

ラーメンストック24自動販売機



RAMEN STOCK

煮干(干) 拉麺 RAMEN NAGI BUTAO 吉祥寺 THEE KICHUJI MUSASHIYA 麵処 井の庄

**有名ラーメン店の味が24時間
非対面で買える冷凍自販機**

Frozen Item Vender
RAMEN STOCK

RAMEN STOCK



RS24自動販売機（2機種）

RS24仕様

RS24G系仕様

RAMEN STOCK 24 様 自販機ラッピングデザイン案（アレンジ） ③



RAMEN STOCK 24 様 自販機ラッピングデザイン（二部バージョン）② 修正 1013



冷凍自動販売機・冷凍ストッカー

冷凍ストッカー（中）

1箱（24食）→最大5箱収納可（120食）

4日分ストック

大きさ豊富 冷凍ストッカーフリーズブル

REMACOM

-20℃

デジタル
温度表示

405ℓ

RCY-405

幅1480×奥行688×高さ830mm

LED照明 ノンフロン 送料無料 翌日発送



冷凍ストッカー（大）

1箱（24食）→最大7箱収納可（168食）

約6日分ストック

大きさ豊富 冷凍ストッカーフリーズブル

REMACOM

-20℃

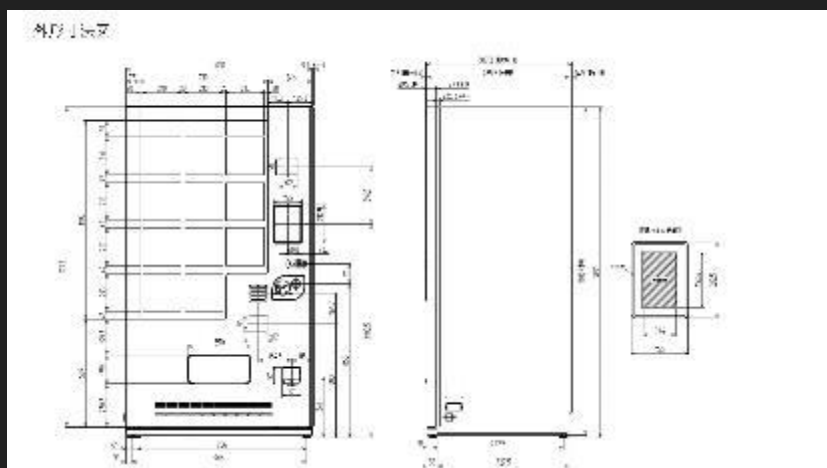
デジタル
温度表示

577ℓ

RCY-577

幅1800×奥行778×高さ827mm

LED照明 ノンフロン 送料無料 翌日発送



高さ1,830幅1,030奥行785

設置場所必要寸法・幅1,060奥行900

電源:100V、定格商品電力360/380w



ど冷えもんコラム仕様



ツインストッカー
50個～55個収容可能
コラムサイズ
幅180-220mm奥行170mm
高さ45-61mm



タッチパネル
で簡単設定



フードパック参考例



煮干を突き詰めて辿り着いた 「日本で一番ニボいラーメン」

○ 全国から厳選した20種類以上の煮干を独自ブレンドした超濃厚スープ！

* 一口すすれば、まさに煮干ワールドが口いっぱい広がる超濃厚な味わい。日本全国の生産地から厳選した20種類以上の煮干を、絶妙なバランスで独自ブレンド。甘味・旨味・塩味・苦味・酸味をバランス良く引き出し、濃厚ながらも嫌味のない整った味わいになっているため、食べ進めるにつれ、徐々にその深み、奥行きに引き込まれる。日本人の脳をガツンと直接刺激するような、言葉にし難い中毒性がある。

