



【こびとぱん】は

- モチーフとなるパンケーキの妖精の愛くるしいビジュアルイメージと世界観
- ふわふわ食感が時間が経っても、冷蔵・冷凍をかけても持続するパンケーキ

この2点をメインコンテンツとして考えます。



エイムマーケティングエージェンシー株式会社

選べる 2 つの販売プラン

イートインプラン

既存店舗の追加メニューとして販売していただく場合にオススメのプランです。

<提供内容>

- ◆スタンダードメニューのレシピ
 - ・皿盛りパンケーキプレート9種
- ◆パンケーキ焼き上げ研修(3時間)
- ◆商品写真データ ※JPGデータ

or

露店販売プラン

テイクアウト専門店として販売していただく場合にオススメのプランです。

<提供内容>

- ◆スタンダードメニューのレシピ
 - ・パンケーキ7種
 - ・フルーツサンド4種
 - ・パンケーキアイス10種
 - ・ドリンク3種
- ◆パンケーキ焼き上げ研修(3時間)
- ◆商品写真データ ※JPGデータ

+

共通項目

+

- ◆オリジナルパンケーキミックス ※指定の原材料
- ◆オリジナル包材 ※指定の包材(こびとぱんの名前で販売する場合)
- ◆ロゴデータ、キャラクターデータ ※PNGデータ

その他のイベント出店、キッチンカー販売なども汎用可能です

こびとぱん導入イメージ

イートインプラン

「既存店舗での新メニュー」



「新店舗」



露店販売プラン

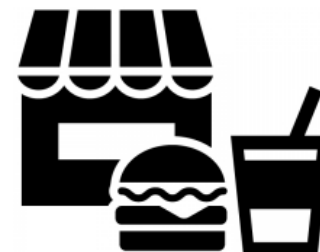
「露店販売」



「フードトラック」



「テイクアウト専門店」



「フードコート」



<契約に関して>

各プラン
ライセンス料 **50万円！**

※2店舗目からは**10万円**

└ 各プランそれぞれレシピ提供やオペレーション研修等を含んだ金額なので、すぐにスタートすることができます。

ロイヤリティ **0円！**

└ 定額の費用や売上歩合などの一切かかりませんので、ご都合の良い規模で販売可能です。

導入費用を
とっても抑えたい方へ
おすすめです！



<出店イメージ> イートインプランの場合



<出店イメージ> イートインプランの場合



～必要なこと～

● 3時間程度のパンケーキ焼き上げ研修

● 必須の備品を準備

家庭用ホットプレート、卓上ミキサー(メレンゲ用)

※ミキサーは4～10万円程度するので乳製品を取り扱っている商社さんからの協賛で貸出を受けれると費用としては抑えられます

ミキサーイメージ



● メニュー表の準備

商品写真データはご提供いたします

※メニュー表デザイン等ご希望の場合は別途費用が発生致します
(参考価格：片面A4サイズ3万円～)



～注意点～

既存店舗の営業許可が「飲食店営業」のみの場合は原則としてスイーツのテイクアウトが認められておりませんので、「菓子製造業」を新たに取得する必要があります。



スイーツの提供形態	必要な許可
テイクアウト	菓子製造業許可
テイクアウト+イートイン	菓子製造業許可・飲食店営業許可
イートイン	飲食店営業許可

イートインプラン <調理工程>

卵黄、牛乳、メレンゲ、こびと製菓のパンケーキミックスを混ぜる



家庭用ホットプレートで片面4分間ずつ焼き上げる



プレートに盛り付けて
ソースをかけて、トッピング



皿盛りパンケーキプレート



イートインプラン <メニューの一例>

価格設定は加盟店様が自由に決定していただけます ※下記は参考価格です



プレーン
900円



季節のフルーツ
1,400円



黒みつきなこ
1,200円



季節のフルーツ
1,400円

理論原価：18～26%(フルーツの価格による変動幅あり)

パンケーキは**実原価**に比べて**単価の取りやすい**スイーツなので、高い利益率の見込める商品です。

フルーツをトッピングに使用すると、原価が上がりますが、その分販売価格を上げることができます。
また**時期のフルーツ**に沿って商品を変更していけば、**新商品の考案も簡易**に行えます。

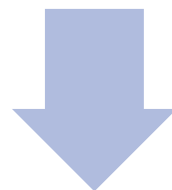
また同じレシピでも**見せ方の工夫**で**お店の雰囲気**に合わせることが可能です。



