

K-FOODを中心に
世界を共に歩みます。

www.2chadol.com

加盟お問い合わせ 02.409.4242



目次

1. 企業現況

外食専門企業のイチャドル・フランチャイズ
イチャドルが歩んできた道
成長と成功のための活動

2. 事業領域

イチャドルの事業領域紹介

3. なぜイチャドルに注目するか？

成功したフランチャイズ
イチャドルの成功キーワード
イチャドルR&Dセンター/物

4. 差別化された強み

最高の原料
ベスト・コンビネーション
メニューリスト
独創的なインテリア
お客様とコミュニケーションのためのキャラクター

01

企業現況

外食専門企業の
イチャドル・フランチャイズ



法人名

(株)イチャドル



事業領域

飲食フランチャイズ,
加工食品



設立年度

2017.03



所在地

ソウル市江東区千戸大路1077
(千戸洞、イーストセントラルタワー 9階)



代表取締役

イ・オクブル



代表番号

82-2-409-4242

01

企業現況

イチャドルが歩んできた道



2014

888Fnc 設立
「888ポチャカヤ」直営1号店オープン



2017

(株)イチャドル法人設立「イチャドル」直営1号店オープン
炉端焼き「イセカイ」1号店オープン



2019

河南物流センター開館



2015

888グローバルFncに社名変更



2018

イチャドル100号店突破
豊川大学の専門人材を養成するための
産学協力協約締結

01

企業現況

成長と成功のための活動



韓国内外の主要取引会社保有

外食コンサルティング会社:外食経営、アールジーエムコンサルティング
韓国最大食材加工流通会社:ソノウMT、サムギョン
本最高設計デザイン会社:KAMIYA



海外ブランド提携推進

日本Chibo Holdingsなど



海外進出推進

2019年ベトナム、日本
22020年中国、タイなど



CEO 熱情、チャレンジ

商品、デザイン、コンセプト、DP、照明、インテリア家具および小物
開発、グローバル食材ソーシングなどのための積極的な海外BM

02 事業領域

イチャドルは、現在霜降り肉専門レストラン「イチャドル」と韓・中・日文化を融合させた「888ポチャカヤ」ブランドを通じて、フランチャイズ加盟事業をしており、焼肉専門店「イセカイ」は直営で店舗を運営しています。また、これらのブランドをもとに、食材および商品流通、海外購買および流通事業を行っており、インテリアや商品デザイン事業も一緒に並行しています。





02

イチャドルは、2017年3月、初めて設立された外食専門フランチャイズ企業として、十、十、百、千(10、10,100、1000)という企業スローガンを持っています。このスローガンは、楽しい食べ物文化を伝播して10つのブランドと10人のCEO、100直営店、1000加盟店を確保するという意味です。イチャドルは3年後売上3,000億ウォン達成および上場を目標、大韓民国ナンバーワン外食専門企業になることを目標としております。

イチャドルは設立以来、ニッチマーケットだった霜降り肉市場を開拓し、徹底したお客様便益中心のサービスを込めて高級メニューである霜降り肉を大衆的な食べ物として認識を変えました。また、カテゴリーキラーとして大韓民国霜降り肉市場の活性化をリードしています。

イチャドルは驚くほどの成長速度で全国に拡張し、オープンから2年に満たない2018年12月、100号店がオープンしました。2019年には250号店の突破を目指しています。さらに、ベトナムを皮切りに本格的な海外事業も展開する計画です。



