

# Franchise

## Syarat menjadi Franchise :

- Perencanaan lokasi usaha dilakukan oleh tim survey dari MIYOSHI
- Menyukai makanan Jepang dan mempunyai passion terhadap bisnis F&B
- Bersedia untuk bekerja keras dan berperan aktif dalam mengoperasikan bisnis MIYOSHI
- Berkomitmen untuk mematuhi standarisasi bisnis MIYOSHI
- Berkomitmen untuk mengembangkan brand/merk MIYOSHI
- Memahami keuntungan dan resiko bergabung dengan bisnis MIYOSHI
- Memiliki dana investasi yang cukup

## Alur proses Franchise :

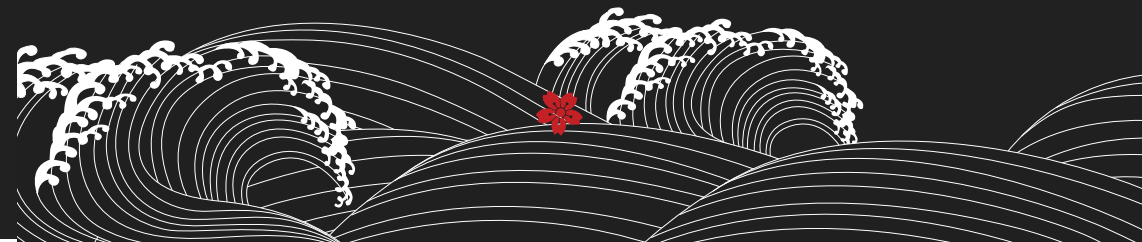
- Presentasi bisnis
- Isi formulir calon franchise
- Pembayaran commitment fee & protect lokasi
- Penjelasan operasional time schedule pengerjaan
- Survey lokasi
- Tanda tangan MOU
- Pembayaran investasi 100 %
- Penyerahan SOP pembuatan outlet, training karyawan
- Persiapan opening
- Grand Opening



Segitiga melambangkan sebuah gunung yang kokoh, dengan kanji "YOSHI" yang berarti "Luck" (keberuntungan) secara keseluruhan memiliki arti "Keberuntungan yang kokoh"

Miyoshi berdiri sejak tahun 2013 dengan fokus pada makanan authentic Jepang mulai dari Gyoza, rice bowl, udon, sushi

Dengan motto "FINEST JAPANESE CUISINE", kami selalu menjaga kualitas bahan baku terbaik sesuai dengan standart restaurant jepang dan terus menerus berinovasi sesuai perkembangan jaman karena kami ingin terus menciptakan produk yang penuh nilai kepada pelanggan.



# Kenapa Miyoshi?

- Produk makanan jepang yang beraneka ragam : ricebowl, sushi, udon, shabushabu dan terus BERINOVASI dengan berbagai ragam menu yang membuat konsumen tidak bosan berkunjung
- Dipermudah dengan sistem bisnis yang terpusat dan terintegrasi
- Didukung program MARKETING & PROMOSI yang terukur dan terarah secara offline dan online
- Cara memasak yang sangat MUDAH sehingga tidak perlu skill chef
- Memiliki konsep kerjasama yang mendukung mitra dari awal sampai operasional outlet berjalan dan berkesinambungan
- Bahan baku yang TERHITUNG dan TERUKUR sehingga memudahkan kontrol yang dibantu dengan system
- Menjaga rasa dengan bahan berkualitas bertaraf bintang lima dengan harga yang terjangkau

# Cabang & Supplier



1. AEON Mall BSD
2. AEON Mall JGC
3. Big Event Music Hammersonic 2016 & 2017
4. Katering Pondokan
5. Katering Paket Ulang Tahun
6. Bazaar

# Sushi



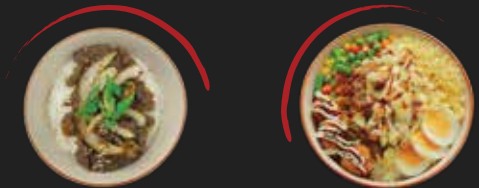
- California Roll
- Tuna Miso Roll
- Tuna Sesame Roasted Roll
- Tuna Original Roll
- Tuna Cheese Roll
- Tuna Soyu Roll
- Tuna Cheese & Sesame Roasted Roll
- Crispy Crunchy Original Roll
- Crispy Crunchy Sesame Roasted Roll
- Crispy Crunchy Cheese Roll
- Crispy Crunchy Cheese & Sesame Roasted Roll
- Chicken Katsu Roll
- Shrimp Tempura Roll
- Chicken Tempura Roll
- Chicken Teriyaki Roll
- Dori Katsu Roll
- Norwegian Smoke Salmon Original Roll
- Norwegian Smoke Salmon Cheese Roll
- Norwegian Smoke Salmon Cheese & Sesame Roasted Roll
- Norwegian Smoke Salmon Sesame Roasted Roll
- Norwegian Smoke Salmon Mozarella Roll
- Norwegian Smoke Salmon Spicy Roll
- Norwegian Smoke Salmon Spicy Crunchy Roll
- Teriyaki Beef Roll
- Yakiniku Beef Roll
- Blackpepper Beef Roll
- Sesame Roasted Beef Roll

## Menu Maki

# Shabu



# Ricebowl



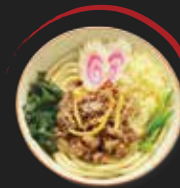
- Beef Original
- Beef Bowl Original with curry
- Beef Bowl Blackpepper
- Beef Bowl Teriyaki
- Beef Bowl Sesame Roasted
- Combo Beef & Chicken Katsu
- Chicken Teriyaki Don
- Blackpepper Chicken
- Chicken Katsu Teriyaki Sauce



- Musashi
- Dory Katsu Teriyaki Sauce
- Sesame Roasted Chicken
- Tori Soboro Don
- Chicken Katsu Don

# Udon - with 3 choices : Original, Curry, and Miso

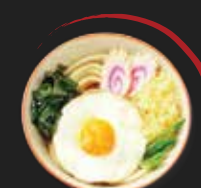
## Niku Udon



## Chicken Udon



## Ontama Udon



## Katsu Udon

