

リブランディング“白い大吉”に続きブランドロゴ&外観デザインを刷新 “赤い大吉”のニューモデル「新・赤大吉」誕生 『やきとり大吉 平和台店』が8月8日（木）オープン

株式会社エターナルホスピタリティグループ傘下で、国内外に『やきとり大吉』を約500店舗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）は、従来の“赤い大吉”のロゴデザイン、外観デザインを刷新した「新・赤大吉」として、『やきとり大吉 平和台店』を8月8日（木）にオープンいたします。



■地域密着型で長く愛される焼鳥屋『やきとり大吉』

1977年に創業した当社は、「生業（なりわい）商売に徹する」を理念に、店主自ら食材を仕入れ、毎日店舗で串を刺し、お客様の目の前で調理し提供するスタイルを貫いています。全国展開しているチェーン店ながら、店主の個性を生かした店づくりを行い、近隣にお住まいの方を中心に多くのお客様にご愛顧いただいています。

創業50周年を迎えるにあたり、2022年にリブランディングプロジェクトを始動し、赤い看板が特長の従来の“赤い大吉”に加え、白と木目を基調としたデザインの“白い大吉”の展開を開始しています。2030年7月末までに700店舗展開を目標にしています。

■ビジュアルアイデンティティを刷新した「新・赤大吉」が誕生

2021年に実施したWEBアンケート調査によると、これまでの“赤い大吉”は、外から店内の様子がうかがえず、入りづらさを感じるというご意見をいただきました。そこで翌年、入りやすさを重視し、よりカジュアルにした“白い大吉”を出店。女性客や、20～30代の若い客層を開拓し、赤と白の二軸で展開してまいりました。

この度、既存の“赤い大吉”のコンセプトはそのままに、“白い大吉”の入りやすさや気軽さを取り入れた「新・赤大吉」を発表いたします。外から店内の様子が見える外観デザインにし、新規顧客の獲得に繋げていきます。これに併せて、長らく使用してきたブランドロゴと看板を、より柔らかさや親しみを感じられるデザインに変更。創業から続くアットホームな雰囲気を残しつつブラッシュアップを重ね、令和の時代も長く愛されるお店を目指してまいります。

■“赤い大吉”のニューモデル『やきとり大吉 平和台店』オープン

今回、「新・赤大吉」のモデル店として、『やきとり大吉 平和台店』を8月8日（木）にオープンいたします。地下鉄 副都心線・有楽町線の「平和台駅」からほど近く、環状8号線にも面した交通至便の店舗は、都営住宅や住宅が広がる落ち着いたエリアにあります。

メニューや内装は従来の“赤い大吉”とほぼ同じで、看板メニューの焼鳥は、「かわ」「はさみ」「つくね」などの定番から「ねぎバンバン」「しそ巻」などひと手間加えたオリジナル味串など厳選してご用意しています。その他にも、お酒に合う一品メニューをはじめ、焼き野菜、ご飯もの、スープなどもラインナップいたします。ドリンクは、焼鳥と相性が良いビールやハイボール、サワーなどを30種類以上を取り揃えています。

ダイキチシステム株式会社は、長年愛されてきた伝統を継承しつつ、時代のニーズに合わせたスタイルでこれからも幅広い層のお客様に楽しんでいただける地域に根差した店舗づくりを推進してまいります。

「新・赤大吉」について

■ 入りやすさを取り入れた外観デザイン

これまで愛されてきた“赤い大吉”のコンセプトはそのままに、外から店内の様子が見えるガラス窓や、白い暖簾、メニューボードなど“白い大吉”の入りやすさや気軽さを取り入れたデザインになります。また、木目を基調としたアットホームな内装の雰囲気は変わらず、固定式テーブルから可動式テーブルに変更するなど、従来よりも使い勝手をよくすることで、多様なニーズに対応できるようになります。