02

事業領域

イチャドルの事業領域紹介

加盟事業

イチャドル
888ポチャカヤ

直営事業

イセカイ

流通事業

食材及び商品流通
海外購買/流通

デザイン事業

インテリアデザイン
商品デザイン



03

なぜ イチャドルに 注目するか？

成功したフランチャイズ



< KBS センセンジョンボトンシン(17年 4月19日) >



< MBC 生放送オヌルジョニョック(17年 5月8日) >



맛장의 소고기 차돌박이 1인분 6,900원.. 생맥주 무당 음료 이벤트 중



イチャドルは、霜降り肉専門バーベキュー・レストランです。

イチャドルは、驚くほどの成長速度で全国に拡張し、オープンから2年に満たない2018年12月100号店をオープンしました。

果てしなく発展するイチャドルは大韓民国を超え、世界最高の外食ブランドとして成長していきます。



03

なぜ イチャドルに 注目するか？

イチャドルの成功キーワード



01
人件費負担を減らす

少数の人材でも効率的な運営が可能な
セルパーシステム
完璧なワンバックシステム



02
売上を伸ばすサイドメニュー

一緒に味わうアイデアメニュー開発
酒類およびサイドメニュー売上を極大化



03
特許を得た蜂の巣状
ダイヤモンドロースター

熱伝導を高め、肉汁を
保たせる調理システムを構築しました

특허청



04
高い売上を創出するお肉屋

高いテーブルの客単価、全体消費階層への
攻略、大衆性のあるアイテム
差別化された運営システムを
加え、より高い収益構造を実現します。



05
香ばしさの違いを比べましょう

流通経路が正確な牛肉を
直空輸して最高の味を保障します。

03

なぜ イチャドルに 注目するか？

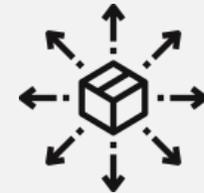
イチャドルR&Dセンター/物流

差別化された R&D



イチャドルR&D総括シェフが中心となったシェフ軍団は
トレンドイかつ独創的なメニューを開発

大規模な物流センター 開館 & 物流網



イチャドル京畿道河南市に冷凍/冷蔵施設を
備えた大規模な物流センターの開館により、
コスト競争力確保&物流の安定本社自社の
物流工場および食材大量購買で競争力UP



