



Ramen55

劇場

## 第7話

# 「原因は何だったのか？」



【それから一か月後…】

Ramen55を導入した  
がんばり亭は…

とりあえず1ヵ月  
使ってみたけど……  
3号店の利益が  
上がらない原因は  
何なんだ？



な、なんだ!?

今までは気づいてなかったけど、  
チャーシューの仕入れ値が  
やけに高いぞ!?

レシピは同じはずなのに…



金額	対売上比	対全体比
製麺所		7.6%
肉屋		12.5%
青果店		3.1%
調味料		7.8%
魚介類		0.8%
ライス		1.5%

というわけ  
なんだけど……  
心当たりあるか？



.....

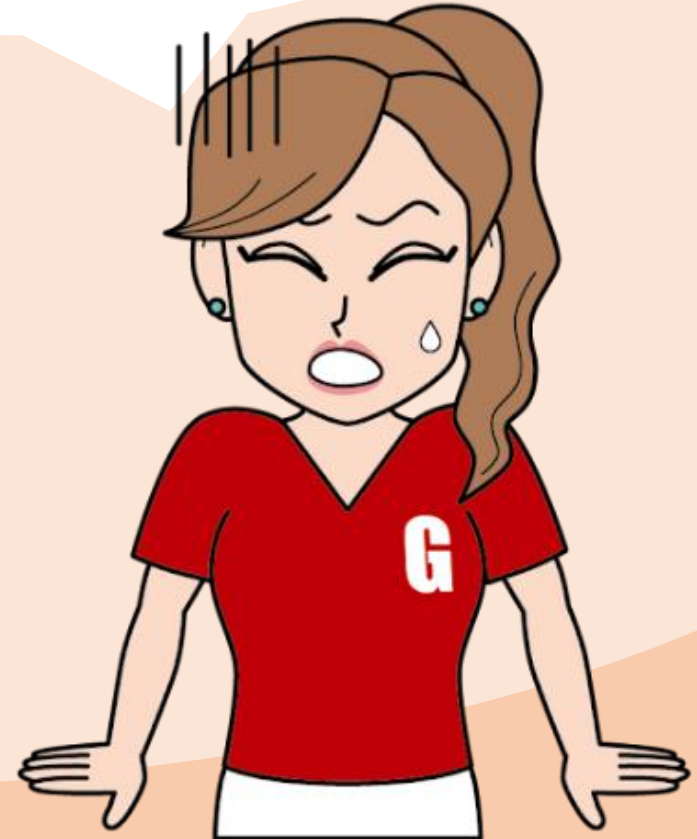


店長に  
詳しい話を  
きいてみるか...



ごめんなさい！  
うちの店、学校の近くで  
食べ盛りの子が多いから、  
ついチャージューを  
厚めにしちゃって……

そうか…



チャーシューを薄切りに  
戻したら、お客さんは  
がっかりするだろうな……





そうだわ！  
普通のラーメンの  
チャーシューは  
レシピ通りにするから

チャーシュー  
メガ盛りの  
新メニューを  
はじめましょう！

それなら若い子も  
大満足だな！



【さらに一か月後…】

1号店と2号店でも  
チャーシューメガ盛り麺を  
始めたら、なかなか  
売れ行きがいいぞ！



チャーシューメガ盛り麺が  
爆売れ！  
利益も売上も絶好調！

まち  
あげぽよー！

2号店  
店長



おかげさまで  
3号店の経営が  
上向きました！  
ありがとうございます！



それはなによりです！



SNSじゃこんな  
チャンスまでは  
わからなかったぞ！



**Ramen55**にカンパイ！

うえーい！



さあ、  
あなたもRamen55で  
ビジネスチャンスを掴みませんか？



**【予告】**

**第8話**

**「簡単に使えるのか？」**



**次を読む >**