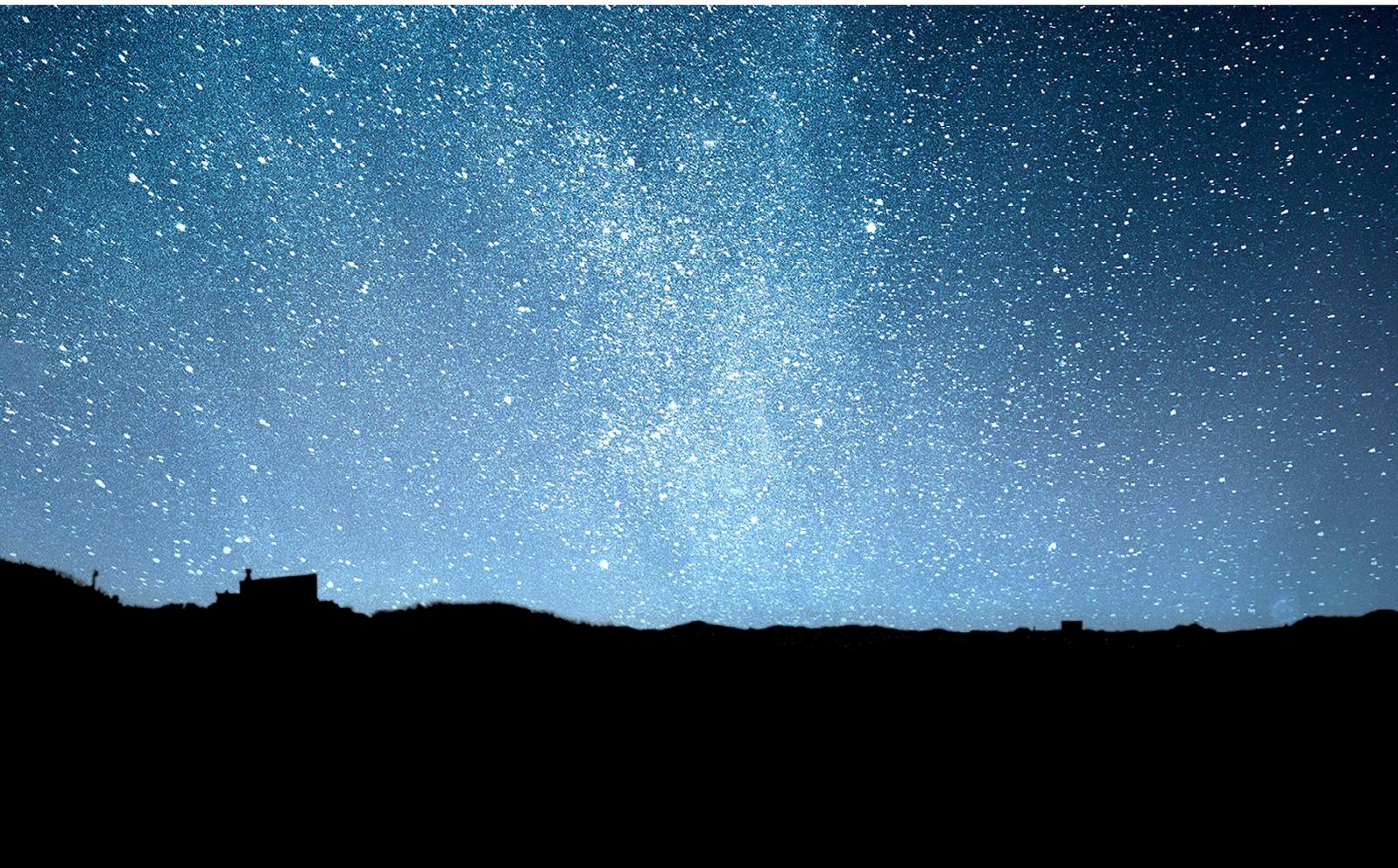


L'Atelier de la Voie Lactée

手元資料



目次

基本情報3
ペルソナ・SWOT分析4
店舗平面図5
デザイン6
メニュー7
個別原価率15
集計データ19
スターセンド制度20
SNS21
損益分岐点・売上予想21・22

メンバー

リーダー	：	若林美幸		
経理・会計	：	水野莉緒		
デザイン	：	井伊香奈恵	小野愛美	堀夏妃
フード	：	山崎晋之介	田代慶人	新部将利
ドリンク・発表	：	小林萌花		

基本情報

L'Atelier de la Voie Lactée

フランス語で「天の川のアトリエ」
プラネタリウム空間をアトリエに見立てた



- ▶ 東京都南青山5丁目 表参道駅から徒歩2分
- ▶ フレンチレストラン(17:00~22:00)
- ▶ 客単価 : 約20,000円
- ▶ コンセプト : おもてなしの光で、東京を満点の星空へ
- ▶ ターゲット層 : 都内在住 外食頻度の多い20~30代
- ▶ メインターゲット : カップルのデート・記念日、女子会
「ロマンチック」「特別な夜」「目新しさ」

