



KITCHEN・BOX (全国版) (特許取得、商標登録)



bloom+ 花等

Hiroyuki Kato

テイクアウト&デリバリーの需要



新型コロナウイルス感染症拡大を背景に、緊急事態宣言の発出、蔓延防止措置、外出自粛要請や飲食店などの営業時間短縮などが行われ外食産業は大きな影響を受けました。同時に各企業がリモートワークを導入し自宅で過ごす時間が増えた事も要因となっています。しかし、感染動向や3密（密閉、密集、密接）に左右されにくいデリバリーやテイクアウトといったビジネスを展開する企業が増えた事は外食産業にとってプラス要因となっております。

今後は外食産業として「withコロナ」とどう向き合うか？という事を考えると、デリバリーやテイクアウト事業は今後も増えていく傾向にあり社会に根付いていくと考えます。

そこで弊社では、**「完全非接触FOODデリバリー&テイクアウト特化型施設」**をご提案致します。

仮施設名：KITCHEN・BOX



概要①

- 1, 建物に各料理店のキッチンのみを集約しFOODデリバリー & テイクアウトに特化した施設。
- 2, お客様と店舗側が完全に分かれており、料理自体も専用の引渡ボックスまたは配膳ロボより受け取れるシステム。
(完全非接触！)
- 3, ネット（ホームページ）やスマホ（アプリ）などで注文→決済→調理→引渡（注文と同時決済）までシステム化。
- 4, 店頭でもPOSレジにてオーダーし専用ボックスまたは配膳ロボにて受け取り可能。
- 5, LINE登録でオーダーした商品が「商品ができあがりました。ボックスNO,3・・・。」といった感じでLINEでお知らせ。
- 6, デリバリー専用ボックスまたは配膳ロボも用意され、配達員がスムーズ受け取りお客様へお届け。
- 7, 将来は自動運転でのデリバリー車やドローン配達にも対応した施設づくり。
- 8, LINE登録によりポイント制度を設けてお客様を抱え込める。
- 9, ドライブスルーでも購入でき商品できあがりのLINEが届き引渡ボックスにて受け取り、または配膳ロボによる車までお届け。
- 10, デリバリー業者との提携で施設全体の売上アップを図れる。

メリット

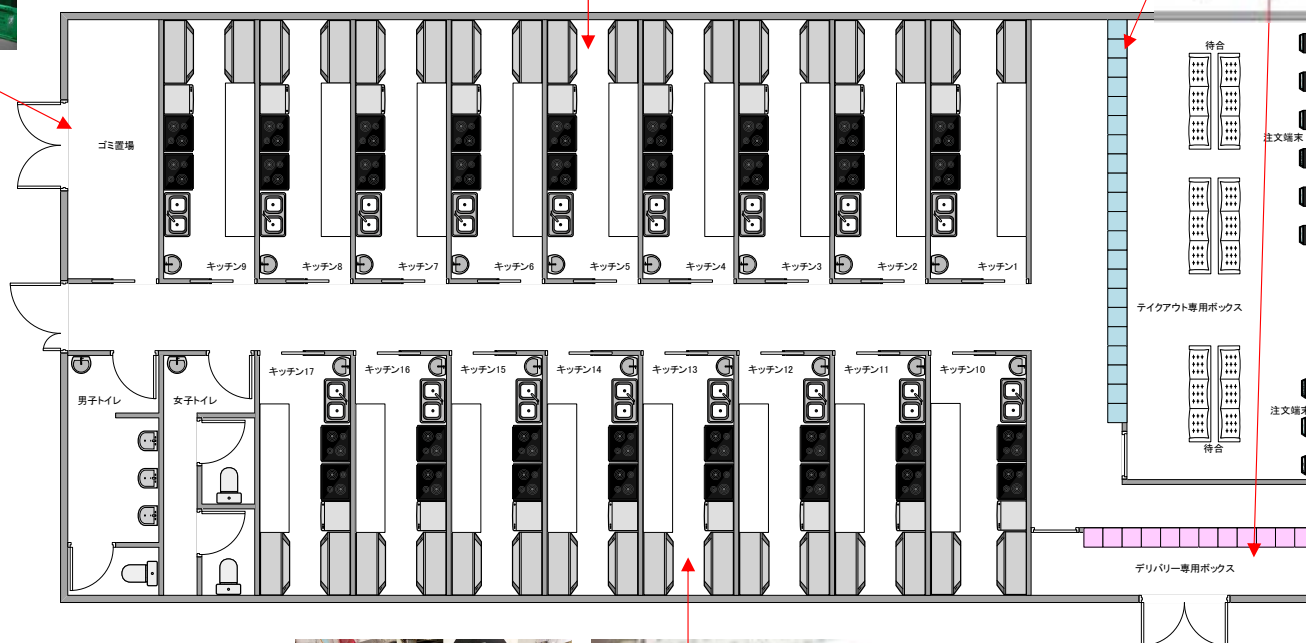
（供給側）

- ・飲食をするスペースが無い為にキッチンのみ（小スペース）で出店ができコスト（家賃）を抑えられる。
- ・料理を作るスタッフのみで対応でき商品の引渡やレジ作業なども全て省かれる為にコスト（人件費）を抑えられる。
- ・様々な料理を1店舗で多くの方々に配達できる為にデリバリー業者の引取に向かう手間が省ける。
- ・24時間営業する事も可能。
- ・デリバリー業者との提携で施設全体の売上アップを図れる。
- ・テイクアウトでのビニール袋削減でSDG'Sにつながる。

（需要側）

- ・一度に様々な店舗の料理を選んで購入できる為に手間が省ける。
- ・溜まったポイントを次の料理購入に還元できる。
- ・テイクアウト時は買い物袋で料理を受け取れる為、ビニール袋の削減につながる。

