

京のカルビ  
味味香  
みみこう

www.mimikou.jp



ふんわりと  
お肉の旨みも  
顔を見ても  
とろとろと  
いふ味味香の  
味味香の味味香  
くさくさお肉の旨み  
毎日一杯の旨み  
おいしいカルビ  
たのまのついで

京のカルビ  
味味香  
みみこう

加盟店募集のご案内



# 京のカレーうどん 味味香

創業1969年9月8日。  
京都・木屋町の高瀬川沿い、その一角に1.5坪の屋台同然のカウンター6席の店舗で開店。  
6席のカウンターの店で、毎夜200食販売。酔客に絶大な人気とファンをつくる。  
斬新なカレーうどんメニューの数々が、テレビや雑誌など多数のメディアに取り上げられ女性客、観光客を囲い込む。

その後、西木屋町に移転し、15坪(25席)、月商700万円を超える。  
2010年、日本を代表する観光地“京都・祇園”に移転し、世界中の方々に京のカレーうどんをご堪能いただいています。

味味香は、それまでうどん屋のメニューのひとつにすぎなかった“カレーうどん”を『京のカレーうどん』として確立した、伝説の店です。そして、近年のカレーうどんブームの火付け役として、日々精進しております。

## 創業1969年 味味香 メディア掲載

祇園へ移転後も様々なメディアで紹介いただきました。  
「あまから手帖」や「婦人画報」など様々な雑誌の他に、五年間で多くのテレビ番組で紹介され、最近では国内だけではなく、韓国・台湾・フランスなどのメディア取材も受けています。  
味味香からも「京のカレーうどん」の認知度を上げるために、国内&海外向けにFacebook等を活用して知名度を更に上げております。

- 2009年11月 小山薫堂 著“人生食堂100軒”
- 2010年11月 毎日放送“魔法のレストラン”
- 2011年 2月 関西テレビ“よ〜いドン!”
- 2011年 8月 読売テレビ“かんさい情報ネットten”
- 2013年 9月 朝日放送“旅サラダ”
- 2014年 3月 読売テレビ“ズームインサタデー”
- 2014年 5月 BS日テレ“ケンイチ”
- 2014年 7月 BS“三関王”
- 2015年 4月 日本テレビ“ヒルナンデス”



## 加盟希望される方へ

私たち『味味香』は京都人のソウルフードである、「京のカレーうどん」を国内だけではなく、世界中に広めるために、  
今回のライセンス契約加盟店を募集することに致しました。  
味味香のカレーうどんが大好きで  
将来性を感じていただいた素晴らしい経営者に  
全国で限定30店舗の経営を委ねて  
伝承し発展して頂くことが大目標です。  
資料を見て魅力を感じて頂いたら  
是非一度祇園店にご来店いただき、  
ご試食して判断してください。

## 創意工夫で様々なメニューができます



冬季限定 ホワイトカレー



夏季限定 冷やしきつねカレー



京のためぎうどん



京のカレー丼

## 味味香 会社概要

店名	京のカレーうどん 味味香
所在地	京都市東山区祇園町南側528番地6
企業名	株式会社テモテ
代表	代表取締役 平岡良彦
連絡先	e-mail info@mimikou.jp



# 「カレーうどん文化」の京都で生まれた、京のカレーうどんの魅力。

**昆布**と鰹節の旨味を最大限に引き出した“旨味だし”。

底味がしっかりした濃い目の“だし”がポイント!

世の中には多種多様なカレーうどんがございます。カレールウに果汁やミルクなどを加えた関東風。カレールウに和風だしを加えた関西風。そして京都のカレーうどんと言えば…京都は“だし文化”の町。京料理やおばんざいなど全ての基本は“だし”にあります。そんな京都で生まれた“カレーうどん”も“だし”が命。



▲ 厳選された4種の節を使用

**厳選**された11種類のスパイス(香辛料)をブレンド。

旨味だしを損なわず、カレーうどんに合ったスパイスをブレンド!



カレールウや動物性油脂は一切使わない。旨味だしに合うように、厳選された11種類のスパイスをブレンド。それを加え片栗粉で“あんかけ”に仕上げる!それが“京のカレーうどん”。

### カレーの効能

消化促進効果、アンチエイジング(老化予防)、免疫力の改善、がん予防、高血圧予防、殺菌作用、アルツハイマー病予防、抗炎症作用

**国産**の小麦粉にこだわった、オリジナルブレンドのうどん粉。

カレーのあんにあった国産のオリジナルうどん粉!

オリジナルのカレーあんに合うようにこだわりぬいた麺。店主自ら、改良に改良を重ねたオリジナルのうどん粉は、輸入の小麦粉は使用せず、国産の小麦粉にこだわってブレンドいたしました。



京のカレーうどんは、日本人の心に沁みる京都人のソウルフード。

お年寄りからお子様まで、男女問わずに愛されるカレーうどんです。そして歓楽街で飲んだめとしても酔客に愛されるカレーうどん。和食ブームの海外の観光客からも広く賞賛されています。

さらに味味香の強み!

加盟店の創作力で創る、京のカレーうどん。

“京のカレーうどん”に合う、様々な具材の組み合わせや、食材の調理方法、トッピングメニューで味味香のカレーうどんのバリエーションは無限に広がります。

季節限定、地域限定のカレーうどん等、麺の太さやカレー風味の濃さ等、各加盟店様のオリジナリティーを活かした地産地消のスタイルで、各店の名物メニューを開発してください。

お客様の“驚き”と“期待”が“喜び”へと変わるメニュー作りを楽しんでいただきます。

各加盟店様の様々なメニュー開発の協力もさせていただきます。



うどんの太さ  
中太うどん 細うどん  
カレー風味の濃さ  
普通 1.5倍 2倍

### 《組み合わせのよいトッピング例》



ちくわ天



小海老天



豚肉



スペシャルチーズ



とり天



温泉たまご

### 味味香オリジナルスパイス



辛さ調節に、クセになる洋風七味と赤山椒!