ペルソナ

名前	佐藤 美咲	中村 彩香
年齢	28	27
職業	IT企業マーケティング部	アパレルブランド勤務
居住地	目黒区	杉並区
年収	450万	420万
ライフスタイル	<ul style="list-style-type: none"> ・週2, 3回外食 ・Instagram, Tik tokを頻繁に見る ・一年以上付き合っているパートナーがいる 	<ul style="list-style-type: none"> ・月3, 4回友人とディナー ・流行りや新しいものに敏感 ・期間限定やコラボイベントが好き
価値観・ニーズ	<ul style="list-style-type: none"> ・行ったことのない店に行ってみたい ・パートナーとの思い出を残したい ・毎月の記念日に一人1万円前後のディナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・気になる店を友人と共有したい ・落ち着いた雰囲気ですり合いたい ・予算は7000円から1万円
来店動機	<ul style="list-style-type: none"> ・パートナーの誕生日 ・周年記念日 	<ul style="list-style-type: none"> ・友人の誕生日 ・女子会（緊急報告会）
行動特性	<ul style="list-style-type: none"> ・来店前にGoogle口コミを確認 ・一休や食べログでアニバーサリー予約 ・来店後Instagramへ投稿 	<ul style="list-style-type: none"> ・Instagramで店をサーチ ・サプライズができるかどうか確認 ・ストーリーズへ投稿

SWOT

強み

コンセプトが明確でPRに有利
 評価制度「スターセンド」のアンケート効果
 インセンティブで効率的な人材投資
 プロジェクターの活用で多様なニーズに対応

弱み

コンセプト感が強く、リピーター獲得が困難
 フレンチ料理として差別化が難しい
 熟達したサービススタッフが一定数必要

機会

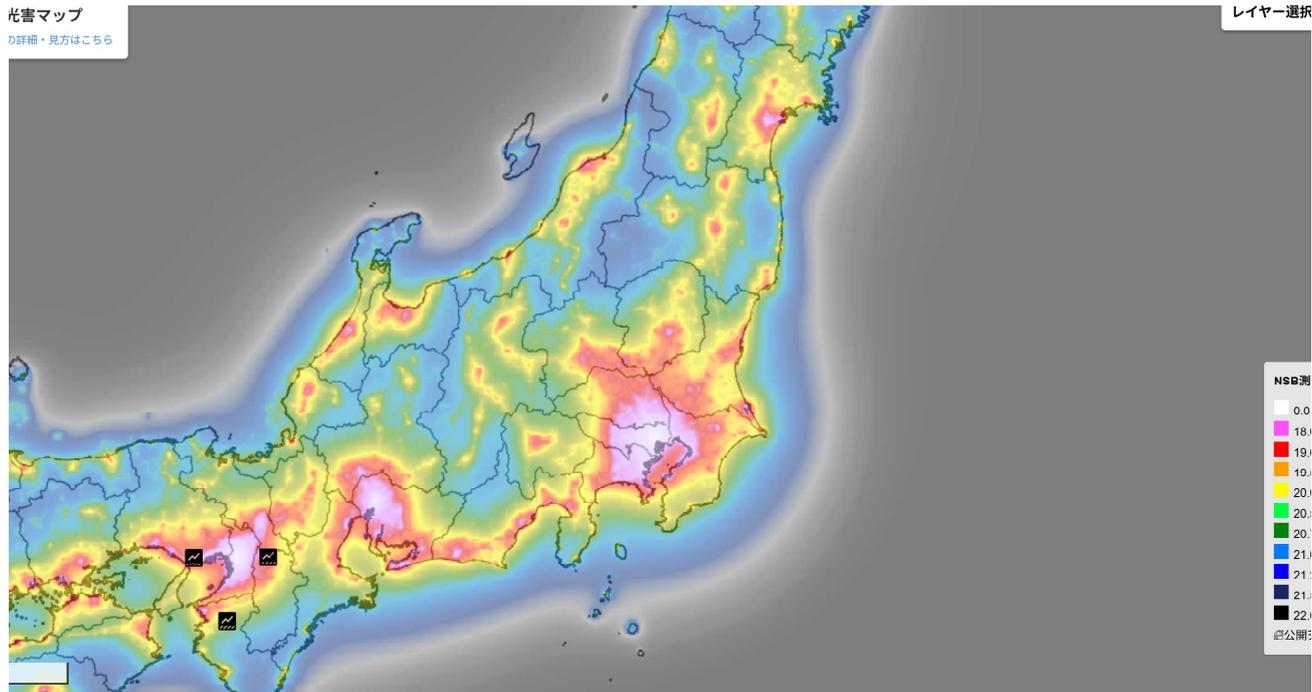
デート・記念日に利用されやすい立地
 SNSを用いた飲食店PRが活発化
 消費者ニーズが「モノ消費」→「コト消費」
 「働きやすさ」が重視される社会