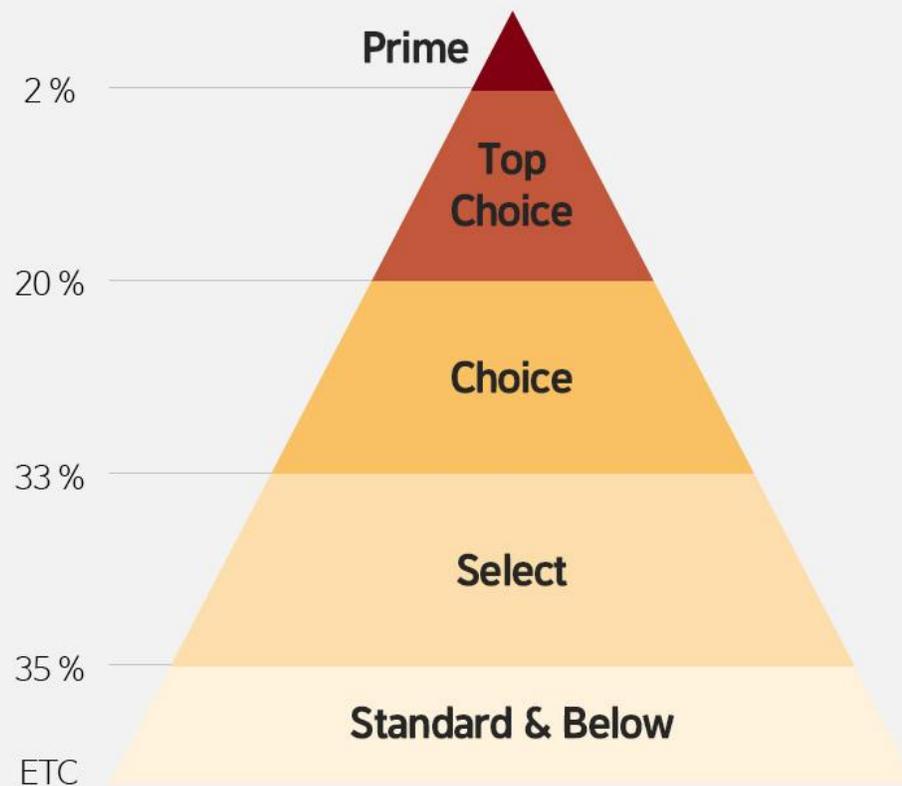
04

差別化された強み

牛バラ、肩ロース、熟成特殊ハラミ、イチヤドル霜降りカルビ、麻薬肉刺身、全て最高等級の肉だけを扱います。

イチヤドルは品質を維持するために、全てのソースを完製品を供給します。

最高の原料



原料需給状況によって原産地が変わることがあります。



04

差別化された強み

ベスト・コンビネーション



霜降り肉を
チョルミョンに
のせる？

とても辛くて香ば
しい！



霜降り肉を
お寿司に
のせる？

とてもタンパクで
香ばしい！



霜降り肉に
チーズを
のせる？

とても香ばしい！



「包んで食べる肉」コンセプトで普段焼いて食べる 固定観念発想の転換

最高のメニュー開発専門家がいるイチャドルは新しいメニューを持続的に発売しています。メイン料理よりもっと人気のあるサイドメニューもイチャドルだけの強みです。霜降り肉を美味しく食べる新しい方法、イチャドルが研究しています。

