

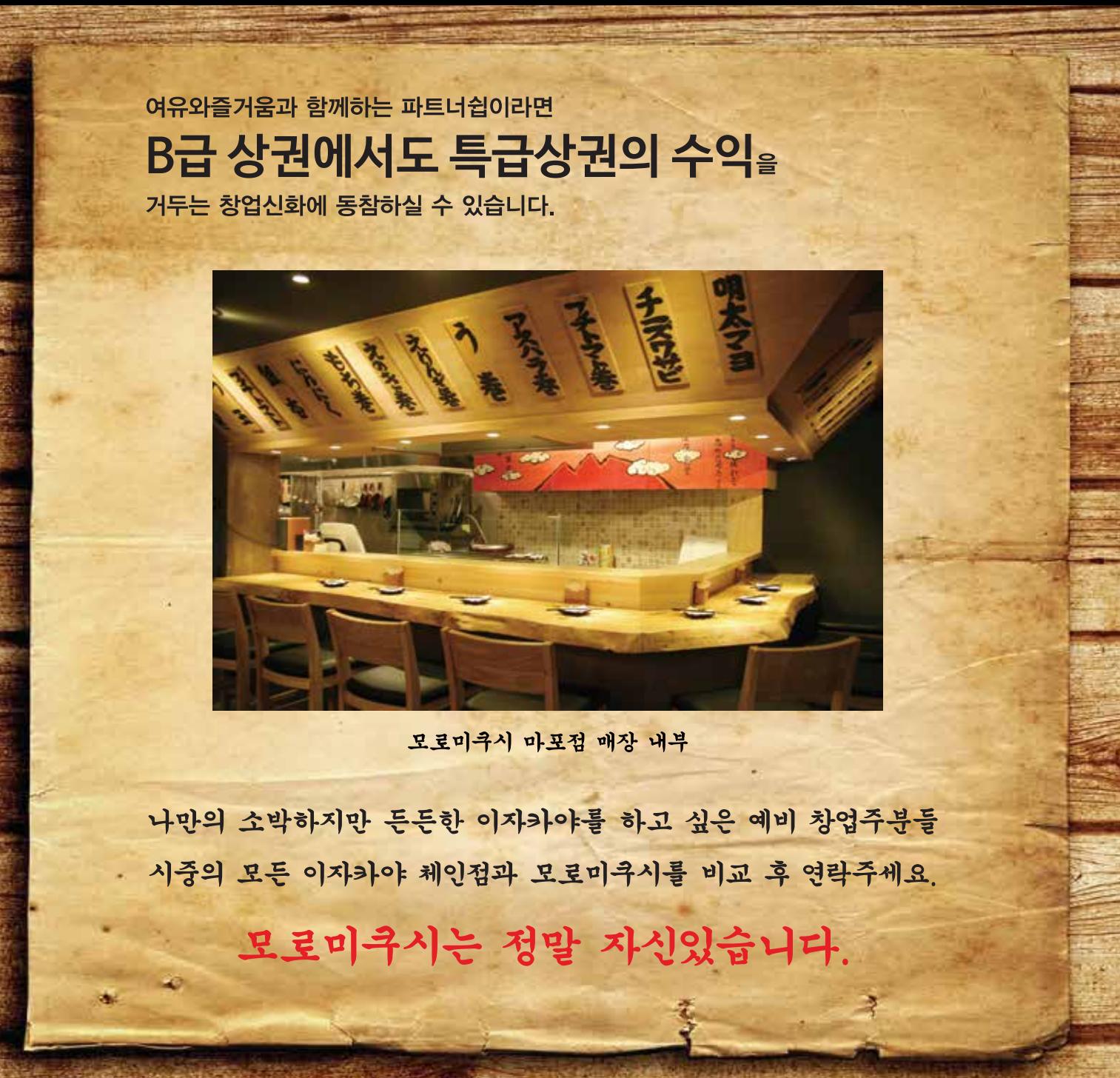


중대형 프.리.미.업  
정통 일본식 이.자.카.야 ‘모로미’



퇴근 길,  
오늘 하루의 고단함을 깨끗이 잊게 해주는  
그 곳, 골목 어귀  
**나만의 심야식당**

焼き鳥屋



나만의 소박하지만 든든한 이자카야를 하고 싶은 예비 창업주분들  
시중의 모든 이자카야 체인점과 모로미쿠시를 비교 후 연락주세요.

