年間その思いに変わりはありません。これからも手づくりにこだわり「餃子」を作り続けます。

**美味しい餃子をつくる=育てる。**これが収穫への道であり、原点。日々「餃子」づくりに専念し、餃子がなくてはならないものだ実感し、翠葉の「餃子」があったからこそ、お店の繁盛に繋がる。だから私たちは自社の餃子づくりへの誇りと思いはいつも一緒である。

**餃子売る=収穫する。**一所懸命に育てた餃子を成長させてお客様に販売し、「美味しかった」と言われて初めて“収穫”となります。その喜びは計り知れません。日々の売上には、この餃子の存在が重要です。



# 初心者にも作れる

熟成させてから、焼くまでが「育つ」の一環である。

餃子を育てる第一歩はまず、一つひとつを丹念に包むこと。そして成形された「餃子」を熟成させ、パリパリに焼くまでが餃子を育てることの一環である。

安くて、美味しい餃子が横浜の代表的な味、弊社の看板商品として、今まで育ち続け、多くのお客様から「美味しい」と評判をいただいています。私たちは餃子づくりにおいて“熟成”させることに重点を置いています。この「熟」があるからこそ、翠葉の餃子なのです。熟成させることに日々努力しています。

さらに、熟した餃子を焼くことにこだわり続けなければ美味しい餃子は出来ません。焼き方、水の量、油の量、温度加減、焼き時間等、我々独自の過程を経て、初めて「餃子が育つ」ことができます。餃子を焼く、包む、熟成する、すべての工程にはこだわりがあり、美味しい餃子を生み出す為に我々はその工程を今まで守り続けています。



# 収穫には感謝の気持ちを

育てた餃子が売れたときには感謝の気持ちが素直に湧く。

餃子を育てる過程を経て、売れたときには素直に嬉しく、お客様に感謝の気持ちを表すことが大切である。「食」を通し、「餃子」を通して、お客様に感動を与え、「翠葉の餃子は美味しいねって」言われればとてもうれしくなりません。日々餃子が売れて、来店のお客様の9割は当店の「餃子」を注文し、お持ち帰りもするし、餃子の収穫祭とも言えるぐらい翠葉の餃子は弊社の主人公です。売上に大いに貢献してくれる主役でもあります。また、翠葉の餃子ファンとなるお客様がいらっしゃったからこそ、翠葉がここまで成長でき、自然と感謝の意を込めてお客様に餃子を提供でき、いつも最高に美味しい餃子にこだわり続けることが自然にできる訳なのです。



## ■企業理念

# 「食は文化、食は信、食は心」

中国4,000年の歴史の中で生まれ、受け継がれてきた中国の食文化。  
餃子の翠葉は中国料理の精神を大切に、信頼の食、真心の食を目指し  
日本の皆様の健康生活へ貢献します。

## ■会社概要

会社名	有限会社 翠葉商事
会社名	神奈川県横浜市中区長者町9-170翠葉ビル2F
設立	1992年5月
資本金	10,000,000円
代表者	浅野 宜貴
沿革	平成4年5月 横浜市南区に広東料理「翠葉本店」開業 平成9年3月 横浜市中区長者町に「翠葉長者町店」オープン 平成10年3月 横浜市南区に中華宅配専門店「九龍半島」開業 平成12年5月 「有限会社 翠葉商事」に法人設立 平成12年6月 点心専門店「翠葉ドンドン」オープン 平成12年7月 中華小皿料理「翠葉2000」オープン 平成12年7月 中華小皿料理・居酒屋「翠葉厨房」オープン 平成12年8月 中華小皿料理・居酒屋「翠葉2000」オープン 平成17年5月 「翠葉本店」の店舗を購入 平成18年7月 自社社員寮を購入 平成20年8月 自社ビルを購入、現「翠葉長者町店」のビル 平成21年9月 海鮮レストラン「富佳楽」一号店を中国へ展開 平成22年4月 「翠葉桜木町店」のビル購入 平成22年5月 「餃子の翠葉桜木町店」をリニューアルオープン 平成22年6月 「翠葉セントラルキッチン」オープン餃子や食べるラー油の生産工場 平成22年6月 海鮮レストラン「富佳楽」二号店を中国でオープン



