



坦々麺 一龍

One Dragon Tan Tan Noodles

中華の名店、銀座嘉禪のオーナーシェフが手掛ける新しい坦々麺専門店

坦々麺一龍は、銀座嘉禅のオーナーシェフである 築田 圭 が手掛ける、新しい坦々麺専門店です。

一龍の提供する坦々麺は、オーナーシェフの20年以上にわたる、

中国、香港、シンガポールそして東京において

積み重ねてきた知識や経験を思う存分活かして完成させた、最高傑作です。

スタンダードな坦々麺のスープはゴマの香りと濃厚な味わいに重点を置き、

上質な小麦を使用して製麺した特製麺、印象に残る、

アクセントとして岩手県産のあみ海老で作られた、今までに無い新しい坦々麺です。

冷やし坦々麺は、スープの味わいはもちろん、麺の喉越しにも徹底的にこだわりました。

汁なし坦々麺は、具材感たっぷり、十数種類の漢方入り特製香り辣油が決め手となり、

お客様が虜になること間違いありません。



新広東菜 銀座嘉禅
Cantonese Kazen

坦々麺 一龍オーナーシェフ

築田 圭

1978年3月3日 岩手県生まれ。
辻調理技術研究所中国料理科卒業。
単身北京へ渡り特一級調理師に師事。
中国飯店グループ、マンダリンオリエンタルホテルグループ、シンガポール マリーナ・ベイ・サンズ、
都内レストランの総料理長を経て、
39歳で「新広東菜 銀座嘉禅」をオープン。



ゴマの香りと濃厚な味わいに重点を置き、麺は上質な小麦を使用して製麺した 特製麺で作られた、いままでに無い新しい坦々麺です。



濃厚海老坦々麺

Tan Tan Noodles

スタンダードな坦々麺のスープはゴマの香りと濃厚な味わいに重点を置き、香港由来の極細龍髭麺、アクセントに岩手県産のあみ海老で作られた、今までに無い新しい坦々麺です。



名物冷やし坦々麺

Cold Tan Tan Noodles

スープの味わいはもちろん、特製麺の喉越しにも徹底的にこだわりました。

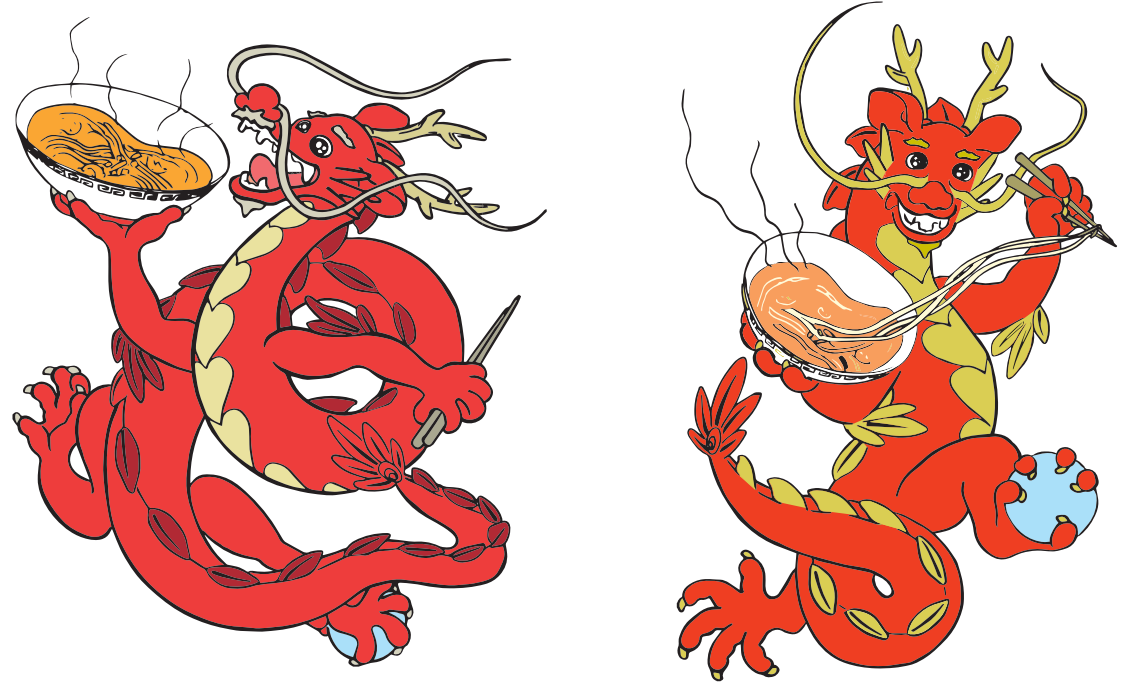


絶品汁なし坦々麺

No juice Tan Tan Noodles

具材感たっぷりで、十数種類の漢方入り特製香り辣油が決め手となり、お客様が虜になること間違いありません。

イメージキャラクター



スタッフユニフォーム



坦々麺 一龍

メディア紹介

坦々麺一龍は、さまざまなメディアにも紹介されています

【2021年 取材件数 約30件】



坦々麺 一龍

オリジナルノベルティ制作

店舗設計に併せて、POP等ノベルティの制作も承っております

ショップカード



スタンドカード

ゴマはすりごまで食べると効果倍増!

