



**11** 회전

테이블 회전율 \*25년 1월 광주 전대점



**314** 만원

일 매출 \*25년 4월 대전 충남대점



**30.7** %

평균 수익률

\*본점기준이며 가맹점은 다를 수 있습니다.



**240** %

타 브랜드 대비 마진율

\*25년 1월 매출 자료 집계 기준

さんかく  
SANKAKU

# 창업 경쟁력 안내



홀 영업



포장 판매



배달 판매

## 1석 3조의 매출 구조로 효율성을 높이다

매장 하나를 운영하면서도 전통적인 홀/테이크 아웃/배달 모두 운영할 수 있는 시스템으로  
1개의 매장에서 3가지의 구조를 가질 수 있도록 구성했습니다.

# 매장 운영의 효율성을 높이다

주문/배식/퇴식을 셀프로 운영인력을 최소화하여 효율성을 높이고 매출을 증대시킵니다.  
홀은 셀프 시스템을 도입함으로써 효율성을 극대화 시켰습니다.



## 구성의 완성도

주메뉴와 함께 골라먹는 재미,  
마지막으로 디저트를 제공함과 동시에  
가격과 고객 만족을 모두 갖추었습니다.

## 조리의 간편성

소스와 고기, 그리고 오니기리 재료들의  
작업이 완료되어 각 매장에 공급됨으로써  
편의성을 갖추며 맛과 퀄리티 유지.



# 메뉴들 사진과 메뉴 설명



## 라멘세트

시그니처 조합. 푸짐한 양.  
가성비 9,900원 형성



## 라멘

일본 현지의 돈사골 맛을  
한국인 입맛에 맞게 담백하게  
계량한 시그니처 메뉴

종류: 산카쿠, 카라이 산카쿠,  
미소 돈코츠, 카라이 미소 돈코츠 등  
특별메뉴: 들깨해장라멘



## 온우동

가쓰오부시와 쑥갓으로  
맛을 낸 깊은 맛의 온우동

종류: 카케우동, 니꾸우동, 유부우동,  
김치유부 우동  
특별메뉴: 들깨크림우동



## 냉라멘(시즌메뉴)

가쓰오부시로 맛을 낸  
시원하고 새콤한 시즌메뉴

종류: 히야시츄카, 참깨마요 히야시츄카



## 나만의 오니기리

취향에 맞게 선택하는  
두가지 맛조합!  
한 오니기리 안에 원하는  
취향으로 다양한 조합 가능



# 왜 **젊은층**들에게 인기가 있는가



감성적인 인테리어와 **미니멀한 브랜드 이미지**

메뉴를 선택하는 과정부터 게임의 캐릭터를 고르는 느낌으로 **젊은 고객과의 소통**을 하는 메뉴구성

**라멘+오니기리 세트가 9,900원**으로 **고물가 시대**에 **가성비** 좋음

**희소성** 있는 메뉴 구성 (한정판, 프리미엄 조합)

**SNS에서 유행**하는 비주얼과 조합

**풀코스**처럼 구성된 **라멘+오니기리+디저트**

**체계적인 마케팅팀** 구성으로 직접 기획하고 운영하여 **빠른 트렌드**를 반영

さんかく

SANKAKU

산카쿠 브랜드는 초보자도 가능

# 타사의 재료공급과 산카쿠의 재료공급의 차이점

전문 조리사가 산카쿠 전문 재료 가공 공장에서 조리하여 안전하게 배송해주기 때문에  
패스트푸드 매장처럼 편리하고 비전문가여도 전국 어느 지점에서든 퀄리티 높은 동일한 맛으로 간단히 조리 가능합니다.



## 산카쿠의 공장과 타브랜드 공장의 차이점

매장 운영 경험을 바탕으로 현장에서 바로 쓰기 좋은 형태로 제조.

불필요한 공정을 줄이고 해동, 재가공 등의 번거로움 최소화.

레시피 설계 단계부터 가맹점 조리 효율 고려.

소스, 속재료, 육수까지 전용 생산 시스템 구축.

위생 기준이 높고, 유통과 냉장 포장 시스템이 체계화됨.

# 우리의 방향성과 어떤 재료를 사용하는지

맛과 위생은 절대 타협하지 않는 원칙

직접 개발한 산카쿠만의 육수, 최소한의 가공식품 사용

오니기리에 최적화된 국내산 프리미엄 김과 쌀, 직접 조리한 속재료 사용

MSG를 최소화하고 자연의 감칠맛 위주로 설계

さんかく  
SANKAKU

# 든든한 한끼의 식사를 대접하는 기업



단순히 한끼의 음식을 '파는' 기업이 아닌, 든든한 한끼를 '대접하는' 기업.

