



理想のカレーとは、 野菜と果物の甘さ、旨さ

業界初 **グルテンフリー** 100g(90kcal)
日本食品分析センター調べ

国産野菜は昔に比べ栄養価が3分の1かそれ以下だと言われていた
ならば通常のカレー作りの3倍入れてしまえというのが
もうやんカレーの野菜をたくさん使うきっかけでした

1997年に西新宿で店舗を構えた「もうやんカレー」。大量の
香味野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、リンゴ、バナナ、トマト、ニンニク、
マンゴー) をエクストラバージンオリーブオイルのみで2日かけて
じっくりと焙煎。漢方薬膳のオリジナル熟成スパイスでカレー全体を
まとめる。スパイスの熟成とカレーソースの熟成期間で2週間と

いう時間をかけ、角が取れたような
まろやかな味わい深さのカレーが
完成しました。約25種類以上のオリジナル熟成スパイスの個性
が垣間見える、香り高さが魅力です。美容や健康にも良い、厳選
された野菜のエキスがたっぷりというのもこだわりの点です。



水
特殊セラミックフィルターを
通した水を使用。料理
飲みもの全てに使います。

油
EXバージン
オリーブオイル・米油を
カレーはもちろん
炒めものにも使います。

塩
ミネラルをたっぷり含んだ
伊豆大島の海の精を使います。

もうやんカレーが完成するまでにかかる日数は
仕込みから完成までなんと2週間!!
まさに、もうやんの

魂のカレーである。

店の大釜で大量の野菜と果物を炒めること丸2日間。詰めて詰めて詰め
まくって、野菜と果物が真っ黒いジャムになるまで詰めます。
このままでも美味しい贅沢な野菜ペースト、スパイスと共に丁寧に
取った大量のスープと熟成スパイスで仕上げたカレーソースを冷蔵庫で
寝かせ、前のカレーソースと混ぜ合わせる。
ここで初めてお客様の前に登場!
見た目は普通のカレーと同じですが、ほとんどが野菜と果物で出来ています。
これ以外に作り方のないカレー!
小麦粉と油でとろみをつける、よくあるカレーとは違います。



見た目は普通のカレーしかし、中身が全然違います。
よくある日本のカレーはよくない油と小麦粉で作ったカレー風味の油井です。
スポーツトレーナー時代によく動き体の調子よくなる食事はなにか・・・人体実験してました。
それがもうやんカレーです。
もうやんカレーはほとんどが野菜と果物で出来ています。
カロリーが低いです。大量の野菜を使います。
スパイスをオリーブオイルで熟成させたものを使っていますのでスパイスの香りが違います。
漢方薬膳の薬剤師のもとにスパイスを調合している体によいカレーです。
明日の便通が良くなります。野菜とスパイスの効果です。





もうやんカレー株式会社
代表取締役 辻 智太郎

加盟店が儲かる フランチャイズ

「加盟してよかった」と思っていただけのFCに

もうやんカレーをFC化していくにあたって私が強く感じていたのは、なによりも加盟して頂く方に、「加盟してよかった」と思っていただけのFCでなくてはならないという事でした。加盟して頂く方に、少しでもお金を残して頂きたい。もうやんカレーというブランドを活用して、少しでも豊かな生活を送っていただきたい。

「FC加盟…興味はあるけど、結局、本部ばかりが儲ける仕組みなんじゃないか？」とお思いの方に、是非知って頂きたい。いままでのFC本部と、もうやんカレー本部とは、全く異なります。本部が搾取し儲けるのではなく、実際にお店を運営する人が、「やって楽しい・面白い!」と思えるFCです。

もうやんカレーは、儲けよりも、「まっとうな物を、手頃な価格で食べられるお店」を増やして行く事を、大切にしています。もうやんカレーの理念に共感して頂ける方は、是非一度、お話を聞きに来て下さい。

