



FRANCHISE PACKAGE

8年でついに
100店舗を達成。
各種メディアで
注目される
『杉玉』の
魅力とは…

SUGIDAMA
フランチャイズパッケージのご案内
powered by FOOD & LIFE INNOVATIONS





はじめまして、
杉玉と申します。



寿司と酒と一緒に 楽しんでいただきたい

という思いから、新酒ができたことを
知らせる杉玉を屋号に。
巻き寿司をあしらったロゴは、
「基本に忠実であること」
「親しみやすさ」を表現しています。

料理は約100品 ドリンクは日本酒が充実

料理メニューの半数は寿司ですが、
寿司以外の料理も充実しています。
ドリンクも約50種類あり、特に
日本酒の品揃えにはこだわっています。

店舗面積は約30坪～最大80坪 席数は50席前後～最大160席

明るく清潔感のある店内。
お客様のご利用シーンに合わせて、
カウンター席・テーブルやボックス席
座敷席などをご用意しています。

業態の強み STRENGTH

これまでの大衆居酒屋業態では得られなかったであろう、以下の体験価値を提供します。

Q1 スケールメリットを活かした調達

COMPANIESの力を結集した食材調達力は、高品質でお手頃価格の商品提供を実現しています。



Q2 魅力ある商品の開発

お客さまの心を掴む、美味しいだけではなく、見た目やネーミングにもこだわった豊富なオリジナルメニューをご提供します。定期的な新メニュー、期間限定メニューの開発支援も行います。



Q3 非日常を演出するこだわりの空間

幅広い年齢層のお客さまにもご利用していただきやすい、落ち着いた和モダンでお洒落な内装。お客さまの様々な利用シーンに合わせたこだわりの座席タイプを複数ご用意しています。



Q4 個性を活かした店舗づくり

物件やその街の個性に合わせた店舗内外装は、暖簾をくぐった先にあるワクワクするような店舗体験をイメージさせます。ご来店いただいたお客さまが『また来たい』と思っていただけるような店舗づくりを目指します。



契約の流れ

FRANCHISE AGREEMENT

4STEP

STEP 1

秘密保持契約締結



秘密保持契約を締結して
本部との加盟相談開始

杉玉FCパッケージのご説明

杉玉直営店舗へのご案内

出店エリアと
オープン時期のご相談

STEP 2

FC契約締結



物件調査開始・物件選定
(本部サポートあり)

本部による出店候補物件の
確認と承認

FC加盟店審査
本部一次面接～最終面接

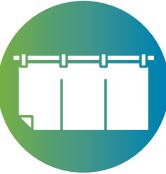
物件契約および店舗設計依頼
プランの検討開始

法定開示書面のご説明

FC加盟契約締結

STEP 3

オープン準備



店舗設計開始
工事請負契約締結

店舗工事着工および
本部研修開始

オープン準備
(店名や営業時間等の決定、
販促内容・店舗備品・
ユニホームなどの初期発注)

STEP 4

グランドオープン



店舗の引渡し
オープン前研修の実施

レセプション
(関係者ご招待)

グランドオープン

研修のご案内

TRAINING

本部研修 → 研修スペースでの OFFJT → 直営店舗での実地研修

- ・FC加盟契約締結後、本部研修を受講していただきます。
- ・本部研修終了後、本部指定の研修スペースで OFFJT を実施。
その後直営店舗に入店いただき、「調理、接客、衛生管理、発注業務等」を習得いただきます。

オープン前研修とオープンサポート

- ・店舗引渡からオープン前日までの間、実際の店舗でオープン前研修を行います。
- ・研修は本部開業支援員 1 名以上が担当いたします。
- ・オープンから契約の規定期間、開業支援員がオープンサポートをさせていただきます。
なお、オープン後、開業支援員のサポート期間の延長をご希望される場合は、別途追加費用が発生いたします。