**모로미쿠시는 정말 자신있습니다.**



서울시 송파구 석촌호수로 194 태호빌딩 7층  
(주)여유와 즐거움  
[www.moromi.co.kr](http://www.moromi.co.kr)  
moromi@moromi.co.kr

**もろみ串**





**모로미쿠시**는 모로미 홍대점, 모로미 청담점, 마코토, 모로미 둔산점, 리틀테라스를 직영하는 (주)여유와즐거움에서 운영하는 **정통 숯불 꼬치 전문 이자카야** 프랜차이즈 브랜드입니다.

모로미쿠시를 런칭한 이자카야 전문기업 (주)여유와즐거움의 연혁입니다.

<b>2006</b>	다이닝바 <b>그릴오</b> 오픈	<b>2013</b>	야끼도리 전문 이자카야 모로미쿠시 브랜드 런칭
<b>2007</b>	다이닝바 <b>리틀테라스</b> 오픈	<b>2015</b>	모로미쿠시 30호점 개설
<b>2009</b>	정통 일본식 이자카야 <b>모로미 홍대점(본점)</b> 오픈	<b>2016</b>	캐쥬얼 이자카야 <b>선술집 모로미</b> 브랜드 런칭 현재 자사브랜드 가맹점 60호 개설
<b>2010</b>	정통 일본식 이자카야 <b>모로미 청담점</b> 오픈	<b>2017</b>	프리미엄 이자카야 <b>모로미</b> 가맹 개시 정자점, 청주점, 둔산 직영점 오픈
<b>2011</b>	일본 요리 전문 하이엔드 다이닝 <b>이자카야 마코토 청담점</b> 오픈	<b>2018</b>	가맹점 100호점 돌파예정



### 야끼토리 전문 이자카야란?

일본 정통의 숯불꼬치 요리를 주축으로 한 일본식 선술집을 말합니다.  
일본에서는 야끼토리 이자카야마다 숯불 꼬치 기술과 소스 등에서 확인할 차이를 보이는데,

모로미쿠시는 일본 정통 방식의 숯불 요리를 수 년간의 시행착오를 거쳐 한국인의 입맛에 최적화하는데 성공하였으며, 단순한 선술집이 아닌 '맛집' 이자카야를 만들어내 10년을 내다볼 수 있는 사업 모델을 구축했습니다.