脅威

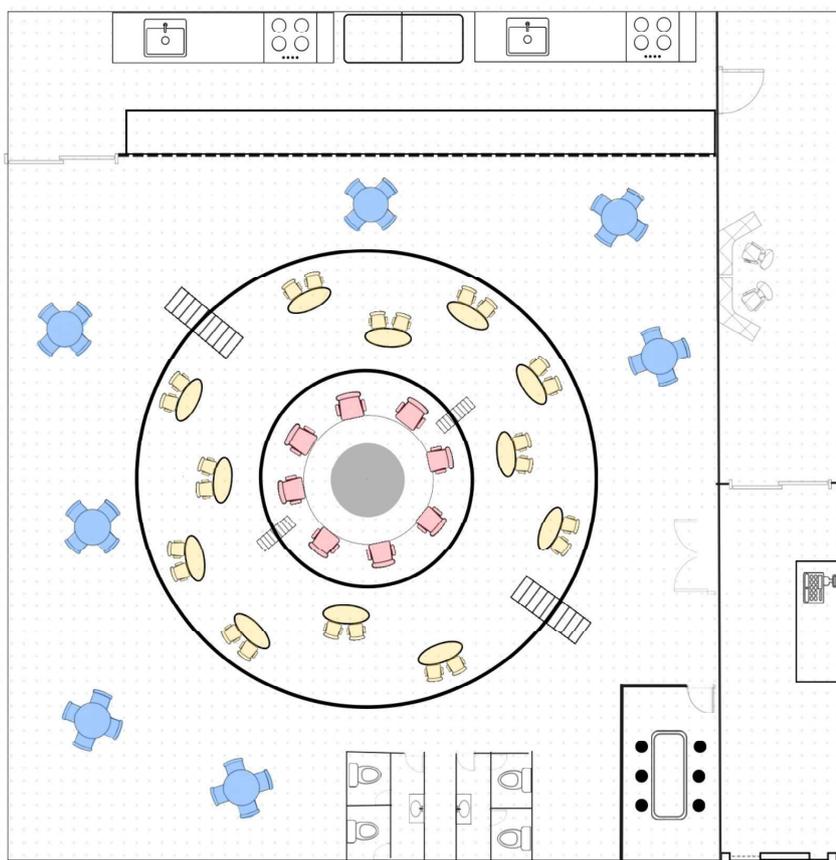
エリア内に同価格帯のレストランが多い
 コンセプトが似た競合他社との差別化が困難
 ゲストの期待に実際のサービスが伴わない

光害マップ

光害マップ
の詳細・見方はこちら



内装平面図



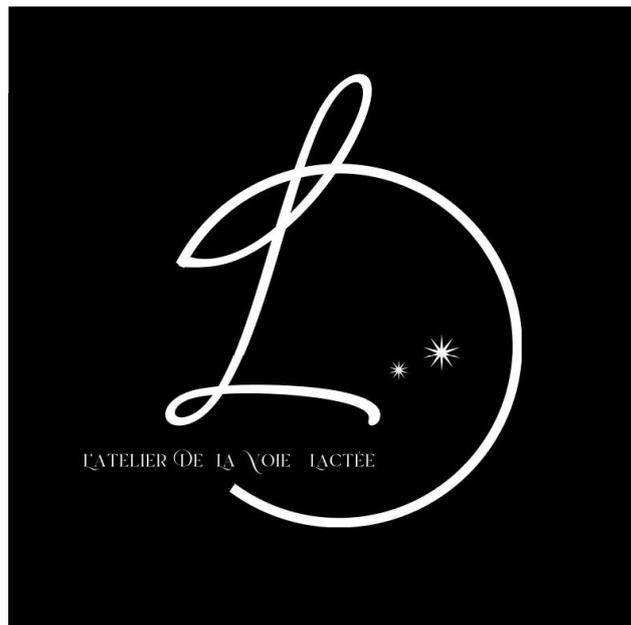
全体：80坪
(店内45坪／厨房20坪／その他
15坪)

- 4人席×7
- 2人席×12
- カウンター×8
- 個室 (Max 6名収容)
計66席
- 三段構造
- ドーム型プラネタリウム

デザイン



ユニフォーム



ロゴ



テーブル

A night sky photograph featuring the Milky Way galaxy. The galaxy's bright, yellowish-white core is visible in the lower center, with its starry arms extending upwards and outwards. The sky is filled with numerous individual stars of varying brightness. In the foreground, the dark, silhouetted outlines of a rocky or mountainous landscape are visible against the horizon.