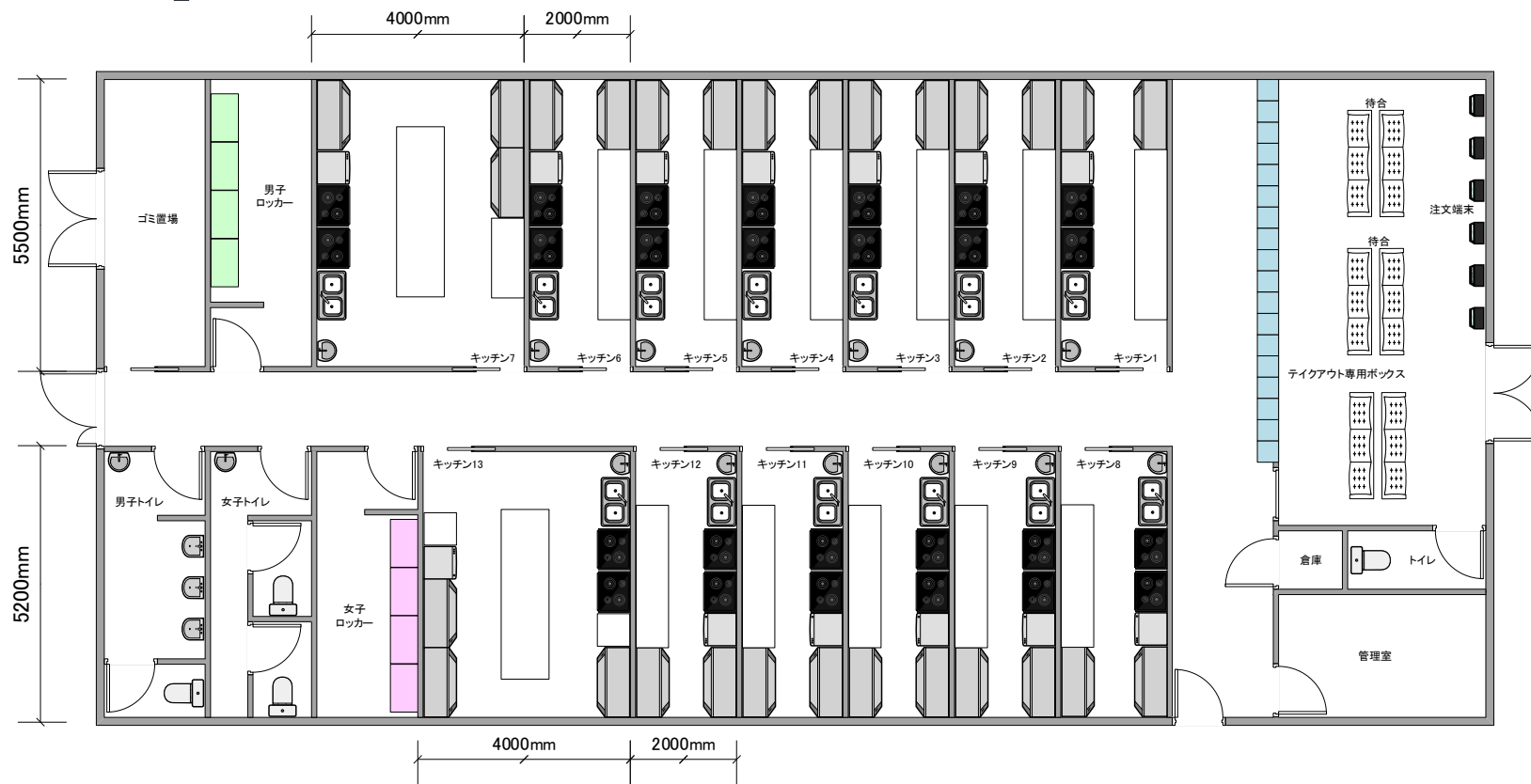
概要①:A-①



※キッチンサイズや仕様は変更可能。

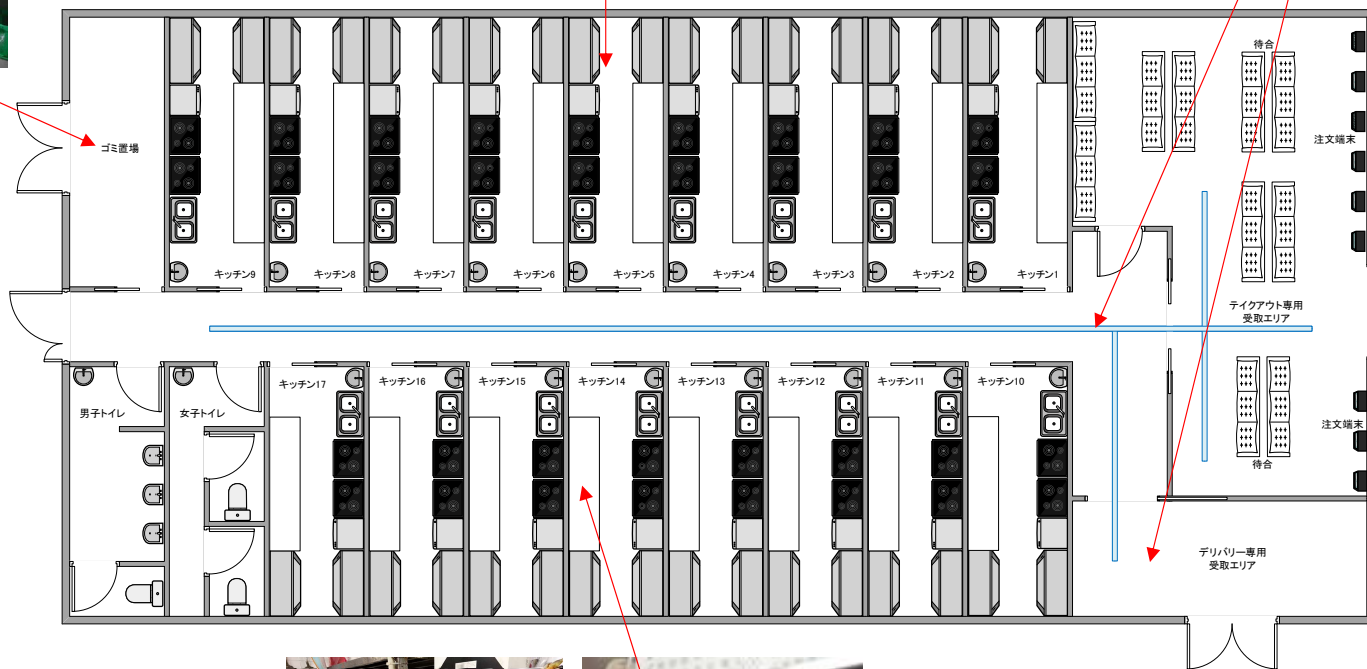


概要①:Aー② キッチンサイズ変更



※追加（管理事務所、ロッカー、待合トイレ）

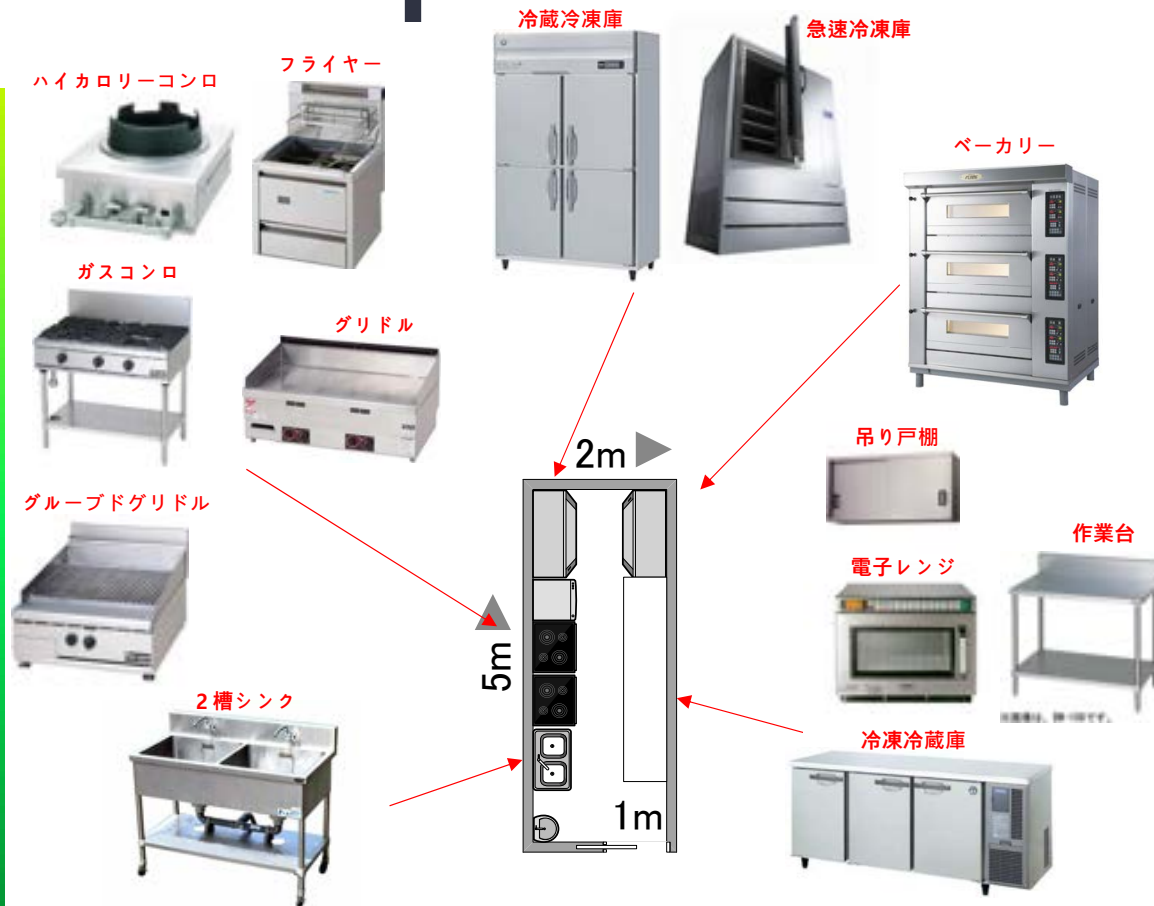
概要①:B



※キッチンサイズや仕様は変更可能。



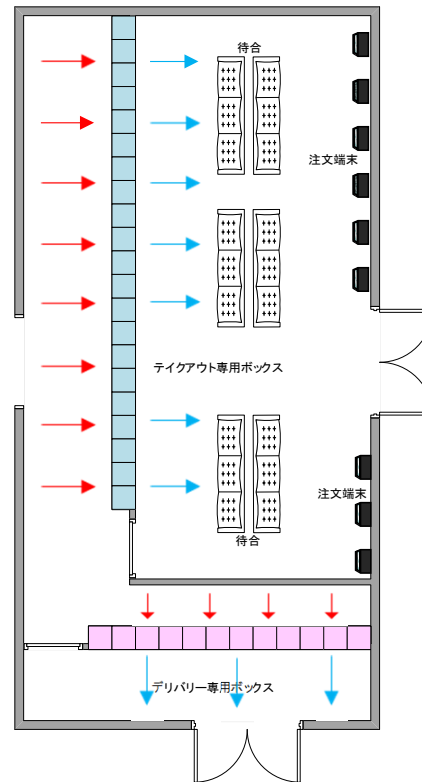
概要② キッチン集約しデリバリー&テイクアウトに特化



- ・内装は厨房仕様で賃貸。
(床、壁、天井、空調、換気)
(ガス、電気、給湯、給水、排水)
(天井部には容器等の収納棚を用意)
- ・入居店それぞれが必要設備を用意。
(設備レンタルまたはリース制度あり)
(中古設備購入も可)
- ・約3～5坪の小スペースで出店。
- ・入居店の設備仕様も様々なので2ブースを繋げ
6～10坪にする事も可能。
- ・共有スペースとして男女トイレ、ゴミ置場を用意。

