



あなたのお店で 「いま村」の味を。

～新しいのれん分け「味分けモデル」ご紹介資料～

3年連続で東京ラーメンランキング2位
に選ばれた「いま村」の味を、そのま
まあなたのお店で再現できます。

- ・提供元：本間企画株式会社 / クックピット株式会社
- ・所在地：東京都豊島区巣鴨1-13-3 福沢ビル1F
- ・担当：味わけモデル運営事務局
- ・お問い合わせ：info@cookpit.jp



味分けとは、「味」だけを共有する、自由度の高い『のれん分け』の形です。

通常のフランチャイズとは異なり、「味分け」は“店名”の使用を強制しません。

店主様自身の屋号やコンセプトで自由に営業しながら、名店「いま村」の味をそのまま再現できるのが最大の特長です。

ラーメン業界では、「本当においしい味」があっても、安定した再現や店舗展開が難しいという課題がありました。

味分けモデルは、その課題を解決するために生まれた“自由で・再現性が高く・初期リスクが少ない”新しい開業手法です。

Values

味分けの3つの特徴

店名の使用は自由



本部ブランドに縛られず、自分の店名・コンセプトで自由に営業可能。「いま村」の看板※1を使うことも選択できます。

工場直送で、誰でも簡単に味を再現。



いま村と同じスープ・かえし・オイルを工場から直送。炊き工程不要で、高度な調理技術なしでも名店の味を再現可能です。

ロイヤリティ不要で、利益率が高い。



毎月のロイヤリティや売上歩合は一切なし。仕入れコスト以外の固定負担がなく、収益性の高い店舗運営が可能です。

※1…いま村の看板を使う場合別途ご契約が必要となります。



3年連続で東京ラーメンランキング2位。確かな実績と信頼の味。

「いま村」は、東京都・巣鴨にある小さなラーメン店。13坪、15席で毎月1,300万円以上の売上を叩き出す人気店で、ネットメディア「ねとらぼ」の東京ラーメンランキングにて、堂々の3年連続2位を獲得し、多くのラーメンファンに支持されています。

スープは、鶏と煮干しを絶妙なバランスで掛け合わせた濃厚スープで、無添加で優しいのに深いコクがある逸品。麺・タレ・チャーシューに至るまで、すべてにこだわり抜いた一杯です。