もうやんカレーとは？



食べて健康！食べてキレイになる！ それがもうやんカレー

もうやんカレーの本店は、1997年に西新宿の地でオープンしました。現在、実に多くの熱狂的ファンの方がいらっしゃいます。はじめからそうだったわけではありません。少しずつ少しずつ口コミで噂がいまでは全国から、わざわざ来て頂ける程の、カレー専門店になりました。

「まともな料理を、皆が食べられる価格で提供する」至極簡単そうでいて、実のところこれがなかなか難しい。そんなテーマを掲げて、もうやんカレーは営業を続けて来ました。

「まともな料理」とはすなわち、体に良いものという事です。しっかりと栄養がとれて、健康になる食べ物。日本の国民食であるカレーはどちらかというと、B級グルメと思われがちです。健康や美容とは程遠いイメージを持たれがちですが、もうやんカレーは違います。

もうやんカレーには、カレーソースの重量の、3倍の野菜が溶け込んでいます。そして、約25種類のスパイスが入っています。スパイスとはすなわち、薬です。もうやんカレーは、美味しく“野菜”と“スパイス”がとれてしまう、人々を健康にする力を持った食べ物です。

元祖 グルテンフリー

化学調味料無添加 100g(90kcal)
日本食品分析センター調べ

店長の個性、地域のお客様の声を大切にしています。

もうやんカレーの店舗では、それぞれの店長の個性や、地域のお客様の声を大切にしています。

直営店では、メニューの内80%は本部で用意した統一レシピの中から選びますが、20%は現場の店長に考えさせています。ボトムアップを尊重する事で、多様なアイデアが花開き、一人の人間だけで考えるよりも、ずっと魅力的なお店作りが出来るはず。そして、地域のお客様とずっと接している現場スタッフの声を大切にすることは、そのお客様たちを大切にすることに繋がると考えています。

例えば、現在もうやんカレー直営店では、昼はカレーbuffet、夜はセレクトワインとテキーラも飲めるカレー居酒屋と、独特なスタイルで展開していますが、加盟者様が出店される立地・物件によっては、もっと違った形で運営をする事も可能です。オーナー様と本部とで打合せをしながら、“最適”なスタイルを作っていけたら最高です。

従来のFCは、あくまで本部の企画で統一、ボトムアップは認められづらいというシステムが一般的でしたが、もうやんカレーは、加盟店の皆様と本部とで、一緒に作り上げていくブランドです。本部の確認はとって頂きますが、圧倒的に自由度が高いフランチャイズだと言えます。いいアイデアはグループ全体で共有し、共に進化していきましょう。

※メニュー開発は希望制です。強制ではありません。



自由度の高さ



確固たる信頼関係を築きましょう

「自由度が高い」、これを実現する為には、本部と加盟店様との間に確固たる信頼関係が必要です。

お店をオープンされる前の研修で、しっかりと経営や調理の技術を体得して頂く必要があるのです。研修修了の暁には、お互いに信頼感を持って、運営に望める状態まで持っていく事が、開店の条件になります。

通常、本部が行う研修は、研修期間の目安が決まっていますが、もうやんカレーの研修に一定の期間はありません。本部が「合格!」を出すその時まで、研修を続けて頂きます。これを読んで、不安に思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、ご安心下さい。釜無し店舗の場合、メニューによっては1日から7日で卒業できる内容です。飲食、調理経験のない方でも1ヶ月あれば、一般的には研修内容を習得できるように指導していきます。釜あり店舗の場合は釜の使い方をしっかりと研修します。

研修期間に、本部スタッフとの交流も出来ますので、「本部と加盟店」という割り切った関係ではなく、一緒にもうやんカレーを築いていく“仲間”として加盟まで進んで頂きたいと考えています。