단순 프랜차이즈가 아닌, 제조+기술+브랜딩 융합형 시스템

제품 기획, 공장 생산, 물류, 교육 시스템까지 내재화

지역 상생, 장애인 고용, ESG 기반 공장 운영 계획

매장을 넘어 건강한 한 끼를 제공하는 사회적 식문화 브랜드

창업 3개월 만에 광주에서 웨이팅 맛집 3위, 매출 6,500만원 달성  
대전 충남대점은 첫 달 7,500만원 기록하며 브랜드 성장 중

さんかく  
SANKAKU



# 산카쿠 매출전표

SANKAKU

광주 본점



매출	52,169,543	
재료비	14,692,346	28.16%
인건비	12,269,740	23.5%
판매관리비	8,348,318	16%
소모품비	3,626,350	0.69%
⋮		
순이익	16,511,660	31.65%

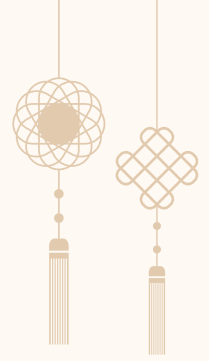
산카쿠 광주본점의 실제 매출전표에 근거한 손익자료입니다.  
타지점인 경우 상권특성, 경기변화, 평수, 점주 역량 등에 따라 상이할 수 있습니다.  
(단위 : 원, VAT 별도)

# '산카쿠'의 인테리어

고객들에게 언제나 편안한 분위기에서 특별한 식사가 될 수 있도록 고안했습니다.



# '산카쿠'의 체계적이고 철저한 3C 슈퍼바이저 시스템



## 월 1회 정기 방문을 통한 점포 운영

### Coaching

각 지점마다 전반적인 운영 현황을 파악, 부족한 부분을 체크하고 교육하여 매장의 효율적인 운영이 이루어지도록 서포트합니다.

## 각 매장 상황에 맞는

### Counseling

지점의 상황 및 상권에 알맞은 해결 방안을 제시하여 매장의 문제점에 대하여 즉시 대처 할 수 있게 항상 옆에서 든든한 조력자의 역할을 수행합니다.

## 매장과의 원활한

### Communication

본사와 가맹점 간의 주기적인 소통뿐만 아니라 항상 열린 자세로 신속한 대처와 정확한 방안을 제시해 주며 본사와 가맹점 간 원활한 연결이 될 수 있도록 합니다.

# 가맹절차



STEP 01

## 가맹문의

홈페이지 또는 유선 문의 시 개설  
절차 안내와 희망지역, 상권조사 등  
창업관련 내용 상담 진행



STEP 04

## 인테리어 공사

최적의 매장 운영을 위한 인테리어  
도면 및 3D디자인 제작 및 시공



STEP 02

## 상권조사

지역상권을 분석 및 경쟁업체 유동  
인구 향후 상권변화까지 고려하여  
후보지 선정



STEP 05

## 가맹점주님 교육 및 오픈시뮬레이션

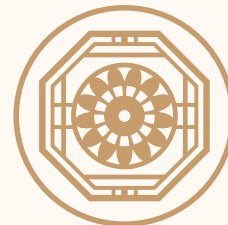
현 매장에 맞는 교육 및 메뉴,  
서비스 교육 실시



STEP 03

## 임대차 계약 및 가맹 계약

임대차 계약 및 가맹계약 일정 협의



STEP 06

## GRAND OPEN 및 슈퍼바이저 지원

슈퍼바이저를 파견하여 종합적인  
지도 및 사후관리

# 창업비용

\*20py기준

구분	개설비용
가맹비	1,000만원
교육비	500만원
재가맹비	500만원 (면제)
가맹계약 이행보증금	500만원
인테리어	4,800만원
간판 및 내부 사인물	500만원
주방 설비	1,045만원
주방 집기	420만원
가구	250만원
합계	9,015만원

\*20평 미만 매장 창업 시 추가 금액 발생

\*위 금액은 예상 비용이며, 현장에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.





## 별도사항

철거, 전기증설, 가스증설, 냉난방기, 소방,  
화장실, 닥트, 상하수도 유입, 아웃테리어 일체

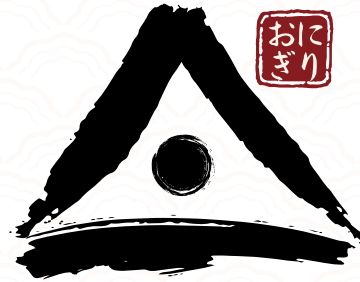


## 혜택사항

담당슈퍼바이저 파견 및 매출증대지원  
본사의 마케팅 지원  
디자인 시안 무상제공  
가맹점 손익 및 매출관리

\*별도사항은 매장 현장 상황에 따라 금액 상이





산카쿠  
SANKAKU

## 가맹점 문의

(주)해송NS 정지윤 010-5841-0150

부재 시 문자 남겨주시면 순차적으로 응대해 드리겠습니다.

(주)해송NS는 (주)해송물산의 그룹사입니다.

さんかく  
SANKAKU