「いま村」の特徴

01

ミシュラン品質
の無添加スープ

クックピットと共同開発したスープは、化学調味料不使用ながらもプロ仕様の旨味設計。数々のミシュラン店にも採用されています。

02

高濃度スープが生む“中毒性”で、驚異のリピート率

一度飲んだら忘れられない濃密な味わい。深いコクと旨味の層が、リピート率を自然に引き上げ、常連客が次々に増えます。

03

落ち着いた和空間
カウンターで、女性一人客にも人気

木の質感を活かした内装と静かな空間設計。気兼ねなく入れる雰囲気、女性のお一人様やファミリー層にも高く支持されています。

この3つの要素が、「いま村」の高収益モデルを支えています。

Menu

いま村のメニュー

お客様の胃袋を掴む高濃度鶏煮干しらあめん。



鶏煮干しらあめん（醤油） ¥1,100



鶏煮干しらあめん（塩） ¥1,000



鶏チャーシュー丼 ¥350



煮干しご飯 ¥250



炭焼き鶏チャーシュー ¥500



鶏ワンタン ¥500

01.スープのこだわり

AN ELABORATE SOUP



“朝メの鶏を昼には炊く”という、狂気の鮮度主義。

いま村のスープは、他には真似できない圧倒的な鮮度から生まれます。

食肉加工場の敷地内に自社スープ工場を建設し、朝にメた鶏をそのまま昼一番で炊き上げ。素材の劣化を限界まで抑え、旨味と香りを極限まで引き出します。

スープは、鶏胗ガラと鶏肉を贅沢に使用し、6時間以上じっくりと炊き上げた**超濃厚な鶏白湯**。

さらに、肉片をあえて大量に入れることで、自然なとろみと深いコクが生まれます。

ひと口飲めば「これはただの鶏白湯ではない」と感じる、唯一無二のスープです。

02. 麺のこだわり

AN ELABORATE NOODLES



製麺所と共同開発。濃厚スープを受け止める、力強い中太麺。

スープに負けない存在感を持つために、製麺所と共同で専用麺を開発。

こだわりの小麦を独自ブレンドし、特殊な切り歯を使って作られるこの「特製中太麺」は、もちもちとした強いコシと喉越しを両立しています。

あえて太めに仕上げることで、鶏と魚介の濃厚スープとしっかり絡み、満足感のある食べ応えに。

まさに“スープと麺が一体化する一杯”です。

03.煮干しのこだわり



煮干しの旨みだけを極限まで引き出した「特製煮干しオイル」。

いま村の味の決め手は、独自製法で引き出された煮干しの旨み。

煮干し出汁のえぐみや苦味は濃厚鶏スープで包み込み、煮干しのピュアな風味だけを丁寧に抽出。煮干しが苦手な人でも箸が止まらなくなるほどのスープに完成しています。

さらに、粉碎した煮干しをじっくりオイルで炊き上げた「いま村特製煮干しオイル」は、ラーメン全体の旨みと香りを底上げる唯一無二の存在。

このオイルは、いま村以外では決して味わえません。

04.チャーシューのこだわり