※保健所指導の下で内装&設備を用意。

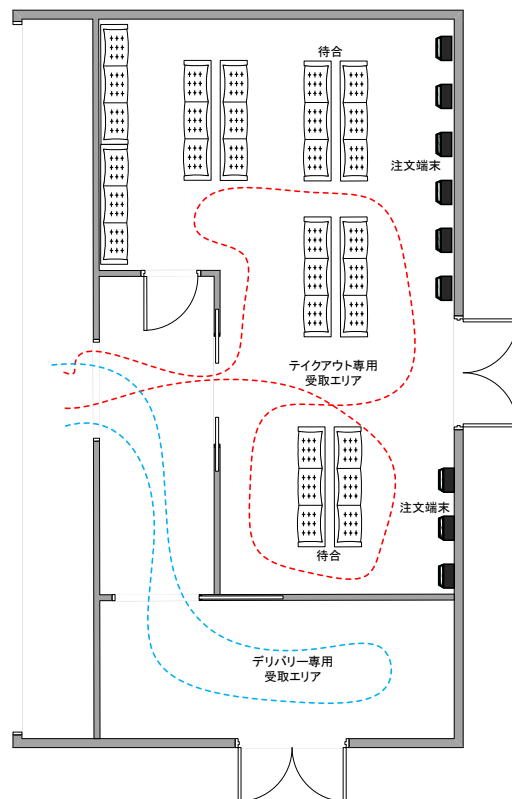
概要③:A 完全非接触！ 専用のボックスで料理を受け取り



- キッチン側の専用ボックスから出来上がった料理を入れて、購入者は受け取り側エリアから料理を受け取る事ができます。
- キッチンとお客様は完全にエリア分けされており、**完全非接触**のデリバー & テイクアウト施設です。
- テイクアウトとデリバリーの受取ボックスを分けており、混雑しない（密にならない）構造になっています。
- LINEにてオーダーNO, が配信され、ボックスにNO, を入力すると扉が空き商品を受け取ることができます。
- 万が一間違った料理があった場合は、内線でキッチンと連絡を取ることが可能。

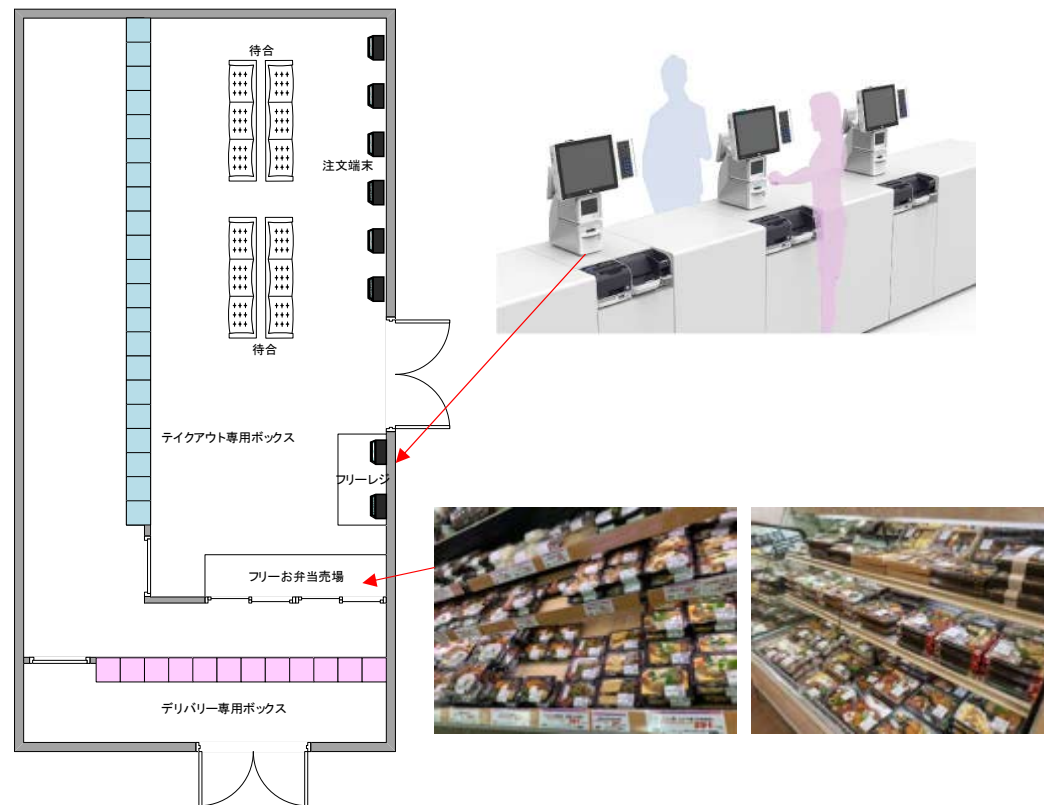
※受渡専用ボックスを設置しない場合もあり！
その場合は感染対策構造にして要員配置。

概要③:B 完全非接触！ 配膳ロボで料理を受け取り



- 出来上がった料理は配膳ロボで自動的にお客様またはデリバリー業者のもとへお届けし料理を受け取る事ができます。
- キッチンとお客様は完全区分けされており、**完全非接触**のデリバリー & テイクアウト施設です。
- テイクアウトとデリバリーの受取エリアを分けており、混雑しない（密にならない）構造になっています。
- LINEにてオーダーNO,が配信され、配膳ロボにNO,を入力すると扉が空き商品を受け取ることができます。
※配膳ロボが運んでいる最中であることを待合室のモニターで確認できます。
- 万が一間違った料理があった場合は、内線でキッチンと連絡を取ることが可能。

概要①: C 完全非接触！ フリーレジ弁当コーナー



- ・フリーレジお弁当コーナーを設け待たずに即テイクアウト。
- ・店舗売上を更に上げる為の対策です。
- ・曜日ごとに当コーナーを使用できる業者を分ける。
(お弁当のマナー化を防ぐ)

概要③:C テイクアウト待合での自動販売機



- デリバリーの待合室エリアでは、飲料 & ソフトクリーム of 自動販売機を数台設置。

- お待ちのお客様が退屈にならないように配慮。

- 通常よりお安く提供。(1コイン 100円)

