

とことんまでこだわりぬいた味だからこそ
世界中の人々に食べて欲しい。

本物の味を私たちと一緒に 世界に広めませんか？

2010年11月北海道鷹栖町に創業。試行錯誤を繰り返し、味噌・塩・醤油すべての味と相性の良いスープを生み出しました。

14時間以上賛成込めて創り出されたスープは、数時間おきに火の調整をしながら魚介や国産野菜を加え、常にアクを取り続ける情熱をかけて育てた豚骨清湯スープ。昔ながらのレトロな味を活かした醤油、スープの味が生きる塩、力強くまろやかな味わいの味噌。裏切らない味がここにあります。

鷹の爪ラーメン美味しさの秘密。

1. とにかく熱いラーメン

冬は極寒の北海道生まれだからこそ、体の芯まで温まる熱々のラーメンを常に提供しています。

2. 麺へのこだわり

難しい低加水の比率を、試行錯誤を重ね、程よくスープを吸う、美味しい麺を開発。

3. タレのこだわり

醤油=各種醤油をブレンドして完成した、他にはまねできない自慢の醤油ダレ。
味噌=北海道産の味噌数種類をブレンド。旨味と甘みが癖になる、濃厚かつ飽きの来ない味噌ダレ。
塩=自慢の豚骨清湯スープ本来の旨味が存分に味わえる塩ダレ。

4. 相性抜群のトッピング

味噌・塩・醤油それぞれのスープ・麺に、シンプルながら相性抜群のトッピングをセレクト。

5. 自慢のスープ

豚骨+魚介+国産野菜の絶妙なバランスが、お互いの良さを引出した、自信をもってご提供できるスープです。

既存 FC 店舗は拉麵鷹の爪の 味に惚れ込んだお客様が オープンしています。



ビーガンメニューの他テイクアウトメニューも充実しています。

テイクアウトラーメン



ビーガンラーメン
(動物性食品不使用)



お土産ラーメン各種
(乾麺タイプ)



お土産ラーメン
3食入り(味噌・塩・醤油)
(乾麺タイプ)

ラーメン鷹の爪FC事業の強み

変化に適応し永続的な 経営を可能にする仕組み

業態・商品開発力 **流行の変化に応じた人気メニューの提案**

地元の味を完全再現したご当地ラーメンを業態の柱として、流行の食材や調理方法を取り入れたメニュー開発を提供。常にその時々味の主流をつかみつつ、流行に左右されにくい、オーソドックスなラーメンを提供し、味の均一を図ることで、ファンの満足度を満たし、飽きさせない好循環を生み出します。

低コスト経営
収益システムを徹底分析

投資回収を念頭に置き、徹底した収益システムを構築。本部一括仕入れによる原材料費の削減、スープ供給等による仕込み作業の軽減など、常に収益システムの分析と見直しを行っています。

開業サポート
充実した支援制度で初めてでも安心

当社ではやる気に溢れた方々に対し、大きく門戸を開いています。開業マニュアルも充実しており、初めての方も安心して開業を目指すことができます。



龍の雲(醤油)

白龍(塩)

龍の極(味噌)

ラーメン鷹の爪フランチャイズについて

フランチャイズの仕組み

- 1** FCとは、加盟店を組織・統括、運営していく本部(フランチャイザー)と、実際に事業を行う加盟店(フランチャイジー)との間で契約を結び、運営されるシステムのことをいいます。
- 2** FCへの加盟希望者は、本部に対して一定の加盟金を支払った上でFC契約を締結、フランチャイジーとなり、その後本部の経営方針に従って経営を開始。ロイヤリティを毎月本部へ納入します。
- 3** 商品の仕入れは本部経由となります。フランチャイザーは、フランチャイジーに対して商標やロゴ・シンボルマーク等の使用許可を与えます。また、マニュアルで経営に必要なノウハウの提供や加盟店の指導・教育を行います。

経営者・担当者様との打ち合わせ(本部にて)
店舗にて、担当者様と現場での作業確認
今後の進め方と納期の確認
経営者・担当者様への中間報告
修正作業や最終作業
マニュアル最終納品

オープンまでの流れ

事業説明から経営指導まで サポートさせていただきます

経営者・担当者様との打ち合わせ(本部にて)

鷹の爪拉麺の内容について詳細を説明させていただきます。

市場調査

物件の商圈、立地調査を行い、店舗として適切か検証後判定いたします。

加盟契約

加盟契約内容を十分に納得いくまでご理解頂いてから加盟契約を交わして頂きます。

店舗研修・本部学習

独自の研修カリキュラムを用意しておりますので、自信をもってスタートできます。

店舗設計・店舗工事

店舗イメージと機能的なレイアウトを本部がアドバイスし、工事管理をいたします。

開店

開店準備、オープン前後の運営まで、細かな指導を行うことで、円滑に営業を開始できます。

経営指導

店舗運営上の様々な問題に対し、本部が的確な指導・助言を継続し、解決していきます。

【本店】

〒071-1201 北海道上川郡鷹栖町南1条2丁目9-8

TEL・FAX 0166-87-3085

【宮前店】

〒078-8391 北海道旭川市宮前1条3丁目2-7

TEL・FAX 0166-33-8833

【アルティモール東神楽店】

〒071-1523 北海道上川郡東神楽町

ひじり野南1条6丁目1-1

TEL 0166-76-5559

【旭川空港】

〒071-1562 北海道上川郡東神楽町

東2線16-98(国内線2Fフードコート内)

【士別店】

士別市大通り東17丁目3143-208

～FC店舗～
【南郷店】

〒003-0021 北海道札幌市白石区栄通19丁目4-1

TEL 011-827-7988

【新宿店】

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-5

TEL 03-3359-4660

～FC海外店舗(カナダ)～
【Ramen TAKA 鷹の爪 カナダ アパディーン店】

4151 Hazelbridge Way, Richmond, BC V6X 4J7

TEL 604-821-8080

【Taka Ramen+Sushi カナダ スコーミッシュ店】

38065 Cleveland Ave Squamish BC V8B 0A1

TEL 604-390-0077

【Ramen TAKA 鷹の爪 カナダ カルガリー店】

※2021年7月オープン予定



フランチャイズに関するお問い合わせはこちら

takanotsume2021@gmail.com