低温調理×炭火仕上げ。視覚と香りで魅了する、ライブ感ある一杯。

チャーシューは、ジューシーさと柔らかさを最大限に引き出すため、丁寧な低温調理で仕込みます。

そして、仕上げは炭火。厨房中央に設置された炭台で、注文のたびにお客様の目の前で焼き上げるライブパフォーマンス。

焼きたてから立ち上る香ばしさが、空間全体に広がり、五感で味わうラーメン体験を提供します。

香り・食感・ビジュアルすべてにおいて、いま村のチャーシューは別格です。



月商1,300万円超えの、 現実的な成功モデル。

「いま村」は、東京都豊島区・巣鴨に位置するカウンター中心の小型店舗ながら、

月商1,300万円以上を安定的に達成しています。

一般的なラーメン店の2~3倍にあたるこの売上は、再現可能な高収益モデルとして業界内でも注目されています。

主な経営指標（実店舗データ）

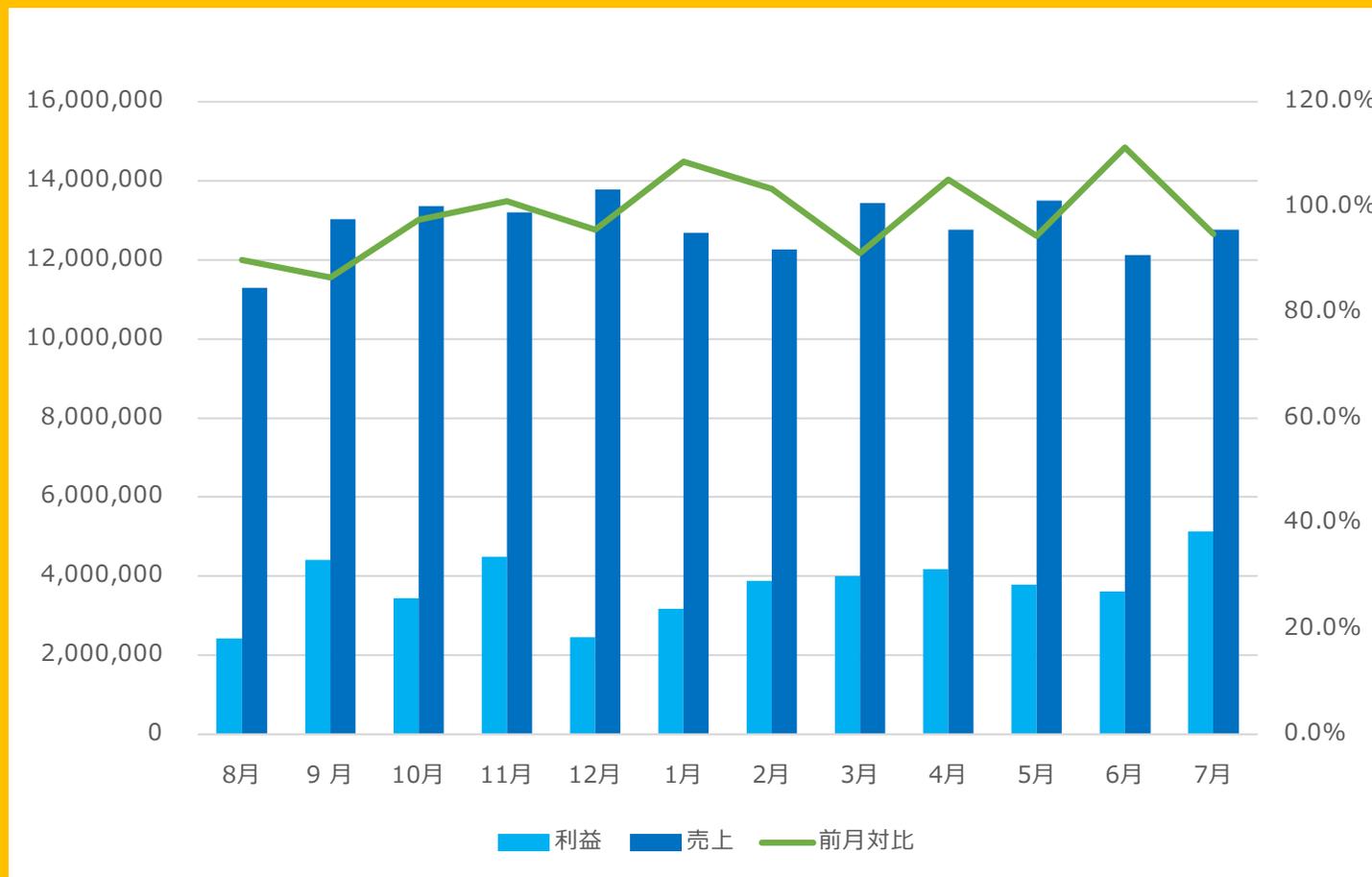
項目	実績値（平均）
月商	約1,300万円
客単価	約1,300円
席数	15席（13坪）
日販	約420,000円
原価率	約38%
営業時間	朝8時～夜23時 通し営業

成功の秘訣は「高リピート率 × シンプルオペレーション」

- 「中毒性のある濃厚スープ」でリピート率が非常に高く、集客コストが少なくても安定した売上を維持。
- 調理の大部分はスープ・かえし・オイルの工場供給により簡素化されており、人材や技術への依存が少なく、高回転オペレーションを実現。

Sales Date

年間売上データ



実売上データ

いま村のモデルPL表

※PLデータは試食会時に配布致します。



「誰が作っても、 “いま村”の味になる」

——プロの厨房でなくても、再現できる本物の一杯
いま村の味は、限られた職人にしか作れないような“属人的
なラーメン”ではありません。

工場一括生産されたスープ・かえし・オイル・チャーシュー
を使用することで、誰が作っても高い再現性を実現し
ています。

そのため、新人スタッフでも「味のブレがないラーメン」
を安定して提供可能。

特別な設備や高度な技術がなくても、店主様自身やアルバ
イト中心の運営でも対応できるのが大きな特徴です。

Ingredients

いま村の味わけ食材

いま村の運営に必要な食材はすべて供給します。



濃厚鶏白湯スープ



濃厚魚介オイル



特製中太麺



醤油かえし



塩かえし



鶏チャーシュー



「味分け」は、FCでも自作でもない第3の選択肢。

ラーメン店の開業には、大きく分けて3つの選択肢があります。

1つは「フランチャイズ (FC) 加盟」、もう1つは「自作・独自開業」、そして第3の道が——「**味分け**」モデルです。味分けは、FCのように縛られず、独立型よりもリスクが低く、「**自由・再現性・低リスク**」を兼ね備えた、最適解と言えます。

