KABUKI

POP UP

GLOCALIZER

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

Contents

- サービス提供企業紹介 ..... p. 04
- サービス概要 - KABUKI POP UP - とは ..... p. 05
- サービスの特徴 ..... p. 06
  - 低コスト
  - 好立地
  - 運営スタッフの派遣
  - フードコーディネート
  - 宿泊手配
- 実際の出店ブース ..... p. 11
- データで見る 「 KABUKI FOOD DECK 」 ..... p. 12
- 出店までのフロー ..... p. 13
- よくあるお問い合わせ ..... p. 15

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

サービス概要 - KABUKI POP UP - とは

フィリピンへの出店を検討しているがいきなり海外展開するのはかなりハードルが高く、リスクも大きいです。
KABUKI POP UP サービスは現地法人の設立や人の雇用など様々な手続きや業務をショートカットし、
現地で実際に受け入れられる業態かどうかのテストマーケティングを気軽に行っていただくことができるサービスとなっております。

JAPAN クオリティ飲食店が集結して
日本トレンドをフィリピン国内へ発信

面倒な手続きは不要です

実際に出店する際の法人登記や賃貸契約、人の雇用など面倒な手続きを全て省け、無駄なくスムーズに実施できます

マカティの1等立地に出店

メトロマニラの繁華街であるマカティの 1 等立地に出店している 「 KABUKI FOOD DECK 」 内で 1 か月限定の POP UP STOREを出店

集客する必要はありません

既にしっかりと集客できているフードコートに出店するため、新たに顧客を集客する必要はありません

営業をしながらテストマーケティング

フィリピンマーケットで自社の業態・商品・サービスが受け入れられるのか、実際に営業しながらテストマーケティングができます

手厚いサポート体制

期間限定の出店に伴う貴店のサポートはフルオーダーメイド。専門スタッフが在籍することで貴店を手厚くサポートします

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

*QSCH … Q＝クオリティS＝サービスC＝クレンリネスH＝ホスピタリティ

サービスの特徴

1 か月限定のPOP UPの出店にはなりますが、フルオーダーメイドでトータルサポートをさせていただきます。
集客から商品のローカライズ、スタッフの準備、仕入れ、宿泊手配まで現地のことが全く分からなくても問題ございません。
最高の状態でテストマーケティングに挑めるように現地での事業経験 10 年以上の経営者がサポートさせていただきます。

