

和韓料理  
スンドゥブ専門店



じゅろく

쥬로쿠

別邸

---

フランチャイズ募集のご案内



UG GROWING UP  
corporation

私は18歳から居酒屋、レストラン、建築、BAR、営業マン、引越し等様々なアルバイトを経験し、現在は飲食に特化した仕事に従事しております。

我々の業界は知名度と共に凄まじい勢いで成長する会社もあれば、カメのようにゆっくり成長する会社も存在します。

弊社はどちらかというと後者にあたるでしょう。

前者のような急成長を遂げれば遂げるほど、まるで打ち上げ花火のように10年後には残っていない会社が多いことを目の当たりにしてきております。私の27年間の飲食事業経験を通じて、商いの難しさを日々痛感し、維持すること続けることへの努力は並大抵ではないと実感しております。

当たり前のことを当たり前にコツコツ積み重ね、時代の変化にも対応できる頭の柔らかさと前進するための向上心を持ち、

衣食住にまつわる感性を磨き続けることで自社を客観視できる広い視野を手に入れる。

上記のような努力に不可欠なのは、日々気を抜かず、謙虚に真剣に取り組む姿勢であると考えます。

これこそがこれからの飲食事業のソリューションとなりえると思っております。

さて、今回ご案内する「和韓料理 スンドゥブ専門店じゅろく」ですが、

ターゲット層を韓国ドラマなどの視聴などで、韓国系料理に親近感を持っている20代～60代の女性客に定めております。

私の経験上、ランチで1600～2500円の客単価でもこだわりのある美味しいランチを食べたいと思われるのは、圧倒的に主婦層です。

お友達と会話を楽しみながら、時間も空間も贅沢に使いたいと思うのがこのターゲット層なのです。

手っ取り早く、おなかを満たしたい同じ年齢の男性とは真逆と言えます。

そのため内装に関してもネオン管などは使わず落ち着いたデザインに仕上げしており、このターゲット層の方々も少しお洒落をした気分を味わえる感覚で、SNSにも広がりやすい内装に仕上げる事で、フリー広告も拡散出来る仕組みづくりもできております。

弊社では店舗に、クレンリネス、サービスも勿論必須ですが手の届きやすく日常的ではあるけれど、看板的存在の中毒性のある商品が必要だと考えております。

看板商品のスンドゥブでございますが、私の開発した商品の中でも過去最高傑作と言っても過言ではありません。

中毒性、ビジュアル、和韓料理としての差別化。

どこをとっても、自信をもってお勧めいたします。

まずは是非店舗へお越しいただき、お確かめください。

付け加えになりますが、箕面にございます『和韓料理 じゅろく本店』も、ランチは3年間364日フル満席が続いております。



## 『和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸』は、

2021年2月に大阪府箕面市にオープンした人気ブランド『和韓料理 じゅろく』の人気メニューであるスンドゥブに特化した繁華街立地、市街地向けのブランドです。

平均客単価を1800円から2000円程度に想定し、圧倒的に女性に支持を受ける現状から20代から60代の女性をメイン客層に据え、オープンキッチンを採用したシズル感溢れる厨房内、対照的にラグジュアリーかつ温もりも感じさせ、親しみやすく清潔感のある入りやすい客席を演出、手洗いは明るく清潔、アメニティも豊富にメイン客層の心をくすぐります。





## 和韓料理

2003年 冬のソナタから日本での韓国ドラマから日本での韓国への日本人の興味が広がる。2015年 以前は中高齢者が中心であったが韓国アイドルなどの活躍により若者へも広がる。2015~2020年 Netflixなどの動画配信サービスにより韓国ドラマ、映画が世界的に注目を集め、その中で登場する料理への関心も世界中へ広がる。2025年~ 以前よりも韓国料理の需要が日本国内、そして海外へ広がり元々海外でも注目を集める日本食、和食との融合である、和韓料理は世界へ発信できる唯一無二の料理へと進化すると我々は見ている。日本の伝統を生かした韓国料理を提供したいと思い、新たな料理の開発に取り組みました。

