



# 『やきとり大吉』で鳥貴族社員も独立可能に ダイキチシステムが今春より独立制度、店舗設備、販売促進で グループシナジー高めて成長目指す

株式会社エターナルホスピタリティグループ（以下、エターナルホスピタリティグループ）のグループ会社で、『やきとり大吉』を国内外に展開するダイキチシステム株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：近藤 隆、以下当社）は、今春より独立制度、店舗設備、販売促進といった面でグループシナジーを高める施策を実施しています。多面的な取り組みでグループシナジーを向上して、今後の成長戦略にも大きな寄与を見込んでいます。



## ■ グループシナジー向上は本社統合、資材共通化から着手

当社は2023年1月よりエターナルホスピタリティグループのグループ企業として、グループシナジーを高める施策を推進してきました。すでに本社を統合するとともに、焼鳥チェーンを展開する企業として、焼鳥の串といった資材を共通化するという取り組みを実施しました。本社の統合はグループ企業としての交流を促進するとともに、新たなシナジー効果を高める施策のアイデアを生み出す源泉として位置付けられます。焼鳥の串の共通化については、焼鳥店で使用する資材のなかでも、スケールメリットを生み出しやすい商材として、すでに2023年10月より共通化してきました。

## ■ 人材交流は独立志向を持つ鳥貴族社員対象に

さらに、人材交流、店舗設備、販売促進といった面でも、グループシナジーを高める取り組みに着手しています。

人材交流の面では、今後の成長戦略を見据えた取り組みにも取り組んでいます。『やきとり大吉』の店主の募集をエターナルホスピタリティグループのグループ企業、株式会社鳥貴族（以下、鳥貴族）の社員にも広げました。鳥貴族では、これまで「パートナーズ」という従業員向けの独立業態がありますが、「将来は独立して自分のお店を持ちたい」といった夢を持つ鳥貴族の社員に対して、低資金で独立開業が可能な『やきとり大吉』のFCシステムの活用を提案します。2024年11月からは、希望のあった鳥貴族の社員を対象とした説明会を開催してきました。当社は、2030年に700店舗への成長を計画しており、鳥貴族との人材交流によって出店の促進にもつなげてまいります。



## ■ 店舗設備ではエアコン共通化でスケールメリット

資材だけでなく、店舗設備についても、共通化とスケールメリットを生み出しやすい品目について精査を進めています。エアコンは共通化によるスケールメリットを高めやすい店舗設備として位置付けられており、一部店舗で導入を始めました。今後も共通化できる店舗設備を検討していきます。

## ■ 販売促進はInstagramアカウント開設からスタート

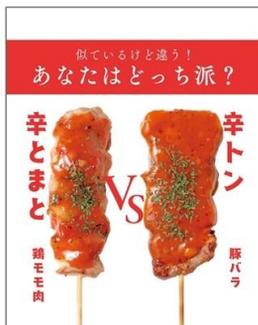
販売促進については、エターナルホスピタリティグループのマーケティングチームとの連携を進めています。集客につながる販売促進策として、『やきとり大吉』を若い世代に対してもより身近な存在とするために、SNSのInstagramアカウントを開設しました。Instagramアカウントでは、『やきとり大吉』の商品や店舗の魅力をつたえるとともに、店主やスタッフの魅力を伝えていきます。今後も販売促進策を強化していく方針です。

「やきとり大吉」Instagramアカウント

URL:<https://www.instagram.com/yakitoridaikichi.official/>



@YAKITORIDAIKICHI.OFFICIAL



「やきとり大吉」Instagramアカウントの投稿事例

## 地域密着型の焼鳥店をFC展開

### ■ 地域密着型の焼鳥店を全店FCで展開

当社は、1977年の創業以来、「生業商売に徹する」を理念に、居酒屋経営のノウハウを独自のシステムとして確立し、低資金から独立開業をかなえるFCパッケージで「やきとり大吉」を展開しています。現在、全店FC店舗で、国内外に約500店舗を運営しています。地域に根差した店づくりを徹底し、地元の方に長く愛される店づくりで、既存店の8割が10年以上の経営を持続しています。

2027年の50周年に向け、2022年より“第二の創業”としてブランド活性化を図るプロジェクトを発足しました。ブランドロゴデザインを刷新し、従来の赤い看板が印象的な店舗デザインからイメージを一新した、白と木を基調とするモダンなデザインの通称“白い大吉”を展開しています。新規出店については、すべて“白い大吉”としており、ファミリーや女性を含めて幅広い年代の方にご利用いただいています。『やきとり大吉』は2030年に700店舗を出店する計画で、未出店エリアへの店舗展開を進めてまいります。

ダイキチシステム株式会社は、「起業の夢をあと押し、集うすべてのひとを「笑顔」に！」をミッションに掲げ、今後もお客様に美味しさと安心・安全を提供してまいります。

## 『やきとり大吉』のFCパッケージについて

### 大吉のFCパッケージは、「チェーン店の魅力」×「生業（なりわい）」の良さ

当社のFCパッケージは、「地域に愛され、永く経営できる」大吉開業を希望者の資金や事情等を踏まえ支援します。開業システムは、低資金で本部から店舗を借り受けて開業する「リース方式」と、ご本人の希望立地で開業する「オーナー方式」に加え、「リース方式」で2年腕を磨いた後、希望地域で開業出来る「エリア指定リース方式」があります。

### 大吉で開業するメリット

大吉は「リース方式」であれば、加盟金99万円から独立開業が可能。やる気は誰にも負けないけれど、資金が限られている方を応援します。安定した店舗運営を実現する出店場所を選び、10坪程度の店舗で出店するため、低コストで効率的な経営が可能です。また、世の中の流行に左右されない焼き鳥をメイン商材として扱うことで、長くお店を続けることができます。3ヶ月の研修では、大吉のノウハウを熟知した店舗で商売の基礎から学べ、さらに、売上に比例しない毎月固定額のロイヤリティで安心経営ができます。

[詳細はこちらからご覧いただけます。](#)

		一般的なチェーン店
初期費用	<small>※金額は全て税込</small> 加盟金 <b>99万円</b> <small>本部所有の店舗を借り受け開業                      ※別途、保証金と税金などの実費が必要です</small>	店舗取得費・設備を入れて、一般的には <b>3,000万円以上</b>
ロイヤリティ	毎月定額のロイヤリティ <b>3.3万円</b>	売上が高ければ、その分ロイヤリティも高くなる変動制
研修	ノウハウを熟知した店舗(本部認定研修店)で、 <b>3ヶ月間</b> 基礎から学べる	一般的には2週間程度しっかり行っても1か月
立地	<b>安定した店舗運営を実現する立地</b> (家賃・地域密着など)を本部が調査	駅前等の家賃の高い物件