

여우愛김밥

창업안내서

Franchise Brochure



브랜드 스토리 및 포인트

브랜드 스토리 · 차별화

01

브랜드 스토리

‘합리적인 가격에 품격있는 메뉴 제공’ 이것이 바로 **여우** **김밥**이 탄생하게 된 이유입니다.

여우애킴밥은 고퀄리티 메뉴를 합리적으로 제공합니다.

좋은 식재료는 우수한 맛을 내고, 고객의 선택을 받게 됩니다.

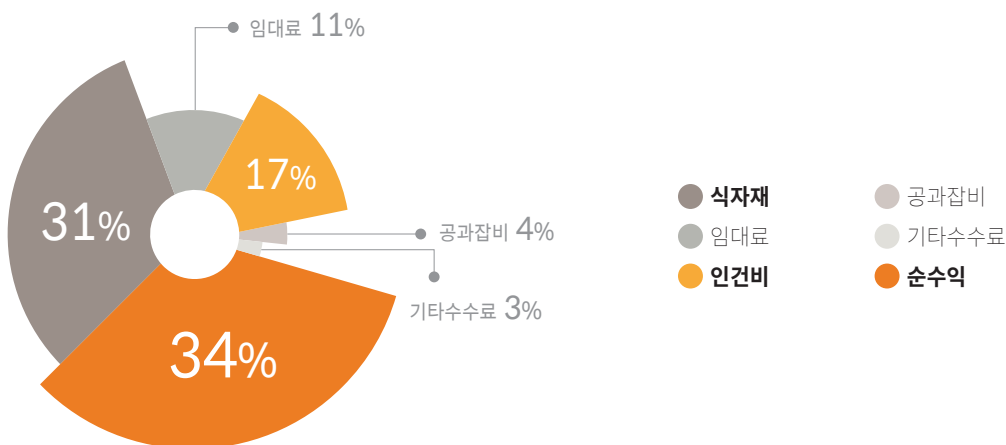
선택은 매출로 직결되어 점주님의 만족으로 이어지고 결국 여우애킴밥이 각광받는 이유입니다.

02

여우애킴밥 포인트⑤

원가율	맛	인력	메뉴구성	인테리어
원가율 30% 순이익 극대화 직영점 / 가맹점에서 검증된 30% 원가율로 동일 매출 기준, 높은 순이익이 창출이 가능합니다.	황금밥물로 맛을 균일하게! 황금밥물로 밥을 지어 별도의 간을 할 필요가 없어 누구든, 언제든 맛있는 밥을 완성할 수 있습니다.	자동화시스템으로 최소인력 운영 키오스크, 김밥 절단기, 야채 절단기 등 자동화시스템 구축으로 인건비를 최소화 할 수 있습니다.	주력메뉴를 퀄리티있게! 판매빈도가 높은 메뉴에 집중하여 운영이 편리하고 재고부담이 없으며 메뉴 퀄리티가 높아집니다.	다시 찾고싶은 편(fun)한 인테리어 트렌드에 맞춰 뉴트로(New-Retro) 컨셉으로 재미있는 텍스처와 컬러로 젊은 층이 선호합니다.

원가율 31%, 순이익 34%로 이상적 구조의 여우애킴밥



* 여우애킴밥 매출구조는 매장 평균치로, 매장특성에 따라 변동될 수 있습니다.

여우愛김밥 경쟁력

경쟁력 · 맛의 비밀

01

고객

맛과 건강을 책임지는 핵심비법 ‘황금밥물’.

황금밥물은 표고버섯, 마늘, 양파, 대파, 다시마 등 몸에 좋은 천연재료를 황금비율로 우려낸 것으로, 밥을 지을 때 황금밥물을 넣어 식초, 소금, 참기름 등 별도의 간을 하지 않아도 되며, 최고의 맛과 건강, 조리의 간편함까지 해결해주는 핵심 비법입니다.

* 여우愛김밥의 모든 메뉴는 황금밥으로 만듭니다. 맛은 물론, 건강까지 챙기는 브랜드, 여우愛김밥입니다.

02

맛의 비밀 공개 프리미엄 여우愛김밥 황금조합!



