

料理経験ゼロ、仕込み無し、1人で運営可能なキッチンカー誕生！

「Fame Kitchen」12月5日(土)フランチャイズ展開開始動

コロナ禍で需要増！起業・副業目指す人向け、第1号は飲食業未経験の27歳女性

株式会社Fame(ファーム)(住所：摂津市千里丘東5丁目15番5号、代表取締役：山下賢一)は12月5日(土)、飲食店の起業を目指す人に向け、キッチンカー(移動販売)「Fame Kitchen(ファーム キッチン)」のフランチャイズ展開を開始し、オーナーを募集いたします。

■コロナ禍で需要高まるキッチンカー。料理経験ゼロでもOK、1人で運営、起業のハードル低く



キッチンカー「Fame Kitchen」



販売するメニュー(カレー・弁当・唐揚げなど)

弊社は、カフェ「天使のわらびもち」をはじめ、飲食店を運営しています。新型コロナウイルス感染拡大により飲食店を取り巻く環境は一変し、店舗への来店客数が減り、テイクアウトやデリバリーの需要が増えました。お客様を「待つ」のではなく「届けたい」との思いから、今年6月より、梅田・中崎町で、唐揚げを販売するキッチンカー「Fame Kitchen」を運営しています。営業中、何人もの人に「キッチンカーはどのように始められるのか」と質問を受けました。

東京都福祉保健局の「食品衛生関係事業報告」によると、**キッチンカーの数は10年前に比べ1.5倍に増え(平成26年度)**、コロナ禍で一気に加速しました。そこで、飲食店の起業を目指す人に向け、「Fame Kitchen」のフランチャイズ化を展開することにいたしました。

■「Fame Kitchen」の特徴

①料理経験が無くてもOK

→ セントラルキッチンから仕込みが済んだ食材を仕入れて、簡単な調理で提供できるメニュー開発

②1人でオペレーション可能

→調理、販売を1人でできるため、人件費削減。仕込みが無く、時間短縮できるため、副業も可能

③提供メニューは、出店場所や季節によって選択可能

→わらび餅、唐揚げ、カレーパン、日替わり弁当、ソフトクリーム、独自メニュー(開発可能)も

固定店舗の飲食店を開業すると、一般的に開業資金が1,000万円以上必要で、物件探しや内装工事など、開業までの時間もかかります。オープン後も家賃や人件費の固定費が必要です。Fame Kitchenの開業資金は、トラックの製作費を合わせて350~400万円と比較的低く、最短約1カ月~1カ月半で開業可能です。オープン後も家賃の必要は無く、ロイヤリティは月額5万円です。1人で調理、販売できるので、人件費を含めた固定費も抑えられます。撤退する場合は、キッチンカーの売却もできます。新型コロナウイルス感染拡大に起因して新設、改定された小規模事業者持続化補助金事業や事業転換支援事業に、キッチンカーは該当するため、各種補助制度を利用して、さらに費用を抑えることができます。出店場所や、行政手続きもフォローいたします。自分で働く時間や場所を、自由に決められるメリットもあります。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Fame広報事務局
TEL : 06-4708-3766

担当 : 岡本・仲埜(なかの)
E-mail : pr@raple.co.jp

■ 「Fame Kitchen」 車両のこだわり

軽トラックの車体に、店舗部分は軽貨物として接続し、分離可能な構造です。そのため車検を受けやすく、維持費や保険料などの費用も抑えられます。軽貨物として、けん引できる最大サイズで店舗を設計し、すべてアルミで製作しているため、サビに強く、強度があるのに軽いため、積載量も増やすことができます。

デザインは、店舗部分の角すべてにアール(丸み)をつけ、車体側面は看板にもなるよう、塗装やラッピングを施します。これまでキッチンカーで販売したノウハウを活かし、効率よく動けるキッチン設備の配置や、1人でも出店や片付けがしやすいよう設備を考慮しました。



丸みのあるデザイン



車内キッチン

「Fame Kitchen」 車両概要

製作期間	: デザイン決定後、約1~1カ月半後に納車
費用	: 約350万円~400万円で(デザイン費・厨房設備込み)
サイズ	: 車体 車幅1475cm×高さ2520cm×奥行き3545cm 店舗部分 車幅1475cm×高さ1850cm×奥行き2100cm
外装	: オーナー希望の車体デザイン、外壁はラッピングもしくは、塗装仕上げ
店舗部分	: 全面アルミ加工(冷蔵庫、冷凍庫、フライヤー、2層シンク、給排水タンクを標準装備)

■ 「Fame Kitchen」 販売メニューのご紹介



わらび餅



唐揚げ



カレーパン



日替わり弁当

セントラルキッチンで調理されたわらび餅、唐揚げ、カレーパン、日替わり弁当、ソフトクリームなどのメニューを用意しています。いずれも、そのままか、揚げるなど簡単な調理で販売できるメニューのため、料理経験が無くても開業できます。販売する場所や季節によって、販売するメニューが選択できます。

販売を希望するメニューがあれば、独自メニューも開発できます。

オーナーは前日に、翌日販売するメニューや数量を発注します。当日セントラルキッチンで食材を受け取るだけで、手間のかかる仕込み作業から解放され、販売に専念することができます。短時間でも販売できるため、副業も可能です。

■ 「Fame Kitchen」 オーナー第1号・小阪 彩菜さんのコメント

小阪 彩菜(こさか あやな)さん 1993年生まれ 大阪府出身
某大手化学メーカーの製造業で4年半の間、会社員(飲食業未経験)の経験を経て、2020年12月5日(土)よりFame Kitchenの第1号オーナーに。

コロナ禍で働き方を考え、これまでぼんやりと抱いていた「経済的にも精神的にも自立した女性になりたい」「人生一度つきり、やってみたいことは全部やりたい」という気持ちを後押しされ、起業に挑戦しました。将来的には、多くの人が交流できる飲食店を経営したいと考えていましたが、コロナ禍で飲食店経営の厳しさを目の当たりにし、どこでも移動して販売できるキッチンカーに興味を持ちました。Fame Kitchenは、料理が苦手な私でも、簡単に調理ができるメニューなので安心です。

「人と人を食で繋ぐ」という思いを込め、車のナンバーは「279(つなぐ)」にしました。※インタビュー取材可能(年末年始も、大阪・神戸で出店)



小阪 彩菜さん

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Fame広報事務局

担当：岡本・仲埜(なかの)

TEL：06-4708-3766

E-mail：pr@raple.co.jp