MAGIC ■■ PASTA
石焼き生パスタ専門店

石焼き生パスタ専門店　現場常駐型オーナー限定

Franchise Owner

魔法のパスタは、

投資目的の
フランチャイズではありません。

私たちが求めているのは「お店を任せる人」ではなく、一緒にお店を育てる人です。この資料では、魔法のパスタの考え方・商品・仕組み・募集条件をご紹介します。店舗の売上や利益、開業資金の内訳などの詳しい数字は、オンライン個別面談でお伝えします。

フランチャイズ加盟資料（公開版）　／　出店エリア：全国



発行
株式会社MAHOPA 魔法のパスタ フランチャイズ本部

版
2026年11月

01　数字で見る魔法のパスタ

Numbers

小さく始めて、長く続く。

まず押さえていただきたい6つの数字です。

Stores

9店舗

直営3店舗・フランチャイズ6店舗

Standard Model

30坪・45席

標準モデル

Area

全国

出店エリア（既存店との商圏重複は調整）

Own Funds

500万円〜

自己資金の目安

Franchise Fee

150万円

加盟金（税込165万円）

Royalty

月額固定 10万円

ロイヤリティ（売上歩合ではありません）

開業資金の目安や内訳、店舗の売上・利益は、オンライン個別面談でお伝えしています。

02　魔法のパスタの特徴

Features

商品と仕組みと本部。3つの特徴があります。

レシピを渡して終わりのフランチャイズではありません。

1. 簡単には真似できない商品

ソース・麺・石鍋の3つがそろって完成する「石焼き生パスタ」。温度管理・提供スピード・混ぜ方まで含めて商品です。

2. 誰が作っても同じ味になる仕組み

分量・温度・投入順・加熱時間を明確化。新人スタッフでも再現でき、少人数で回せます。

3. 本部自身が現場に立ち続けている

数字だけを見る本部ではなく、一緒に考える本部。SV（本部のアドバイザー）は管理者ではなく伴走者です。

03　石焼き生パスタへのこだわり

Commitment

ソース・麺・石鍋。
3つがそろって、はじめて「石焼き生パスタ」になります。

石鍋で仕上がることを前提に設計されたソース。加熱に強く、最後まで伸びにくい
淡路島の専用生麺。そして、熱量まで計算して特注で作られた石鍋。



こだわり 01

ソース

石鍋の余熱で少しずつ詰まり、麺と絡みながら味が完成していく途中まで含めて設計。分量・温度・投入順・加熱時間を明確にし、誰が作っても同じ味になります。



こだわり 02

麺

淡路島の製麺所から専用仕様で直接取り寄せ。石鍋で加熱され続けても食感が崩れにくく、最後の一口までもちもち感が残ります。



こだわり 03

石鍋

厚さ・直径・深さ・熱の抜け方まで検証した特注品。安定して熱を持ち続け、スタッフが安全に扱える重さと洗いやすさも含めて設計しています。

レシピよりも「現場で再現できる仕組み」

誰が作っても同じ品質になる仕組み、忙しい時間帯でも回る動線、新人スタッフでも失敗しにくい工程を前提にオペレーションを設計。実際に現場で使われている動き方・段取りをそのまま導入できるため、開業後のギャップが小さいのが特徴です。

04　募集対象と加盟条件

Terms

ご本人が現場に立てる方に限定しています。

個人・法人は問いません。飲食未経験でも構いません。投資目的・運営委託型はお断りしています。

募集対象	個人オーナー、または法人オーナーで代表者または出資責任者ご本人が現場に入れる方
出店エリア	全国
店舗規模	約30坪・約45席（石焼き生パスタ専門業態）
加盟金	150万円（税込165万円）
ロイヤリティ	月額固定10万円（税込11万円）
研修費	30万円（税込33万円）
保証金	30万円（非課税・解約時返還）

向いている方

- 自ら現場に入り、運営に関わりたい方
- 飲食を仕事として本気で続けたい方
- スタッフ教育やチーム作りに向き合える方
- 本部と相談しながら進めたい方

向いていない方

- 完全に任せて不労所得を得たい方
- 短期間の利益回収だけを目的とする方
- 本部方針を無視して独自運営をしたい方

05　開業までの流れ　※仮

Process

相談から開業まで、約6〜10か月。

開業して終わりではなく、そこからが一緒に歩む時間です。

STEP 1

LINE登録・面談の希望連絡

LINEで友だち登録のうえ、オンライン個別面談のご希望日時をお送りください

STEP 2

オンライン個別面談

店舗の売上や利益、開業資金の内訳など、詳しい数字をお伝えします

STEP 3

店舗見学・面談

お互いの考え方を確認

STEP 4

物件選定・契約

本部と一緒に物件を決め、加盟契約

STEP 5

出店前研修（約4週間）

直営店で調理・接客・数字管理を習得

STEP 6

開業・重点フォロー

開業後3か月は本部が現場に入る。その後はSV訪店（月1回）とオンライン相談

06　オンライン個別面談のご案内

Next Step

店舗の売上・利益、開業資金の内訳は、オンライン個別面談でお伝えします。

売上や利益の目安は、既存オーナーの実績をもとにした情報です。ご検討中の方に限って直接お伝えするため、LINEで友だち登録のうえ、面談のご希望日時をお送りください。

面談でお伝えする内容

- 標準店の収益モデル（月商・月次損益）
- 月商別の営業利益と投資回収の目安
- 開業資金の内訳（約2,500万円の内訳）
- 出店エリアと物件条件
- 人員体制と営業時間
- 契約期間・仕入れなどの契約条件

LINEで友だち登録する ›

友だち登録後、トークに「面談希望」とご希望の日時をお送りください。オンライン（ビデオ通話）で、店舗の売上や利益、開業資金の内訳などをお伝えし、ご質問にもお答えします。

https://bbed6801.autosns.app/line

株式会社MAHOPA　滋賀県守山市守山二丁目16-38-101 下村ビル101

※ご連絡いただいた情報は、面談の調整と加盟のご相談にのみ使用します。