ゴマの主な機能性成分

- ゴマリグナン ⇒ 抗酸化作用、コレステロール値低下作用、抗がん作用
- メチオニン ⇒ 肝機能強化
- トリプトファン ⇒ 神経伝達の正常化
- アルギニン ⇒ 免疫力強化、脂肪代謝促進

特に女性には「月経不順を根治する」「冷え性の治療」「美肌効果」「貧血の予防」に効果があると言われています。

ゴマは表面をととも固い殻でおわれています。そのまま食べても豊富な栄養はカラダに吸収されません！
一龍の坦々麺は、ゴマを丹念にすりつぶしているから吸収しやすいため、抜群の効果だよ！

タペストリー



スタンダードな坦々麺のスープはゴマの香りと濃厚な味わいに重点を置き、麺はシェフが香港時代に使用していた極細の龍鬚麺を特製小麦粉で製麺するなどのこだわりです。

年間を通してご提供する、冷やし坦々麺はスープの味わいはもちろんのこと、冷やし坦々麺は独特の麺の硬さに徹底的にこだわった逸品です。

本場中興で坦々麺と言われる、汁なし坦々麺は具材感たっぷり、全体的なバランスと決め手となる辣油には選りすぐり特製増量した特製香り辣油を使用するなど、お客様が虜になること間違いなしです。

替え玉もよし、スープに白飯を入れてリゾット風にするもよし、極上濃厚スープを最後の一滴までお楽しみください。

坦々麺 一龍 オーナーシェフ
築田 圭
1978年3月3日 岩手県生まれ。
中国飯店グループ、マンドリンオリエントホテルグループ、シンガポールマリーナベイ・サンズ、館内レストランの総料理長を経て、29歳で「新広東菜 龍傳」をオープン。

名刺

坦々麺 一龍 ○○○店
One Dragon Tan Tan Noodles

店主
一龍 太郎
Taro Ichiryu

✉ mailaddress@1dragon.jp

○○○○○
○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

TEL XXX-XXXX-XXXX
FAX XXX-XXXX-XXXX





坦々麺一龍 本店
東京都台東区浅草二丁目35番16号

本店は10坪で12席で運営しています。
店舗は15坪以内の運営をお願いしております。

一龍の坦々麺を日本中の方々に食べていただくことを目標に、
日々邁進しています。

一龍の坦々麺と一緒に日本全国へ広げて行きませんか？

2021年6月15日

浅草馬道通り沿いに本店オープン

2021年8月

新富町店オープン

2021年10月オープン

西新橋店・蒲田店・札幌北1条店

2021年12月オープン

札幌琴似店・神戸(温浴施設内メニュー提供)