- テイクアウト購入者が買えるシステムにする。
購入NO入力やバーコードなど。

- 清涼飲料水と合わせて、可能であればワインやシャンパン
などのお酒も専用自販機一緒に販売できれば、
相乗効果で売上アップ。

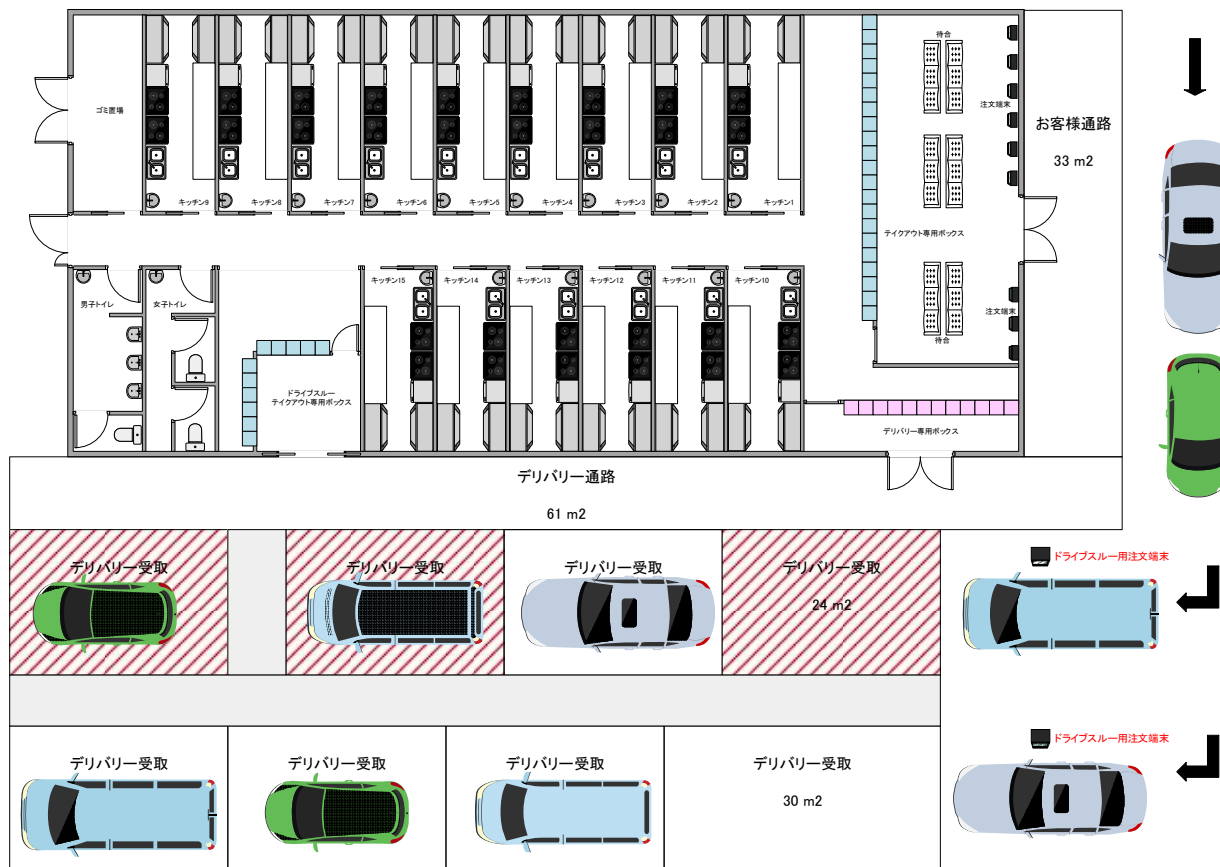


概要④-1 ドライブスルーオーダー

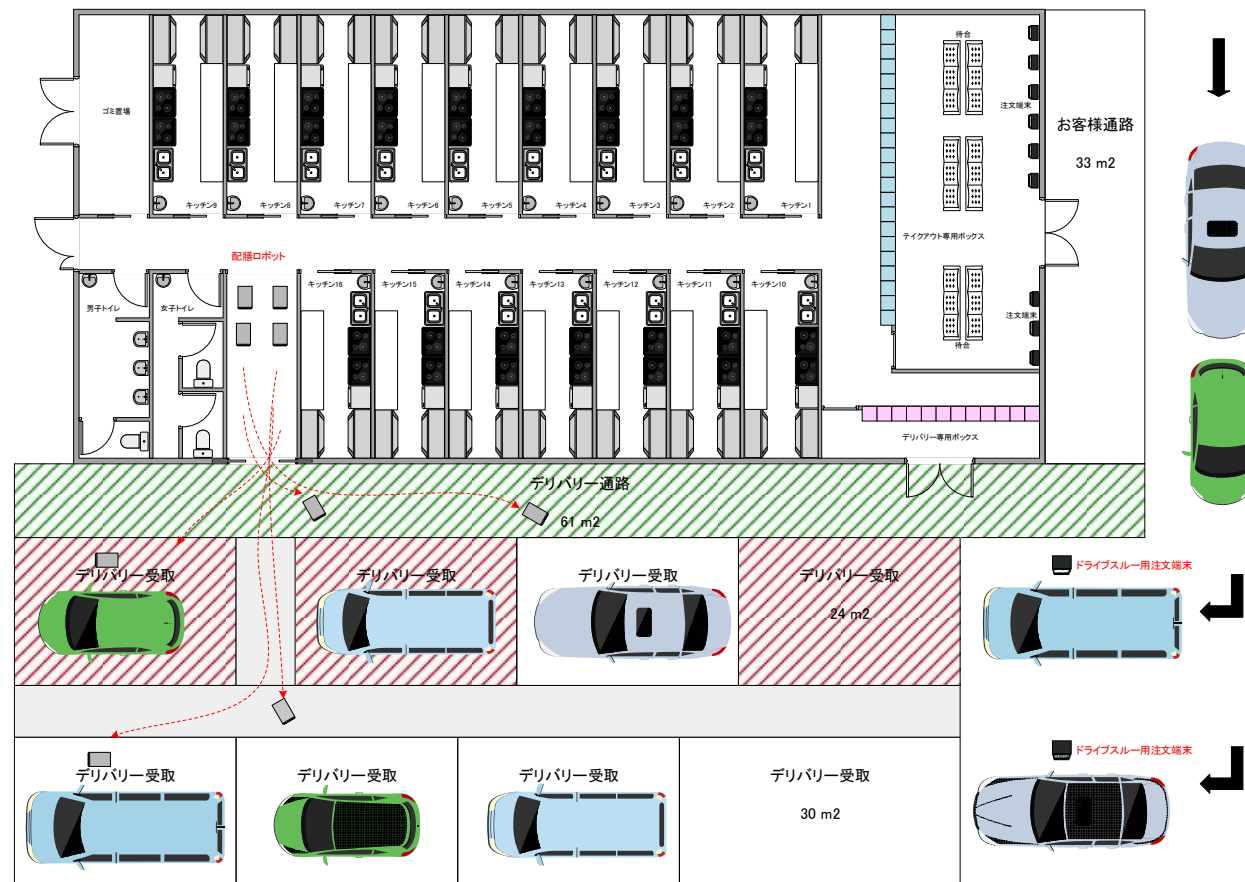


- 完全非接触ではないがドライブスルーにて受け取りも可能。
(ドライブスルー専用ボックスまたは**配膳ロボット**)
- 事前にネットやスマホにてオーダー決済まで済んでいれば
スムーズな受け取りが可能。
- その場での注文であれば通常のテイクアウトエリアにて注文。

概要④-2 ドライブスルーオーダー → 専用ボックスより受取。



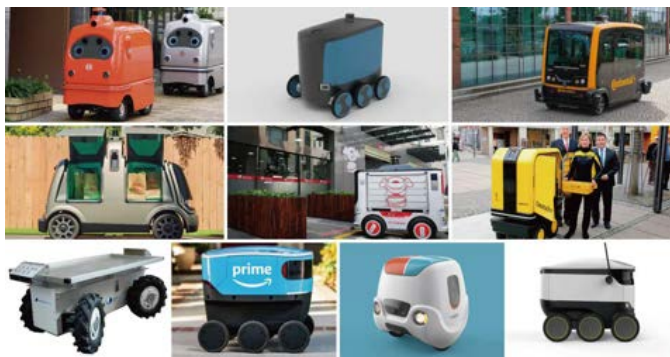
概要④-3 ドライブスルーオーダー → 配膳ロボットによる車へのお届け！



概要④-4 EV車 急速充電スタンド（駐車場設置）



概要⑤ 将来的に自動運転でのデリバリーやドローンデリバリー配達



- 将来的には、自動運転車両やドローンによる宅配システムにも対応。
- 法的な部分や安全基準など様々なハードルはあるが、究極の完全非接触型デリバリーシステムとして今後は進めて行きたい。

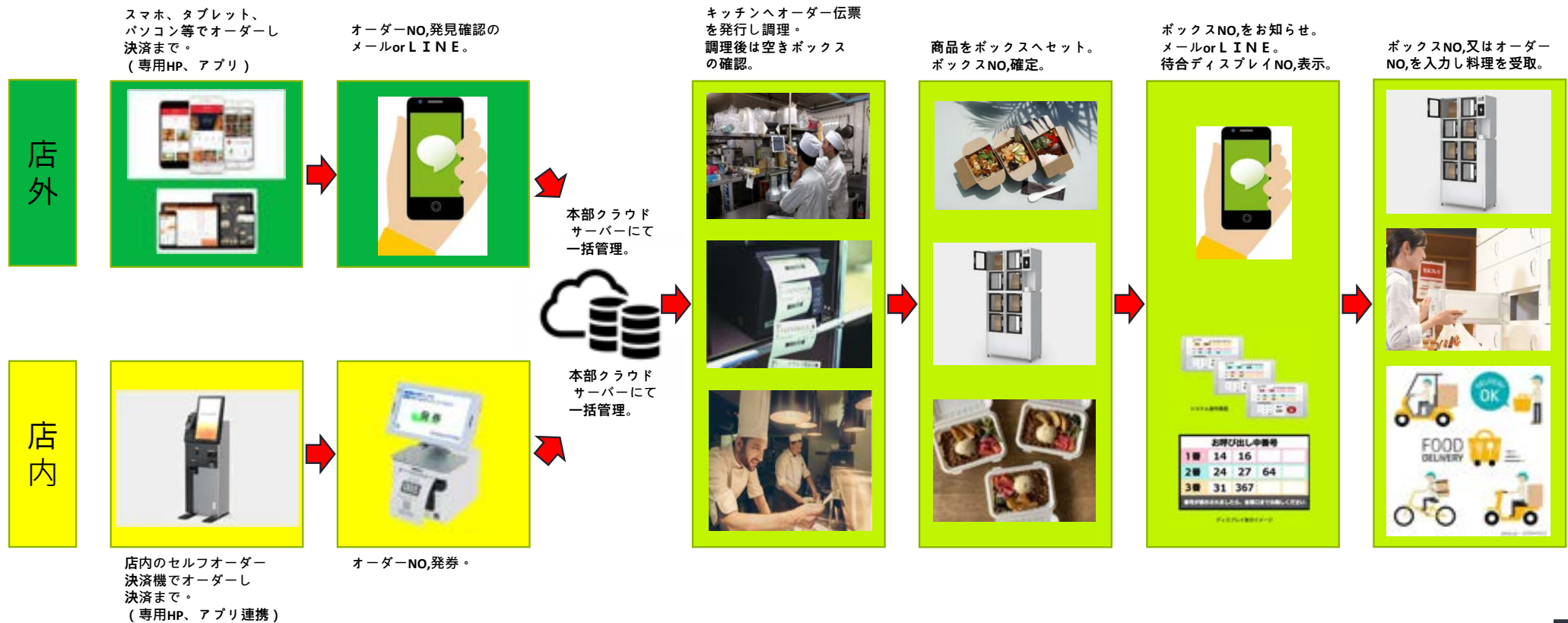
概要⑥-1 検索から購入決済まで一元管理



※様々な決済システムに対応！



概要⑥-2 検索から購入決済まで一元管理(店舗にて商品お渡し→&デリバリー)



