ラボ 麻辣燙 マーラータン
LABO Malatang

「ラボ麻辣燙」フランチャイズオーナー募集

今日の幸せは、一杯からはじまる。



NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

会社紹介

「新日本富士グループ」代表　金澤永浩

2008年8月8日 設立し、飲食事業を中心に成長してきました。

これまで「マルヤス酒場」、「東北餃子酒場」、「羊炭長」を展開し、現在、飲食部門の年商は約20億円です。

長年の店舗運営で培った商品開発、人材育成、仕入れ、店舗管理の経験を生かし、新たに「LABO 麻辣燙」の展開を始めました。



金澤代表の想い

2001年7月 来日し居酒屋「和民」でアルバイトを始めました。

そこで接客や店舗運営など、飲食店の基本を一から学びました。特に、創業者・渡邉美樹さんが掲げていた、「たくさんの『ありがとう』が集まる店をつくる」という言葉に大きな影響を受けました。

その後、「庄や」で独立に向けた修業を積み「焼き鳥蔵吉」を開業しました。

現在は、「ありがとうを集めること」は目的ではなく、「みんなが幸せになるための手段」だと考え、お客様だけでなく、スタッフ、取引先、FCオーナー、そしてそれぞれの家族までも幸せになれる会社をつくることが、私の目指す経営です。

NotebookLM

ラボ 麻辣烫 マーラータン

今なぜ麻辣燙なのか



麻辣燙は、食材、量、麺、辛さをお客様自身で自由に選べる料理。野菜もたっぷり取れ、
現代のニーズに完全合致。日本の日常の食文化として長く愛されるビジネスチャンスです。

NotebookLM

ラボ 麻辣烫 マーラータン

従来の飲食業態との比較



従来のラーメン・中華業態の課題

- 食材高騰による利益圧迫
- 深刻な人手不足と職人依存
- 長時間の仕込みによる重労働



麻辣燙市場の急拡大と強み

- 一過性のブームから「日常食」へ昇華
- 現代のニーズ（辛い・痺れる×野菜中心でヘルシー）に完全合致
- 圧倒的なリピート率

NotebookLM

ラボ 麻辣燙 マーラータン

「ガチ中華」×「日本クオリティ」の融合



特製スープのこだわり

本場の薬膳スパイスを数十種配合しつつ、日本人が毎日でも飲み干せるコク深い特製スープ（牛骨・鶏ガラベース）を独自開発。

NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

輸入品に頼らない。ラボの日本品質。



多くの麻辣湯が中国・韓国から輸入した底料を使用する中、ラボは日本国内で調達・加工。

一般的なケース

輸入

中国・韓国から輸入
既製の底料を、そのまま使用

ラボだからできる、国内一貫品質

01 **国内調達・国内加工**
スープベース・完成品を日本国内で調達・加工。

02 **牛骨・鶏ガラは100%国産**
日本の品質基準に沿った原材料を使用。

03 **厳選した北海道産牛乳**
ミルクパウダーにも北海道産牛乳を使用した国産品を採用。

経営者自ら、すべての加工工程と原材料を把握

商品開発・製造にも直接参加。既製品を仕入れて、そのまま使うだけではありません。

ラボ 麻辣燙 マーラータン

選べる楽しさが高単価を生む仕組み

STEP 1: スープを選ぶ



牛骨薬膳スープ



醤油薬膳スープ

STEP 2: 辛さを選ぶ



STEP 3: 具材の量り売り・トッピング



一定料金のラーメンとは異なり、具材の「量り売り」や
「トッピング追加」など、お客様自身がカスタマイズする
エンタメ性により、自然と客単価が向上するビジネスモデル。



NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

ラボ麻辣燙のこだわり（理念）

【ミッション】
愛を込めて研究し、
本物の麻辣湯を
世界へ届ける。

【ビジョン】
日本の品質とおもてなしの
心を大切にしながら、
麻辣湯という食文化の
新しい価値を創造する。

【約束】
「自分の子どもにも安心
して食べさせられること。」
この想いがすべての
商品づくりの原点です。



ブランドメッセージ：今日の幸せはこの一杯からはじまる。

NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

ブランド名の由来



【辣宝】×【LOVE】×【LABO】＝ LABO 麻辣燙

【辣宝（LaBao）】

麻辣は、私たちの宝物。
麻辣湯で人をつなぎ、喜びを届ける。
素材選びから衛生管理まで
一切妥協しません。

【LOVE】

愛情は、最高の調味料。
お客様への愛情、食材への敬意、
仲間への思いやり。
「家族に食べさせたい」品質を追求。

【LABO（Laboratory）】

研究は、終わらない。
私たちは料理人であり研究者。
スープ、香辛料、衛生管理を
毎日研究し進化し続ける。

一杯の麻辣湯に、宝物のような価値を。

NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

中国にルーツ、取手で誕生、日本全国へ



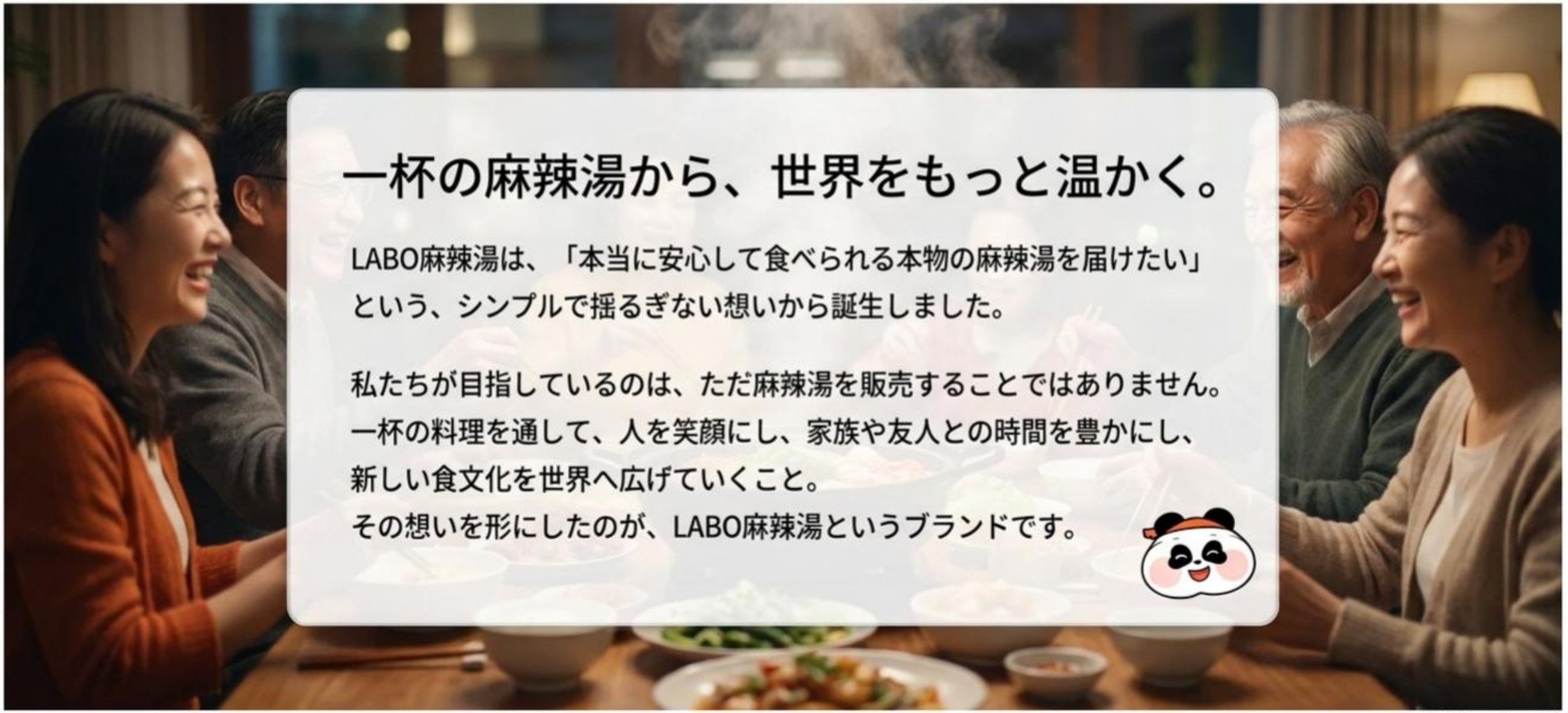


麻辣湯のルーツは中国。ラボ麻辣湯は、日本の味・品質・安心を磨き、
茨城県取手市でブランドとして誕生しました。

取手から日本各地へ。日本の『新・定番』を目指します。

ラボ麻辣燙 マーラータン

ブランドストーリー



一杯の麻辣湯から、世界をもっと温かく。

LABO麻辣湯は、「本当に安心して食べられる本物の麻辣湯を届けたい」
という、シンプルで揺るぎない想いから誕生しました。

私たちが目指しているのは、ただ麻辣湯を販売することではありません。
一杯の料理を通して、人を笑顔にし、家族や友人との時間を豊かにし、
新しい食文化を世界へ広げていくこと。
その想いを形にしたのが、LABO麻辣湯というブランドです。

