동태탕&보쌈의 새로운 표준
전국이 주목한 그 맛!

1 동태탕
대한민국!



양은이네

얼큰동태탕&오징어보쌈

처음엔 누구나 의심하셨습니다.

"정말 잘될까...?"

하나같이 "도와달라!"하셨던, 사장님!

진짜로, 대박났

SD점



~~월 1,200만원~~

월 1억 2,798만원

SI점



~~월 3,000만원~~

월 9,651만원

DS점



~~월 1,200만원~~

월 5,200만원

SN점



~~월 6,000만원~~

월 1억 2,019만원

SD점



~~월 2,000만원~~

월 1억 1,214만원

HS점



~~월 3,000만원~~

월 9,807만원

양은이네 대한민국 1등 동태탕

김포풍무동점 0507-1353-2635
가맹문의 1661-7757

얼큰동태탕&오징어보쌈



습니다!!!

NG점



~~공실~~

월 1억 2,549만원

AS점



~~월 3,000만원~~

월 1억 1,928만원

GM점



~~월 1,500만원~~

월 1억 960만원

NH점



~~월 1,500만원~~

월 1억 1,088만원

SY점



~~월 2,000만원~~

월 1억 570만원

NH점



~~공실~~

월 1억 2,000만원

12시간, 매출이 (점심도 저녁도) 멈추지 않는다

피크타임 의존도 ZERO



양은이네 세트

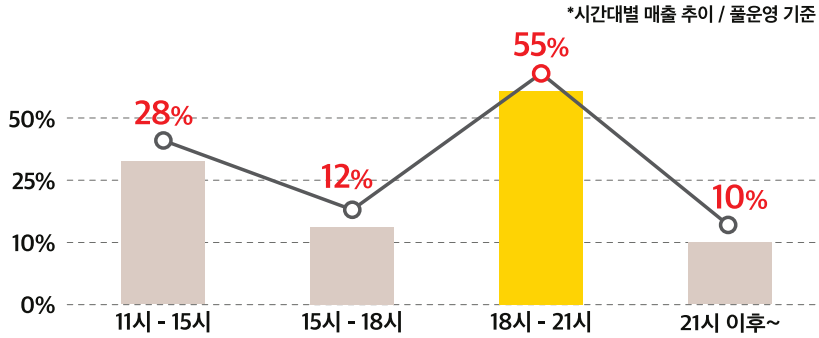
강력추천!

얼큰동태탕 + 오징어보쌈 +
불냉면 or 비빔냉면 or 물냉면(택1)

~~70,000~~
48,000

|실제 메뉴 확인|

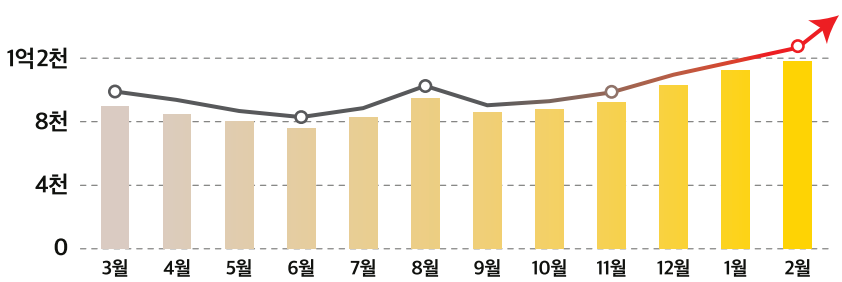
*시간대별 매출 추이 / 풀운영 기준



점심! 저녁! 다 잘됩니다

심지어 오후 3~4시에도 잘됩니다

*계절별 매출 추이



사계절 내내! 잘됩니다

겨울에는 더 잘됩니다.

"김치명인"의 비법을 전수받은

진짜 맛집 브랜드





'김순덕' 김치명인

김치명인이 직접 관리하는
본사 제조 시스템으로
전국 어디서나 동일한 맛을 만듭니다.

국내·유일 동결직가공법!

냉동상태로 내장까지 제거해 최상의 선도로 납품합니다



원물 본연의 맛

일반적으로, 동태내장 제거는 완전 해동 후,
작업하기 때문에 하루만 지나도 뻣뻣해집니다.
반면, 저희 동태는 냉동상태 작업하여,
신선한 생태의 식감을 느낄 수 있습니다.



