

市場規模急拡大中のサンドイッチ業界

フランチャイズで
サンドイッチ店を始めませんか？



- ワンオペでも始められる
- 小スペースでも始められる
- 予算に合わせて様々な導入オプションが選べる

- おひとり（ワンオペ）で
（夫婦などの）
- パートナーと一緒に

少人数で誰でも開業可能



こんな **お悩み** ありませんか？

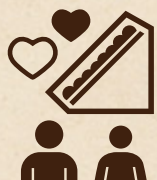


- ☒ 新規事業で飲食店を考えている
- ☒ リスクを抑えてコストカットした形態でスタートしたい
- ☒ 人件費を最低限にし、効率的な経営を行いたい
- ☒ 飲食店の協力金でなにか始めたい
- ☒ 自社看板では厳しく、フランチャイズの加盟を検討中
- ☒ 日中の空いている店舗を活用したい

サン太郎

選ばれる5つの理由

01



（地元で愛される 手作りサンドイッチ）

地元・静岡県西部地域で「どこか懐かしい、ほっとする味」として愛されています。老若男女問わず笑顔にさせる手作りのサンドイッチは、多くのお客様にご支持いただいています。

02



（食材ロスが少ない）

販売先や生産量を考慮しながら当日売り切りの販売を行うことで、食材ロスを少なく・限りなくゼロにすることが可能です。そのため無駄を省いた経営ができます。

03



（低リスクな投資）

テイクアウト形態のため、10坪程度の小さな面積で開業でき、業務用グリル台やフライヤー等厨房機器がなくても調理可能。更には、おひとりでの営業が可能です。そのため設備投資、人件費を抑えられます。また、店舗を既にお持ちのオーナー様であれば、更に少ない初期投資で開業可能です。

04



（食材の 仕入れサポート）

通常、仕入れルートを開拓するのは手間やコストがかかってしまい、かなりの労力が必要です。ご希望の方は、産地や市場、生産者などの独自ルートから、質の良い食材だけを厳選して仕入れるサポートをご活用いただけます。

05



（幅広い ラインナップ）

ボリューム満点のお食事系サンドイッチ&ハンバーガーから、おやつに最適のスイーツ系サンドイッチ、大人数に便利なオードブルまで、幅広いラインナップでお客様を飽きさせません。旬の時期にしか味わえない季節限定商品も取り扱っています。

わたしたちの思い



“おなかが空いたら サン太郎のサンドイッチ”

長年愛され続けているサン太郎の手作りサンドイッチは、お子さまからおじいちゃんおばあちゃんまで、みんなニコニコ笑顔になってほしくて、愛情たっぷり、ボリュームたっぷり。

太陽の恵みと遠州農家さんの愛情をたくさん浴びた、地元の新鮮な食材をふんだんに使用しています。大切なお客さまや、そのまた大切な人が食べるものだから、安心・安全なサンドイッチを一つ一つ、丁寧に心を込めてお作りしています。皆さまの暮らしに寄り添い、

「主食として、おやつとして、毎日でも食べていただけるサンドイッチ」を、わたしたちは目指し続けています。

手作りサンドイッチ サン太郎の歩み

2013年 11月	「サン太郎」磐田駅前のIWATAステーションホテル1FにOPEN
2015年 8月	「サン太郎」磐田市下万能に移転
2016年 8月	静岡市葵区にのれん分け店OPEN
11月	磐田市前野に「サン太郎 磐田南部どっさり市店」OPEN
2017年 11月	浜松市南区にのれん分け店OPEN
12月	浜松市中区にのれん分け店OPEN
2019年 6月	袋井市堀越にのれん分け店OPEN
12月	JR浜松駅構内「kiosk 浜松1号 & 新幹線待合」にて販売開始
2020年 2月	磐田市小立野「杏林堂薬局 小立野店」にて販売開始
10月	磐田市富士見町に「太陽」OPEN
12月	浜松市東区にのれん分け店OPEN
2021年 3月	浜松市北区にのれん分け店OPEN
4月	スズキ株式会社・本社売店にて販売開始（太陽）
6月	浜松市中区「杏林堂薬局 上島駅前店」にて販売開始（太陽）
7月	浜松市中区にのれん分け店OPEN
10月	浜松市中区に太陽のれん分け店OPEN スズキ株式会社・磐田工場売店にて販売開始（太陽）
11月	浜松市西区篠原町に「太陽 浜松篠原店」OPEN
2022年 2月	浜松市浜北区、藤枝市にのれん分け店OPEN 浜松市西区「杏林堂薬局 志都呂店」にて販売開始（太陽）
3月	浜松市東区、焼津市にのれん分け店OPEN 浜松市中区に太陽のれん分け店OPEN スズキ株式会社・相良工場売店にて販売開始（太陽）