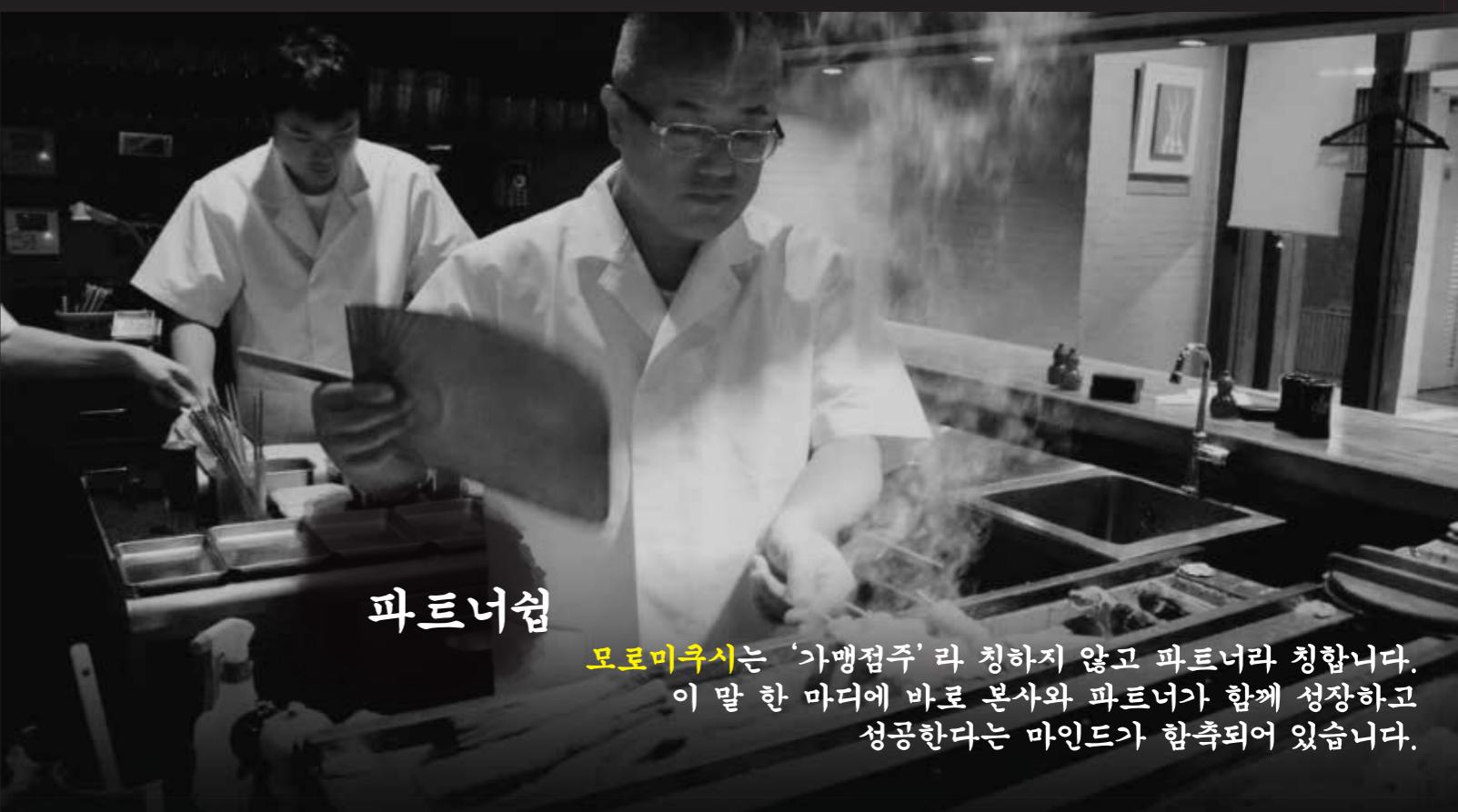
### 체계적인 운영 시스템

인력관리시스템

구리 물류센터

본사 교육장

본사의 철저한 시스템으로 파트너와 함께 상생합니다.



### 파트너쉽

모로미쿠시는 '가맹점주' 라 칭하지 않고 파트너라 칭합니다.  
이 말 한 마디에 바로 본사와 파트너가 함께 성장하고  
성공한다는 마인드가 함축되어 있습니다.

모로미쿠시는  
정말 자신있습니다.



# モロミ クシ

퇴근 길,  
오늘 하루의 고단함을 깨끗이 잊게 해주는  
그 곳, 꿀목 어귀  
나만의 심야식당



## 성공적인 프랜차이즈를 위한 세가지 조건

- 본사 직영점인 모로미와 마코토를 통해 많은 고객에 의해  
검증되었으며 모로미는 2012~2017년도 대한민국  
대표 맛집 평가기관인 [블루리본서비스](#)에 등재되어  
지속적인 검증을 받았습니다.
- 수 년간의 연구를 통해 모로미쿠시만의  
**독창적인 인테리어**와 익스테리어를 구현함으로써  
매장 자체로 행인들의 이목을 끌게 되고 이는  
곧 매출증대로 이어집니다.
- 축적된 이자카야 운영 노하우로 개설지역의 주변 상권을 투철하게 파악하고  
분석하여 개설지역에 **최적화된 마케팅을 실현**합니다.