## 自家製タテギ

ねぎ、にんにく、しょうゆ、コチュカル(唐辛子粉)、コチュジャン、塩、こしょう、砂糖、また当店では梅肉を使用し、辛みの中に少し酸味が残るように作っております。どの材料をどのくらい使って配合するかによって、様々な味を演出することができ、この自家製のタテギをベースに、様々なお料理の旨味として取り入れています。

## こだわりの米

ごはんは、釜で炊いた最高のお米を提供しております。その時に仕入れたお米の状態により水分量や火力、蒸らし時間など調整し、一回一回丁寧に炊き上げます。お米をおいしく炊くコツは、火力・余白・水分・我慢です。お米は強い火力で一気に炊きあげ、そしてお米が釜の中で自由に踊れる釜の余白、そして水分調整とともに最後は長い蒸らし時間です。



スンドゥブと一言で言いまして、同業各々それぞれの店舗で違いはあれど、似ているのが現状であります。

『じゅろく』は和韓料理を標榜する店であります。日本には、古くから伝わる「一汁三菜」という食事形態が

承継され、汁物や野菜が中心の食事であったこと

から、汁物などの料理にうま味を加える「だし」が欠かせないものとなり、固有のだし文化が発展したと言われており、また飛鳥時代頃から味噌を使用した日本人にとっては欠かせない物となりました。

韓国にはテンジャン(味噌)、大豆を原料とする韓国の伝統調味料があります。

コチュジャン(唐辛子味噌)、カンジャン(醤油)と並び、韓国料理に欠かせない調味料の1つです。

テンは「固い」、ジャンは伝統調味料の総称である「醬(ジャン)」を意味します。

大豆の粒が残るように粗めにつぶした見た目、若干くせのある独特のにおいが特徴で、沸騰すると香りが飛ぶとされる日本の味噌と違い、煮立てるほどに風味が強調されると言われています。

“日本の味噌と出汁” “韓国の伝統料理”、

この二つの調和により唯一無二のスープを作り出し、今までに味わった事のない感動が完成いたしました。

これこそが我々が標榜する和韓料理の代表作です。





辛さのセレクト

- ① まろやかな辛味  
初心者レベル
- ② 少しピリッとした  
日本人レベル
- ③ 韓国旅行の  
上級者レベル  
もしくは
- ④ 韓国人の方?

トッピング

- ・和牛の粕漬大とろホルモン [+328円 (税込360円)]
- ・鹿児島黒豚 [+346円 (税込380円)]
- ・黒毛和牛の牛すじ [+328円 (税込360円)]
- ・焼き野菜 [+255円 (税込280円)]
- ・きのこ [+219円 (税込240円)]
- ・チーズ [+164円 (税込180円)]
- ・トック [+100円 (税込110円)]

自家製の豆板醤とお味噌をベースにしたスンドゥップ。豆富が固まる前の柔らかい豆富を使ったのがスンドゥップといふ。当店はスープのだしをとりコクを出すのに和牛の大腿骨であるモアルを丸ごと一本入れた贅沢なスンドゥップをご用意。辛さをお選び頂けます。

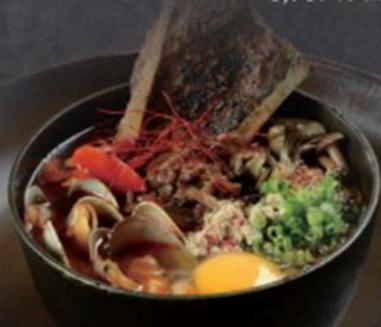


- 和牛モアルのスンドゥップ  
1,437円 [税込1,580円]
- 和牛モアルのスンドゥップ [2本]  
1,673円 [税込1,840円]
- 和牛モアルのスンドゥップ [3本]  
1,800円 [税込1,980円]

- 和牛モアルと野菜の  
スンドゥップ 1,619円 [税込1,780円]
- 和牛モアルときこの  
スンドゥップ 1,619円 [税込1,780円]
- 和牛モアルと鹿児島黒豚の  
スンドゥップ 1,719円 [税込1,890円]



- 和牛モアルと黒毛和牛のブルコギ  
スンドゥップ 2,073円 [税込2,280円]
- 和牛モアルと粕漬ホルモンの  
スンドゥップ 1,719円 [税込1,890円]
- 和牛モアルと黒毛和牛の牛すじ  
スンドゥップ 1,719円 [税込1,890円]