低コスト

- KABUKI FOOD DECK 内へ出店することにより、物件取得や内装費、法人設立に係る費用などを低コストで実現

運営スタッフの派遣

- 現地フードデックのスタッフ派遣が可能
- 日本と比べて非常に低コストでの雇用が可能

※ 必ず現地出店先に貴社スタッフ1名の配置をお願いしております

好立地

- 首都マニラにあるマカティの中心地に位置
- ローカルカスタマーが集客の 7 割以上
- 現地人の反応をリサーチできる環境

KABUKI FOOD DECK POP UP

日本人マネージャーのサポート

- 現地人で日本語が話せるマネージャーが各シフトにそれぞれ配置
- コミュニケーションロスを極力軽減します

フードコーディネート

- 飲食業やマーケティングに詳しいスタッフが現地にフィットするローカライズをサポート
- 現地での仕入れや調達の確保 / 提案が可能

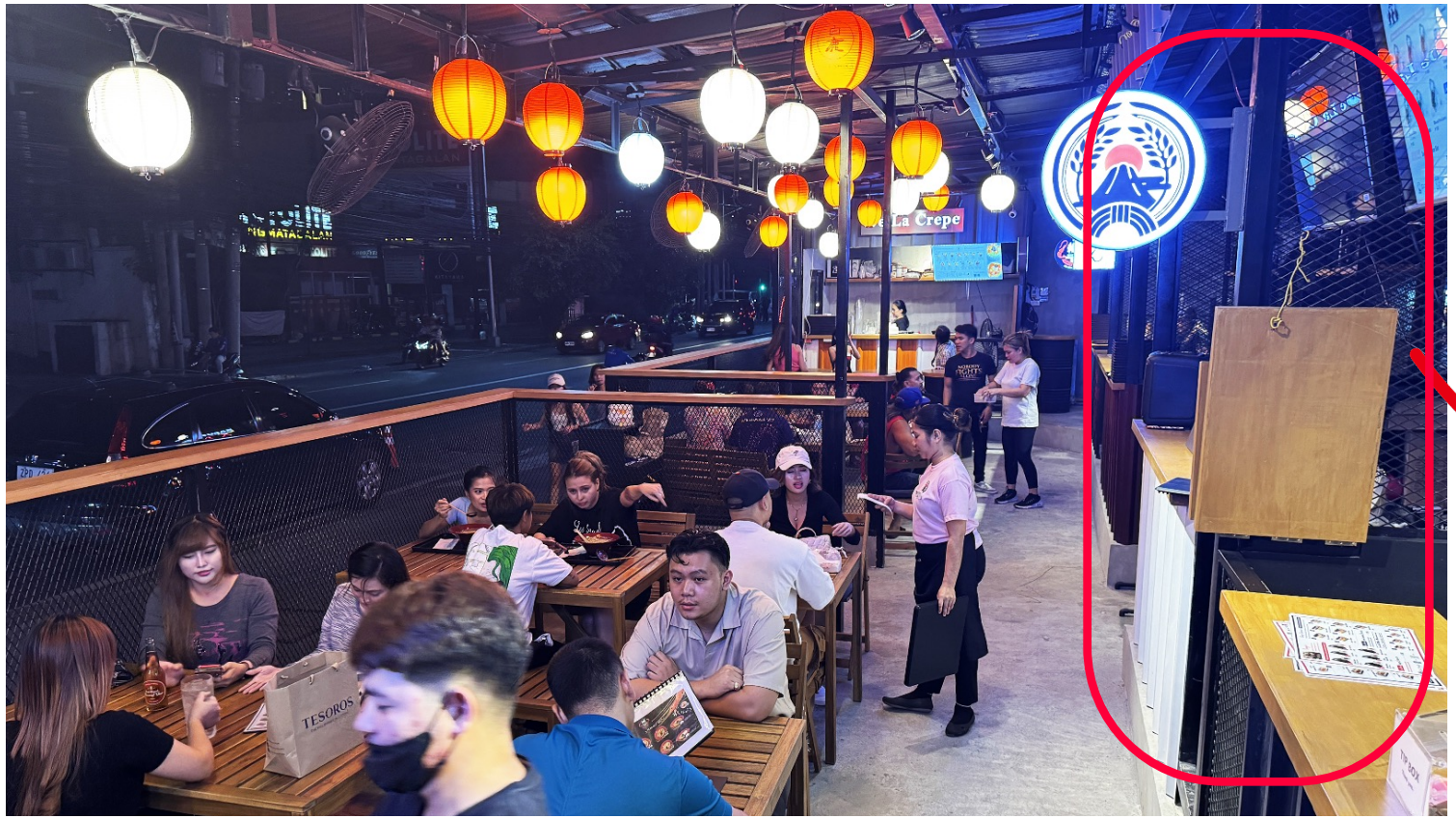
宿泊手配

- KABUKI FOOD DECK から徒歩 2 分圏内のコンドミニアムの手配が可能
- 試作や仕込みなどもできる環境

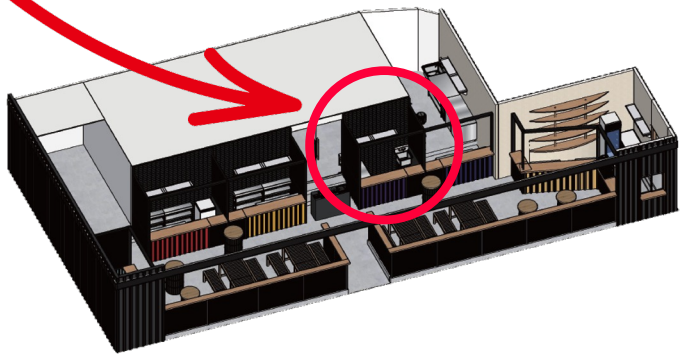
Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

サービスの特徴 【 低コスト 】

物件取得や内装費、法人設立に係る費用や、採用費など KABUKI FOOD DECK 内へ出店することにより、
工数とコストを大幅に削減し、出店することができます。