差別化された強み

メニューリスト



Beef Brisket
霜降り肉



Beef Brisket & Short plate
霜降り肉 & 牛バラ



Short plate
牛バラ



Top Blade
肩ロース



Beef Ribs
霜降りカルビ



Skirt
熟成特殊ハラミ

お肉を
楽しむ

添えて
楽しむ



Brisket Soybeanpaste stew
イテンジャン



Spicy Cold Chewy Noodle
チャチヨルミョン



Sushi rice
ドル寿司



Kimchi Noodle
マッキムチマリ



Beef Brisket Bulgogi
ジブドミ霜降り肉

添えて
楽しむ



Beef Brisket Bulgogi
チャドル昔のブルゴギ



Brisket Soysquash stew
チャドルズッキーニチゲ



Chadol Ramen
チャドルラーメン



Chadol Bag Stew
チャドルブデチゲ



Chadol Rice Soup
チャドルクッパ

04

差別化された強み

独創的なインテリア

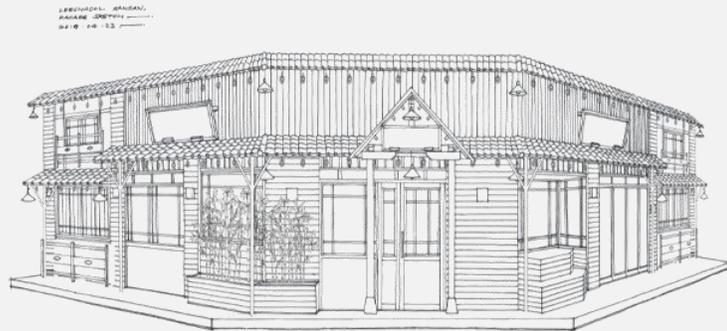


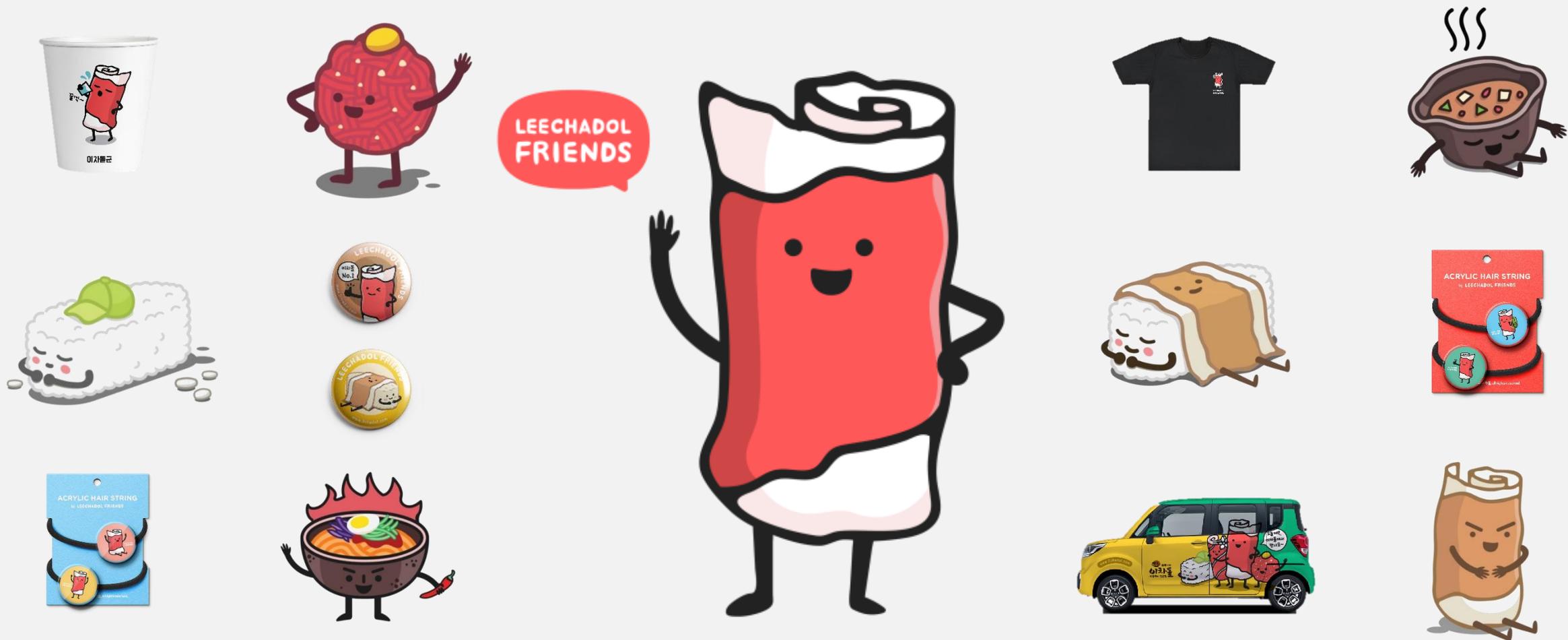
04

差別化された強み

独創的なインテリア

アンチックで洗練されたウッドを活用したfaçadeはどんな
商圈でも素敵なビジュアルを誇ります。
高い天井を利用した瓦の装飾と広い前面を利用したSignageは
イチャドルfaçadeの大きな特徴です。
室内は効率的な動線を構成し、空間活用度を極大化しました。





04

差別化された 強み

お客様とコミュニケーションの
ためのキャラクター

親しみのある面白いキャラクターでブランドストーリーテリングおよび価値提供

食べる楽しみだけでなく、感覚的なデザインを通じて色んな楽しみをお伝えします。
若い感覚のキャラクターはバーベキューレストランの重さを減らし、明るくて元気なイメージを提供します。
イチヤドルのキャラクターは多様な小物に活用されています。

 facebook.com/2chadol

 instagram.com/2chadol



KOREA REAL CHADOL
LEECHADOL



2014年から開始した多様な外食事業の経験をもとに 2017年3月、イチャドルの1号店をソウル弘益(ホンイク)大学にオープンしました。外食専門家とフランチャイズ専門家で構成されたイチャドルの役職員は長期間、研究し、努力してきた結果、最も美味しくチャドルバギの食べられる韓食レストラン「イチャドル」を作りました。

キャラクターを活用した感覚的なデザイン
完璧な調和をなすサイドメニュー
高級なお皿と小物
便利で効率的な動線
感覚的なインテリアはイチャドルの最大の強みです。

誰もが摸倣し得ないよう、研究し続け、発展させます。
韓国最高のグローバル外食企業を目指す
イチャドル役職員一同



Homepage | www.2chadol.com

Address | ソウル市江東区千戸大路1077 (千戸洞、イーストセントラルタワー 9階)

Tel | 02.409.4242