※スンドゥップのスープにはピーナッツバターを含んでおりますのでアレルギーのある方はお控え下さい。





■ 初期投資モデル18坪 24席での想定(税抜)

加盟金	¥5,000,000	※①.②
研修費	¥300,000	※③
備品経費	¥1,000,000	
内装費	¥12,000,000	※④
厨房設備	¥6,500,000	
開業準備金	¥500,000	
合計	¥25,300,000	

売上高	¥8,500,000	
経費項目	金額	比率
原価	¥2,805,000	33.0%
人件費	¥1,955,000	23.0%
家賃	¥800,000	9.4%
ロイヤリティ	¥425,000	5.0%
光熱・販管費	¥595,000	7.0%
雑費	¥255,000	3.0%
経費合計	¥6,835,000	80.4%
償却前利益	¥1,665,000	19.6%
減価償却費	¥288,095	3.4%
営業利益	¥1,376,905	16.2%

※①:2店舗以降は200万円

※②:当初から期日を決め5店舗出店契約の場合は1,000万円

※③:10万円×3名

※④:出店エリアにより変動あり

※④:物件取得費用は含まれておりません

※このモデルは実績をベースにした、売上予測であり、加盟店様の売上利益を保証するものではありません。  
ご理解の上ご参照ください。

※希望物件の売り上げ予測を行いたい場合はご相談ください。



和韓料理  
プルコギ専門店

じゅろく

じゅろく

# 日本初！プルコギ専門店

予約をしないと入れない店舗！北摂の主婦層から絶大な支持！

和韓料理フォロワー数日本一

2024年アジア・エスニック(WEST)食べログ百名店

食べログ箕面韓国料理1位

食べログしゃぶしゃぶ北摂1位







特選黒毛和牛  
プルコギ

鉄鍋に牛脂をぬり、鉄鍋が十分に温まったからお肉を一枚ひき、割下を入れてお肉を焼き、お好みのパンチャンを入れて卵を潜らせ、ご飯と一緒に召し上がりください。



プルコギ 上 壽

🍷 単品上壽

3,437 円 [税込 3,780 円]

○ プルコギ 黒毛和牛上ロースと  
パンチャン (ナムル盛り合わせ)

プルコギ 特 壽

🍷 単品特壽

3,891 円 [税込 4,280 円]

○ プルコギ 黒毛和牛特ロース・赤身特ロース  
パンチャン (ナムル盛り合わせ)



株式会社ユージー・グロウイングアップは、コンサルティング会社として設立以来、様々なサポートを行ってまいりました。それは流行りや、時代の流れの速さのなかで長期にわたり成長し、変化に取り残されない企業としてのお手伝い、運用をさせていただいております。

自社ブランドとしても外食サービス(店舗)の運営、リラクゼーション部門(店舗)、人材育成部門(グループ企業)などを運営し、その他にアドバイザー部門(顧問)にて様々な企業の代表者様のアドバイザーとして、お手伝いさせていただいております。

## 会社名 株式会社ユージーグロウイングアップ

本社

大阪府豊中市曾根南町3-20-25

設立

平成19年8月17日

代表者

代表取締役社長 宇都宮和加人

事業内容

飲食店経営、飲食店コンサルティング、  
イベント企画運営プロデュース、  
内装デザイン・施工、  
インフルエンサーマーケティング、企業顧問等



## 経営理念

より良い商品と空間を提供し、お客様の家族団欒の場を笑顔いっぱいの豊かな時間になるようお手伝いします。この経済活動を通して全従業員の物心両面の幸福を追求し、「心売れる会社」を標榜し、社会に貢献する。

## 企業理念：個人商店主義

自分の店舗に必要なインテリアやオブジェなどの内装の全てに関わり買い付けをしたり、店に魂を入れるために店内装飾を幹部社員が飾り付ける他、店舗運営に必要な大きなものから小さなものまで自社輸入をして、細部にわたるまで自身の考えを反映させる。会社組織が大きくなろうとも、まさに個人商店しかできない目線で企業運営していく。