概要⑥-3 検索から購入決済まで一元管理（ネット通販→発送）



概要⑦ デリバリー会社との提携



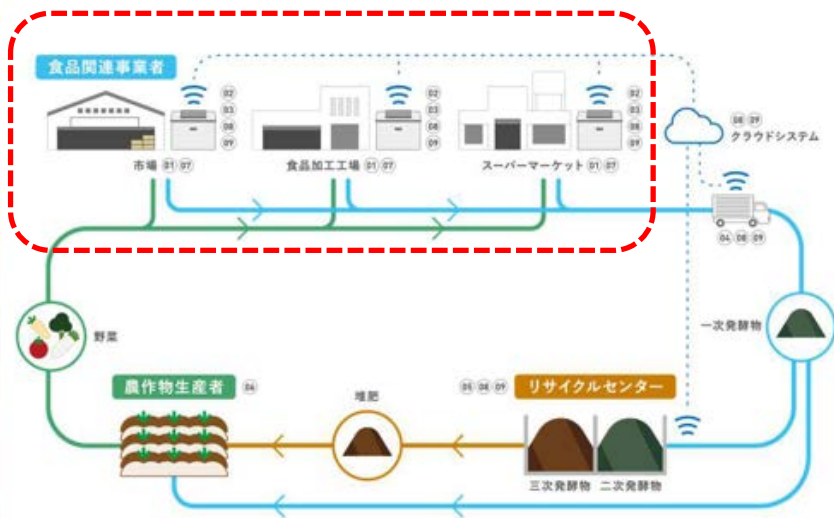
※その他 多数ございます。

概要⑧ 共同仕入れ体制



- 出店地域のスーパー、野菜屋、肉屋、魚屋、果物屋、各消耗品などとの提携で、入居者全体の共同仕入れで、仕入価格を安く仕入れる事により、経費（仕入原価）の削減になります。
- 地域JAとの提携で、地元食材の地産地消にも貢献し、同時に売れない規格外商品などを安く仕入れる事で仕入原価を抑える。

概要⑨ 地域食品資源循環ソリューション（共用ゴミ置場）



・排出された生鮮ゴミを「食品残渣発酵分解装置」にて発酵分解床（一次発酵）とし、それを回収しリサイクルセンターにて二次三次発酵を経て完熟堆肥となり、農産物生産者へ提供され、安全安心な野菜へと循環します。

・生鮮ゴミなどの廃棄システムを全店で共有し、廃棄コストを削減します。

・SDG'Sの目標とされている食品ロスの削減に貢献し、地域の食品リサイクルを推進します。

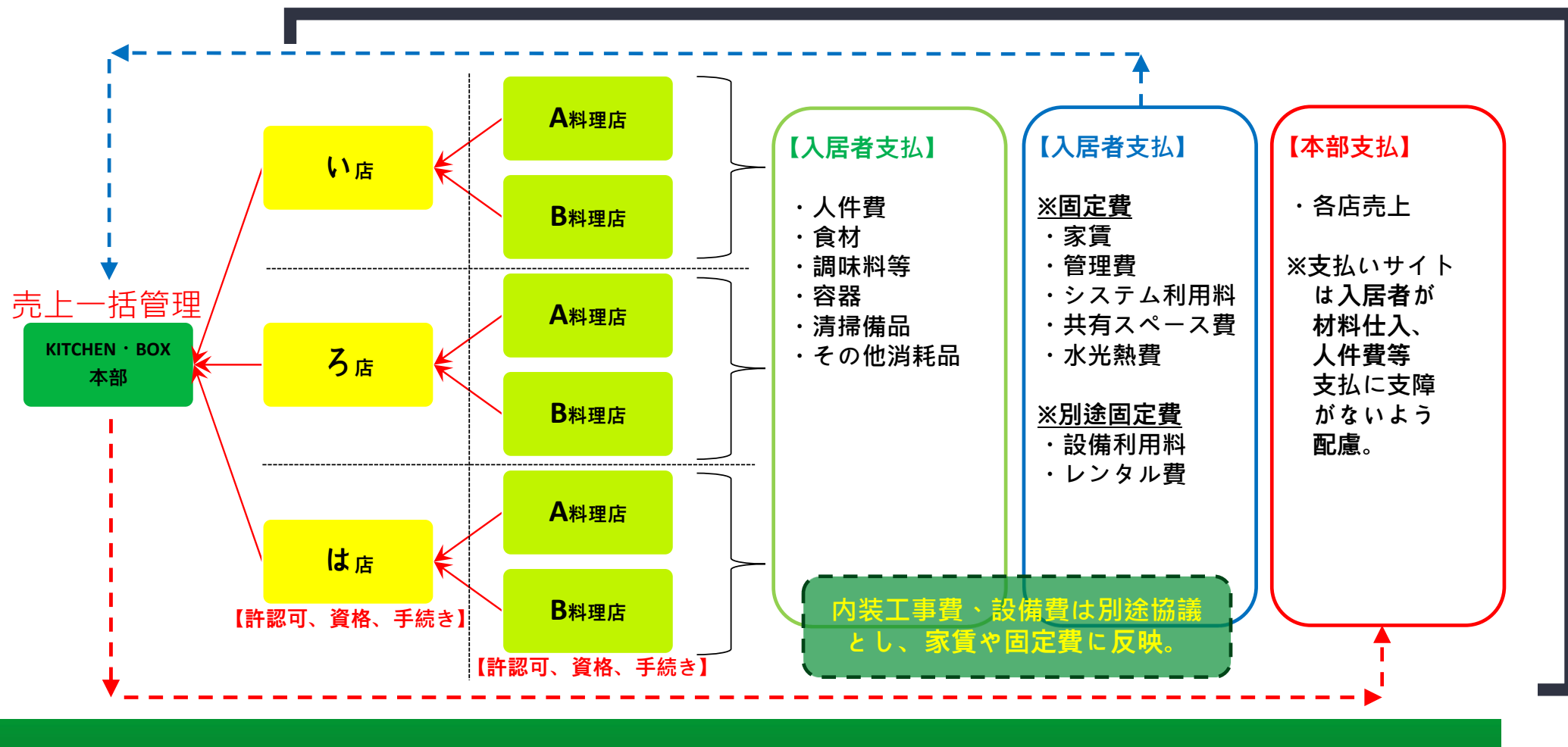
SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



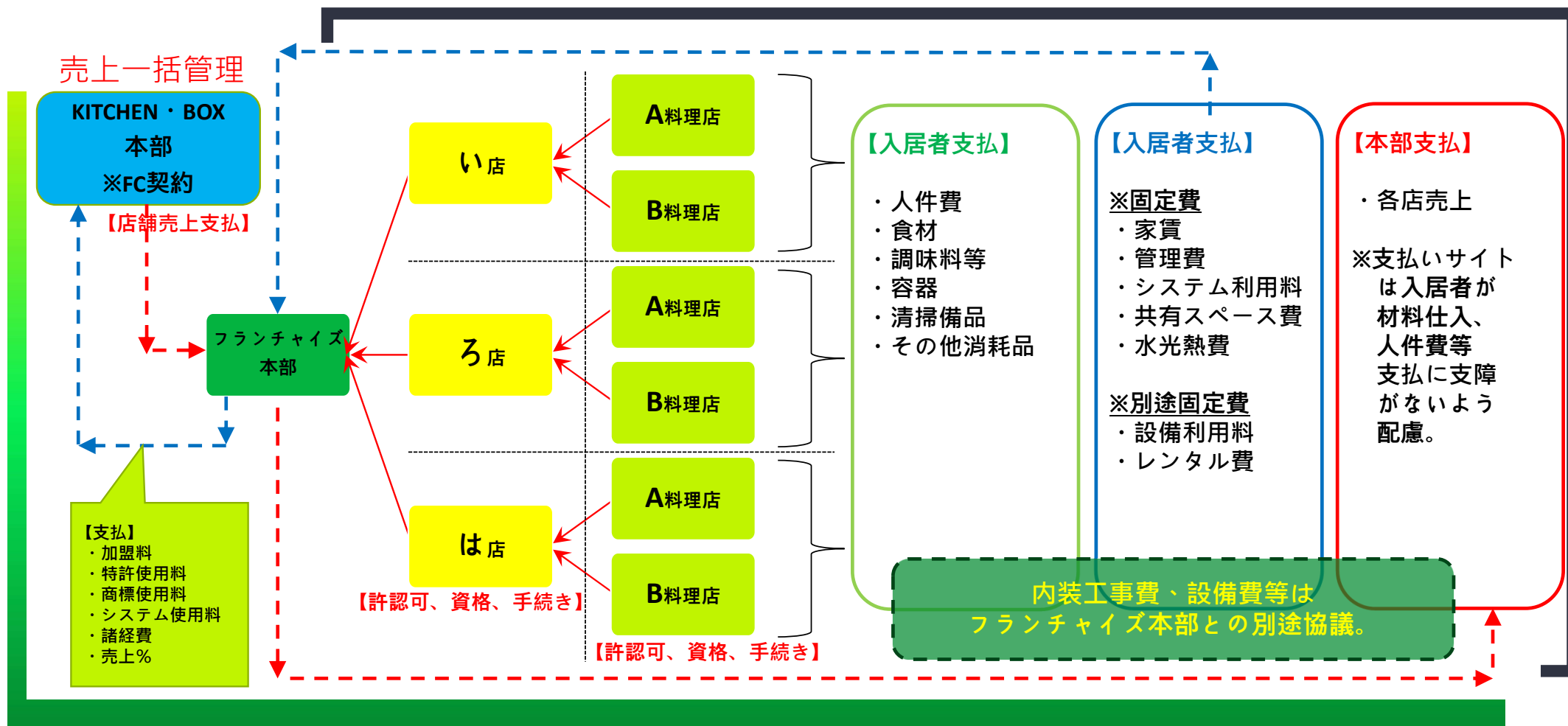
概要⑩ 入居者様出店について、

- ・デリバリーやテイクアウト可能な飲食店様であればジャンル関係なく出店が可能！
- ・中古のマンション、アパート、オフィスビル、倉庫などあらゆる不動産を対象に立地が可能。
- ・立地条件によっては駐車場の有り無し関係なく立地可能。
- ・ホームページ、アプリ、注文、決済、調理指示、受取ボックスなど一連の全てのシステムと、キッチン内装、共有トイレ、ごみ置き場、など入居者が余計な手間が省けるよう全て整えて入居（出店）して頂く。
- ・入居者のキッチン仕様は、それぞれ違う為に入居者にご用意頂く事をベースとしますが、オーナー側からのレンタルやリースも可能。
- ・入居者の必要坪数にも差があるため、キッチンサイズを数パターン用意。
- ・水道、電気、ガスのメーターを各店それぞれに設置し不公平の無いように厳密に管理。（共有スペースは別途）
- ・売上はKITCHEN BOXにて一括管理し入居者に支払う。
（システム使用料＋管理費、共有スペース使用料、施設管理費など売り上げの数%を頂く。）
- ・家賃（額未定）は月末に自動振替で水光熱費は実費別途ご請求。