研修が短い



【テレビ/雑誌/ネット実績】1997年から、TV、雑誌にて優勝10回、金賞2回受賞、優勝10回。アドマッチク天国、時期不明。お願いランキング 2012年 3月。VVV6 東京V シュラン 2005年 5月25日。しゃべくり007、2009年 7月13日。カウントダウンTV、時期不明。東京1週間 x3、2003年 10月/2007年 4月/2008年 7月。DIME、2010年 8月。女性セブン、2010年 9月。金賞受賞 日本咖喱大学 2014年。日本カレーオブザイヤー 2017年【最近のもの】YouTube、SNS YouTube (無料掲載) マッスルグリル、ロシア人佐藤、プロたん、わっキー TV、北の打ち師、TMS アニメ公式チャンネル、AKITO、令和の虎FC、他多数出演、有名スポーツ選手のケータリングなど。現在 東京に11店舗、横浜1店舗、名古屋に1店舗 ケータリング、卸し、通販、小売にて営業中。生カレールー、レトルトカレー、冷凍カレー、全国高級スーパーにて販売中。紀伊国屋、明治屋、クイーン伊勢丹、ガーデンなど。

あなたのお店で東京の有名店のカレーを提供!
もうやんカレー業務用卸価格

✓ 研修不要!
 誰でも簡単にできる!

✓ クール便でお届け
 冷凍庫で保存できます

✓ 作る手間いらず!



カレーソース
 5kg **¥6,100**
 2kg **¥2,500**

(送料別・税別価格)



20 辛ソース(辛)

1kg **¥1,398**



キノコ

1kg **¥1,325**



スパイシーラタトイユ

1kg **¥1,800**



ポーク肉

1kg **¥2,200**



ドライキーマ

1kg **¥1,825**



牛すじ

1kg **¥2,400**



トリダレ

1本 **¥1,040**



うどんダレ

1kg **¥1,277**



アンチョビドレッシング

1本1kg **¥1,370**



ヒマラヤカレー

1ケース
 1kg×10袋
 (出来上がり 20kg) **¥12,600**



ほうれん草カレー

1ケース
 2kg×7袋
 (出来上がり 42kg) **¥26,000**



マサラドレッシング

1kg **¥1,507**



もうやんハンバーグ

1個 **¥311**



もうやんマサラ

1kg **¥2,500**



レトルトカレー
 (ポーク/ビーフ)

1ロット
 40個 **¥400/個**



生ルー

1ロット
 24個 **¥400/個**

開店までの流れ

1 加盟問い合わせ

お電話か、メールにて、いつでもお問い合わせを受け付けておりますので、少しでも御興味を持って頂けましたら、御連絡下さいませ。ご不明点に関する質問も、随時お応えさせていただきます。

2 御面談

加盟をご検討頂ける場合、まずはもうやんカレーの店舗にて、弊社代表の辻がお話をお伺いさせていただきます。

3 店舗見学

加盟申込をして頂いた後に、「想像していた雰囲気と違った」という事にならないように、もうやんカレーの直営店を全て見て頂きます。

4 加盟申込契約

申込金として、金300万円をお納め頂きますが、これは加盟本契約を結ぶ際の「加盟金」に充当されます。

5 研修

もうやんカレーを運営する為に必要な、経営・調理等の知識と技術を体得して頂く為の研修です。飲食店に勤務経験が無い方でも分かるように研修させていただきますが、修了判定はシビアに行わせて頂きます。

6 加盟本契約

研修受講者の方が、無事研修を修了された後、本部と加盟者様との間で、「加盟本契約」を締結致します。この際、食材保証金として、金100万円をお納め頂きます。

7 物件契約

加盟本契約締結と同時に、物件探しを始めます。本部もお手伝いさせていただきますが、最終的には加盟店オーナー様に、どの物件で出店するか決定して頂きます。

8 開店

内装工事・人員募集・備品類購入等を行う必要があります。
必須ではありませんが、本部スタッフをヘルプに派遣する事も可能です。
設備を整え、従業員のトレーニングを行ったら、いよいよオープンです！



