

俺の株式会社

取り組みについて

2015年4月2日

既存の飲食業界

◎ 既存の飲食業界

◎ 俺の株式会社

2011年9月 1号店 オープン
「俺のイタリアン 新橋本店」(17坪)

【俺の】業態モデル

- 一流の料理人 (ミシュラン星つきクラスシェフ50人)
- 一流の食材 (和牛・フォアグラ・トリュフ・キャビア等)
- 高原価率 (フード原価60%超)
※既存飲食店は25%~30%
- 低価格 (グランメゾンなど高級店の1/3以下)
- 高回転数 (4回転以上)

高い生産性の
実現

利益のとれるモデル

お客様について

- ・1日4回転以上
- ・広域からの来店



商品について

一流シェフにより、高級店(グランメゾン)の
3分の1以下の価格の実現

【俺のフレンチTOKYO(銀座1丁目)】

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
1,980円 ※グランメゾン1万円以上



オマール海老のバニラ風味 1,980円
※グランメゾン8千円以上



成長のスピード

報酬

<既存>

・年収 340万円（平均）

<俺の>

・年収 600万円～700万円

育成

<既存>

・料理人・・・一人前になるのに10年かかる
(料理学校を卒業して10年たって1割しか残らない)

<俺の>

・10年かかるものを3年で育成

個別のOJTによる「プロ養成のための育成」
昨年の新入社員は来年、副料理長候補がいる

俺の株式会社

- 2015年2月現在 34店舗(海外香港店含む)
 10業種
- 2014年10月 (第二期)
 売上高 7,419百万円 経常利益156百万円
- 従業員数 858名 (うち社員428名)

※2015年3月末現在

会社概要

| | |
|-------|--|
| 社名 | 俺の株式会社 |
| 本社所在地 | 〒104-0061 東京都中央区銀座8-5-6 中島商事ビル4階 |
| 代表取締役 | 坂本 孝 |
| 設立 | 2012年11月1日 |
| 資本金 | 277,500,000円 |
| 従業員数 | 858名(うち社員数428名):2015年3月末現在 |
| 事業内容 | 飲食店経営「俺のイタリアン」「俺のフレンチ」ほか 東京銀座を中心に34店舗 |