○ モッチモチ食感と風味を楽しむ手もみのちぢれ中太麺！

* 濃厚で強烈なパンチ力のある煮干スープに負けない主張をするのが、モチモチの自家製中太縮れ麺だ。皿の精鋭、製麺チームが工夫を凝らし作り上げた麺は、わしわしとした口当たり、噛めば噛むほどモチモチとした食感が楽しめる。小麦の香りも豊かで、縮れた麺が適度に煮干のスープを香りとともに引き上げてくれる。スープと麺の相乗効果がハイレベルな、食べ進めるほどに箸が止まらなくなる一品だ。

○ 国内15店舗、海外30店舗以上のチャレンジ集団風の快進撃はまだまだ止まらない！

* 2004年新宿ゴールデン街のわずか4坪の極小店舗にて産声を上げた「ラーメン風」。今や、日本のラーメン代表として世界に誇る一大ブランドと成り上がった。破壊と創造を繰り返し、常に進化と、新しいことにチャレンジし続けてきた風。豚骨ラーメンで一世を風靡した、まさに人気絶頂の最中、これまでなかった煮干をこれでもかと前面に出した商品を打ち出し、一気に舵を切り国内で大躍進を遂げることなる。一方、海外では、豚骨ラーメンに磨きをかけ、外国人の支持を得て躍動を続けている。



ラーメン風とは！

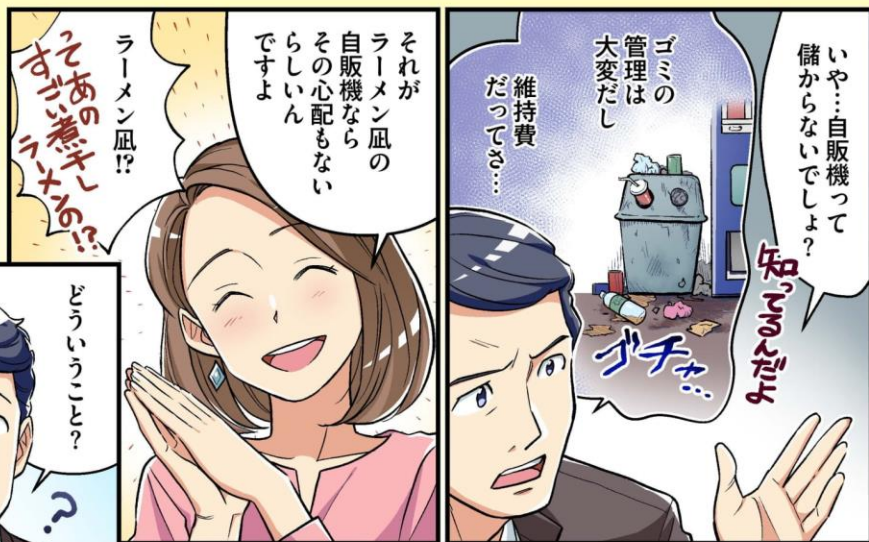
- 厳選した20種類以上の「国産煮干」を1杯のラーメンにつき60g以上ふんだんに使用した風自慢の濃厚煮干スープ。
- 製粉会社と協力して辿り着いた専用ブレンド小麦粉「黄金郷」を使用。
- 多加水でもちもち食感「中太ちぢれ麺」。まるでスープとの一体感を楽しめる幅広の「いったん麺」。
- ラーメン風は、2004年 新宿ゴールデン街から走り出しました。4坪8席という小スペースで、週に1度の間借り営業。
- 今では東京・埼玉をはじめ、世界6カ国で50店舗を展開しています。
- 日本（ラーメントライ大賞1位等）、香港、台湾、中国、シンガポール、フィリピン、アメリカで様々な賞を受賞。
- M▶ザッカーバーグ、R▶ペイジ、R▶ディカプリオ、K▶リーブズらも度々来店しています。
- HACCP（ハサップ）基準の食品衛生管理の元、安心・安全をモットーに自社工場にてラーメン製造しています。
- フードロスや食物循環資源を念頭に入れたエコ活動にも注力しています。
- 2019年全国300万社の中から、経済産業省「はばたく中小企業300社」に選出されました。
- 2021年、社長の生田悟志が総務省「異能ベーション」プログラムのスーパーバイザーに就任しました。
- 「麺を通じて世界をつなぐ」その想いで今日もおいしいラーメンをお客様へお届けしています。