## ■ 広東料理店から

今から20年前、裸一貫でまずオープンした店舗は、高級感のある広東料理店でした。すぐに、時代のニーズに合っていないと感じ、今までの考え方を一転して『安くて美味しい中華』『安くてここでしか食べられない一品』と、思い切り経営の方針を180度を変えることにしました。

まず、広東料理の味は守りつつ、一般的な庶民中華を目指しました。1品当たりの単価を1,000円以上から全てを600円前後に落とし、多くのお客様が気軽に入れる店舗作りを徹底的に行いました。リニューアルの効果は実り、翠葉のお客様から、高く評価され、新規のお客様も増やすことができました。

次に、安くてここでしか食べられない一品は、日本人が大好きな『餃子』にしました。しかし、多くの人が知っていて口にしている餃子は、既に完成体に近く、新しい餃子の研究に莫大な労力を費やしました。1年後ようやく完成した『翠葉餃子』は特別な方法で「熟成」した餃子でした。餡の配分はもちろん「門外不出」です。

『翠葉餃子』は、その後も弊社を支える優秀な商品となっています。激安では勝てない時代に「翠葉の餃子」が生き残れたお陰だと言わざるを得ない状況です。

「餃子の翠葉」は、美味しい餃子を保ちながら、美味しい中華を小皿のスタイルにして、提供して参りました。目指しているのは、庶民的な中華。昼のランチは、500円コインで、満足が出来るお店、夜は小皿一品メニューも気軽に取れて、『中華居酒屋』のスタイルでファミリーの食事需要に応えられ、幅広く顧客層に支持されています。

## ■ 事業の沿革

平成4年	広東料理「翠葉本店」開店
平成9年	「餃子の翠葉」横浜市内開店
平成12年	「餃子の翠葉」横浜市内3店舗開店
平成21年3月	「餃子の翠葉」中国加盟店2店舗展開
平成22年5月	「餃子の翠葉」横浜市内加盟店1店舗展開
平成22年6月	「餃子の翠葉」セントラルキッチン(自家工場)
平成23年1月	「餃子の翠葉」本格的加盟店展開予定



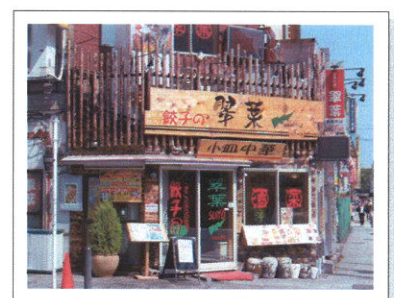
# 店舗一覽

更なる店舗展開を目指します。



店舗名	エリア	電話番号
◆翠葉本店	横浜市南区	045-743-2680
◆翠葉長者店	横浜市中区	045-263-0227
◆翠葉ドンドン店	横浜市中区	045-261-1615
◆翠葉2000	横浜市中区	045-263-2367
◆翠葉桜木町店	横浜市中区	045-242-5866
◆翠葉セントラルキッチン	横浜市中区	045-341-4799

海鮮レストラン	エリア
◆富佳楽酒家一号店	中国・福建省
◆富佳楽酒家金山店	中国・福州市



単位：千円

15坪店舗実績		
売上平均	3,000	100%
原 価	750	25%
人 件 費	750	25%
家 賃	180	6%
減価償却	60	2%
水道光熱費	150	5%
そ の 他	30	1%
経常利益	1080	36%





# 餃子の翠葉

KantonsaikanSuiyo

Office:横浜市中区長者町九丁目170番地翠葉ビル2階  
TEL.045(243)3488 FAX.045(263)1982

## ■代表挨拶

日本一の美味しい餃子を目指し、  
社会貢献する企業に成長する。



日頃は、餃子の翠葉をご愛用頂きまして、誠にありがとうございます御座います。  
当社は、1992年創業、「餃子」を愛し、「餃子」一筋に生きる、常に「顧客満足」を合言葉に美味しい餃子をより美味しく提供することで、多くなお客様とご縁を持たせて頂き、微力ながら「食」の発展に尽くして参りました。

