

飲食店経営者様へ

「人手不足」と 「原価高騰」を、 仕入れで解決。

繁盛焼肉店が選ぶ肉には、理由がある。

町田で長年磨き上げた
ノウハウを貴店へ。



こんなお悩みありませんか？



原価高騰

仕入れ値は上がるが、
メニュー価格を上げられず
利益が減っている。



人材不足

肉を捌ける人間がおらず
仕込みに時間がかかり
すぎている。



差別化不足

「利益の出る看板商品」が
作れず、価格競争に
巻き込まれている。

—— 絆商店が3つの解決策で貴店をサポート！ ——

① 利益率の改善



垂直統合による仕入れで、
高品質な和牛を
適正価格でご提供。

② 仕込み時間の削減



貴店専用の指定カットで
職人いらずの体制へ
仕込みの負担を大幅軽減。

③ 現場改善・繁盛提案



担当が現場にいた経験から
「売れるメニュー」から
改善案まで一緒に伴走

取り扱い
品目



牛全般



馬全般



豚全般



鶏全般



加工肉



その他



食肉卸・食肉加工 絆商店