RAMEN STOCK24ベンダー

初期費用（加盟金なしでスタートできます）

- ①販売エリア 全国ご対応可能
- ②冷凍自動販売機と冷凍ストッカーは設置先お客様に購入していただきます。
- ③自動販売機のオペレーション業務「商品管理、商品納入、集金」は設置先お客様がすべて行います。
- ④商品については、（株）風スピリッツジャパン様からお客様が仕入れ販売をする。
- ⑤商品は風様からお客様へ直送となり、送料はお客様のご負担になります。
- ⑥ラーメンストック自動販売機納品

機種代金のご入金確認が取れ次第生産を開始致します。設置日程を調整致しまして、生産開始から30日～40日後の納品目安になります。納品時に操作方法をご説明させていただきます。



RAMEN STOCK 24

自販機を購入してラーメン屋や吉祥寺武蔵家などの有名ラーメン店の商品を納品!

人件費は商品の補充だけ!

...なので経費は実質光熱費のみ!

1日10食売れ
1ヶ月で30万円の
毎月手元には
10万円以上残る
利益が出やすい



これが24時間いつでも有名店のラーメンが買える冷凍自販機です

RAMEN STOCK 24 様 自販機ラッピングデザイン (二部バージョン) ② 修正 1013



販売シュミレーション（1日30食販売のケース）

- 24時間稼働
- 販売価格 1,000円（税込）
- 仕入れ価格 1箱24食入り * 1食あたり@550円（税込）
- 日別販売見込 設定・30食
- 月販見込み 日別30食（1,000円） × 30日 = 90万（税込）
- 年間売上見込み 90万 × 12ヶ月 → 10,800,000円（税込）
- 年間仕入れ（税率8%）@550円（税込） × 10,800食 → 5,940,000円（税込）
- 利益 4,860,000円（税込）
- 下記その他経費
- 電気代(10%) 6,000円（税込） × 12ヶ月 → 72,000円（税込）
- 計算式 4,860,000円（税込） — 72,000円（税込） = 4,788,000円（税込）
- 4,500,000円（税抜） — 65,455円（税抜） = 4,434,545円（税抜）
- 粗利（税込） 4,788,000円（税込）（内消費税353,455円）
- （税抜） 4,434,545円（税抜）

ど冷えもん販売・スキーム

5年償却（購入額1,684,000円の試算）（消費税・オプション代別）

- 固定費 34,100円 （①自販機②電気代）
- ①自販機28,100円
- ②電気代6,000円
- 麺仕入@550円（税込）
- 販売額@1,000円－仕入@550円＝粗利450円
- 損益分岐 $34,100円 \div 450円 =$ （月76食） $\div 30日 =$ （日3食）
- ＊ 自販機5年償却で日3食が損益分岐になります。

サンデングクラウド

- サンデングクラウドはお客様とサンデン様との直接契約となります。
- 初期費用5,000円
- 月額使用料3,000円
- お申込み～ご利用開始まで1ヶ月～1ヶ月半くらいかかりますので、

自販機ご購入時に同時にお申込みをお勧め致します。

会社概要

- ◆ 会社名 株式会社ドリームファクトリー
- ◆ 所在地 東京都練馬区桜台6-35-2
- ◆ ホームページ <https://dreamfactory.ne.jp>
- ◆ メールアドレス dfc@jcom.zaq.ne.jp
- ◆ TEL 03-6339-5062

- ◆ 主な事業内容 各種ベンダー販売・リース・運営及び広告事業全般
- ◆ ベンダー関係及びデザインに関するお問い合わせは 担当 中島
- ◆ 携帯 090-3088-4015 メールアドレス treasure-box@sound.ocn.ne.jp