

国産バナナスムージーは季節性もなく幅広い層に愛される商品です



バナナの神様株式会社 代表取締役社長 高橋英樹氏

バナナの神様が使用している国産バナナは、長年にわたる栽培研究の後、やっと7年前に商品化されました。バナナスムージーは、どなたにも飲みやすいドリンクですので、若者から年配客まで客層の幅が広い商品です。コールドドリンクですが、夏期に集中するといった季節性もありません。お店を持っている方は、既存店舗にローコストで追加できるシェアリングFCを、ぜひ活用ください。熱帯のフルーツというイメージのバナナですが、食味が優れたグロスミッチェル種は高温では病虫害が発生しやすいため、実は日本で栽培がしやすい。オーガニック栽培なのはもちろん、輸入品のような防腐・防カビ処理が不要で安全です。日本各地でふるさと納税の返礼品やギフト商品としても、普及が始まっています。

ここが強い!

自社栽培の希少品種を商品化

希少品種のグロスミッチェル種を自社栽培。味わばかりではなく、アミノ酸も豊富で、バナナの神様でしか飲めない希少なバナナスムージーだ。凍結解凍覚醒法による生産性の高さに加え、気温が15℃で栽培できるため暖房コストを大幅に削減。プレミアム国産バナナ使用という特別感のある商品にも関わらず、手軽に買える価格帯を実現している。



ローコストなシェアリングFCも可能

通常のFCに加え、「シェアリングFC」という加盟方法も選択できる。既存店舗のメニューに、いわば「後付」で部分的にバナナスムージーを加えることができるフォーマットだ。調理・食材・資材とも大きな場所を取らない。また、店頭を改装してテイクアウトコーナーをつくることも可能だ。冷たいドリンクだが、季節性があまりなく、通年で売上に貢献してくれるだろう。



東京・原宿竹下通り店。10坪13席の店内が女性で埋まる。この店は立地のため女性客に偏るが、商品は幅広い客層に売れるよう設計されている。



プレミアムバター香るキャラメルバナナスムージー (R) 680円

バター・キャラメル・バナナという強力な組み合わせを、ヨーロッパ産岩塩でさらに引き立てる。



黄金バナナと金賞国産はちみつのはちみつプラベチーノ (R) 680円

たっぷり盛られたホイップクリームには金粉をトッピング。SNS映え確実のメニューだ。



バナナと完熟いちごの果肉たっぷりスムージー (R) 680円

完熟いちごのダイスがたっぷり入った食べごたえのある商品。鮮やかな色合も魅力だ。

この希少品種の栽培を同社の独自技術で可能にし、同時に高い生産性も実現した。現在、このプレミアム商品を広めるために、積極的に提案しているのがシェアリングFCである。「現在運営されている既存の店にプラスする形で、バナナの神様の商品を販売していただけます。冷凍バナナを使うためロスが出ず、調理場の一部を使用するだけなので、ローコストな開業が可能です。店内メニューはもちろん、テイクアウト商品としても売上アップにお役立ていただけたらと思います」

同店のバナナスムージーは、無農薬国産バナナを使用し、アミノ酸を豊富に含む皮も利用するため、健康食品としてもアピールできる。また、一般的なバナナの糖度が約15度なのに対し、このバナナは25度以上に達するため、ノンシュガーを選択できるという点も大きなメリットだ。この国産バナナは、メディアでも数多く取り上げられており、従来のバナナジュースとは一線を画した商品として認知されつつある。シェアリングFCも可能なバナナの神様にぜひ注目いただきたい。



濃厚なチョコレートと香りのよいバナナという相性抜群の組み合わせ。安全の定番メニューだ。



プレミアム濃厚チョコバナナスムージー (R) 680円



ましましバナナのプレミアム青汁ヘルシースムージー (R) 780円

食物繊維が多く含まれるバナナの葉の青汁を使用。果肉・皮・葉とバナナをまるごと楽しめる。

ましまし贅沢濃厚神様バナナスムージー (R) 730円

完熟した果実と乾燥させた皮でつくる濃厚な味わいと香り。各店の一番人気メニュー。

注目の国産バナナスムージーがシェアリングFCの展開を開始

かつて高級果実として珍重されたバナナは、価格の低下とともに日常食として定着し、今や一世帯での年間消費量は約18kg(2019年総務省調査)。輸入品の主要国はフィリピンが約80%、エクアドルが約11%といったところだが、近年、プレミアム国産バナナが目ざされている。このプレミアム国産バナナを原材料としたバナナスムージー専門店を立ち上げ、多店化を開始したのが「バナナの神様」だ。経営母体のバナナの神様(株)代表取締役社長高橋英樹氏は次のように話す。

「タピオカの次はバナナスムージーかと言われるのですが、バナナはある調査によれば、日本人の好きな果物ランキングで15年以上前から連続1位。この日本で最も人気のあるフルーツ、しかも国産のバナナで日本を元気にしたいというのが、フランチャイズ事業を立ち上げた一番の理由です。国産バナナ栽培のため、台湾大学の協力も得て栽培実験などの研究を重ね、安定した栽培方法を確立し

ました。一般的なバナナの糖度が15度くらいなのに比べ、当社のバナナは25度くらいまで上がります。また、無農薬栽培で安全性が高く、健康志向にもアピールできる、他店にはマネのできないバナナスムージーをつくり上げました」

食味がよく安全な国産バナナの生産を可能にしたのは、主に2つの技術によるものだ。まずは特許技術である「凍結解凍覚醒法(アレポ農法)」である。バナナの種子をマイナス60℃で一時的に凍結し、超低温ストレスを与えることで、発芽後の耐寒・耐熱性、病虫害耐性などを増強し、成長スピードと収穫性を大幅にアップさせる。DNA組み換えとはまったく違った技術である。もう一つは品種の選別だ。世界で一般的に栽培されているのは、病虫害に強いキヤベンディッシュ種である。一方、バナナの神様を使用する国産バナナはグロスミッチェル種で、糖度が高く爽やかな酸味をもつ優れた品種だが、病虫害に弱いため、世界的には希少品種となっている。

店舗規模: 10坪8席
立地: 駅前繁華街の場合
※数値はモデルケースとしての概算値であり、立地などの条件により変動する。

開業資金モデル

合計 **800** 万円

加盟金	200万円
保証金	50万円
店舗パッケージ	450万円
設置サポート費用	20万円
研修費	20万円
初期仕入一式	40万円
POSレジ一式	20万円

※物件取得費は含まず。

収支モデル

合計 **300** 万円(100%)

原価	114万円 (38%)
人件費	50.4万円 (17%)
地代	20万円 (6%)
その他	21万円 (7%)
ロイヤリティ	12万円 (4%)
純利益	82.6万円 (28%)



業態概要

店数: 直営3店、FC2店
主力立地: 駅前繁華街
標準規模: 10坪8席
客単価: 500円
想定月商: 300万円

FC本部

バナナの神様株式会社
東京都千代田区麹町5-3-7
秋山ビルディング5階 ☎03-6698-2499
設立: 2020年4月
資本金: 5000万円
売上高: 3億円
従業員数: 60人(社員10人、パート・アルバイト50人)