Food & Beverage

Course Menu

Amuse bouche

Appetizer

真鯛のカルパッチョ 夕焼けの彩り

or

オマール海老とモッツァレラ コンソメジュレ仕立て

or

温製テリーヌ 季節の根菜

Soup

紫芋のポタージュ ホタテのポワレ

Fish

ヒラメのロティ 甲殻類のソース

Main dish

七谷鴨のロースト フォアグラのポワレ添え

or

高坂鶏の白ワインクリーム煮 トリュフを添えて

Dessert

タンバルエリゼのスフレ

Drink

コーヒー又は紅茶

15,000

※表示料金には全て消費税とサービス料が含まれています。
お一人様につき、テーブルチャージを1500円頂戴しております。

A la carte

Appetizer

イチジクのロースト 生ハムと黒胡椒	2,000
ハーブ香るキャラメリゼチコリ	2,200
パテ・アングルート	3,000

Soup

カリフラワーのポタージュ	1,400
季節のヴルーテ	1,600

Fish

ニジマスのポワレ 白ワインとエシャロットのソース	3,500
甘鯛のエカイユ	5,200

Main

仔羊のロースト フェンネルの香り	4,200
うずらのポワレ 赤ワインとグロセイユのジュ	4,000

Fromage

トゥルト・フロマジュ 1ピース	1,000
チーズクロケット 3個/6個	600/900
太陽系チーズプレート	1,500

Dessert

チョコムース ブルーベリーアイ	700
スクリーム	700

※表示料金には全て消費税とサービス料が含まれています。
お一人様につき、テーブルチャージを1500円頂戴しております。

Signature



Ciel Lora

1,600

Mascot juice/Blue curacao/Soda/
Lemon/Ginger/Lemon sorbet

フランス語で空Ciel+オーロラAuroraの意
レモンソルベのフロートは都会の空に浮かぶ月を思わせます

GinTonic	1,400	SaltyDog	1,600
High ball	1,400	Old Fashioned	1,900
Negroni	1,700	Tequila Sunrise	1,700
PinaColada	2,000	Daiquiri	1,600
Mojito	1,700	StrawberryMartini	2,000
Margarita	1,900		

A P E R I T I F

Champagne

(G)2,500/(B)14,500

LallierR20

Aperol Spritz

2,000

Prosecco/Aperol/Soda/Orange

Martini

1,800

Gin/Dry Vermouth/Olive

Panaché

1,500

Beer/Lemonade

Ciel Lora

1,600

Mascotjuice/Blue curacao/Soda/

Lemon/Ginger/Lemon sorbet

S O F T D R I N K

650

Acqua Panna

Perrier

Coca-Cola

Coca-Cola zero

Ginger Ale

Orange juice

Apple juice

Pineapple juice

Oolong tea

Jasmine tea

D I G E S T I F

Alexander 1,900
Brandy/CremedeCacao/Fresh cream

Manhattan 1,800
Whiskey/Sweet Vermouth

Calvados 1,600
Boulard

Cognac 1,600
HennessyV.S

Desert Wine 1,600
Sauternes

Wine List



真鯛のカルパッチョ 夕焼けの彩り

2021 Sauvignon Blanc / Loire

オマール海老とモッツァレラ コンソメジュレ仕立て

2023 Albariño / Basque

温製テリーヌ 季節の根菜

2017 Barbaresco / Piemonte

紫芋のポタージュ ホタテのポワレ

2016 Riesling / Alsace

七谷鴨のロースト フォアグラのポワレ添え

2020 Pinot Noir / Bourgogne

ヒラメのロティ 甲殻類のソース

2022 Chardonnay / Bourgogne

タンバルエリゼのスフレ

2011 Sauternes / Piemonte

個別原価率

前菜



温製テリーヌ 季節の根菜

材料	数量	単位	単価	金額
ニンジン	3.3	本	49	¥162
ズッキーニ	3.3	本	140	¥462
百合根	5	本	490	¥2,450
牛乳	1.2	L	210	¥252
季節の根菜				¥2,000
卵	5	個	21	¥105
生クリーム	0.2	kg	1,750	¥350
塩	0.01	kg	2,324	¥23
バター	0.1	kg	2,100	¥210
合計金額				¥6,014



真鯛のカルパッチョ
夕焼けの彩り

真鯛（刺身用）	0.6	kg	3,150	¥1,890
オレンジ	2.5	個	119	¥298
トマト	3.3	個	96	¥317
黄パプリカ	1.6	個	149	¥238
金柑	0.2	kg	1,105	¥221
オリーブオイル	0.8	L	1,750	¥1,400
レモン果汁	0.05	L	693	¥35
塩	0.01	kg	2,324	¥23
ピンクペッパー	0.05	kg	28,000	¥1,400
合計金額				¥5,822



オマール海老とモッツアレラ
コンソメジュレ仕立て

材料	数量	単位	単価	金額
オマールエビ	0.4	尾	6,000	¥2,400
数の子	0.25	kg	4,200	¥1,050
ジャガイモ	5	個	60	¥300
牛乳	1.2	本	210	¥252
生クリーム	0.2	kg	1,750	¥350
モッツアレラ (小玉)	0.3	kg	2,310	¥693
ブルーキュラソー	1.2	本	678	¥814
ゼラチン	0.2	g	900	¥180
塩	0.05	kg	2,314	¥116
合計金額				¥6,154

