



우동 키노야 브랜드소개



INFORMATION

브랜드소개

브랜드경쟁력

브랜드컨셉 인테리어

메뉴소개

창업관련

브랜드소개

요식업 전문가들의 20년 경력을 모아서 만든 브랜드

음식메뉴개발과 창업에만 집중한 전문가들이 모여 각고의 노력끝에 만들어 낸 우동 브랜드 키노야입니다

기존 자가제면 우동에서 프랜차이즈화(원팩시스템)로 만들어 조리의 간편성 및 회전률을 빠르게 진행해 매출을 극대화 하였습니다



프랜차이즈 장인 [김민찬]
브랜드개발 및 프랜차이즈
회사 운영경력 10년이상



일식 장인 [육승준]
일본현지 요리 경력 및 W호텔
일식 경력 도합 20년이상



쫄깃쫄깃한 즐거움이라는 슬로건으로 방문해 주신 모든 분들께 하루종일 쫄깃한 즐거움을 느낄 수 있도록 노력하겠습니다



“내가 좋아하는 기억을 손님과 나눌 수 있을까?”

우동키노야는, 언젠가 도쿄 단골집에서 먹던 소박한 우동집에 대한 동경으로 시작하게 되었습니다
화려하진 않아도 담백하고 진한 육수에 성격좋은 사장님의 말아주신 우동.. 그 좋았던 기억을 함께 나누고 싶습니다

우동키노야는 **숙성 정성 행복한기다림** 3가지 원칙으로 준비하고 제공을 약속합니다

48시간 숙성시킨 면으로 최선의 쫄깃함을, 제일 신선한 생고기로 돈카츠를 만들어
소중한 고객님들이 우동과 돈카츠를 맛있게 드실 수 있도록 열심히 노력하겠습니다

木の屋

うどん

우동 키노야

1시간이 흘러도 그대로의 식감

수많은 연구개발 끝에, 면을 포장한 상태로 1시간 방치 후에 육수를 부어 먹어도 매장에서 먹는 것에 준하는 식감유지를 할 수 있게 되었습니다. 홀70% 배달 30%의 이상적 포션을 만들수 있는 브랜드 입니다.



유사 브랜드를 만들기 힘든 독창성

1년간 면 제조 연구를 통해 자가제면과 동일한 품질의 우동면을 만들어냈고, 퀄리티는 자가제면급이면서 편리함은 기성면과 같은, 면의 고도화를 이루어냈습니다. 쉽게 따라할 수 없고, 쉽게 적용하기 힘들것 입니다. 5년 10년 후에도 그자리에 있을 수 있는 힘이 될 것 입니다.



4시간의 기적

최고매출

270 만원

27개 밖에 안되는 좌석에서 3~4시간에 270만원 매출을 달성한 회전율

용산본점 홀매장 일매출 480만원!

벌써 입소문을 타기 시작했습니다!

#우동키노야

#우동맛집

#용산맛집

브랜드 경쟁력
일반 기성면과는 차원이 다른
쫄깃함과 쫀득함

48 전문노하우가 담긴 시간숙성면

우동키노야만의 노하우가 담긴 밀가루 배합과
레시피로 자가제면의 방식과 동일하게 제조해
저온냉장숙성기법으로 48시간 숙성





입지가 좋지 않아도
고매출로 증명합니다!



노출되지도 않는 매장의 위치와
유동인구가 거의없는 입지에서
8개월만에 27석에서 점심운영 3시간으로만
270만원의 고매출을 만들어 냈습니다

Zen

인더스트리얼 베이스에 우드 및 컬러사인물 포인트로
일본의 젠 사상과 같이 날 것의 바탕에 깔끔, 간결하면서 포인트를 주어 우아함을 추구한다.

일본에 갔다가 발견한 소박한 맛집을 찾은 느낌의 감성을 자아내는 공간,

전통과 현재를 나타내는 목재와 인더스트리얼이 하나의 공간에서 어우러지듯
메인공간이 하나의 모듈로 아우러지게 한다.





BRAND INTERIOR

うじん
木の屋
우진 카노야



BRAND INTERIOR
木の屋
うどん
송도점



BRAND INTERIOR
うどん
木の屋



Franchise MENU

48시간 숙성시킨 면으로 만든 우동과, 제일 신선한 생고기로 만든 돈카츠메뉴를 소개합니다

붓카케우동



3일숙성 완도전복 붓카케우동

완도전복을 비법간장으로 3일 숙성한 전복장의 키노야 시그니처 보양식우동



30CM 장어튀김 붓카케우동

보양식 바다장어를 바삭하게 튀겨낸 스테미나 우동



참기름 명란 붓카케우동

최상급 명란과 국산 저온암착 참기름으로 맛을 낸 이색우동



단새우 붓카케우동

풍미좋은 단맛과 녹진함의 쫀득한 맛이 일품인 단새우 우동



덴뿌라 붓카케우동

바삭하게 튀겨낸 새우 야채덴뿌라와 쫄깃한 우동



자루우동

키노야 특제비법 쯔유소스와 고소한 깨소스 2가지 소스로 즐기는 쫄깃담백한 자루우동



토리텐(닭)붓카케우동

바삭한 닭튀김과 쫄깃한 우동



키노야 붓카케우동

48시간 저온숙성 우동면의 쫄깃함과 특제소스의 감칠맛이 일품인 기본냉우동

카케우동 /돈카츠 /사이드



명란버터우동

명란의 간간함과 버터의 고소함을
비벼먹는 중독성 있는 우동



48시간 숙성 등심돈카츠

48시간 숙성한 국내산 한돈등심을
레스팅한 일품돈카츠



니꾸(소고기)카케우동

얇게썬 우삼겹을 키노야 비법쯔유로
장시간 졸여 맛을 낸 진한 소고기 우동



키노야 카케우동

매일 아침 직접끓이는 뜨끈하고 진한
육수가 일품인 기본에 충실한 우동



마제우동

특제 민찌소스와 계란 파 등을 버무려
감칠하게 먹는 매콤한비빔우동



규동

최상의 우삼겹살을 특세소스로
요리한 일식 소고기덮밥



가츠산도



에비텐 2pc



등심돈까스



토리텐



Franchising Process

우동키노야 가맹사업절차



우동키노야는 거품없는 창업비용을 약속드립니다
담당자에게 문의 주세요

010 4540 3006

브랜드 영업권 (상권보호)

우동키노야는, 무분별한 출점을 하지 않고 배달까지 고려한
충분한 영업권을 보장할 것입니다



우동키노야 창업비용 및 수익성에 관한 문의

010 4540 3006





가맹문의 010 4540 3006