NotebookLM

ラボ麻辣烫 マーラークン

LABOパンダキャラクター

ブランドの親しみやすさ、美味しさへの感動、そして熱い想いを表現する公式キャラクター「ラボパンダ」。
あらゆる場面でお客様とのコミュニケーションを盛り上げます。



美味しさにペロリ！



品質への厳しい目！



新しい発見にワクワク！



みんなを笑顔に！



お客様の悩みに寄り添う！



感動の涙！

NotebookLM

ラボ 麻辣烫 マーラークン

ブランドバリューと味のこだわり



【本場×日本】究極のバランス

Point 1
和牛骨の丁寧な下処理

Point 2
約6時間じっくり炊き上げ

Point 3
香り・うま味・しびれ・後味を
徹底調整した数十種の香辛料

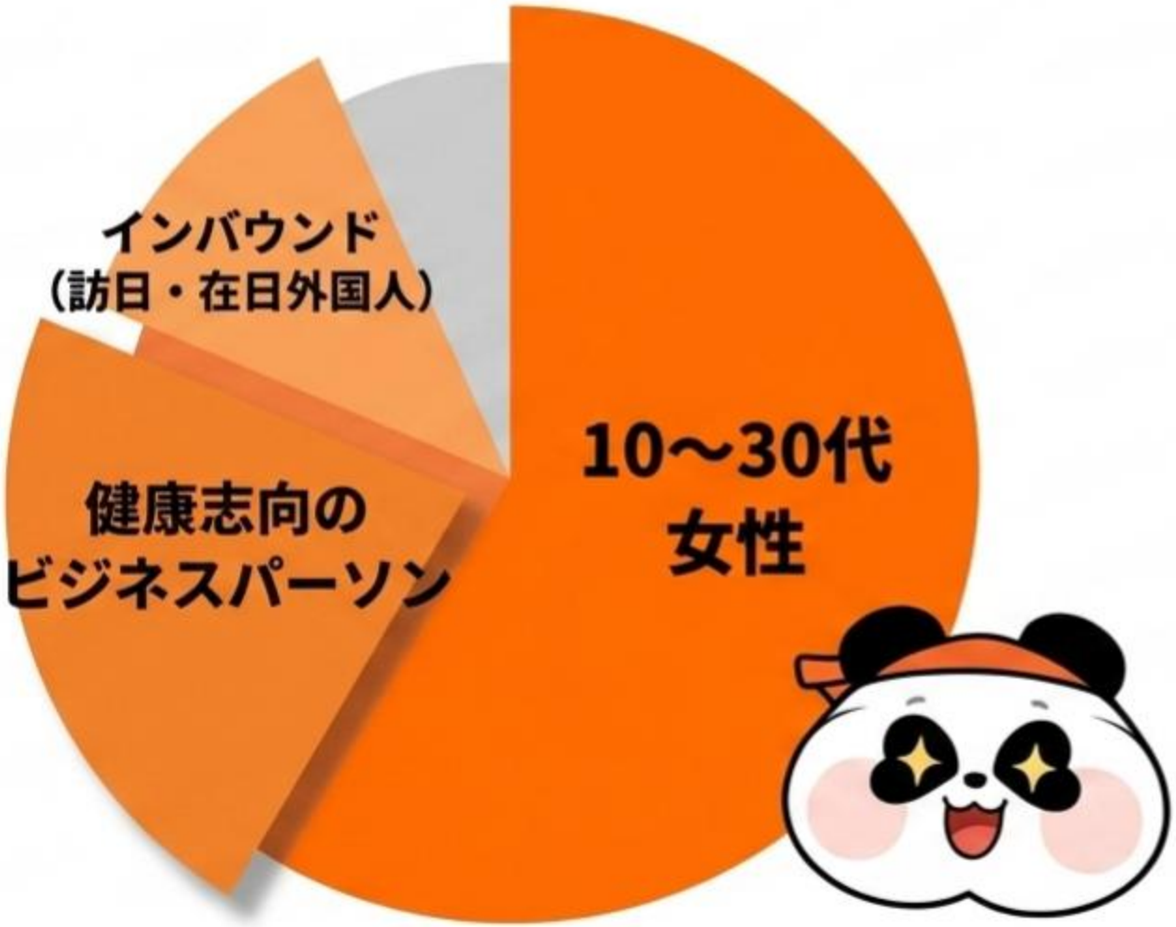
日本の食材・水・衛生基準に合わせて
何度も試作を重ねたどり着いた、
「毎日でも飲み干せる」特製スープ。