スープ



紫芋のポタージュ
ホタテのポワレ

紫芋	1.5	kg	210	¥315
玉ねぎ	0.5	個	140	¥70
牛乳	0.8	L	210	¥168
生クリーム	0.06	kg	1,750	¥105
バター	0.15	kg	2,100	¥315
竹炭	0.01	kg	10,000	¥100
ブイヨン	0.05	kg	4,000	¥200
カリフラワー	0.8	kg	400	¥320
生クリーム	0.5	kg	1,750	¥875
ゼラチン	0.03	kg	900	¥27
塩・白コショウ	適量			
ホタテ (大)	0.9	kg	5,000	¥4,500
オリーブオイル	0.05	L	1,750	¥88
金箔	適量			
ハーブ	適量			
合計金額				¥7,083

メイン



七谷鴨のローストとビーツ
フォアグラのポワレ添え

材料	数量	単位	単価	金額
七谷鴨胸	2.2	kg	3500	¥7,700
フォアグラ	0.6	kg	12,000	¥7,200
メークイン	2	kg	560	¥1,120
無塩バター	0.25	kg	1,750	¥438
胡椒適量				
塩	0.02	kg	2,314	¥46
生クリーム	0.4	L	1,750	¥700
				¥0
赤ワイン	1.5	L	1,050	¥1,575
フONDヴォー	1.2	L	1,610	¥1,932
エシャロット	0.15	kg	960	¥144
無塩バター	0.1	kg	948	¥95
醤油	0.05	L	195	¥10
はちみつ	0.05	kg	541	¥27
ベビーキャロット	0.45	kg	840	¥378
小インカのめざめ	0.9	kg	826	¥743
タイム	0.02	kg	23,800	¥476
オリーブオイル	0.1	L	1,750	¥175
マイクロハーブ	0.03	kg	2100	¥63
フルールドセル	適量			
原価合計				¥22,822



ヒラメのロティ
甲殻類のソース

ヒラメ	1.6	kg	6,000	¥9,600
季節の青菜				
オマールエビ	0.3	尾	6,000	¥1,800
赤ワイン	0.3	L	1,050	¥315
コニャック	0.1	L	7,000	¥700
トマトペースト	0.12	kg	1,720	¥206
玉ねぎ	2	個	67	¥134
セロリ	0.15	kg	1,040	¥156
人参	1.5	本	49	¥74
フONDフォー	1	L	2,000	¥2,000
生クリーム	0.5	L	1,750	¥875
無塩バター	0.15	kg	2,180	¥327
ジャガイモ	4	個	60	¥240
ホタテ	0.6	kg	5,000	¥3,000
キャビア	0.12	kg	30,000	¥3,600
合計金額				¥23,027

デザート



シュクルファイレ

材料	数量	単位	単価	金額
パラチニット	0.4	k g	180	¥72
食用シルバーラメ	適量			
金粉	適量			
クベルチュールホワイト	0.35	k g	280	¥98
生クリーム	0.4	k g	1,750	¥700
牛乳	0.15	L	210	¥32
ゼラチン	0.015	kg	900	¥14
バニラ	少量			
無塩バター	0.2	kg	2,180	¥436
粉糖	0.15	kg	600	¥90
卵黄	0.1	kg	150	¥15
薄力粉	0.35	kg	217	¥76
アーモンドパウダー	0.1	kg	200	¥20
カシスピューレ	0.25	kg	200	¥50
グラニュー糖	0.05	kg	400	¥20
ブルーベリー	5	粒	300	¥1,500
フランボワーズ	5	粒	350	¥1,750
ミント	少量			
原価合計				¥4,872