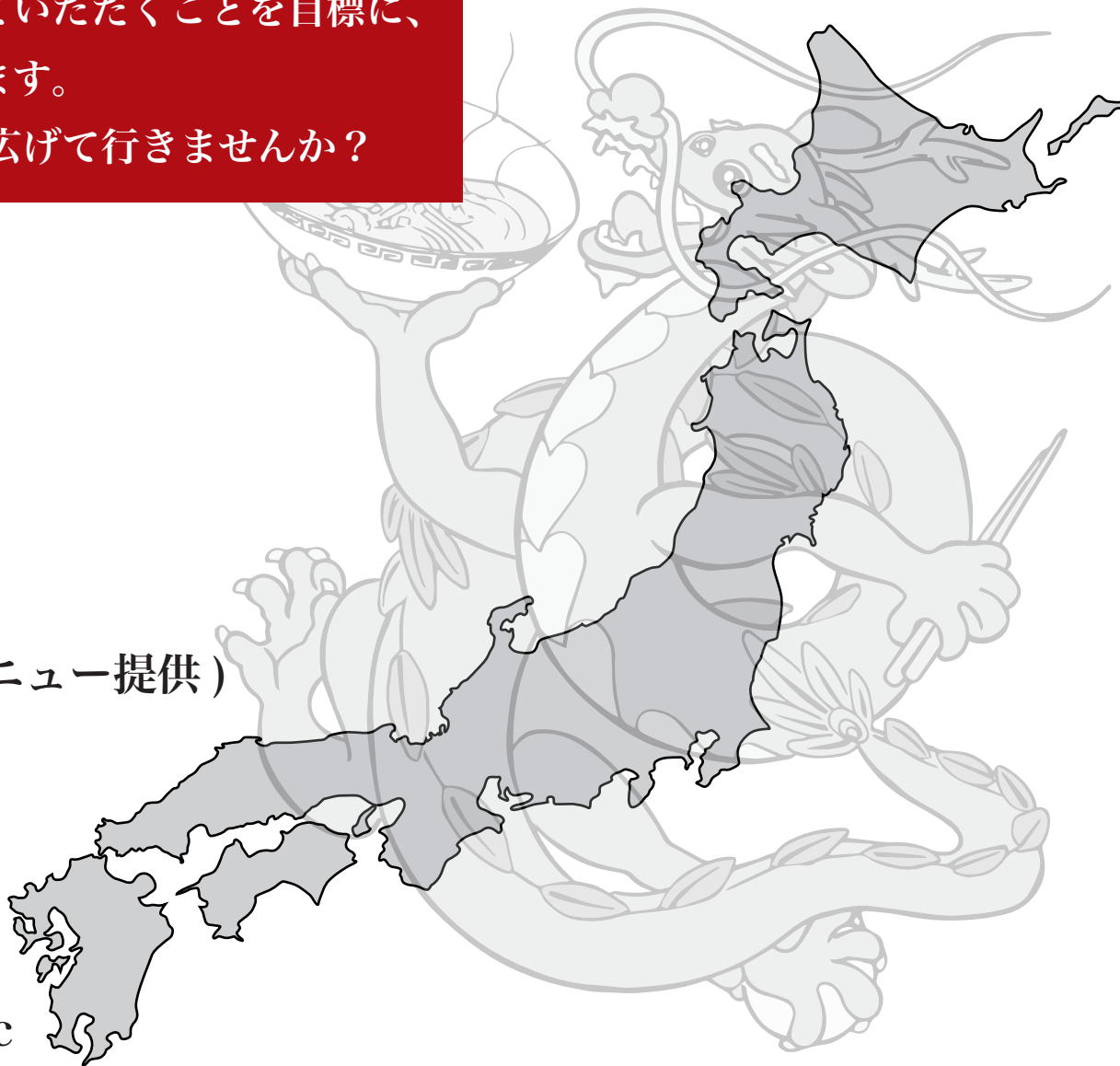
2022年オープン予定

浅草寺仲見世店(直営)・仙台

新宿・神田・成田・川崎・錦糸町

大阪・三宮

盛岡店・柏店・宇都宮店 ... e t c



【経営理念】

- 一、美味しい食のご提供
- 一、美味しい食への探究心の維持
- 一、衛生管理の行き届いた店舗運営
- 一、明るく元気な対応と礼節を重んじる従業員の育成

【会社概要】

商 号 株式会社九十九商事
本 店 〒111-0032 東京都台東区浅草二丁目35番16号
電話番号 (03) 6802-8050
事業内容 1. 坦々麺一龍 直営店の経営
2. 坦々麺一龍 フランチャイズ・チェーン加盟店募集
及び加盟店の指導業務
役 員 代表取締役 築 田 圭
URL <https://1dragon.jp/>
Facebook <https://www.facebook.com/1dragon.tantan>
Instagram https://www.instagram.com/1dragon_tantan/
Twitter https://twitter.com/1dragon_tantan

フランチャイズ加盟店を募集しています。

基本条件

加盟金	1,000,000円(税別)
保証料	0円
開業研修費(1名)	100,000円(税別)
契約期間	3年
契約更新料	0円

初期投資イメージ

加盟金	1,000,000円(税別)
保証料	0円
開業研修費(1名)	100,000円(税別)
内装工事費	2,000,000円から 7,000,000円(税別)
厨房設備費(フルセット)	1,000,000円から 2,500,000円(税別)
店舗備品一式	300,000円(税別)
初期在庫(食材)	100,000円(税別)

※ 内装工事費及び厨房設備費につきましては、居抜き物件の場合や新設開業の場合など様々なケースがございますので、上記の表現となります。

※ 開業資金の手当支援は行っておりますのでご相談ください。

(初年度) 365日稼働

単位 (円)

科目	年間	月平均	売上比
売上	42,000,000	3,500,000	100.0%
原価	12,600,000	1,050,000	30.0%
売上総利益	29,400,000	2,450,000	70.0%
人件費	8,400,000	700,000	20.0%
通信費	120,000	10,000	0.3%
営業用消耗品費	360,000	30,000	0.9%
水道光熱費	1,200,000	100,000	2.8%
リース料 (食券機・複合機)	480,000	40,000	1.1%
支払保険料	240,000	20,000	0.6%
ロイヤリティ	1,980,000	165,000	4.7%
地代家賃	3,600,000	300,000	8.6%
租税公課	120,000	10,000	0.3%
雑費	120,000	10,000	0.3%
減価償却費	600,000	50,000	1.4%
経費合計	29,820,000	2,485,000	71.0%
営業純利益	12,180,000	1,015,000	29.0%

※ 原価・地代家賃 (広さ10坪)・人件費 (時給1,200円) の項目につきましては、東京都を基準にして計算しております。

※ 原価・ロイヤリティは税込計算になっております。

坦々麺 一龍

坦々麺の味は最高級の評価です。

また、オーナーシェフの知名度、経歴も輝かしく主要マスコミによって
既に多くの番組で宣伝されている為、
リピーター、口コミも手伝って、お客様の輪は広がりやすい環境下にあります。

あとはF C加盟者の方々のお客様への接客及び対応力次第では、
1坪あたりの売上月50万円も可能です！

自分の城を築き、地域の皆さまに愛される店舗を運営したいと考えている
やる気のある方の応募を心よりお待ちしております。

自分の幸せは自分から掴みにいかねば、一生掴むことは出来ません。
自分の為、ご家族の為に行動してください。