月次収支モデル

※当社の直営店イメージの実績をベース(コロナ前)に作成したもので、実際の収益を保障するものではありません。

勘定科目	利瓶具	対売上	大忍具	対売上	池	対売上	246	対売上
[売上高]								
売上高	8,479,882		11,159,320		9,768,100		6,585,660	
売上値引高	8,479,882	100.00%	11,159,320	100.00%	9,768,100	100.00%	6,585,660	100.00%
[売上原価]								
仕入高	3,639,214	42.92%	4,399,156	39.42%	3,989,014	40.84%	2,894,289	43.95%
店舗消耗品	63,383	0.75%	119,247	1.07%	5,811	0.06%	29,137	0.30%
粗利益	4,777,285	56.34%	6,640,917	59.51%	5,773,275	59.10%	3,662,234	55.61%
[販売管理費]								
給料・役員報酬	1,833,252	21.62%	2,658,646	23.82%	2,263,115	23.17%	1,324,420	20.11%
賞与		0.00%		0.00%		0.00%		0.00%
雇用保険料預り金	-6,497	-0.08%	-13,229	-0.12%	-5,074	-0.05%	-6,709	-0.10%
外注費	57,750	0.68%	134,190	1.20%		0.00%		0.00%
賄費	29,630	0.35%	39,510	0.35%	15,919	0.16%	23,711	0.36%
水道光熱費	409,518	4.83%	382,972	3.43%	356,553	3.65%	298,440	4.53%
衛生費	22,050	0.26%	51,450	0.46%	38,850	0.40%	36,750	0.56%
地代家賃	512,500	6.04%	634,713	5.69%	530,250	5.43%	560,000	8.50%
通信費	11,163	0.13%	15,503	0.14%	10,715	0.11%	9,392	0.14%
旅費交通費		0.00%	600	0.01%		0.00%	6,630	0.10%
燃料費	5,059	0.06%	11,893	0.11%		0.00%		0.00%
消耗品費	19,706	0.23%	75,320	0.67%	23,565	0.24%	5,222	0.08%
広告宣伝費	31,313	0.37%	9,450	0.08%	-16,275	-0.17%	24,000	0.36%
賃借料	36,950	0.44%	5,103	0.05%	23,729	0.24%	22,973	0.35%
採用教育費		0.00%		0.00%		0.00%		0.00%
福利厚生費		0.00%	66,614	0.60%		0.00%		0.00%
荷造運賃発送費	27,120	0.32%		0.00%	500	0.01%	1,800	0.03%
修繕費		0.00%		0.00%		0.00%	96,390	1.46%
新聞図書費		0.00%		0.00%		0.00%	23,180	0.35%
諸会費	6,000	0.07%		0.00%		0.00%		0.00%
支払手数料	6,698	0.08%	400	0.00%	10,920	0.11%		0.00%
車両費		0.00%	25,410	0.23%		0.00%	4,725	0.07%
保険料		0.00%		0.00%	10,580	0.11%		0.00%
税理士報酬		0.00%		0.00%	52,500	0.54%		0.00%
研究開発費		0.00%		0.00%		0.00%		0.00%
租税公課		0.00%		0.00%		0.00%		0.00%
雑費	18,500	0.22%	100	0.00%	6,507	0.07%		0.00%
雑給		0.00%		0.00%		0.00%		0.00%
支払利息		0.00%		0.00%	86,325	0.88%	57,073	0.87%
諸経費計	3,020,712	35.62%	4,098,645	36.73%	3,408,679	34.90%	2,487,997	37.78%
営業利益	1,756,573	20.71%	2,542,272	22.78%	2,364,596	24.21%	1,174,237	17.83%
当月分概算消費税	170,635		247,033		224,740		121,382	
差引当月利益	1,585,938		2,295,239		2,139,856		1,052,855	