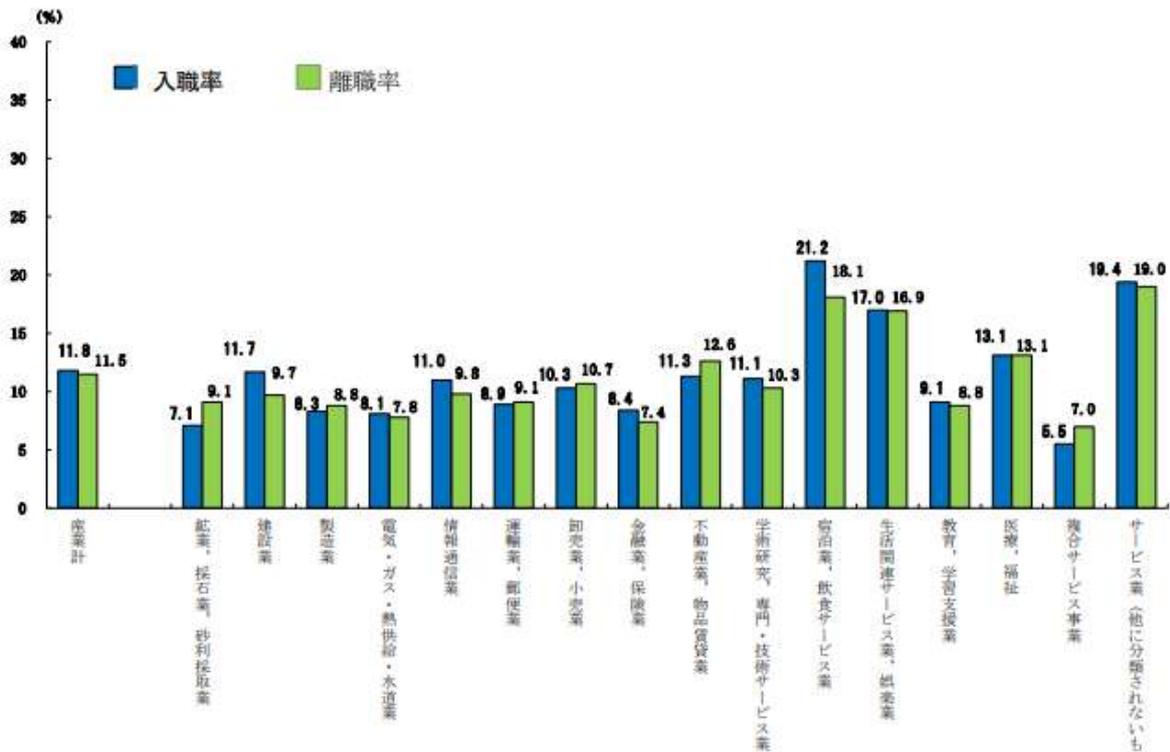
カクテル



Ciel Lora(シエルローラ)

	材料	数量	単位	単価	金額
	マスカットジュース	2.5	本	85	¥213
	炭酸水	2	本	70	¥140
	ブルーキュラソー	1	本	600	¥600
	レモン果汁	1	個	120	¥120
	生姜	1	個	160	¥160
	レモンソルベ	5	個	85	¥425
	パールパウダー	5	袋	75	¥375
	合計金額				¥2,033

図3-1 産業別入職率・離職率（一般労働者）（令和6年（2024））



第5-1表 産業、年齢階級別賃金及び対前年増減率

令和6年

年齢階級	鉱業、採石業、砂利採取業		建設業		製造業		電気・ガス・熱供給・水道業		情報通信業		運輸業、郵便業		卸売業、小売業		金融業、保険業		
	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	
男女計	年齢計 ¹⁾	372.3	1.5	352.6	0.9	318.6	4.1	437.5	6.7	391.0	2.6	304.7	3.5	343.6	7.5	410.6	4.4
	～19歳	212.5	4.4	203.6	2.3	198.1	7.0	204.2	7.7	200.4	4.7	204.5	3.0	199.7	-1.4	183.9	8.4
	20～24	267.4	9.6	238.9	2.3	216.8	4.3	244.4	8.5	249.1	2.5	234.9	4.4	230.6	-0.9	250.5	9.1
	25～29	324.3	13.2	273.2	1.4	249.8	4.3	298.5	6.9	287.7	1.5	266.4	7.2	266.1	1.8	298.2	5.9
	30～34	351.4	5.5	306.5	0.0	282.4	4.8	370.5	4.4	349.8	6.2	292.0	5.9	292.8	2.8	359.3	4.2
	35～39	396.6	6.1	340.2	1.9	313.8	2.8	429.6	3.1	390.9	1.0	308.1	4.3	327.5	6.0	419.3	4.5
	40～44	438.3	6.1	357.8	0.3	341.9	5.0	472.6	5.5	439.5	3.5	318.8	1.2	363.4	6.9	464.3	3.0
	45～49	385.0	-0.5	399.4	3.2	356.5	3.2	506.8	6.5	474.5	3.3	327.0	2.1	396.7	9.1	487.5	3.7
	50～54	420.6	-0.1	407.5	-3.5	374.4	2.2	556.5	6.7	485.2	3.8	327.8	2.4	416.3	10.3	496.6	6.5
	55～59	398.6	-6.4	437.3	1.1	390.6	3.5	563.5	8.3	520.5	5.1	333.5	4.3	426.4	13.0	471.9	2.5
60～64	347.9	-1.7	389.8	8.3	294.6	5.8	318.9	16.2	330.9	-11.5	279.0	1.6	316.2	9.2	362.3	9.3	
65～69	273.2	-0.4	333.1	5.7	247.7	11.9	299.3	5.7	307.3	11.0	245.4	2.9	253.9	-10.1	346.7	7.0	
年齢 (歳)	48.0		45.3		43.8		43.5		40.8		48.1		43.5		43.7		
勤続年数 (年)	14.1		13.4		14.9		18.2		11.9		13.5		13.6		13.9		