정통 숯불 꼬치 전문

이.자.카.야 ‘모로미 쿠시’



## 성공적인 창업을 위한 다양한 교육 프로그램

- 파트너에 대한 확실한 이해와 철저하고 체계적인 교육 (약 3주, 총 15회)
- 전담 파트너 컨설턴트 배정
- 추가 마케팅 진행

\* 계약내용에 따라서 상이할 수 있습니다.



모로미 하우스 사케

오직 [모로미](#)에서만 만날 수 있는 제품입니다.



모로미쿠시와 함께하는 파트너쉽이라면  
**B급 상권에서도 특급상권의 수익**

을 거두는 창업신화에 동참하실 수 있습니다.



수년간의 연구를 통해 모로미쿠시만의  
독창적인 인테리어와 익스테리어를  
구현함으로써 매장 자체로 행인들의  
이목을 끌며 이는 곧 매출증대로 이어집니다.

## 焼き鳥専門 居酒屋

## 야키토리 전문 이자카야

야키토리·나마모노·진미류·나베·식사류

일품요리·튀김요리



## 튀김요리



- 李羽先唐揚げ 퇴날개 가라아게
- モロミチキン南蛮 모로미 치킨난방
- 모로미치킨난방
- 새콤달콤 소스를 입힌 치킨가라아게, 수제 티르타르소스를 곁들인 일본 쿠슈 미야자키 지역 명물 요리로 모로미만의 특제소스로 현지 맛 이상을 구현하였습니다.
- 黒胡麻ソースの唐揚げ 흑임자 가라아게
- 달콤 새콤한 특제 소스에 흑임자와 고소함을 더한 닭다리살 튀김입니다.
- カラゴロッケ 모듬고로케
- 감자, 카레, 크림 등의 여러가지 맛의 고로케입니다.
- 海老フライ 에비후라이 (새우튀김 5피)
- 타르타르소스를 곁들인 새우 빵가루 튀김입니다.
- 辛いソースの唐揚げ 매운 가라아게
- 달콤 새콤한 특제소스에 매운맛을 더한 닭다리살 튀김 요리입니다.
- 海老マヨ 레몬크림새우
- 상큼한 레몬과 고소한 크림소스에 버무려진 일본식 새우튀김 요리입니다.

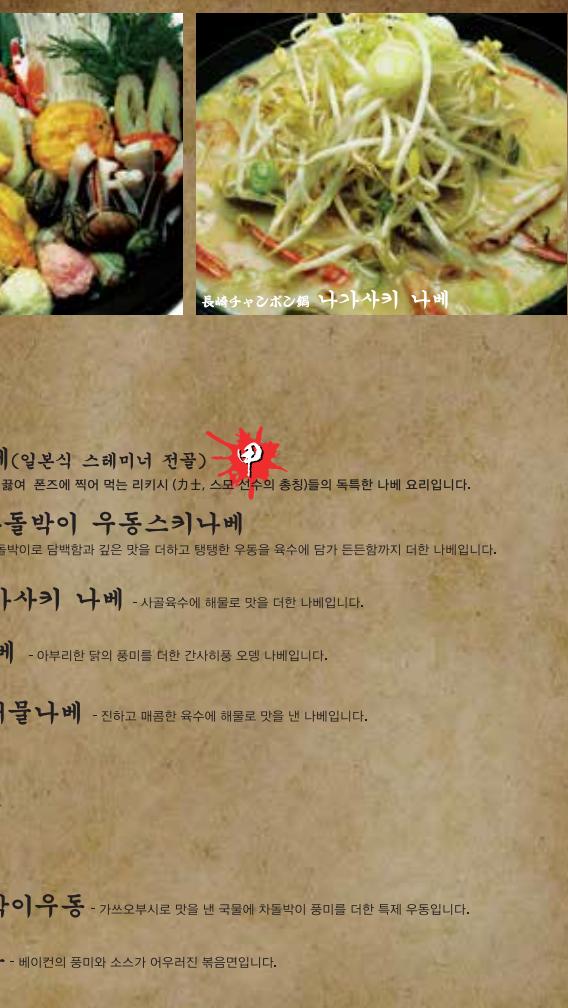
- 李羽先唐揚げ 퇴날개 가라아게
- 퇴날개 가라아게
- 타레소스로 맛을 낸 닭 날개튀김, 맥주와 찰떡 궁합입니다.
- 오징어먹물 가라아게
- 오징어 먹물 튀김옷을 입힌 오징어 튀김 요리입니다.
- 青唐辛子のボゴ酢ソースの唐揚げ
- 맹초퐁즈 가라아게
- 매콤 새콤한 푸른소스에 적셔먹는 일본식 닭다리살 튀김입니다.
- 串カツ 쭈시카츠
- 각종 재료를 꼬치에 꿍아 고운 빵가루에 묻혀 튀겨낸 오사카식 꼬치튀김
- ハムカツ 햄카츠
- 두툼한 비어แฮم을 빵가루 옷을 입혀 튀겨낸 '고독한 미식가'의 그 맛입니다.
- タコ唐揚げ 타코 가라아게
- 짭짤한 맛의 문어 튀김입니다.
- とりかわの唐揚げ 닭껍질 가라아게
- 고소하고 바삭한 닭껍질 가라아게입니다.