サン太郎本店



サン太郎 磐田南部どっさり市店



kiosk 浜松1号 & 新幹線待合



杏林堂薬局 小立野店



太陽 磐田本店



太陽 浜松篠原店（イルクル1F）



本部によるサポート



- 説明会の実施 ● 目標計画の策定 ● お店づくりのアドバイス
- 内装業者・厨房機器業者等の紹介（紹介料等は一切なし）
- こだわり食材の仕入れサポート（ご希望の方）
- 本部にて開業前研修 ※研修期間は要相談（通常3ヶ月程度）
- その他困ったときの電話、メールによる相談受付

収益シミュレーション

スモールスタートで利益をだせるFCモデル

契約金

加盟金 250万円

研修費 50万円

合計 300万円

※税込330万円

※ 食品衛生責任者資格 受講料別途
(お持ちでない方)

※ 店舗改装資金 (店舗改装費・厨房機器
費・物件契約費など) は別途

※ 加盟金に対して分割払い可
(支払条件あり)



ランニングコストを差引いた 収益シミュレーション

売上 (※1) 175万円

食材費 79万円

光熱費 8万円

地代家賃 12万円

通信費 1万円

雑費 3万円

経費合計 103万円

利益 72万円

(※1) 1日売上平均 390円 × 173個 × 26日稼働

※ロイヤリティなし

ワンオペ
営業の
場合

サン太郎 開店の流れ

01



(**資料請求・
お問い合わせ**)

メールまたはお電話にて
お問い合わせください。

02



(**説明会 → 商談**)

詳しい事業内容を説明
します。その際には必ず
サン太郎サンドイッチを
食べていただきます。

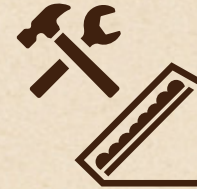
03



(**フランチャイズ
契約締結**)

実際に契約したら、物件
や施工業者探し、運営ア
ドバイスなどサポートい
たします。

04



(**改装工事・
スタッフ研修開始**)

実際に物件などの手続
きが完了したら、準備
期間では本部にて研修
(通常3ヶ月程度)を行
います。

05



(**店舗OPEN**)

お店がオープンするま
で、しっかりとサポート
いたします。

よくあるご質問

Q 実績はあるの？

A ごさいます。当社は直営店 2 店舗の他、卸販売店として 2021 年現在 JR 浜松駅構内キオスク、杏林堂薬局にオープンしており、オープン 1 ヶ月目で店舗平均売上 200 万円を達成しています。

Q 資金面が不安

A 低リスクな投資で安定した収益を得ることが可能です。

Q コロナ禍にも関わらず、売上はあがるのか？

A コロナ禍においてテイクアウト・デリバリーの需要が増えており、さらに近年、パン・サンドイッチ業界は市場規模が急拡大しています。少ないコストで開始が出来るからリスクも少なく開業することが出来ます。

Q 他社と差別化できるか？

A 独自の食材開発および独自の仕入れルートを開拓しており、幅広い商品ラインナップを揃えるサン太郎なら可能です。



手作りサンドイッチ

サン太郎

お気軽に
ご相談ください！

ご相談
無料

静岡県磐田市下万能403-3

☎ 0538-84-7734



web サイト