年齢階級	不動産業、物品賃貸業		学術研究、専門・技術サービス業		宿泊業、飲食サービス業		生活関連サービス業、娯楽業		教育、学習支援業		医療、福祉		複合サービス事業		サービス業（他に分類されないもの）		
	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	賃金 (千円)	対前年増減率 (%)	
男女計	年齢計 ¹⁾	371.6	9.0	401.8	1.3	269.5	3.9	285.7	2.5	376.2	-0.3	306.4	2.8	306.9	1.6	285.8	0.0
	～19歳	204.2	12.1	195.4	2.4	194.6	7.3	200.1	6.0	188.3	5.4	199.0	4.5	188.2	6.0	206.7	4.3
	20～24	259.6	11.7	245.3	5.0	221.0	7.0	224.5	4.1	232.5	3.8	244.0	4.9	213.5	5.4	222.1	0.4
	25～29	292.6	7.4	295.2	1.4	243.1	5.7	252.8	3.6	267.5	3.2	274.9	5.2	239.0	2.8	244.7	0.4
	30～34	337.5	11.9	352.8	6.6	263.1	6.4	274.1	3.0	310.5	-0.4	296.3	7.6	258.8	1.5	263.3	-1.5
	35～39	416.5	19.9	398.0	2.8	282.9	4.0	295.7	2.5	350.2	1.6	307.2	4.6	287.7	-0.1	289.3	3.1
	40～44	414.3	11.4	434.8	5.8	295.2	4.1	322.5	2.9	387.8	1.2	310.0	-0.4	313.4	0.8	302.1	-0.3
	45～49	427.0	6.5	458.1	0.7	307.1	6.5	331.2	5.0	420.0	2.4	330.4	5.1	346.2	-0.5	325.5	4.6
	50～54	431.9	3.0	479.8	0.0	305.3	4.1	316.7	-1.1	436.8	-2.1	326.4	1.3	369.6	2.0	316.1	-3.3
	55～59	446.6	5.6	496.6	0.0	292.5	1.2	317.1	0.2	466.4	-2.4	333.6	1.2	380.6	6.7	319.7	-2.7
60～64	339.7	7.5	411.4	-11.5	264.6	5.3	264.4	3.8	451.1	-2.9	318.9	0.6	240.9	-3.3	276.1	3.6	
65～69	251.2	6.0	373.8	-0.3	226.3	1.3	215.3	1.9	422.0	-0.5	303.6	-3.4	203.3	0.6	242.7	3.7	
年齢 (歳)	43.3		42.9		42.8		42.7		44.3		43.4		45.0		45.7		
勤続年数 (年)	10.4		12.7		9.4		10.8		12.3		9.4		16.5		9.1		

注： 1) 年齢計には70歳以上の労働者を含む。

評価制度「スターセンド」

1. 食事後、ゲストが満足度に応じて星の数を選択する。
(料理、サービス、各項目5段階、最大10段階)
2. 選択された星の数だけリアルタイムでプラネタリウムに投影される。

+スターセンドで低評価がついた卓にはヒアリングを行う
(潜在クレームを積極的に回収し、フォローアップを提供)