01 황금밥

보령 국내산 최상급 쌀에 황금밥물을 넣어 만든 풍미 좋고 감칠맛이 더해진 황금 밥

02 아작한 오이

국내산 취청오이를 특제 오이절임소스에 절인 후 물기를 꼭 짜서 아작 아작하게 씹는 맛은 더하고 비린내를 덜어 낸 오이

03 특제 우엉조림

여우김밥 특제 우엉조림소스에 직접 정성들여 졸인 단짠이 완벽한 우엉조림

국내산 당근

국내산 흙당근을 깨끗하게 세척 후 달달 볶은 맛있는 당근

국내산 저염햄

국내산 돈육을 잘 갈아 훈연하여 만든 저염된 맛있는 햄

1등급 무항생제란

1등급 무항생제란만을 사용해 바삭 담백하게 직접 부친 계란지단

백어묵

통통하고 부드러운 백어묵을 사용하여 맛과 식감이 월등한 어묵

완도산 청정김

국내 청정지역에서 나온 맛 좋은 김을 살짝 구워 고소함을 더한 김

2無

합성 보존제, 표백제가 들어가지 않은 아삭하고 새콤달콤한 맛있는 단무지

여우愛김밥 경쟁력

자동화 시스템

셀프 시스템과 자동화 시스템으로 최소인력 운영
시간과 노동은 낮추고, 만족감은 높이고!

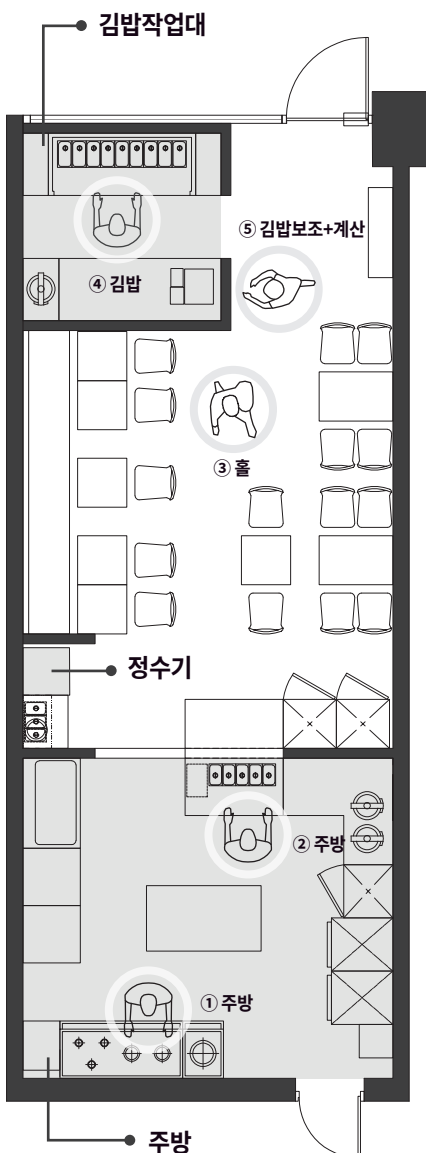
01

매장 구조

타사 김밥전문점

매장 구조

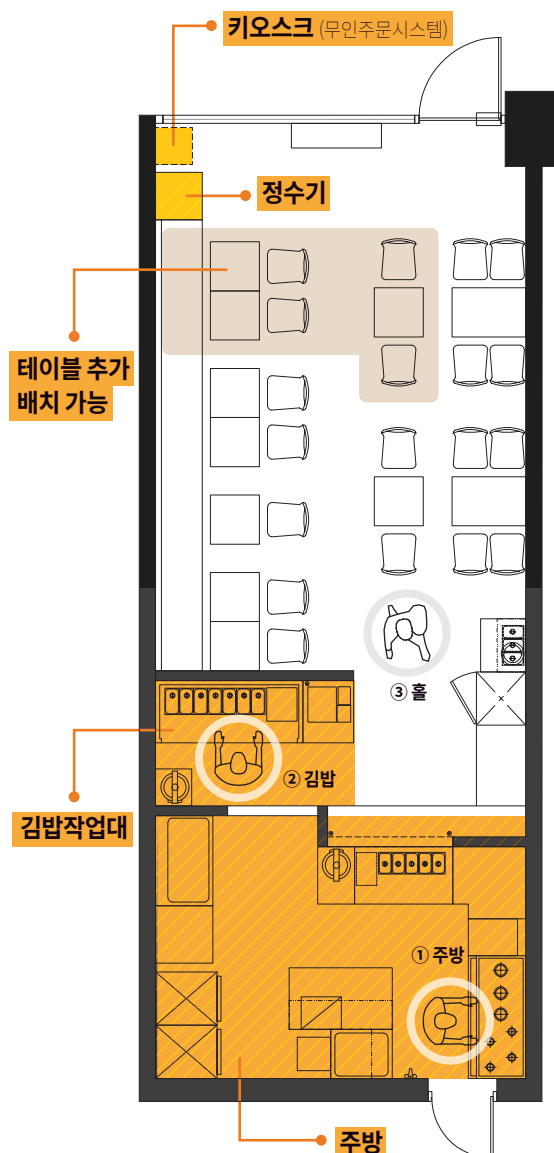
[5인 운영 체제]



인력 효율성을 극대화한

여우愛김밥 매장구조

[3인 운영 체제]



50㎡기준 (15평기준, VAT별도 입니다.)