NotebookLM

ラボ麻辣烫 マーラータン

ターゲット層と市場性（1）



美容や健康に関心の高い層からの圧倒的な支持。

罪悪感のないヘルシーファストフードとして、幅広い層の日常食需要を取り込みます。

NotebookLM

ターゲット層と市場性（2） - 柔軟な出店戦略

高効率な省スペースモデル

小規模店舗（18坪・20席程度）でも圧倒的な高回転率で坪単価を極大化。居抜き活用に最適。

柔軟な立地戦略

繁華街や駅前だけでなく、ベッドタウンや学生街でも需要を実証済。

デリバリーとの高相性

麺（春雨）が伸びにくいため、デリバリー比率も安定して確保可能。



NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

圧倒的な「運営のしやすさ」— 職人レスの革新オペレーション



STEP 1: 仕込みの大幅カット

朝の重労働であるスープ炊きは不要。仕込み時間を従来の半分以下に圧縮。

STEP 2: 職人レス（調理技術不要）

お客様が選んだ具材を茹で、本部からの特製スープと合わせるだけ。高度な鍋振り物は一切不要。

STEP 3: 早期戦力化

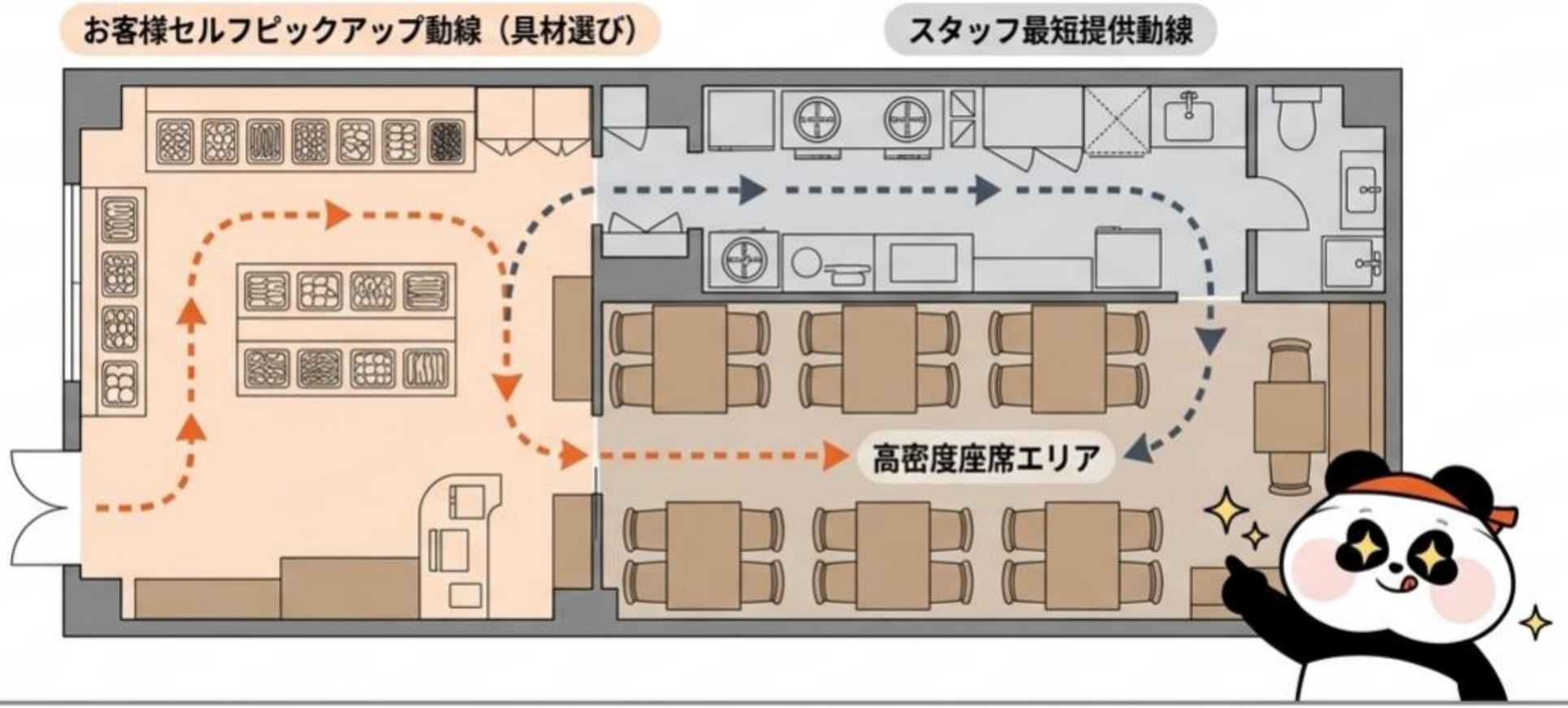
アルバイトでも数日の研修でキッチンを完全オペレーション可能。採用・教育コストを最小限に。



NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラータン

高回転を生み出す店舗デザイン戦略



限られた坪数でも、お客様のセルフピックアップ（具材選び）動線と、スタッフの最短提供動線を分離することで、少人数運営と高回転（1日4.5回転想定）を両立。初期投資を抑える居抜き物件への適応力が高いのが特徴です。

NotebookLM

ラボ麻辣烫 マーラータン

開業までのステップと万全のサポート体制



STEP 1. 物件選定

本部独自の不動産ネットワークでスピード物件開発（居抜き活用提案含む）。

STEP 2. 徹底した研修プログラム

直営店舗での実践的研修（店長教育、計数管理、衛生管理など）。

STEP 3. オープン立ち上げサポート

本部スタッフ（SV）がオープン前後に常駐し立ち上げ支援。

STEP 4. 継続的な店舗運営フォロー

定期的なメニュー提案やSNS販促戦略の共有で伴走。

NotebookLM

ラボ 麻辣燙 マーラータン

モデル収益（圧倒的な利益率の証明）

月商700万円シミュレーション（25坪・35席前後 / 1日約4.5回転想定）

月間売上高	：	7,000,000円	100%
食材費（原価）	：	2,240,000円	32%
人件費（FL）	：	1,820,000円	26%
家賃・水光熱費	：	850,000円	12%
ロイヤリティ	：	210,000円	3%
その他経費・販促	：	490,000円	7%
【営業利益（オーナー収入）】	：	**1,400,000円**	**20%**

※トッピングの量り売りで原価コントロールが可能。
※オペレーションの簡素化により低水準の人件費をキープ。



NotebookLM

ラボ麻辣烫 マーラーグン

加盟店募集要項

1. 募集対象：法人・個人問わず、新たな柱となる事業をお探しの方。

2. 初期投資項目（目安パッケージ）：

- ✓ 加盟金
- ✓ 加盟保証金
- ✓ 研修費・開業支援費
- ✓ 店舗設計・設備費

※業界平均を大きく下回る初期投資での開業が可能です。具体的な金額はお問い合わせ、または事業説明会にて個別にご案内いたします。

3. ロイヤリティ：売上の一定割合（※家賃比率に応じた独自の救済処置制度あり）



NotebookLM

ラボ麻辣燙 マーラークソ

代表から未来のオーナーへ

飲食経験の有無よりも、お客様やスタッフに誠実に向き合い、改善を続ける覚悟を重視します。

FC加盟は自動的な成功を約束するものではありません。
本部と加盟店は上下関係ではなく、
同じブランドを育てるパートナーです。

一店舗の成功から始まり、
共に「たくさんのありがとう」を生み、
スタッフも家族もみんなが幸せになれる
事業をつくっていきましょう。

ビジョン & お問い合わせ

「タピオカのような一過性ではなく、
日本の『新・定番』として
文化を定着させる仲間を募ります！」

【お問い合わせ先】
新日本富士グループ /
新日本コンサルティング株式会社
本社：03-6806-0788
担当直通：090-3158-1588
kanazawa@njf-group.co.jp

LINE公式アカウント

Instagram



各エリア1オーナー限定での募集となります。
まずは個別事業説明会（オンライン可）へお申し込みください。

NotebookLM