



アゴだしと**椿油**でサクサク、つやつや 

福まんな家

F U K U M A N Y A

まんぷくだより Vol.10

2/15 発行



FC オーナー様へのインタビュー

👤 今回のオーナー様 👤

皆生通り店・夜見店(鳥取県米子市)

代表 砂口真 オーナー

これまでに鳥取県米子市で米子丼丸を2店舗展開。

昨年9月に丼丸×福まん家のコラボ店舗 皆生通り店をオープンし、今年1月に福まん家専門店 夜見店をオープン。



皆生通り店



夜見店

元々鳥取県内で米子丼丸を展開しており、新人さんでもすぐできるような「切る」・「漬ける」・「揚げる」だけの簡単な作業だったこと、出店時の人員確保も簡単で、鶏肉だけを使用するため仕入れコストも低いことに魅力を感じ、福まん家とのコラボ店舗出店を決めました。

1店舗目のオープンから4か月経ち、海鮮丼と合わせてから揚げを1~2個購入されるお客様が7割くらいに増えてきました。冬は海鮮丼の売上が低迷するのが悩みでしたが、段々とから揚げだけ購入されるお客様も増え、客単価も右肩上がりになっています。

鳥取県では、ライバルになるから揚げ専門店が他県よりも少なく、チャンスだと思い、2店舗目の出店も決めました。福まん家専門店では海鮮丼のオペレーションが無いため、より簡単な作業になりました。お客様からは「福まん家のから揚げが1番美味しい」とありがたいお言葉を頂きます。リピーターも多く、中には1週間に何度も来店される方もいます。「孫が食べたいと言うから」「一人暮らしの息子のお土産に」「友達のお土産に」と、海鮮丼と違って手土産になりやすく、口コミも徐々に広がっています。

来年は米子市内に4店舗出店を目指しています！

🐟メディア出演に関してのお願い

福まん家の知名度が向上するにつれ、店舗様へ直接テレビやラジオ・雑誌などの取材の依頼が入ることがあります。放送後、お客様がたくさんいらっしゃるため近隣の店舗様へ仕込みなど対策を行うようお願いする必要があります。メディア出演の際は本部 濱田までご連絡ください。

インスタグラム 福まん家公式アカウントでも告知することが可能ですので、より一層集客など宣伝効果が望めます。

新型コロナウイルスワクチンを接種しましょう

右のポスターを全店に配布しておりますので、店頭に掲示してください。お客様が見える位置に掲示することで、売上向上にもつながります。なお、こちらの証書は店舗スタッフの7割以上が摂取した場合に掲示するようにしてください。



🌟【重要】店舗巡回について🌟

各オーナー様に代わり、本部より定期的に指導員が店舗巡回を行います。身だしなみや接客、店内の環境、食材の管理及び調理法など、しっかりとマニュアル通りの運営が行われているか、確認しに参ります。予告は致しませんので、店長やパート・アルバイトなどのスタッフにこの旨を周知していただきますようお願いいたします。なお、確認・採点された内容はオーナー様に報告いたします。

から揚げ検定証を配布しております

から揚げ検定証とは、本店契約をしている店舗を特級、本店契約以外の店舗を1級として分け、福まん家FCとして問題なくから揚げを調理販売しているかどうか、明確に示すためのものです。お届けしたものは額縁ごとお客様が見える位置に掲示して頂くようお願いいたします。



食品の管理・販売には注意してください

手洗いの徹底・食材の適材適所などに注意しましょう。 年末年始はアルバイト・パートなど、業務に不慣れな人の出入りが増加します。 引き続き、食中毒などには気を付けて下さい。