

Fried Green Tomatoes Co., Ltd.

Date of Issue : Nov. 9, 2021

Page Total : 3

FRESHNESS BURGER 創業者 栗原幹雄が無料で教える! "Hamburger の始め方"

フライドグリーントマト株式会社：東京都港区 は、2021 年 10 月、飲食店向け食材のボランタリーチェーン『Buns & Patties』を始動、フェローの募集を受け付けています。

この度、先頃実施した第一回説明会での予想を上回るご応募と反響を受け、説明会 Vol.2 の実施を決定いたしました。



Buns & Patties は、飲食業界のレジェンドとも呼ばれるフレッシュネスバーガーの創業者・栗原幹雄がプロデュースするオリジナルパティ（食肉）やバンズ（パン）、その他 Burger Shop 向け食材・包材の共同仕入れをするボランタリーチェーンシステムです。FC システムではありませんので WEB 発注システム使用料（月 3,000 円）以外は無料。「個人店～大企業」まで、ジャパニーズドリームのお手伝いになればと考えます。

FriedGreenTomato

【Burger Shop を起業したい方】・・・ 3~5 坪店舗でリスクの少ない正業店としてのモデル
【既存店舗に Hamburger Menu を導入したい方】・・・ 既存飲食店への Menu 導入等
【ゴーストキッチン運営の方】・・・ バーチャルショップ・ゴーストキッチンへのブランド追加
などの方へ、Hamburger の作り方を〈無料〉で伝授いたします。

ボランタリーチェーンは個々の独立した仲間（フェロー）の集合体。原材料の共同仕入れにより、フェローが増えれば増えるほど、更なるクオリティアップとコストダウンに繋がります。

Hamburger Shop では、バンズ・パティ（オリジナルビーフ 100%）の仕入れが最大の障壁となりますが、フライドグリーンマトのボランタリーシステムでは、バンズとパティの共同仕入れに加え、概要説明会・調理指導も無料で受けられる仕組みとなり、さらに、クオリティが高く安価な原材料供給を、弊社独自の WEB システム（発注から納品までの LOGISTICS を含む）より、提供することも可能となります。

“FRESHNESS BURGER 創業者”
栗原幹雄のノウハウのすべてをお教えます！

Hamburgerの作り方
無料講習会を実施！

全ての食材・包材の発注もできます

01 Burgershopを 起業したい方 ・ TAKE OUT 専門店 5坪SHOP ・ BURGERCAFE SHOP ・ 店舗名はご自分で決定可能 ・ Buns & Patties 屋号の使用も可能	02 既存店舗に Burger menuを 導入したい方 ・ 既存店舗にBurger商品を導入したい	03 Ghost Kitchen 運営者の方 ・ VirtualShop導入したい方 ・ UBER/WOLT/出前館/股定サポート	04 WEBシステム 導入 ・ WEB発注機能活用 ・ システム設定後発注可能	04-2 WEB発注 商材納品 自店価格・ロット・クオリティを 確認して良いものを発注する方法
BUNS / PATTYの供給 (VC)			月額 3,000円	Delivery費込

【フェロー参加申込みの流れ】

- STEP 1 お問い合わせ（WEB フォーム・メール）
- STEP 2 オンライン・電話・直接のご面談のいずれか
- STEP 3 Hamburger 調理講習会・説明会開催（無料）
- STEP 4 ご契約・WEB 発注システム導入（システム料 月額 3,000 円）
- STEP 5 発注・納品開始

【取材のご依頼】 -----

フライドグリーントマト株式会社

電話 : 03-6434-0434

メール voluntary@friedgreentomato.co.jp

【フェローのお申込み・お問い合わせ】 -----

メールまたは WEB フォームよりお申込みください。

メール : voluntary@friedgreentomato.co.jp

WEB フォーム : <https://forms.gle/ci9Tzfm7TfouZzzH9>