投影方法

- スターセンド集計用オリジナルアプリとプロジェクターが連動



SNS&WEB

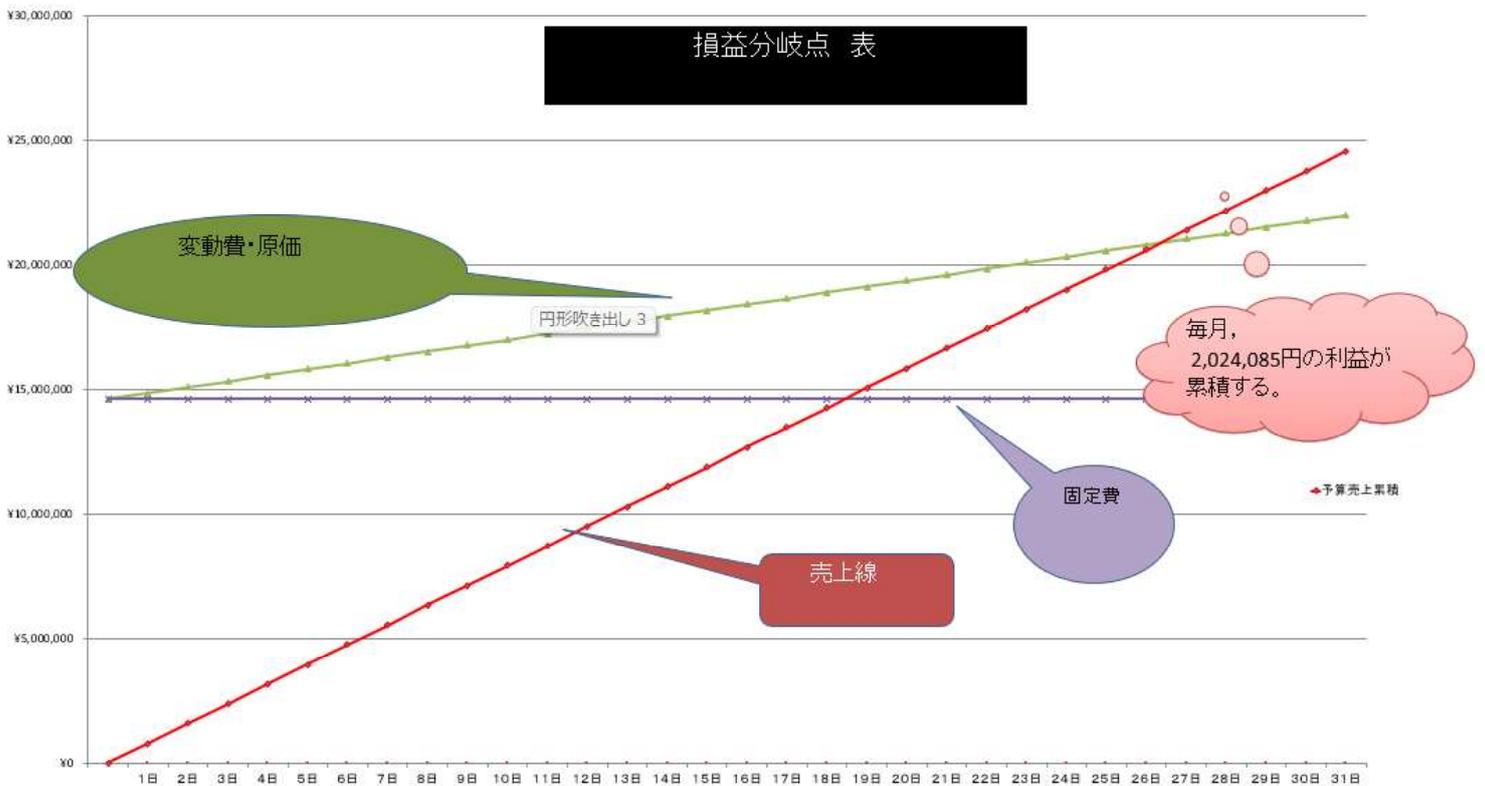


@LATELIER_DE_LA_VOIE_LOCTEE



公式HP

損益分岐点表



Simulation Sheet	ランチ			タイム
	モーニング*	ランチ	ディナー	
席数	0	0	66	0
稼働率	0%	0%	75%	0%
客単価	0	0	20,000	0
回転数	0.0	0.0	0.8	0.0
営業日数	0	0	30	0
売上高	0	0	23,760,000	0
標準原価率	25%	30%	30%	20%

Statement of income

科目	金額	構成比
売上	23,760,000	100.00%
売上原価	7,128,000	30.00%
売上総利益	16,632,000	70.00%
給与等	3,600,000	15.15%
通勤手当	275,616	1.16%
アルバイト給与	1,365,000	5.74%
アルバイト通勤手当	102,168	0.43%
賞与引当金	534,600	2.25%
福利厚生費	19,008	0.08%
法定福利費(社員)	487,080	2.05%
法定福利費(PT)	123,552	0.52%
人件費計	6,507,024	27.39%
消耗品費	256,608	1.08%
地代家賃	3,520,000	14.81%
修繕費	0	0.00%
保守費	49,896	0.21%
租税公課	21,384	0.09%
事業所税・固定資産税	35,640	0.15%
リース料	2,266,667	9.54%
通信費	92,664	0.39%
水道光熱費	670,032	2.82%
支払手数料	180,576	0.76%
衛生費	275,616	1.16%
広告宣伝費	9,504	0.04%
募集費	45,144	0.19%
その他の費用	677,160	2.85%
販売・一般管理費	8,100,891	34.09%
営業利益	2,024,085	8.52%

店舗名	Latelier de voie lactee					
業種	飲食業				科目	(円)
店舗面積	構成比	80	坪		売上	23,760,000
家賃単価(坪)		20,000	円		売上原価	7,128,000
厨房構成㎡	25%	66.00	㎡		売上総利益	16,632,000
客席構成㎡	75%	198.00	㎡		人件費合計	6,507,024
席数		90	席		一般管理費	8,100,891
坪単価		44,000			営業利益	2,024,085
月額家賃		3,520,000	円			

時間当担当

必要従業員数	厨房担当	6	人
必要従業員数	接客担当	6	人
予測人件費		3,600,000	円

一人当たりの平均給与

360,000	円
240,000	円

PT雇用計算

PT時給		1,300	円
モーニング/日		0	時間
ランチ/日		0	時間
ディナー/日		5	時間
ティertime/日		0	時間
営業日数/月		30	日
必要PT人数	モーニング	0	名
必要PT人数	ランチ	0	名
必要PT人数	ディナー	7	名
必要PT人数	ティertime	0	名
モーニング総時間		0	時間
ランチ総時間		0	時間
ディナー総時間		1,050	時間
ティertime総時間		0	時間
PT総時間数		1,050	時間
PT必要給与合計		1,365,000	円

⇒ホール5名、キッチン2名

リース料/月額	円	坪単価/万円
2,266,667		200
		リース料比率
		17%
		リース期間
	6年	
設置費用	万円	回収総額
16,000		16,320
		実質金利/年
		0.333%