- ゴマたれ冷しゃぶ 참깨소스 삼겹 냉샤브
- 살씩 데쳐 기름기를 빼고 얕게 썬 삼겹살과 고소한 참깨 소스 요리입니다.
- 胡瓜たたき 오이중독(오이 타다기)
- 우메보시와 오이를 상큼한 소스로 버무린 별미 요리입니다.
- チーズ 噴霧グラタン 치즈미소그라탕
- 일본식 미소소스로 가지와 버섯을 구워내고 모짜렐라치즈를 넣어 풍미를 더한 떠먹는 일본식 그라탕입니다.
- ジュジュ焼き 쥐죽(지글지글)야끼
- 치즈파이를 타레소스에 묻어 철판위에서 지글지글 놓아먹는 일품요리입니다.
- チーズ お好み焼 치즈오꼬노미야끼
- 각종 해물과 치즈가 들어간 오꼬노미야끼입니다.
- メロ幽庵焼き 메로유안야끼 (소금/타래)
- 15분 이상 소요됩니다.
- 鰻炭火焼 장어 숯불구이
- 장어를 숯에 구워 향을 더하고 일본식 태레양념으로 맛을 낸 정통 일본식 장어 숯불구이입니다.

## 일품요리

- 세이로 무시(일본식 점요리)
- 히노끼 나무들을 사용한 오사카식 페퍼리로 사브 삼겹을 양파와 치즈으로 즐기시는 건강식 요리입니다.
- モツツアレッタチーズ揚げ出し
- 모짜렐라 치즈 아게다시
- 고소하고 쫀득한 모짜렐라치즈를 뒤집어 달콤하고 짭조름한 쫄유를 부어 만든 요리입니다.
- 豆腐ステーキ
- 두부 스테이크
- 달콤한 참깨 미소소스의 두부 스테이크입니다.
- アボカド 焼き
- 아보카도 구이
- 부드러운 아보카도를 구워 타레소스를 더한 요리입니다.
- あさりの 酒蒸
- 바지락술찜
- 버터와 솔로 풍미를 더한 바지락 술찜입니다.
- 霜降り牛のもやし炒め
- 차돌박이 숙주볶음
- 차돌박이와 숙주, 야채의 볶음 요리입니다.