概要⑪-1 売上の流れ（直営）、



概要⑪-2 売上の流れ（FC）、



※売上管理はFC本部と別途協議。

Copyright(C) bloom+LLC./Hiroyuki Kato

概要⑫ 特許・商標について、



当企画について特許＆商標登録の申請をしています。

「KITCHEN BOX」



特許出願 発明の名称：「飲食物提供施設、及び飲食物提供システム」
出願人：ブルームプラス合同会社
出願番号：特願 2020-076790
出願日：令和4年5月6日

【特許請求範囲】

- ・複数の厨房に共用の売場
- ・ロッカーでの受渡し（非接触）
- ・注文番号とロッカーの紐付
- ・全ての工程をシステム化



商標登録 商品区分：第35類
出願番号：登録第6649864号
出願日：令和4年5月17日

概要⑬-1 フランチャイズ出店方式

【様々なゴーストレストランの飲食フランチャイズで出店される場合也大歓迎！】

フードフランチャイズ展開している会社を、お客様で選定契約して頂きKITCHEN・BOXに入居販売して頂くシステムです。短い期間でノウハウを学ぶことができ、且つ食材や料理自体を提供して頂き、簡単な調理で販売できるメリットがあります。また、**地域に無いフードを厳選、または他地域で人気のフードを厳選して販売する事も地方で成功する秘訣**と考えております。お客様の食欲を引き付ける事ができるフード提供を模索厳選し出店を進めていきます。複数のフランチャイズ店舗を構える事も可能です。

但し、ゴーストレストランフランチャイズ加盟条件と合わせて「KITCHEN・BOX」の加盟出店規約に則って出店して頂きます。

（別途協議）

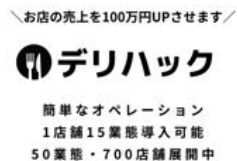
フランチャイズ加盟条件のライセンス料、初期研修費用を弊社で負担し初期費用を抑えた形で出店する事も可能です。その場合のフランチャイズ初期費用とロイヤリティは、KITCHEN・BOXのロイヤリティに加算となります。

概要⑬-2 フランチャイズ出店方式

【ゴーストレストランの飲食フランチャイズ一覧／一例】



デリラボ



デリパック



グリットトゥデイ



あわくろタコライス



わたりあん



ご近所キッチン



肉と米 ハジメ



バーチャルレストラン



デリステーション



たまごけん



X Kitchen



BIGOLI



Dragon純豆腐



三代目 肉の田中



キングカフェ



デリシャスラボ



こびとぱん

概要⑭ 料理イメージ①

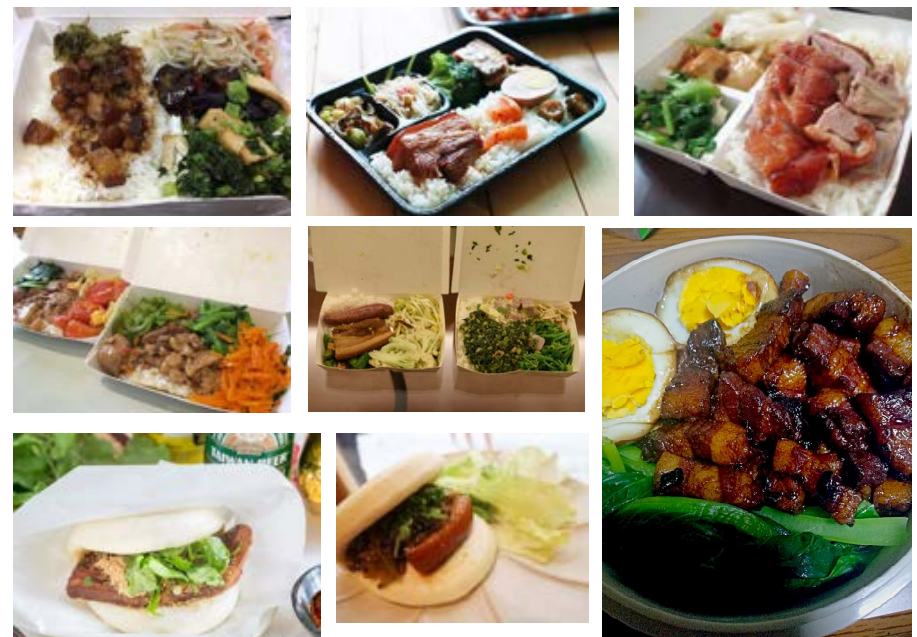
■ ハワイ

(ロコモコ、ハワイアンプレート、スパムおにぎり、アサイーボウル)



■ 台湾

(魯肉飯、スペアリブ丼、豚角煮丼、角煮サンド)



概要⑭ 料理イメージ②

■タイ (カオマンガイ、カオカームー、ガパオライス)



■インドネシア (ナシゴレン、ミーゴレン)



概要⑭ 料理イメージ③

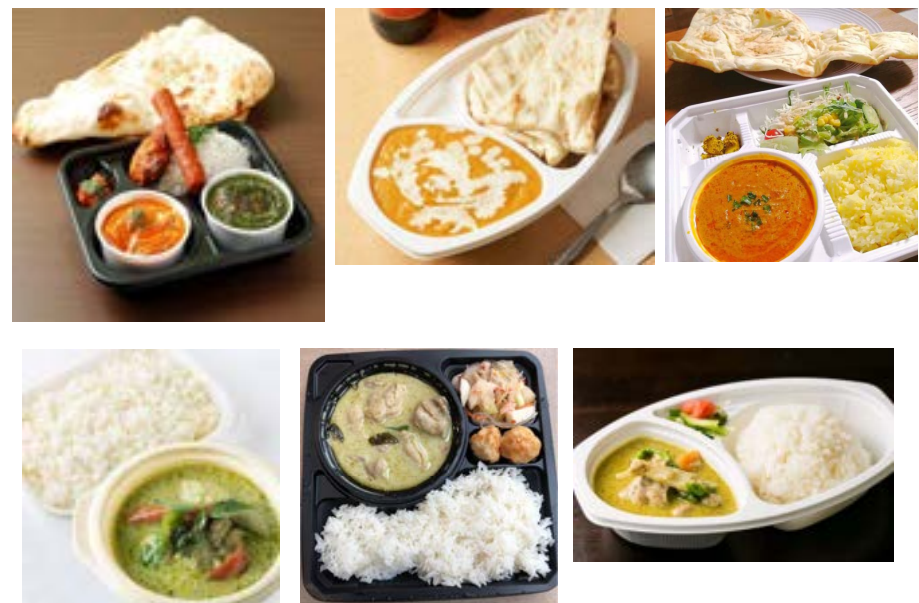
■メキシコ

(タコス、トルティーヤ、タコライス、トルティーヤ)



■インド

(カレーナン、スープカレー)



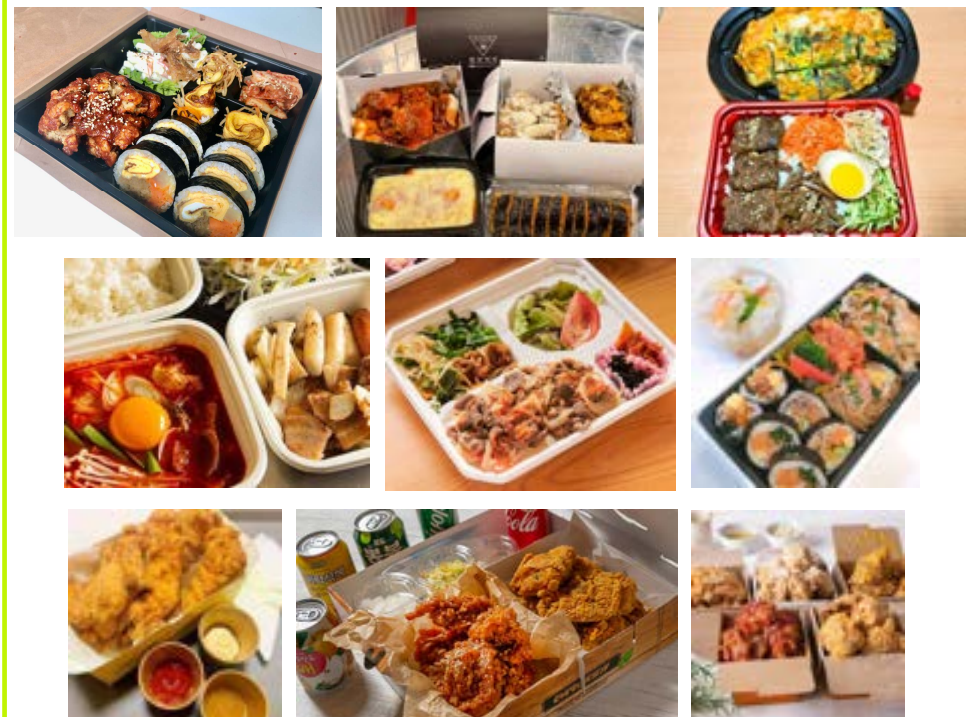
概要⑭ 料理イメージ④

■トルコ

(ケバブ丼、ケバブサンド、サバサンド)