加盟店が儲かる フランチャイズ

「まっとうな物を、手頃な価格で食べられるお店」
を広げたいというもうやんカレーの理念です。

初期投資 <居抜き物件の場合>

※物件取得費別途

店舗規模	23坪	12坪
加盟金	300万円	150万円
保証金	100万円	100万円
内装工事費	900万円	600万円
厨房備品等	600万円	300万円
その他開業費	400万円	200万円
合計	2300万円	1350万円

※当社の既存店舗出店時の実績をベースに作成したもので、実際の出店費用を保障するものではありません。

加盟概要

店舗規模	通常店舗 (12坪を超える店舗/釜あり)	Express 店舗 (12坪以下の店舗/釜なし)
契約期間	5年	5年
加盟金	300万円(2店目からは150万円)	150万円(2店目からも150万円)
保証金	100万円(非課税)	100万円(非課税)
固定ロイヤルティ	月10万円(2店目からは5万円)	月5万円(2店目からも5万円)
研修費用	加盟金に含む(二人目からは25万円/人)	加盟金に含む(二人目からは10万円/人)
応援スタッフ	SV、本部スタッフ派遣システム有り※オプション	SV、本部スタッフ派遣システム有り※オプション

※Express 店舗契約後、通常店舗を契約した場合の加盟金は、半額にはなりません。

シミュレーション

FC 窯なし店 【12坪 / 20席 / 釜無し / カレー購入】

(単位円)

売上高	3,000,000		4,000,000		6,000,000		9,000,000	
仕入	1,050,000	35.0%	1,400,000	35.0%	2,100,000	35.0%	3,150,000	35.0%
その他変動費	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
売上原価計	1,050,000	35.0%	1,400,000	35.0%	2,100,000	35.0%	3,150,000	35.0%
売上総利益	1,950,000	65.0%	2,600,000	65.0%	3,900,000	65.0%	5,850,000	65.0%
給与	600,000	20.0%	800,000	20.0%	1,200,000	20.0%	1,800,600	20.0%
広告宣伝費	15,000	0.5%	20,000	0.5%	45,000	0.8%	60,000	0.7%
水道光熱費	120,000	4.0%	160,000	4.0%	240,000	4.0%	359,000	4.0%
地代家賃	500,000	16.7%	500,000	12.5%	500,000	8.3%	500,000	5.6%
消耗修繕費	150,000	5.0%	200,000	5.0%	300,000	5.0%	450,000	5.0%
その他販管費	150,000	5.0%	200,000	5.0%	300,000	5.0%	450,000	5.0%
販管費計	1,535,000	51.2%	1,880,000	47.0%	2,586,000	43.1%	3,619,600	40.2%
営業利益	415,000	13.8%	720,000	18.0%	1,314,000	21.9%	2,230,400	24.8%
支払利息		0.0%		0.0%		0.0%		0.0%
経常利益	415,000	13.8%	720,000	18.0%	1,314,000	21.9%	2,230,400	24.8%

FC 窯あり店 【23坪 / 45席 / 釜有り / カレー作る】 昼ビュッフェ

(単位円)

売上高	3,000,000		4,000,000		6,000,000		9,000,000	
仕入	1,290,000	43.0%	1,720,000	43.0%	2,580,000	43.0%	3,870,000	43.0%
その他変動費	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
売上原価計	1,290,000	43.0%	1,720,000	43.0%	2,580,000	43.0%	3,870,000	43.0%
売上総利益	1,710,000	57.0%	2,280,000	57.0%	3,420,000	57.0%	5,130,000	57.0%
給与	600,000	20.0%	800,000	20.0%	1,200,000	20.0%	1,800,000	20.0%
広告宣伝費	15,000	0.5%	20,000	0.5%	30,000	0.5%	45,000	0.5%
水道光熱費	150,000	5.0%	200,000	5.0%	300,000	5.0%	450,000	5.0%
地代家賃	500,000	16.7%	500,000	12.5%	500,000	8.3%	500,000	5.6%
消耗修繕費	150,000	5.0%	200,000	5.0%	300,000	5.0%	450,000	5.0%
その他販管費	150,000	5.0%	200,000	5.0%	300,000	5.0%	450,000	5.0%
販管費計	1,565,000	52.2%	1,920,000	48.0%	2,631,000	43.9%	3,695,000	41.1%
営業利益	145,000	4.8%	360,000	9.0%	789,000	13.2%	1,435,000	15.9%
支払利息		0.0%		0.0%		0.0%		0.0%
経常利益	145,000	4.8%	360,000	9.0%	789,000	13.2%	1,435,000	15.9%