# 투자 기준표

# 모로미 쿠시

가맹에 따른 제반 세부 비용 및 내역

항 목	세 부 내 용	모로미쿠시
브랜드 사용권	모로미쿠시 브랜드 사용권리 부여 로고 및 캐릭터 사용권리 부여	500만원
	지속적인 브랜드 관리에 대한 비용청구의 성격	
	2년마다 브랜드 사용권에 대한 일시금의 성격으로 청구	
메뉴 교육	모로미쿠시의 일반 요리에 대한 체계적 교육과 습득 1개월 - 4주 (20회)	500만원
일반 운영 교육	개점, 서비스, 점포 관리 등 일반적인 운영에 대한 전반적인 교육	200만원
내장 공사	목공, 전기, 도장, 타일, 미장, 카운터 설치	평 당 180만원 (계약면적기준)
	설계, 감리 일체	
주방 기기 및 시설	필수 기기 및 시설을 저렴하게 공급	개별견적
별도 견적 사항	외장공사	개별견적
	실내 구조 보강 공사, 가스 및 전기 증설, 덕트	개별견적
	인테리어 소품, 간판, 의탁자	개별견적
	철거, 냉난방 시설, 오디오, 식기세척기, 정화조, 화장실, 보안, 포스	선택사항
	개별 매장 홍보	개별견적
파트너쉽 로열티	주류냉장고, 제빙기, 포스시스템은 무상제공 가능	선택사항
	브랜드 홍보, 관리, 메뉴개발, 파트너점의 기본 운영시	월 2%

\* 투자 기준 금액은 추후 상향될 수 있습니다.

모로미쿠시는 파트너의 창업 오픈만이 아니라  
지점 담당자 및 슈퍼바이저의  
지속적인 사후 관리를 약속드리며,  
본사의 철저한 시스템으로 파트너와 함께 상생합니다.

# 순익 계산표

전용면적 15평 매장

항 목	직접운영형	성공사례 마포점, 분당서현점	비 고
테이블 수	9	9	카운터 석은 2인석을 1테이블로 간주
평균 테이블 단가	60,000	60,000	
회전수	1.8	2.0	
일 매출	1,000,000	1,237,500	
월 매출	25,740,000	32,175,000	26일 영업 기준
원 재료비	8,494,200	10,617,750	30-33%
인건비	4,500,000	4,500,000	조리사 1명, 허서빙 1명, 아르바이트 1명 기준
임대료	2,000,000	1,200,000	
기타 지출	1,000,000	1,000,000	
월 수수료	514,800	643,500	월 매출액의 2%
비용 합계	16,009,000	17,961,250	
세전 월 순익	9,731,000	14,213,750	

\* 상권과 매장 상황에 따라 수익 산출은 상이할 수 있습니다.

# 교육 일정표

항 목	월曜일	화요일	수요일	목요일	금요일
1주차	야키토리 메뉴에 대한 이해 주방 기기를 사용 식자재/기초 작업간의 이해	야키토리 닭꼬치류 대파다릿살 깻질, 안심류 다릿살, 닭날개 쭈쿠네	야키토리 닭꼬치류 대파다릿살 깻질, 안심류 연골, 염통 모래집	야키토리 삼겹말이류 방울토마토 깻질, 안심류 양송이 아스파라거스 메추리알, 새송이 팽이버섯, 떡	야키토리 야채류, 마늘 대파, 매주리알 양송이, 버섯 은행, 방울토마토 새송이, 버섯 두부데리야끼 대학소금구이
2주차	야키토리 숙련도 일반 메뉴 닭날개 가라아게 흑임자 가라아게 모둠 고로케	야키토리 숙련도 일반 메뉴 게소 가라아게 타코 가라아게 매운 가라아게	야키토리 숙련도 일반 메뉴 에비 후라이 마구로 타다키 참다랑어 무침	야키토리 숙련도 일반 메뉴 두부 스테이크 자기이모 사라다 에비 쪽개	야키토리 숙련도 일반 메뉴 타코와사비 바지락 솔찜 묵은지 마구로 낫또
3주차	야키토리 숙련도 일반 메뉴 차돌박이 숙주볶음 메로 유안야끼 사바 시오야끼	야키토리 숙련도 일반 메뉴 나가사키 나베 카레해물 나베	야키토리 숙련도 일반 메뉴 오뎅 나베 토리 오야꼬동 볶음김치 규동	야키토리 숙련도 일반 메뉴 차돌박이 우동 탄탄면 야끼소바	야키토리 숙련도 일반 메뉴 교육 점검

\* 교육 일정은 진행 환경과 상황에 따라 조정될 수 있습니다.