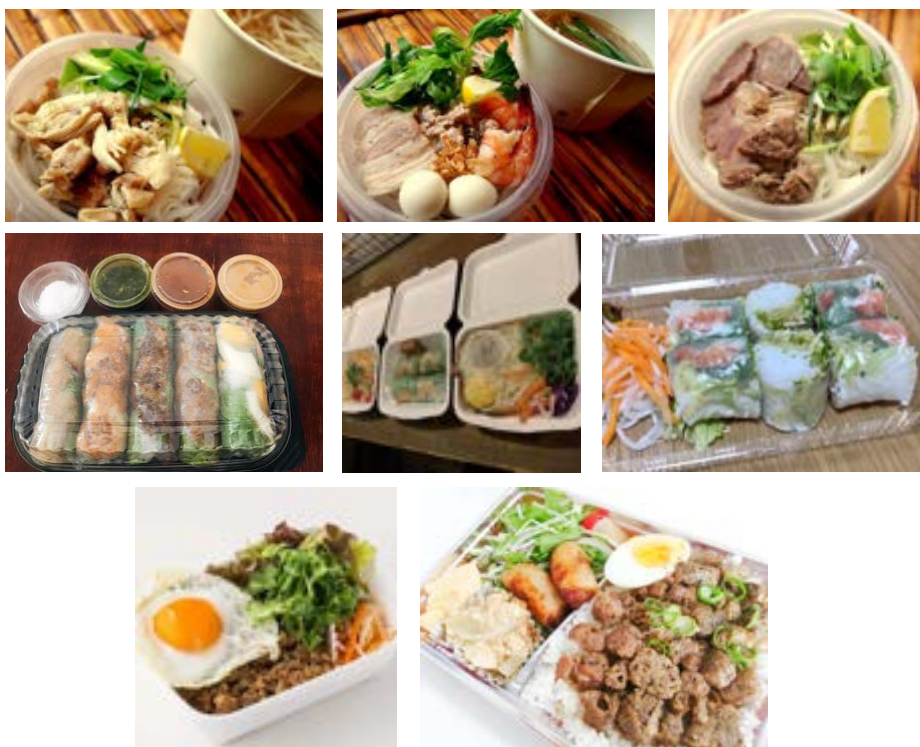


■韓国



概要⑭ 料理イメージ⑤

■ベトナム

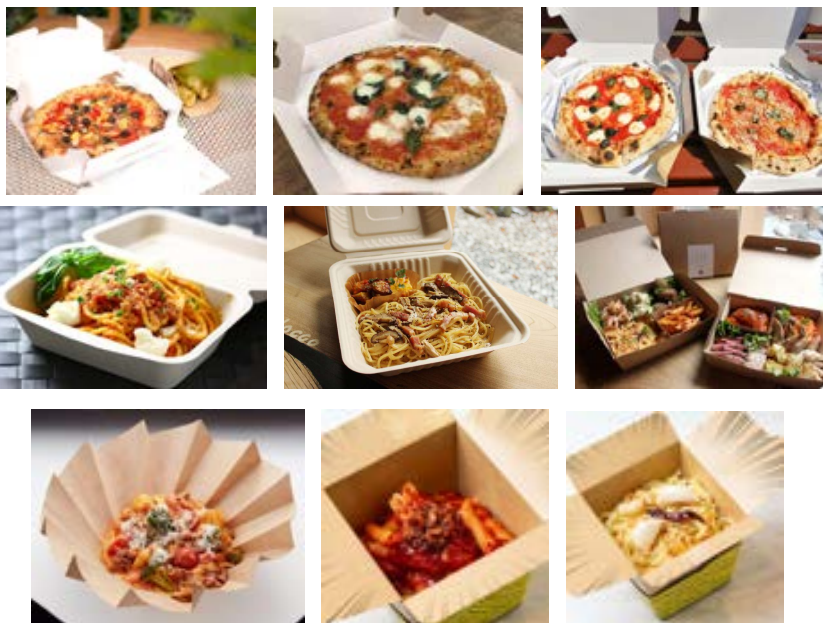


■サンドイッチ



概要⑭ 料理イメージ⑥

■イタリア (ピッツァ、スパゲッティ)



■その他

- ・和食お弁当（ほか弁同等）
- ・中華
- ・ビビンバ専門店
- ・サラダボウル
- ・海鮮丼
- ・
- ・
- ・
- ・

■スイーツ

- ・ワッフル
- ・アサイー
- ・わらび餅
- ・フルーツサンドイッチ
- ・クレープ
- ・パンケーキ
- ・
- ・
- ・

概要⑮-1 入居スキーム（案）

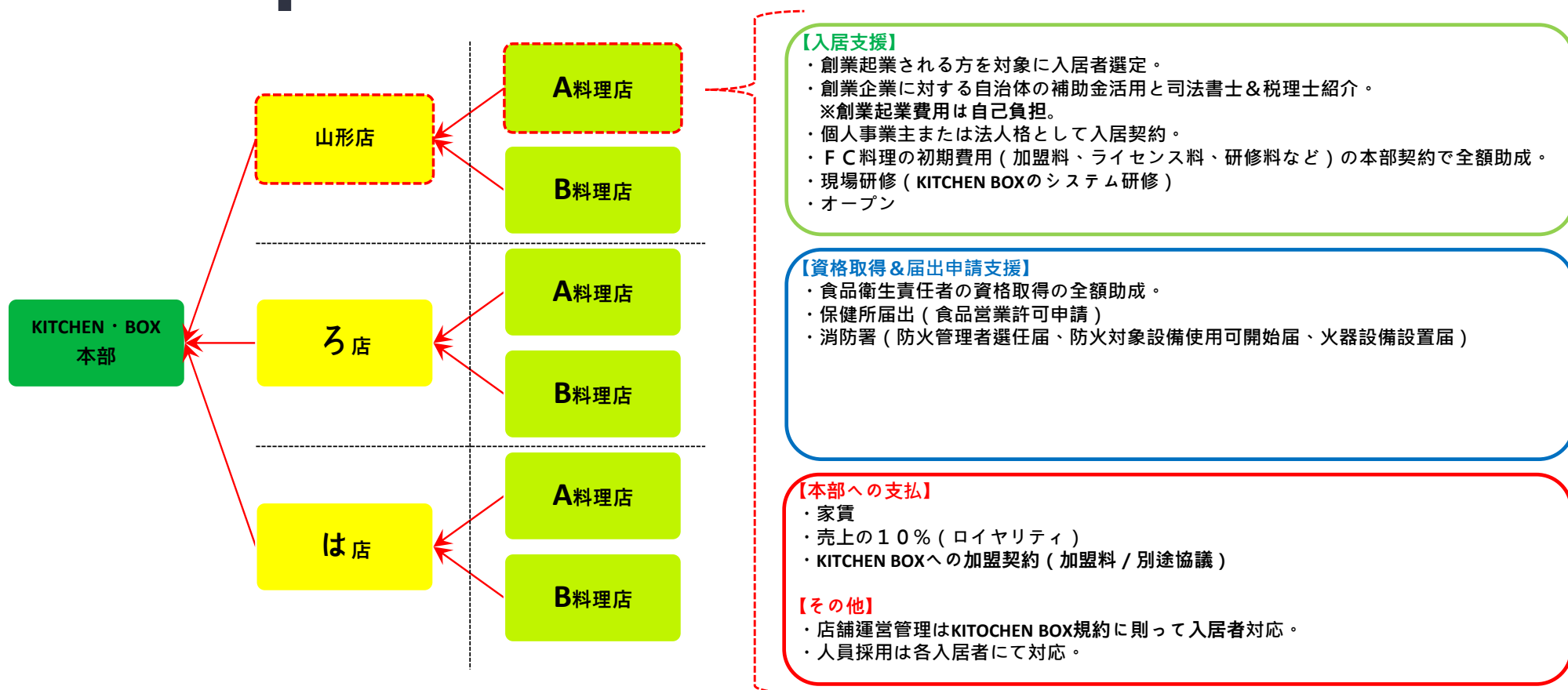
今、飲食店が抱えている大きな課題はズバリ「人手不足」！
コロナ過の影響をもろに受けた飲食業界は働き手が集まりづらい状況が続いており、新たな採用活動を行っても十分に応募が来ないという店舗も少なくない。原因は様々ありその一つに従業員の入れ替わりが激しく定着率の悪さにあります。飲食業界特有の労働環境と雇用形態が関係していますが、合わせて少子化が進み有効求人倍率が押し上げられ、飲食業界へ働き手が集まりにくい傾向にあります。