“赤い大吉” 外観



「新・赤大吉」 外観

■ 柔らかく親しみを感じるブランドロゴに刷新

“赤い大吉”のイメージカラーは変わらず、従来よりも柔らかく親しみを感じるデザインに刷新いたします。近隣にお住まいの方を中心に、家までの帰り道に、気軽に立ち寄っていただける店を目指してまいります。



従来の“赤い大吉”ブランドロゴ



「新・赤大吉」のブランドロゴ

『やきとり大吉 平和台店』について

■ 店舗概要

店 名：やきとり大吉 平和台店

店舗住所：東京都練馬区平和台4-21-8

電話番号：03-6906-7010

営業時間：17:00-24:00 (L.O.23:00)

店 休 日：なし ※都合により変更になる場合がございます。

店舗規模：9.9坪／17席（カウンター5席）

開店日：2024年8月8日（木）

U R L：<https://www.daikichi.co.jp/shop/tokyo/2972.html>



■ 店主プロフィール



中村 昌隆（なかむら まさたか）氏

1964年生まれ 埼玉県出身

1991年に東京・板橋で『やきとり大吉 大谷口店』を開業し、昨年12月まで店主を務める。

今回、店舗を移転し再スタートの開業を迎える。

店主からのコメント

板橋・大谷口で大吉を開業し、夫婦2人で営業を続け、ありがたいことに地元のご常連さんに32年間ご愛顧いただきました。今回、店舗移転となり再出発致します。今後も変わらぬ美味しい焼鳥と、練馬・平和台の方にも喜んでいただける店作りに努めてまいります。

■ おすすめメニュー

やきとり各種 154円～

毎日店内で店主が串打ちする「やきとり大吉」の看板メニューで、鮮度の良さがおいしさの決め手です。47年続く自慢のたれと肉の旨みを引き立てる塩味を用意しております。

かわ 154円

丁寧に脂を取った首皮を纏うように串に打ち、カリッと焼き上げます。創業以来続く「手仕事」の一串です。

はさみ（ねぎま） 176円

鶏肉と白ねぎがジューシーな味わいのねぎま。串先の肉は大きく、根本は小さくして、最後まで美味しく食べられる1本に仕上げています。

つくね 176円

せせり肉と玉ねぎ・青ねぎなどを合わせた特製あんを丸めて、カリッ、フワッと焼き上げており、食感も楽しめます。



その他にも、焼鳥専門店ならではの突き詰めたメニューやドリンクをご用意しています。



かわたれ 154円



はさみ（ねぎま） 176円



つくね 176円



ねぎバンバン 198円



しそ巻 198円



ガリそトマト 352円



大吉丼 704円



焼おにぎり（1個） 308円



鳥スープ 220円



生ビール（400ml） 550円



ガリチュー 517円



茉莉花（ジャスミン焼酎）462円

※写真はイメージです ※全て税込み価格です

FCパッケージについて

■「チェーン店の魅力」×「個店の良さが魅力」の3つの開業プラン

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、3つのプランがあります。

3つの開業プラン

①「リース方式」…低資金で本部から店舗を借り受けて開業する。

②「エリア指定リース方式」…「リース方式」で2年腕を磨いた後、希望地域で開業出来る。

③「オーナー方式」…ご本人の希望立地で開業する。



■大吉で開業するメリット

大吉は加盟金99万円から開業可能。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。競合の少ない出店場所を選び、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ーで安心経営ができます。

https://dokuritsu.daikichi.co.jp/index.html?fromid=c_to_b

※金額は全て税込		 	一般的な チェーン店
初期費用	加盟金 99万円 本部所有の店舗を借り受け開業 ※別途、保証金と備品などの実費が必要です	店舗取得費・設備を 入れて、一般的には 3,000万円以上	
ロイヤリティー	毎月定額のロイヤリティー 3.3万円	売上が高ければ、 その分ロイヤリティーも 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、 3ヶ月間 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	安定した店舗運営を実現する立地 (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	

やきとり大吉「リース方式」の開業と一般的なチェーン店との比較