Value

導入メリット比較

いま村の運営に必要な食材はすべて供給します。

比較項目	味分けモデル	フランチャイズ	独自開業（自作）
店名の自由度	使用自由 (いま村を名乗らなくてもOK)	本部ブランド必須	完全自由
スープ製造	不要 (工場直送)	不要 (本部供給)	必要 (炊き工程あり)
初期費用	比較的安価 (加盟金のみ/厨房小規模OK)	高額 (加盟金+内装指定+保証金など)	設備・人材・開発費など すべて自己負担
ロイヤリティ	なし	毎月発生 (売上に応じた歩合)	なし
オペレーション	シンプル、 1人でも運営可	マニュアル重視、 複数人材へ推奨	店主依存、 高度な技術が必要
味の再現性	高い (誰が作っても同じ味)	中程度 (教育あり)	不安定 (店主の力量による)
開業スピード	最短1ヶ月以内	2~4ヶ月	3~6ヶ月以上

味分けは、自分のブランドで勝負でき、継続的なロイヤリティ不要のモデルです。

Step 味わけ6ステップ

Step 1 | 資料請求・お問い合わせ

まずは本資料をご覧ください、興味を持っていただけた方は、フォーム（info@cookpit.co.jp）からお問い合わせください。

Step 2 | 個別相談・試食・店舗見学

実際に「いま村」の味を試食いただきながら、導入条件・店舗オペレーション・メニュー構成などの詳細を担当者と相談いただけます。ご希望に応じて店舗のバックヤードも見学可能です。

Step 3 | ご契約

内容にご納得いただいた後、契約を締結します。使用商品やブランド名の有無などもこの時点で決定します。

Step 4 | 研修（1～7日間）

いま村のオペレーションを実地で学べる研修を実施。スープの扱い方・麺の茹で加減・盛り付け・チャーシューの焼き方など、再現に必要な技術はすべてここで習得可能です。

Step 5 | 商品手配・厨房準備

研修終了後、スープ・かえし・オイル・麺などの商材を一括納品。厨房側では炭火台や麺機などの必要最小限の設備を整えます。

Step 6 | 開業

商品が届き次第、すぐに営業スタート可能です。開業後も継続的にサポートを提供します。

味わけ加盟金



いま村のレシピ・商品供給権・研修・
MEO集客サポート込み。

300万円税別

初期商品仕入れ費



初期仕入れとして、スープ・かえし・
麺・オイルなど（1ヶ月分）。

30万円～税別

設備準備費用



居抜きの場合、必要機器の購入・設置
など開業に必要な費用関連。

200万円～税別

※不動産費用は除いて計算しています。

契約条件・サポート内容

- ・ **契約期間**：最短1年（更新自由）
- ・ **エリア制限**：一部地域で調整あり（競合回避のため）
- ・ **屋号利用**：「いま村」屋号使用は任意（使用する場合は別途相談）
- ・ **サポート内容**：
 - ・ 店舗見学／試食会
 - ・ 研修最大7日間（7日以上の研修は要相談）
 - ・ 商品供給サポート
 - ・ オープン前後の販促アドバイス（MEO/SEO対策など）
 - ・ 開業後の継続フォロー（商品相談／メニュー構成など/限定麺開発など）

About us

会社ご案内

お問い合わせ

- ・運営会社 : クックピット株式会社
- ・本社所在地 : 東京都足立区入谷7-15-2
- ・代表者 : 本間 義広
- ・電話番号 : 03-6803-1952
- ・メール : info@cookpit.co.jp
- ・URL : <https://cookpit.jp>

個別相談 / 試食予約はこちら

▶個別相談

<https://cookpit.jp/contact-2>



▶試食予約

<https://cookpit.jp/fc/lp05>



最後に

「味分け」は、“あなたの味”でありながら、
“すでに評価されている味”という、理想的なスタートを切る手段です。
一緒に、最高の一杯をお客様にお届けしましょう。