そこで、雇用するのではなくポイントは……**「起業／創業」！**

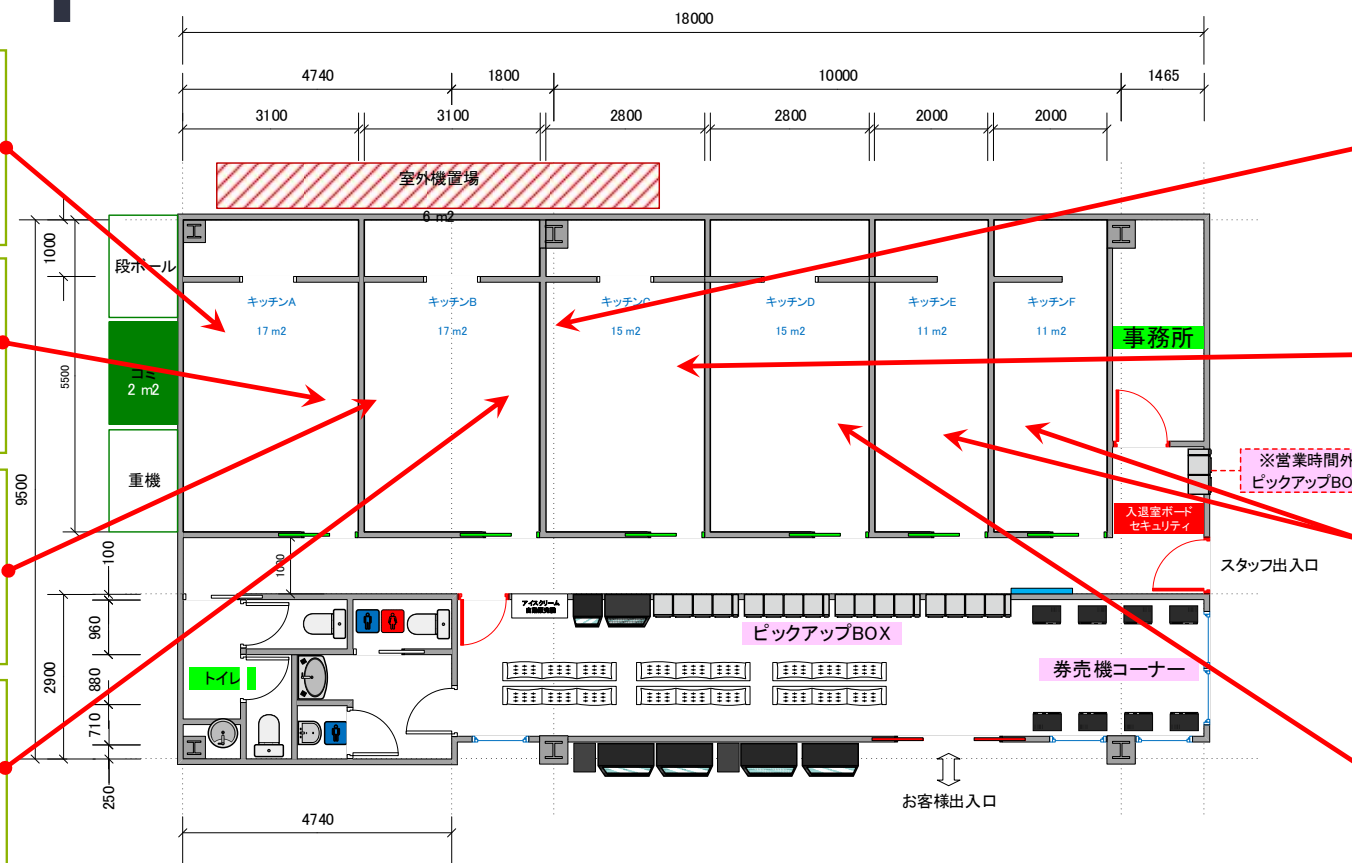
飲食業界での**初動の場を支援整備&提供**する事によって、様々な方々が起業し自立し、この「KITCHEN・BOX」を通じて自分の未来へ希望を持ち、次に繋げて頂く事を目的として「起業／創業」の初動支援を行い、入居者を募って事業を進めてまいります。

※自分の飲食店を持つ！ 自分の城を築く！
その第一歩を「KITCHEN・BOX」は最大限に応援します。

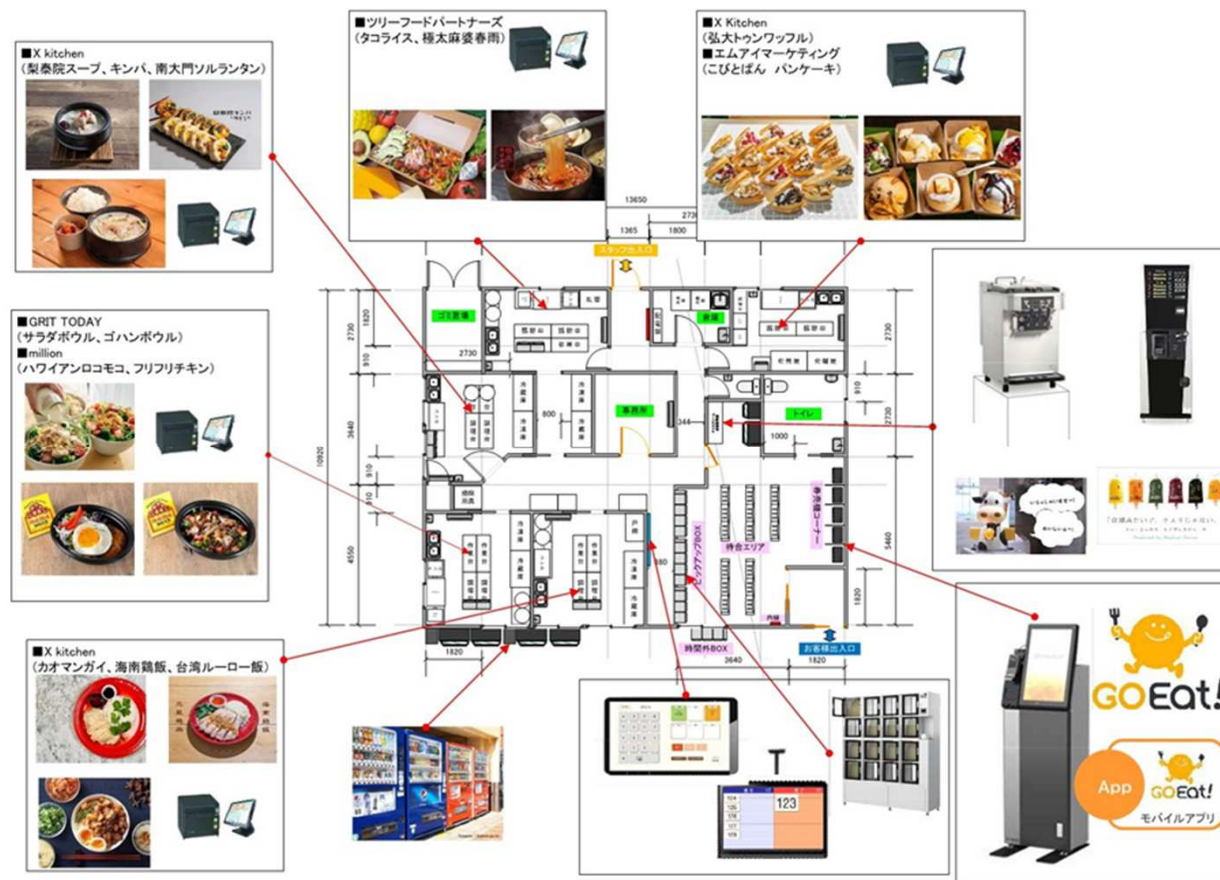
概要⑮-2 入居スキーム（案）



概要⑮-3 入居スキーム（案）



概要⑮-4 入居スキーム（案）



概要⑮-5 入居スキーム（案）



概要①⑥ 導入費用（案）

（税込）

■加盟金 ￥1,100,000- / 初回のみ
※1社複数店可

■特許使用料 ￥660,000- / 年（各店舗）

■商標使用料 ￥132,000- / 年（各店舗）
※各県1社限定（1店舗目のみ）→サービス

■ロイヤリティ 売上3% / 月（各店舗）
※各県1社限定（1店舗目1年間）→サービス

■地域独占権 別途応談

※特許使用料と商標使用料は月払いも可。

【設備システム使用】 （買取orレンタル）

■総合システム費（一式）

- ①Delious Lioシリーズ
- ②GoEat! Order
- ③GoEat! Promo
- ④Deliousクラウド
- ⑤ピックアップドア
- ⑥地域食品資源循環ソリューション

※フランチャイズ契約期間は3年~とする。

ありがとうございました。



ブルームプラス合同会社（代表社員 花等寛将）

〒990-0877 山形県山形市内表104-7

携帯 080-5472-7983

Email: bloom.planning.kato@gmail.com

Hp: <http://www.bloom-plus.com/>



Hiroyuki Kato