<出店スケジュール> イートインプランの場合



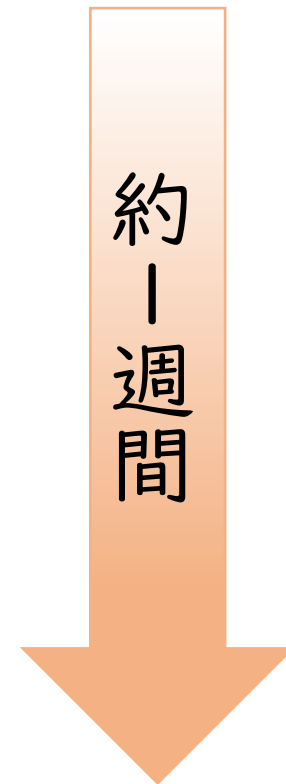
- ・ 備品、メニューなどの準備
- ・ 3時間程度のパンケーキ焼き上げ研修を受けて頂く



販売スタート



約
1
週間



<出店イメージ> 露店販売プランの場合



<出店スケジュール> 露店販売プランの場合



～必要なこと～

●営業許可の取得

取得していただく営業許可は以下の通りです。

営業の種類：菓子製造業

許可条件：露店による営業に限る

※営業許可に関しましては各都道府県(市町村)によって異なります

※取り扱い品目に制限があるので申請時は「ワッフル」「カステラ」などの近しい品目で対応していただく

●露店営業の建屋の準備

簡易な組み立て式等で容易に解体ができ、又は移動が可能な営業施設及び、飲食物を調理又は製造する営業を理由とする施設

※施設条件に関しましては各都道府県(市町村)によって異なります

●3時間程度のパンケーキ焼き上げ研修

●必須の備品準備

家庭用ホットプレート、卓上ミキサー(メレンゲ用)

設備やお取り扱い品目によっては小型の冷蔵庫や冷凍庫があると便利です。

※ミキサーは4～10万円程度するので乳製品を取り扱っている商社さんからの協賛で貸出を受けれると費用としては抑えられます

●メニュー表の準備

メニューの削減、金額変更対応可能

※メニューの追加、レイアウトの変更などは別途費用(要相談)



ミキサーイメージ



露店販売プラン
<調理工程>

卵黄、牛乳、メレンゲ、こびと製菓のパンケーキミックスを混ぜる



家庭用ホットプレートで片面4分間ずつ焼き上げる

常温保存

流用可能

冷蔵保存

流用可能

冷凍保存

包材に乗せて
ソースをかけて、トッピング

包材で包んで
ソース、フルーツを挟む

アイスを挟んで
冷凍保存しておく

ベーシック



フルーツサンド



アイスサンド



露店販売プラン

<メニューの一例>

価格設定は加盟店様が自由に決定していただけます ※下記はスタンダードメニューの参考価格です

理論原価：22～30%(フルーツの価格による変動幅あり)
※包材を含めた原価

← 使用する果物の銘柄を変更するだけで商品のテコ入れが容易に行えます。

アイスクリームは毎月変わり種の味を入れ替えるだけで定番商品とオススメ商品の認識付けが可能になります。

お任せ詰め合わせBOXにして割安で販売することによりロスを無くして、客単価アップをすることができます



<出店スケジュール> 露店営業の場合



出店場所に合わせて建屋の準備
※設計施工業者の指定はございません



保健所に出店計画を提出して“露店営業許可(菓子製造業)”を取得



- ・建屋の製作と並行して備品、メニューなどの準備を進める
- ・ 3時間程度のパンケーキ焼き上げ研修を受けて頂く



販売スタート

約
3
週間



<オリジナル包材>

こびとパンケーキ皿



こびとサンド袋



こびとドリンクカップ



お持ち帰り用こびと袋



低初期投資と高いスピード感によってこびとの分布が全国に広がることによって
“**テイクアウトパンケーキ専門店**”のシェア1位を目指したいと考えます！！

協力してシェアを取ることによって
被ることのないお客様を抱えたまま
相乗効果を生み出せます



<参考データ>

イートインメインのふわふわパンケーキとして全国的に展開している
主なブランドは以下の通りです。

A HAPPY
PANCAKE
幸せのパンケーキ

北海道～沖縄まで27店舗 + 香港3店舗



北海道～九州まで33店舗 + 海外13店舗

FLIPPER'S
good time pancake

関東10店舗 + 愛知県1店舗 + 大阪1店舗

「こびとぱん」は昨今の新型コロナウイルスの影響を受け、売上の低迷を続ける飲食店舗様と共同でブランディング構築を前提として考案したテイクアウトパンケーキの専門ブランドです。

今や定番の施策となっている

「デリバリー」「テイクアウト」「予約券」「クラウドファンディング」ですが
業態や企業マインドに合う合わないがあるということは顕著になってきてしまっております。

そんな中“お客様(消費者)目線ではなく、飲食店側からの目線として”
安価で簡易に立ち上げが可能であるということをコンセプト設計の念頭に置いて開発を致しましたので、**低初期投資と高いスピード感**を求められる今だからこそ適した施策になりえると思っております。