KABUKI
FOOD DECK



Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

サービスの特徴 【 好立地 】

KABUKI は首都マニラにあるマカティの中心地に位置し、人通りが多く、既に集客ができている特別な立地にあります。
ローカルカスタマーが集客の 7 割以上を占めているので、しっかり現地人のリアクションをダイレクトにリサーチすることができます。

店舗場所の特徴

- 周辺にはリトル東京があり多くの日本人が連日訪れる
- 日本人、韓国人、中国人向けの KTV も多くあり
  AM 2:00以降も集客が見込める
- ザビーコンマカティ、シティーランド、アビダタワーと
  リーズナブルなコントミニアムが集結している
  場所なので、ローカルも多く住んでいる
- MAKATI の中心地で、多くの人が集まっている
- チノローセスアベニューという人や車の往来が多い
  通りに面している
- 車の横付けやデリバリードライバーなどのピック
  アップが非常に簡単な場所
- 住所 :フィリピン Unit 20 ground floor, MCS Tower,
  central square, Chino Roces Ave, Legazpi Village,
  Makati, Metro Manila, (Google map)

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

サービスの特徴 【運営スタッフの派遣】

現地の運営スタッフは、カブキフードデックの他店舗で雇用しているスタッフを派遣することが可能です。
もし、新規採用が必要な場合でも採用活動をサポートします。

De La Crepe
Nagoya, Japan

元祖 轍 WADACHI
EBI MISO RAMEN

TORIGIN
YAKITORI GINZA

MOGA SAKE

ONIGIRI YA

最上 唐揚
KARAAGE
MOGAMI
SINCE1998

カブキフードデックのスタッフを
貴店に派遣することができます

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

サービスの特徴 【 フードコーディネート 】

飲食業やマーケティングに詳しいフィリピン飲食進出のプロフェッショナル (Nishikiken Foods Inc.) がローカライズをサポート。
現地にフィットするメニュー選定や現地での仕入れや調達の確保、価格帯の設定などトータル的にご支援いたします。

Takashi Kawasaki

Nishikiken Japan Inc.

Nishikiken Foods Inc.
Nishikiken Japan Inc.　代表取締役

川崎 崇史

2014 年に日本食レストラン Takashi Japanese Cuisine をフィリピンマニラに開業。同時に食材仕入れの自社ルート確保のために Nishikiken Foods を設立。現在飲食店、小売店 4 店舗を運営しながら自社他社向けに食材製造卸業を展開している。フィリピン飲食進出のプロフェッショナルとして食材一つから店舗開業運営までフィリピンに特化したフードサービスを展開している。

Nishikiken Foods Inc.　主な事業内容

- フィリピン国内食品製造/卸販売 (取引 100 店舗)
- フィリピン国内飲食店運営/運営サポート (20 店舗)

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

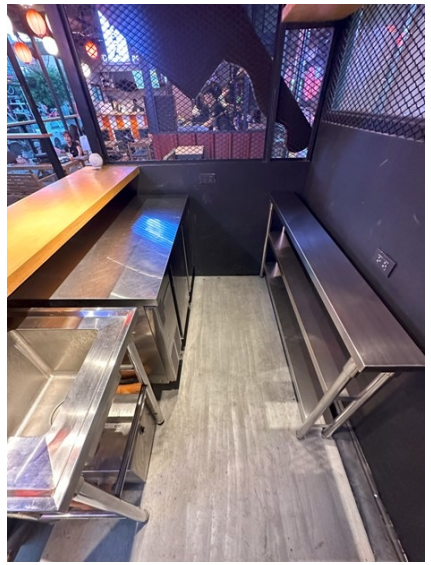
サービスの特徴 【 宿泊手配 】

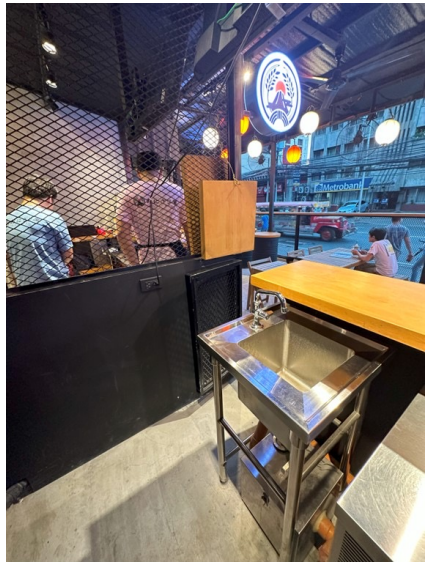
宿泊場所として、 KABUKI FOOD DECK から徒歩 2 分圏内のコンドミニアムの手配が可能です。
試作をしたり、仕込みをしたりなどもできる環境をご用意いたします (貴社にてご手配いただくことも可能です) 。

