

フレンチシェフの ジビエファンド

岡山県倉敷市児島の風光明媚な高台にあるフレンチレストラン「フェリーチェ」。今回ファンドの資金を使い、県内の有名ホテルに長年調理師として勤めた「フェリーチェ」のシェフ西田氏が岡山県内産ジビエを使ったメニューと惣菜の製造販売に挑みます。

応援する

フェリーチェの
全国PRを
応援したい

岡山県内産
ジビエを使用した
フレンチ料理に
投資したい

シェフの
こだわり料理に
共感

第二種金融商品
取引業者

Ms

匿名組合
出資

事業を行う

アッシュ株式会社

匿名組合契約
フレンチシェフの
ジビエファンド

分配金
投資家特典

投資家特典

【全員】

1口につき、ジビエ惣菜セット(送料・税込み 5,000円相当)とお食事券(4,000円のコース料理)を期間中に1回送付します。

【3口以上の方】

【全員】の特典に加えて、鹿肉のロースト(500g)(送料・税込み 5,000円相当)を期間中に1回送付します。

ファンドの詳細は、インターネットでご覧いただけます。「フレンチシェフのジビエファンド」で検索

ミュージックセキュリティーズ株式会社西日本支社

お問合せ **TEL06-6485-7397**
info@oosec.jp

会員登録

ファンド申込

ご入金

本人確認

music securities

岡山県産の食材を活用した こだわりのレストラン

岡山県倉敷市児島に店を構えるフレンチレストラン「フェリーチェ」は、大手ホテルに30年以上に渡り経験を積んだ、代表のシェフ西田広志氏が開業しました。順調に業績を伸ばし、昨年岡山市内に二号店となるイタリア料理店「アッシュ・フェリーチェ」を開店。素材にこだわったメニューが評判を呼び、口コミで常連客も増えており、県外からもわざわざ足を運ぶ方もいるなど、人気のレストランです。

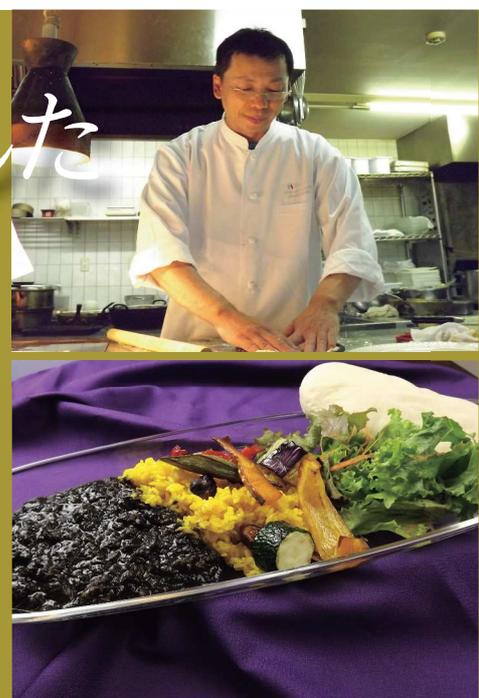
代表の西田氏はホテルでの調理師時代、地元の生産者と深い人間関係を築き上げると同時に、彼らの生産にかける情熱やこだわりを知りました。その思いを知ってもらうため「フェリーチェ」では「顔が見える料理」をテーマに、誰がどのような努力をして作った食材であるか分かる仕組み作りを行っています。独立した現在でも、定期的に直接生産者を訪問し食材を仕入れ、

お客様には安心感を提供し、生産者にはいい食材を生産する努力を知ってもらうきっかけ作りを行っています。

生産者との繋がり

から、地域の猪や鹿が害獣として問題になっていること、また駆除されても食肉になっているものは10%ほどであることが分かりました。岡山県としても、駆除された猪や鹿をジビエ料理として提供するレストランを紹介するなど、積極的に消費拡大をすすめています。

今回、安定的なジビエ料理を提供すべく、ファンドの資金で、ジビエを使った惣菜を製造販売します。



フレンチシェフのジビエファンド 概要

出資金募集最大総額	3,500,000円 (175口) 申し込み上限口数:50口
1口金額	21,140円/口 (内訳:出資金20,000円 取扱手数料1,140円)
資金使途	販促費用(HP作成費、販売手数料等)600,000円、設備費(保冷設備、包装機等)1,800,000円、資材費 500,000円 原材料費(猪肉、鹿肉等)500,000円、予備費 100,000円
ファンド対象事業	本匿名組合契約に基づき、営業者が行うレストラン事業と新規事業である惣菜の製造・販売事業です。
会計期間	2016年4月1日~2018年3月31日
事業計画	売上金額118,980,000円(2年間) 損益分岐売上金額100,000,000円 償還率109.2%(源泉徴収後償還率107.3%)

※事業計画達成時の売上金額と償還率です。営業者は、本匿名組合事業の売上金額として、本事業計画の売上金額を保証するものではなく、匿名組合員に対し、分配金額を保証するものではありません。

アッシュ株式会社は、岡山県の地域資源や独創的な技術・アイデアなどを活かした中小企業者の商品開発、新事業展開、事業拡大など、魅力的なビジネスプランを発掘・応援するために、岡山県・岡山県中小企業団体中央会が実施する事業「岡山ふるさと投資応援事業」に選定されました。



元本毀損などのリスク、契約期間中に転売できないなどの留意点、取引手数料などがありますので、匿名組合説明書・契約書を熟知の上、お申込みください。本ファンドの取扱・運営は、ミュージックセキュリティーズ株式会社(MS社、第二種金融商品取引業者関東財務局長(金商)第1791号)に委託しているため、申込み手続きはMS社にて行われます。