投資回収 2年半～3年

初期投資 <居抜き物件の場合> ※物件取得費別途

店舗規模	23坪	12坪
加盟金	300万円	150万円
保証金	100万円	100万円
内装工事費	900万円	600万円
厨房備品等	600万円	300万円
その他開業費	400万円	200万円
合計	2300万円	1350万円

加盟概要

店舗規模	通常店舗 (12坪を超える店舗/釜あり)	Express 店舗 (12坪以下の店舗/釜なし)
契約期間	5年	5年
加盟金	300万円(2店目からは150万円)	150万円(2店目からも150万円)
保証金	100万円(非課税)	100万円(非課税)
固定ロイヤルティ	月10万円(2店目からは5万円)	月5万円(2店目からも5万円)
研修費用	加盟金に含む(二人目からは25万円/人)	加盟金に含む(二人目からは10万円/人)
応援スタッフ	SV、本部スタッフ派遣システム有り※オプション	SV、本部スタッフ派遣システム有り※オプション

※当社の既存店舗出店時の実績をベースに作成したもので、実際の出店費用を保障するものではありません。

※Express 店舗契約後、通常店舗を契約した場合の加盟金は、半額にはなりません。

1食分原価(例)



	釜なし	釜あり
ライス 250g	70円	70円
具	100円	100円
カレーソース	183円	96円
	原価 353円(税別)	原価 266円(税別)
1,000円で販売した場合	647円の利益	734円の利益



簡単はじまる失敗しないもうやんカレー
必要なものはたったこれだけ!



■おすすめの業務形態

今あるメニューに
+α

カフェ、バー、飲食店、社員食堂、ライブハウスなど
ランチタイムの定番商品に!
お酒のめのご飯物として!
イベントに欠かせないフードなど!



もうやんカレー業務用クール便でお届けします
お店と同じおいしさを冷凍&冷蔵保存でお届けします!



お問い合わせはこちら

03-5323-5539



ホームページ



FCページ

もうやんカレー株式会社

東京都新宿区西新宿 6-25-14 第2仲川ビル 1F

TEL: 090-3348-7018

メール: moyan1200@gmail.com

直営店舗 (2023年現在)

もうやんカレー利瓶具(十二社店)

東京都新宿区西新宿6-25-14 第2仲川ビル1F

電話&FAX: 03-5323-5539 (日曜日定休)

もうやんカレー大忍具(青梅街道店)

東京都新宿区西新宿8-19-2 西新宿TKビル1F

電話&FAX: 03-3371-5532 (土曜日定休)

もうやんカレー池(池袋店)

東京都豊島区東池袋1-28-3 市川ビルB1

電話&FAX: 03-6909-3398 (基本無休)

もうやんカレー246(渋谷店)

東京都渋谷区渋谷1-7-5 青山セブンハイツ1階

電話&FAX: 03-6805-1994 (日曜日定休)

もうやんカレーしんばし(新橋店)

東京都港区新橋2-15-12 KLセントラルビルB1

電話&FAX: 03-6205-4288 (日曜日定休)

もうやんカレー大手町(大手町店)

東京都千代田区大手町1-1-2 B1

大手門タワー・JXビル



もうやんカレー

もうやんカレーフランチャイズ

あなたの記憶に残る
価値のあるカレー