※別途料金が発生いたします。

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

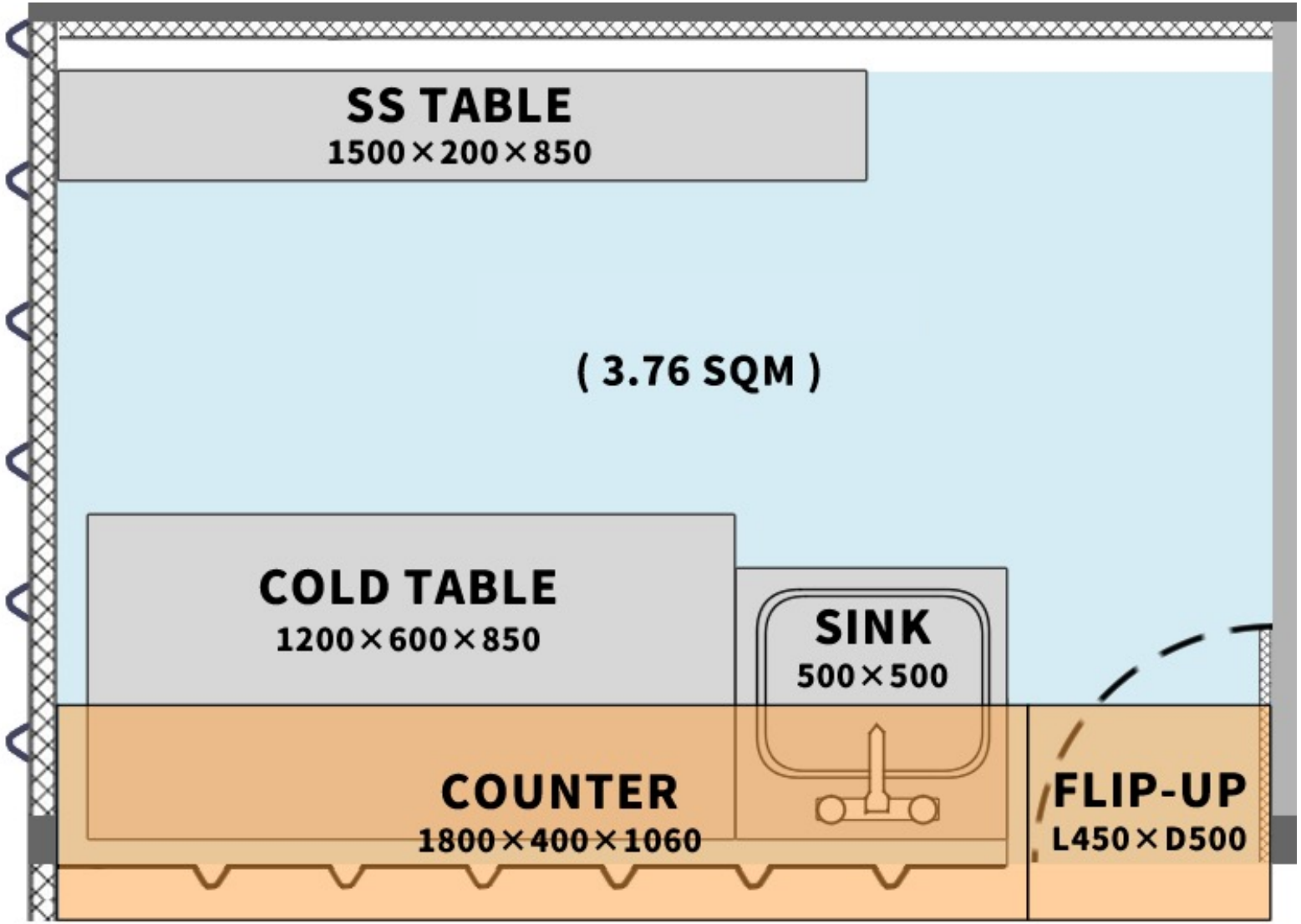