研修費用について

- ・研修費用及びオープンサポート(延長サポートを除く)の費用は、加盟金に含まれます。
- ・研修参加者の交通費、宿泊費、日当その他は、加盟店様負担となります。

【本ガイドブックのご利用にあたっての注意事項】

- ◆本ガイドブックに記載された数値情報は、株式会社 FOOD & LIFE INNOVATIONS (以下「当社」といいます。) が運営する直営店舗の情報に基づき作成されたものであり、実際の初期投資見込み、店舗売上等を保証するものではありません。
- ◆事業運営に伴う租税公課、その他経費など、FC加盟店様に起因する費用内容を全て含んだものではありません。
- ◆本ガイドブックに記載された内容は作成日時点のものであり、事前の連絡なしに変更されることがあります。
- ◆本ガイドブックは、当社と秘密保持契約を締結している企業様にのみ配布している資料であり、複写、第三者への開示などをご遠慮ください。

COMPANIESとしての支援体制 SUPPORTER STRUCTURE

安全・安心の根幹となる衛生管理

COMPANIESの主要ブランド「回転すしスシロー」600店舗以上の衛生管理を担う

FOOD & LIFE COMPANIESの品質管理部門は、専門チームによる店舗への徹底した衛生管理指導を行うだけでなく、取引先・仕入先の工場監査や各種講習を実施するなど、お客さまに安心して杉玉をご利用いただけるよう支援しています。

COMPANIESとしての宣伝・広告

COMPANIESが手掛けるブランドとして唯一フランチャイズ展開を行っており、業界からも注目されると同時に、COMPANIES内の広報を始めとするチームによる支援体制を築いています。



SNSでタレントさまの直筆サイン入りとっくり&おちょこのプレゼントキャンペーンを開催。

タレントさまとのコラボ企画「め寿司セット」。タレントさまが選んだすしネタの舟盛りをはじめ、舟盛りのセットの販促メニューを販売し、沢山のお客さまにご来店いただきました。

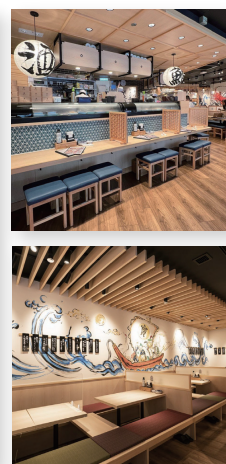
店舗デザイン STORE DESIGN



▲杉玉 両国



▲杉玉 湾仔 (香港)





会社名	株式会社 FOOD & LIFE INNOVATIONS
英語表記	FOOD & LIFE INNOVATIONS LTD.
設立	2015年 10月
資本金	1 千万円
主要株主	株式会社京樽（株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES 100%）
代表者	代表取締役社長 奥本 哲士
従業員数	【社員】 230 名 【パート・アルバイト】 2,552 名（2025 年 3 月 31 日現在） ※パート・アルバイトの人数は、1日 8時間で換算した年間の平均人員となります。
事業内容	飲食店の経営
業態名	鰯 酒 肴 杉玉 天ぷら定食 あおぞら
所在地	〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 8F 【電話】 本社：03-6270-6613（代）
店舗数	杉玉：103 店舗 [国内：95 店舗 / 海外：8 店舗] 天ぷら定食 あおぞら：1 店舗 (2025 年 9 月 30 日現在)

変えよう、毎日の美味しさを。

広めよう、世界に喜びを。

*Discovering new tastiness.
Sharing moments of joy.*

FOOD & LIFE INNOVATIONS
OFFICIAL HP URL ▼



<https://inv.food-and-life.co.jp/>

▼初期投資費用

項目		金額	備考
フランチャイズ 加盟金		500 万円 (3 店舗目以降 300 万円)	本部研修、店舗研修、オープンサポートの費用含む (開業支援員 1 名以上の派遣含む) ※研修参加者の交通費、宿泊費、日当その他は加盟店負担
フランチャイズ 保証金		300 万円	店舗運営に必要な食材、備品、消耗品等の 購入代金における保証預託金