명인 레시피 한 스푼

명인의 특별 레시피를 통한
7,200시간을 공들인 최고의 맛!
육수없이 [분말소스]만으로 깊고, 깔끔한 맛!
정말 쉽게, 조리할 수 있습니다.

명인의 비법과 기술의 방식으로 맛을 만듭니다

동태탕&보쌈, 브랜드는 단 1개
경쟁하지말고 선점하세요



※ 브랜드 수 기준 추정치

동태탕&보쌈 창업이 블루오션이라면,
"양은이네"는 그 안에 먼저 자리 잡은 브랜드입니다.

싸우는 구조가 아닌, 남는 구조입니다.

순수익
2,321만원

*주 6일 기준

*양은이네 NS점

항목	금액	비율
매출	8,429만원	100%
원부재료	2,944만원	34.9%
인건비	1,738만원	20.6%
임차료	330만원	3.9%
주류	367만원	4.4%
수도,광열비	254만원	3.0%
기타잡비	425만원	5.0%
영업이익	2,322만원	27.5%

지금이 마지막 기회!

3대 파격 혜택!

선착순 30명!

혜택 01

평균 로열티 3%
양은이네는 2%

↓

로열티
1% 반값

혜택 02

인테리어 수천만원?
강요 NO!

↓

인테리어
자체시공가능

혜택 03

고깃집, 횟집, 중식집?
뻔한 브랜드 NO!

↓

선택=혜택
50년 전통 양은이네

창업비용

*30평 기준 / 가맹비, 교육비, 보증금 제외

항목	비용	비고
간판	700만원	사인물 포함
페인트	350만원	전면 유리프레임 포함
주방설비	600만원	
주방집기	550만원	
의탁자	460만원	로스타+수저통 포함
도시가스	230만원	
30평 기준 합계금액	2,890만원	

(주방·집기·의탁자)
100% 재활용시
전액 0원

총 1,610만원 절감!

*추가 공사비용 : 1.자동문 설치, 화장실 개선 및 냉난방기 시설 공사 등 2.TV, 음향, CCTV, 간판(면 노출 추가시) 3.내외부 및 파사드 추가공사: 돌출간판, 추가 메뉴판, 전면 유리창호 교체 기타 추가 공사 4.시설 및 장치에 대한 추가공사: 철거공사, 가스공사, 전기승압, 배기시설 입상, 상하수도 추가공사 등
*창업비용은 실제 매장 환경 및 매장 실측 후 변동 될 수 있습니다.

끝으로, 매년 불경기라고들 하지만 올해는 더욱 심란했던 것 같습니다.
저 또한 20년 동안 개인 브랜드로 족발집 장사를 해왔지만, 혼자라는 시간,
의지할 곳 없는 인맥, 극복할 수 없는 상황 앞에서 막막하기만 했습니다.

그 마음, 누구보다 뼈저리게 잘 알고 있습니다.
그래서 더욱 도움을 드리고 싶습니다.
단지 프랜차이즈 사업을 하기 위한 마음이 아닙니다.

저 역시 [양은이네]가 이렇게 잘되리라 처음엔 확신하지 못했습니다.
하지만 손님들이 한 입 드시고 "맛있다"라는 그 한마디에
조금씩 다시 용기를 낼 수 있었습니다.

그렇게 손님의 추천, 매장의 지인, 직원,
그리고 같은 고민을 가진 자영업자분들이 보내주신 관심이 모여
저는 매장 하나하나에 더욱 최선을 다하게 되었습니다.

외식업 장사 20년을 달려왔습니다.
무너지는 마음을 부여잡고 버텨야 했던 순간들도 많았지만,
그 과정이 있었기에 지금의 제가 있다고 생각합니다.

노력한 만큼의 결실을 맺을 수 있도록 더 깊이 고민하고,
더 치열하게 연구하며, 더 진심을 다해 돕겠습니다.
저는 이제 확신합니다.

마지막 절벽 끝에서 간절하게 손을 내미는 그 마음,
저는 결코 외면하지 않겠습니다. 그 손, 제가 잡아드리겠습니다.

대표이사 신근식

본질F&B
|외식 F&B 전문 기업|
사업자명 주식회사 본질에프앤비 | **대표자** 신근식
사업장주소 서울특별시 구로구 공원로8길 53. 창인빌딩 3층
T. 02-2671-7881 | **F.** 02-2633-7881

| 양은이네 홈페이지 |