実際の出店ブース





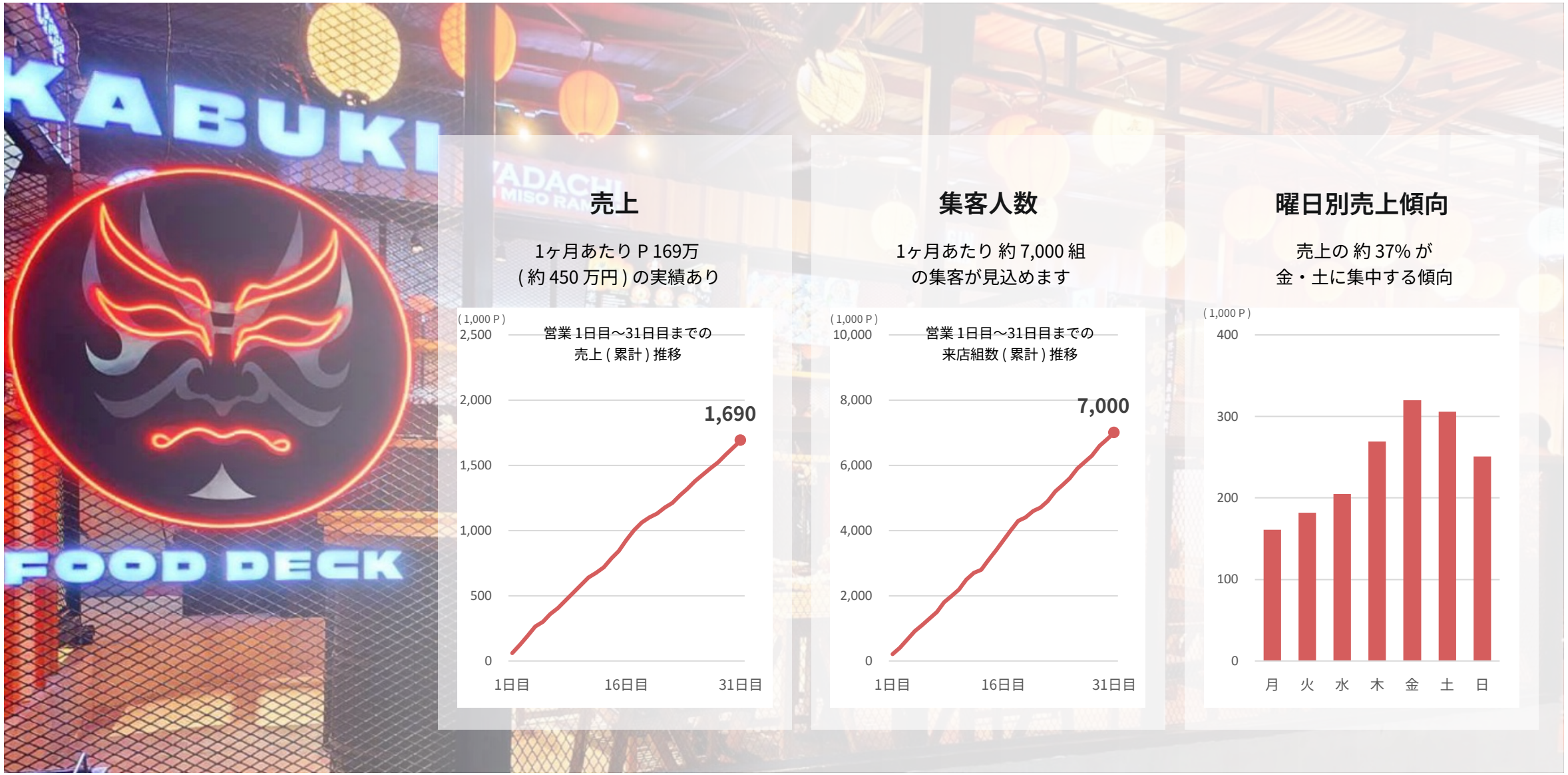
Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