「医食同源」、「食」が生活の中での「楽しみ」として定着しつつある中、お客様の要望も多様化し、つねに安全・安心な食の提供が求められています。安全性を追求した餃子を提供していくと同時に「食の安全・安心」を我々の永遠の「テーマ」とし、重要な使命と考えております。

今後も社員教育の一環として定め、「安心を提供する」を経営理念として、お客様のため、最高の商品、最高のサービスを心がけ、全社をあげて邁進して参ります。

今後とも皆様のご支援を頂きよう宜しくお願い申し上げます。

有限会社 翠葉商事  
代表取締役 浅野宜貴





## ■■■ 餃子の強み ■■■

「餃子の翠葉」は、経営を成り立たせるために、餃子の味や、経営のスタイルなど研究を重ね開発した業態です。形だけ整えたような業態ではありません。勝ち抜けるような「チェーン」を作っていくつもりで、「夢、希望、そして幸せを与える」ことが我々の原点であると考えています。

### ① 自社で ブランド商品の魅力を徹底的に発揮できる お店

ランチタイムを除いた時間帯では100%の注文率で、自社ブランドの商品「翠葉餃子」をお客様は選んで頂いています。さらに、「翠葉餃子」を軸にお客様は他の注文をされるため、相乗効果で客単価を上げることができています。

### ② お客様に 飽きられない お店

多すぎないメニューでお客様も目移りせず注文ができるため、幹事がしやすいお店としてお客様から大きな評価を頂いています。また、『餃子のお店』としてシンプルで覚えやすい為、数ある飲食店の中から名前を引き出しやすいことから、リピート力が備わっています。店舗の内装もシンプルで、お客様もリラックスして食事をされています。

### ③ 消費者ニーズに徹底的に応える お店

ランチ時は低単価で、提供し続けてきましたが、回転率を上げることができれば、「500円のワンコインランチ」、「餃子定食」を主力としたメニュー提供ができます。

夜は充実した中華小皿料理を低単価に設定。100%の注文率で、自社ブランドの商品「翠葉餃子」をお客様に楽しませ、客単価を上げながら、家族での食事需要にも対応しています。

### ④ 経費が掛からず 損益分岐点を徹底的に下げられる お店

ほとんどのオーナーが頭を悩ます人件費ですが、翠葉では『料理長』の手配が100%できるため、募集や研修などの余分なコストが掛かりません。また、自ら探す場合も職人の味をアルバイトレベルの方でも再現できるように、調理工程はノウハウ化により完成されています。2週間程の研修で店舗運営までできるため、時間と経費を抑えることができます。

### ⑤ 低投資で、すぐに出店できる、2号店以降を出しやすい 利点

居抜き物件の活用、裏路地出店、シンプルオペレーション、固定低ロイヤリティなど、初期投資と毎月の経費を抑えるなど様々なシステムで、赤字リスクが非常に低いビジネスモデルであり、安心して運営ができます。



### ① 居抜き物件を積極的に取り込む

「餃子の翠葉」では、ラーメン屋のコンセプトで構築され、構成されたメニューはラーメン店等の居抜き店舗でも十分に調理可能であり、飲食店の居抜きであれば、無駄な改装費用を掛けず、既存設備などを最大限に活用して出店が出来ます。

### ② 低額の家賃で出店戦略

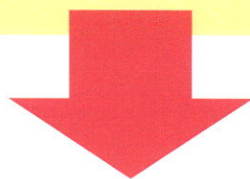
「餃子の翠葉」では、自社製の餃子商品の潜在力を100%行かせ、リピーターで売上を確保することが可能で、高額の家賃と保証金を払って一等地を選択する必要がありません。