여우愛김밥 경쟁력

자동화 시스템

자동화시스템으로 인건비는 줄이고, 매출은 상승하고!



01

셀프 주문/결제



키오스크
(자동주문결제시스템)

셀프로 주문과
결제를 키오스크가
대신하여 피크 타임에
별도 인력이
필요 없습니다.

02

김밥커팅



김밥절단기

전문기술 없이도
1초 만에 반듯하고
깔끔하게 잘라
인건비를 최소화
할수 있습니다.

03

전처리작업



야채절단기

야채절단기로
노동 강도는 줄이고
일일이 썰어야하는
재료들의 시간을
단축시켜줍니다.

04

전처리작업



탕파절단기

탕파절단기로
많은 양의 재료도
힘들이지 않고
손쉽게 준비할 수
있습니다.

메뉴 소개

프리미엄 김밥류



가성비 대표메뉴

여우김밥

칼끔함의 결정체!
오리지널 김밥
2,800원



BEST

참치김밥

담백한 참치와
마요네즈의 꿀조합



BEST

왕새우김밥

통통한 왕새우
두마리가 한입 가득~



멸치김밥

꼬수운 멸치에
청양고추가 통째로!



더블치즈김밥

크림치즈와 체다치즈의
두배 진한 치즈맛!



진미채김밥

쫄깃한 진미채에
환상의 단짠단짠 맛



제육김밥

제육에 깻잎의 향긋한
향이 깃든 김밥



참치와사비김밥

고소한 참치에
생와사비의 상큼함을!



메뉴 소개

분식류 · 떡볶이



라볶이



돈코츠생라면



김치우동나베



모짜비엔나떡볶이



여우떡볶이



쫄볶이



여우라면



쫄면



여우우동



새우튀김우동



생냉모밀



얼큰돈코츠생라면

메뉴 소개

시그니처 · 밥류 · 돈까스



매장 인테리어

컨셉 · 익스테리어

01 우리들의 아늑한 공간

매장 입구로 들어서면 보이는 박공지붕 파사드는 맛있는 즐거움이 있는 공간으로 드나드는 요소입니다.

02 옛 분식을 현대감성으로

화이트톤의 타일과 우드 프레임의 조화는 과거의 향수를 자아내는 인테리어 요소로 사용되었습니다.

03 색을 담아낸다

희화된 문구에 컬러를 활용해 재미요소를 주었고 최근 소비자의 감성에 맞는 트렌디함을 녹여 여우김밥만의 개성을 살렸습니다.

“
어서오세요 여우뽕김밥 입니다
”

젊은 세대에서 메가트렌드로 자리 잡은 뉴트로 (새로운 'New'과 복고'retro'의 합성어)를 재해석하여 모던하면서도 센스있게 꾸며진 인테리어는 기성세대와 젊은세대 누구나 좋아할 수 있는 공간입니다.



매장 인테리어

컨셉 · 인테리어



프랜차이즈 가맹안내

01 가맹절차

여우애피김밥은 체계적인 시스템을 갖춰 성공적인 창업을 도와드립니다.



온라인 박람회 특별 프로모션

1,000만원 상당 자동화시스템 무상지원

02 가맹개설 비용

* 33.3㎡ (10평 기준, VAT별도)

구분	세부사항	비용	비고
가맹비	· 브랜드 사용, 지역별 영업권 보호, 상표권 부여 등	700	
교육비	· 프랜차이즈 교육, 매장운영 노하우 전수, 메뉴 레시피 제공 · 메뉴 실기, 현장교육 실습, 이론교육, 각종 매뉴얼 제공 및 테스트	300	
인테리어	· 목공사, 전기공사, 도장공사, 조명공사, 바닥공사, 금속공사 · 설계 및 도면디자인	1,400 400	
주방기기 및 집기류 일체	· 주방설비 및 주방집기, 가구 등	1,900 900	1,000만원 분할납부
의탁자	· 테이블 및 의자, 불발이 쇼파	200	
총 합계 (4,900만원 - 1,000만원) + 1,000만원 상당 자동화시스템 무상지원		3,900	

* 서울, 수도권, 인천을 제외한 지방 공사 시, 지방 경비가 별도 추가됩니다. * 현장 상황에 따른 추가비용이 발생될 수 있습니다.



Aright · Natural · Together

FIRSTANT

R&D 연구소 | 서울시 마포구 월드컵북로 402 KGIT센터 205호

(주)퍼스트에이엔티 | 서울시 마포구 월드컵북로 402 KGIT센터 1505호 / www.foxgimbab.co.kr / 대표번호 1588-0672