トッピングメニューの工夫で、平均客単価1,000円!

ごはんにかレーだしと温泉たまごをトッピングしてとろ玉ごはんにも!!



### 京の「お揚げさん」

味味香の“京のカレーうどん”に必要な食材、それは『お揚げさん』。

『お揚げさん』なくて京都の食卓は語れません!

京都の名水が生む京の『お豆腐』。

その京豆腐を手揚げで香ばしく仕上げた『お揚げさん』。

京のカレーだしが優しく包み込んでそれは素晴らしいお味に仕上がっております。



独立開業しやすい!

## 新規開業モデル

加盟店様の創意工夫で、  
 世界で唯一の味味香の経営をしてください。

一般のフランチャイズ店とは異なり、京都祇園のブランドと味味香の材料を使った、30店舗限定のオリジナリティな加盟店経営をしていただきます。  
**テリトリー制を設けておりますので、安心して商圈開拓に専念してください。**

加盟金 (5年更新 更新料0円) …… **200万円**  
 食材保証金 …………… **50万円**  
 月々のロイヤリティ …………… **なし**

### 運営シミュレーション 15坪 15席 カウンタータイプで開業する場合

15坪のスケルトン物件で開業した場合の、運営シミュレーション例です。  
 立地条件、テナント、人件費、営業時間などによって、  
 実際の収支とは異なりますので、参考例としてご覧ください。

ひと月25日間営業、営業時間「昼/11:00~15:00」  
 「夜/17:00~22:00」とした場合のシミュレーション  
 ※営業時間等は加盟店様でご自由に決めていただけます

加盟費用		250万円
加盟金 (5年更新 更新料0円)		200万円
食材保証金		50万円
開店費用		1,550万円
開業前・オープン後研修費	加盟金に含む	
物件取得費 (保障金・仲介手数料)		240万円
内外装費 (坪40万円で試算)		600万円
厨房機器 (製麺機代込)		530万円
什器 その他		180万円

※開店費用は、立地条件・物件・内装等によって異なります。

オーナー自ら現場に入れば  
**給料+毎月60万円近くの現金が残ります。**  
 (右記シミュレーションの場合)

収支シミュレーション	
売上高 (単価1,000円×120人×25日)	300万円
原価 (29%) ← 製麺機を導入すれば、原価を安く抑えることができます ・自家製麺の場合…1玉 約20円 ・仕入れ麺の場合…1玉 約75円	87万円
人件費 (30%) ・社員 …… 2名 50万円 ・パート・アルバイト…数名 34万円 ※時給1,000円で1日10時間勤務として	84万円
水道光熱費 (7%)	21万円
地代家賃 (10%)	30万円
諸経費 (協賛金1万円※1含む)	18万円
減価償却費 (実質の出金なし) 5年償却のケース 1800万円÷60カ月=30万円/月	30万円
営業利益 (10%)	30万円

※1) 協賛金 (加盟店様の宣伝および業務拡充費)

### 店舗イメージ例

### 15坪 15席 カウンタータイプの場合 (うどん店の理想形)

坪効率と作業効率を  
 最大化した店舗づくり  
 (平常2人・超繁忙期4人)



### 購入していただく材料 (一部オプションあり)

- カレーうどん用だしかえし
- カレースライス
- 洋風七味
- 赤山椒
- 味味香 国産うどん粉 (オプション)
- 味味香 節パック100g×10、50g×10 (オプション)
- 味味香 厳選削り節
- 羅臼昆布
- 本みりん
- 片栗粉
- 京の薄揚げ (オプション)

※上記、麺、だし、スパイス etc 以外の食材は加盟店様の地元取引業者をお使いください。



▲旨味だしを親子丼等の丼ぶりにも使え、メニューの幅が広がります。

## オープンまでのスケジュール・サポート

### お問い合わせ

まずはお気軽にお問い合わせください  
 まずはメールにてお気軽にご相談、お問い合わせください。  
 ご連絡をいただきましたら、こちらからコンタクトをお取りさせていただきます。

E-MAIL  
[info@mimikou.jp](mailto:info@mimikou.jp)

### 店舗視察 & 試食会

祇園店にお越しいただき、  
 試食をしていただけます。

### 契約締結

十分にご説明させていただき、  
 ご納得いただいた上でご契約ください。

### 物件探査・出店立地決定

出店店舗の立地条件を  
 調査いたします。

### 店舗設計・施行

任意業者にて京風の店づくりを  
 お願いいたします。

### 開業前

様々な指導・  
 支援をいたします。

京都にて2日間\*研修を実施  
 (10時~16時)し、商品解説、粉の  
 管理から製麺、だしの引き方ま  
 で丁寧に指導いたします。  
 各地域のオリジナリティを活かした  
 メニューの開発支援をいたします。

\*自家製麺をなさらない場合は、  
 1日間の講習になります。

### オープン

現場指導をさせていただきます。

現場指導、プレオープン、  
 グランドオープン支援を  
 させていただきます。

### オープン後

店舗巡回、マニュアルチェック、  
 アドバイスをいたします。