### ③ 人経費は抑えられる

職人は一切必要がありません、社員は一名とアルバイトだけでも運営することができるので、管理が楽なほか、人経費が固定化しない為、損益分岐点を抑える経営が可能になる。

### ④ ロイヤルティーは低額しかも固定

毎月のロイヤルティーは固定、しかも低額、その分収益が取りやすいビジネスモデルとなっている。(仮に月300万円の店舗で、ロイヤルティー5%だと、毎月15万円の経費を発生するが5万円で済む)。



**その結果は、リスクが少なく早期に回収のメドが立ち、  
さらに多店舗展開が容易になる。**



現在オープン店舗数	7店舗(中国2店舗含む)
展開する主な都市	神奈川県横浜市
事業特性	展開し易いフランチャイズ事業 メニューの構成、仕入れ先はすべて本部が選定年3回のメニュー変更
契約期間	5年間
主力商品	餃子・ラーメン
内装関係	本部指定業者
施工	本部指定業者
立地選定	関東圏内(東京・神奈川・千葉・埼玉・栃木・茨城・群馬・山梨)の駅前立地 ※他道府県応相談
支援状況	オープン支援(実費)、スーパーバイザーの派遣
初期平均投資	約700~800万円(ビルイン)、物件取得、物件保証金、開業準備品、 開業前人経費等含まず
標準売上	約300万
原価率	28%
人経费率	25%
食材支払いサイト	未締め翌20日支払い
加盟金	210万円(税込)
ロイヤルティー	固定5万円
本部	有限会社 翠葉商事 神奈川県横浜市中区長者町九丁目170番地 TEL045-243-3488 FAX045-263-1982 代表取締役 浅野 宜貴



■■■ 「餃子の翠葉」 直営店実績/FC加盟条件 ■■■

## 加盟モデルの収支と初期投資

### 1. 月間売上・利益計算

単位：千円

約15坪の居抜き店舗型		
売上高	2,500	100%
原価	700	28%
人件費	625	25%
家賃	200	8%
減価償却	50	2%
水道光熱費	125	5%
宣伝広告費	25	1%
その他	25	1%
経常利益	775	31%

### 2. 初期投資計画

単位：千円

加盟金	2,000
加盟保証金	500
店舗設計費用	400
厨房設備投資	1,500
店舗内装費用	2,000
備品その他	1,000
出店準備費用	600
合計	8,000

### 3. 投資回収計画

単位：千円

投資回収	8,000	約12ヶ月
------	-------	-------

※上記のシミュレーションは15坪の居抜き店舗の初期投資と収支モデルになっています。

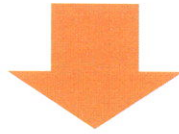
※上記の数値出デダーは過去の実績であり、将来の売上や利益等の保証するものではありません。



■■■ 開業までのフローチャート ■■■

資料請求

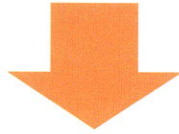
- ・事業説明会参加
- ・加盟意向確認書提出
- ・社長面談



- ・審査申し込み

加盟契約

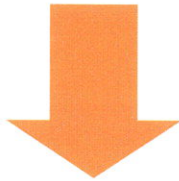
- ・物件検索
- ・立地診断・現調依頼



- ・店長候補採用決定
- ・店長研修開始

物件賃貸契約

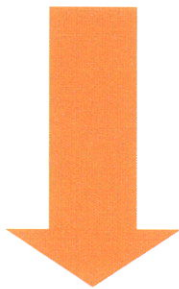
- ・電話回線・番号申し込み
- ・図面作成開始
- ・保健所事前相談
- ・図面・見積書提出



- ・アルバイト募集
- ・保険申し込み
- ・食品衛生管理責任格取得

工事契約締結

- ・厨房機器発注
- ・消防申請
- ・防火責任者申請
- ・工事着工
- ・厨房機器納品



- ・アルバイト募集・採用
- ・店長研修終了
- ・保険料入金

店舗完成

- ・POS・PC納品・設置
- ・店舗引渡し
- ・厨房備品納品



アルバイトオープン前研修

- ・研修開始



オープン

