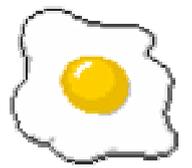




# マニュエッグ導入のお勧め



## ● 昔ながらの手焼きと比べると…1人で焼いた場合

1日 **8万8千円**(※1)、1ヵ月 **265万円**、1年間 **3,178万円**もお得!

手焼の場合: フロが1時間 20本焼成 × 8時間/日

マニュエッグ: 素人が1時間 60本焼成 × 8時間/日

1本 300円で販売した場合

(※1): 売上1日 手焼 300円 × 20本 × 8h = 48,000円、マニュエッグ 300円 × 60本 × 8h = 144,000円

生産コスト 手焼 153円 × 20本 × 8h = 24,451円、マニュエッグ 67円 × 60本 × 8h = 32,160円

利益 手焼 48,000 - 24,451 = 23,549円、マニュエッグ 144,000 - 32,160 = 111,840円

利益 マニュエッグ 111,840円 - 手焼 23,549円 = **88,291円** など

周囲が熱くならないので、調理環境を最適に保ち、素人が作業できるので、入りたてのアルバイトでもすぐに使いこなせます。

## ● よそで出し巻きを買った場合と比べると

1日 **8万8千円**(※2)、1ヵ月 **264万円**、1年間 **3,179万円**もお得!

購入品の場合: 1本 250円で買った場合

マニュエッグ: 1本あたり 66円の生産コスト(人件費込)

(※2): 経費1日 購入 250円 × 480本 = 120,000円、マニュエッグ 66円 × 60本 × 8h = 31,680円

1日の経費 購入 120,000 - マニュエッグ 31,680 = **88,320円** など

自分で作るので、味に特徴を出すことが出来、中の具を工夫することで、バリエーションにとんだ出し巻きが提供できます。



※ 御社の状況に応じたお得度チェックを行っております。

どうぞお気軽にお問い合わせ下さい。



株式会社ダイハン

531-0062 大阪府大阪市北区長柄中3-12-22

Tel 06-6881-2203 Fax 06-6881-2204