ブースサイズ



Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

データで見る 「 KABUKI FOOD DECK 」



売上

1ヶ月あたり P 169万
(約 450 万円) の実績あり

集客人数

1ヶ月あたり 約 7,000 組
の集客が見込めます

曜日別売上傾向

売上の 約 37% が
金・土に集中する傾向

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

出店までのフロー

契約締結から現地 KABUKI FOOD DECH のオープンまで、およそ 0.5〜2 ヶ月 で実現可能です。
フィリピンでの入国・出店に至るまでの複雑な準備 (ビザ取得等)は、一切不要でスピーディに進行できるようご支援しております。

1 お問い合わせ
連絡先より
お気軽にご連絡ください

2 契約前面談
貴社のサービス等について
ヒアリングいたします

3 契約締結
契約前面談から
1〜2 日程度で契約締結

4 キックオフMTG
オープンに向けた準備や
スケジュールなどを確認

5 出店準備
現地で使うもの (器や販促物)
や出国の手配などの準備

6 フィリピン入国
書類手続き、ビザ取得などの
複雑な準備は一切不要です

1〜2 週間

7 試作 & 研修
現地での試作やメニュー調整
およびスタッフの研修を実施

8 オープン
KABUKI FOOD DECK

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

費用

KABUKI FOOD DECH POP UP Restaurant　利用料金

フルパッケージ　₱500,000

内訳

- POP UPスペースレンタル
- フードローカライズコーディネート (2 ヶ月)
- 決済サポート
- ホール配膳サポート
- メニュー、店舗サイネージレンタル
- キッチン用品、備品レンタル
- KABUKI マネージメント費　全て込み

実質負担金は ₱ 100,000 (約 25 万円)

KABUKI で実際にインカムを稼ぎながらテスト運用が可能なので、
実質負担金は下記ようになります。

- **売上** ..... ₱ 400,000 (想定)
- **パッケージ費用** ..... ₱ 500,000 (想定)

【差分】 ₱ 100,000 (想定)

実質負担金

※ 消費税 (12%) と原材料費は含まれておりません
※売上に対する5%のロイヤリティをいただきます

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

よくあるお問い合わせ

Q フィリピンの出店は初めてなのですが、大丈夫でしょうか？

A はい。問題ありません。15年間フィリピン現地で戦っている2人でサポートしますので、気になる点があれば開始前にご相談いただければと思います。

Q POP UPを始めるにあたり他に掛かる経費はなにがありますか？

A フィリピンの渡航費、現地での生活費、食材&備品関連、売上の消費税12%は今回のパッケージには含まれておりませんのでご自身での負担をお願いいたします。

Q テストマーケティング期間を延長したいのですが、可能でしょうか？

A 原則として契約の延長はNGとしております。ただし次のPOP UPスペースが決まっていない場合は状況に応じて延長することも可能なので、都度ご相談ください。

Q 設備はどのようなものが揃っていますか？

A 3.76SQMのスペースで冷蔵庫(1200×600×850)、SS TABLE(1500×200×850)、SINKU(500×500)、コンセント６箇所を準備しております。それ以外の備品については、お客様ご自身で準備していただくようになります。

Q 食材&備品関連の調達はどうしたらいいですか？

A 必要な食材&備品リストをいただければ安価で手に入る場所をお伝えしますので、ご安心ください。

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

よくあるお問い合わせ

Q スタッフはどうしたらいいですか？

A パッケージ内に最低1人の費用は入っています。KABUKIのルール含理解している選任スタッフを付けますので、ご安心ください。

Q 決済はどうしたらいいですか？

A KABUKI FOOD DECKで全ての決済は代行させていただきますので、ご安心ください。現金、クレジットカード、QR決済全てに対応しております。

Q 宿泊先はどうしたらいいですか？

A ご要望があれば近くのコンドミニアムを短期契約で借りることが可能です。

Q POP UPでテストマーケティング後、出店をしたい場合のサポートもお願いできますか？

A 川崎、草苅はフードコンサルティングのサポートもさせていただいておりますので、法人設立～会計、物件調査、デザイン&施工、フード開発まで一括でサポート可能なのでご安心ください。

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.

KABUKI

FOOD DECK

Copyright (C) GLOCALIZER All Rights Reserved.