項目	費用内容	金額	備考
店舗内外装	店舗デザイン 設計基本料	150 万円 (40坪未満) 200 万円 (40坪以上)	本部指定設計会社による基本設計業務 ※商業施設等、基本設計業務以外 (例・内装監理対応業務など)が発生する場合は、それぞれ 20% の上乗せ
	店舗施工費	約 80~100 万円 / 坪	スケルトン試算(看板 / 内装 / 什器備品 / 本部支給品含む) ※新築ビル、既存業態転換、居抜等、店舗の状態・面積により異なる ※店舗施工費は 30~35 坪程度の想定試算 ※ファサード工事は本部指定業者による施工となります。
設備機器 備品その他	厨房機器	約 480 万円	寿司ロボ、台下冷蔵庫、縦型冷凍冷蔵庫、 ショーケース、フライヤー、蒸し器、食洗器等
	POS レジ ハンディ	約 90 万円	指定 POS レジ用 PC、ハンディー機、キッチン [®] リンタほか付属品一式 ※電話、インターネット回線工事費用は別途加盟店負担
	店舗備品	約 150~170 万円	食器、調理器具、ユニフォーム、その他消耗品

合計 (～ 35坪想定)	約 3,900~4,350万円	物件取得費 (敷金・礼金・仲介手数料等) は除く
--------------	-----------------	--------------------------

※当該数値は、過去の実績を元に算出されており、出店場所により実際の金額とは異なる場合がございます。
※上記金額のほか、別途消費税を申し受けます。

▼モデル PL

項目	内訳 / 構成			備考
売上高	800 万円	1,000 万円	1,200 万円	売上構成比 (ランチ 15~20% / ディナー 80~85%)
F (原価)	31%	31%	31%	寿司、サイドメニュー、ドリンクを含めた平均原価率 ※寿司屋の平均原価率 40%
L (人件費)	30%	30%	29%	社員・パート・アルバイト含む
R (店舗賃料)	9%	8%	7.5%	売上家賃比率は 10% 以内目安
水道光熱費・その他	10%	10%	10%	水道光熱費、支払手数料、販促費、 修繕費、その他諸経費
ロイヤリティ	5%	5%	5%	月間売上高の 5%
システム利用料 + 物流フィー	25,500円 + 30,000円			システム利用料 (POS + モバイルオーダー)、 物流フィーは月額固定

EBITDA	14.3%	15.4%	17.0%
--------	-------	-------	-------

※当該数値は、その正確性を明示しているものではなく、またFC加盟店の将来の売上見込や業績等を示唆あるいは保証するものではありません。

基本契約の支援範囲と経済条件

▼支援範囲

01

商品開発

(メニュー変更 / お勧め品提案など)

旬の食材やその産地ならではの食材を活かした、美味しく楽しい、メニュー開発を行います。



02

食材提供

COMPANIESの強みである調達力と徹底した品質管理により、安全・安心な食材を提供します。



03

SV指導

店舗オペレーション、商品クオリティ、接客サービスその他のレベルチェックと向上施策の提案に加え、衛生管理指導を行います。



04

POP制作

チラシやポスターの制作物、販促強化の為にPOPなど、営業上必要なツール制作の支援を行います。



05

データ分析

売上推移やABCデータによる在庫管理、季節やお勧め商品の販売強化につながる分析と対策をアドバイスします。



06

オープン支援・指導

本部研修、開業支援員によるオープン前後の研修のほか、オープン以降もスムーズな営業ができるようになるまで支援・指導を行います。



▼経済条件

項目	金額	備考
ロイヤリティ	売上高の5% / 月 ※売上高により変動あり	標章使用、商品開発、SV指導、POP制作、データ分析 本部開催の会議等
システム利用料	25,500 円 / 月	・ POS システム+モバイルオーダー ・ 仕入はインフォマートをご利用いただけます。
物流フィー	30,000 円 / 月	食材等の配送手数料

※上記金額のほか、別途消費税を申し受けます。