

FRANCHISE BROCHURE

うどん
ラーメン
琥珀
RAMEN &
UDON
KOHAKU



KOHAKU
RAMEN & UDON



Từ sự tươi ngon, đa dạng của nguyên liệu Việt, đến trải nghiệm ẩm thực Nhật Bản trọn vẹn cho mọi nhà.

Thành lập năm 2017, điều hành bởi Công ty cổ phần Sense Of Life một trong những đơn vị tiên phong trong lĩnh vực ẩm thực Nhật Bản tại Việt Nam, Kohaku Ramen & Udon mang trong mình sứ mệnh: Mang hương vị Udon và Ramen chất lượng Nhật Bản đến mọi miền đất nước.

Tự hào là chuỗi nhà hàng đầu tiên và duy nhất tại Việt Nam phục vụ cả Udon lẫn Ramen tươi, chúng tôi cam kết mang đến trải nghiệm chuẩn Nhật thông qua nguyên liệu chất lượng cao và quy trình chế biến chuẩn mực.

Mỗi tô mì tại Kohaku không đơn thuần là một món ăn, mà là một câu chuyện, một hành trình hương vị được kể bằng tình yêu và sự tận tâm.

quản lý, phát triển tư duy doanh nhân F&B

Hiểu P&L, EBITDA của hệ thống cửa hàng để chủ động quản lý tài chính.
Chủ động tài chính

Thu hút khách mới, giữ chân khách hiện tại và tăng tỷ lệ chuyển đổi.
Nâng cao doanh số

Nắm quy trình vận hành và phối hợp liên phòng ban.
Chuẩn hóa chất lượng món ăn, tốc độ phục vụ và tiêu chuẩn vận hành qua TreeAMS, F2TECH, 1Office.
Kiểm soát chất lượng vận hành

Củng cố năng lực quản lý nhân sự, hàng hóa và xây dựng đội ngũ kế thừa.
Ứng dụng e-learning trên TreeAMS trong đào tạo.
Vững năng lực, có đội ngũ kế thừa

SOL ĐỒNG HÀNH CÙNG BẠN: **Vững nghiệp vụ**

4 khía cạnh quản trị giúp bạn chủ động điều hành và phát triển cửa hàng



SOL **DOANH NHÂN F&B** NỀN TẢNG QUẢN TRỊ CỬA HÀNG

01 FINANCE
TÀI CHÍNH



02 CUSTOMER
KHÁCH HÀNG



03 INTERNAL PROCESS
QUY TRÌNH NỘI BỘ



04 LEARNING & GROWTH
HỌC HỎI & PHÁT TRIỂN



HÀNH TRÌNH LAN TỎA
ẨM THỰC CHUẨN NHẬT
KHẮP VIỆT NAM

08

NĂM
HOẠT ĐỘNG

40+

CHI
NHÁNH

3triệu

TÔ MÌ
RAMEN & UDON



NỀN TẢNG CUNG ỨNG VỮNG CHẮC

Kohaku xây dựng hệ thống cung ứng tập trung nhằm đảm bảo nguồn hàng ổn định và chất lượng đồng nhất trên toàn hệ thống.

Thông qua quy trình cung ứng và kiểm soát chất lượng đồng bộ, Kohaku đồng hành cùng đối tác trong quá trình vận hành, góp phần duy trì hiệu quả kinh doanh và mang đến trải nghiệm nhất quán cho khách hàng trên toàn hệ thống.



HỖ TRỢ MARKETING TOÀN DIỆN

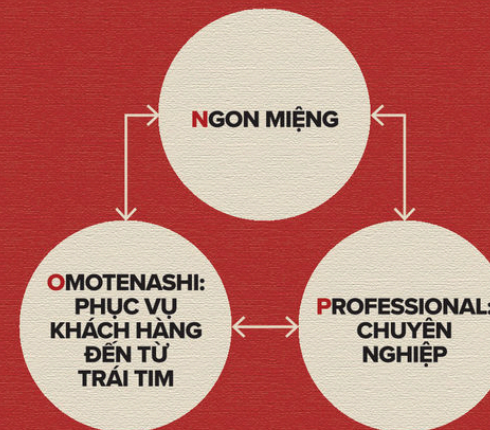


Kohaku triển khai các hoạt động marketing toàn quốc kết hợp với Local Store Marketing nhằm gia tăng nhận diện thương hiệu và hỗ trợ tăng trưởng doanh thu nhà hàng.

Đối tác được đồng hành từ khai trương đến các chiến dịch thúc đẩy doanh số trong suốt quá trình vận hành

- ✓ Truyền thông thương hiệu toàn quốc
- ✓ Quảng cáo Digital Marketing
- ✓ Food Delivery Platform Marketing
- ✓ CRM & Loyalty Program
- ✓ Local Store Marketing
- ✓ Bộ ấn phẩm và nội dung chuẩn hóa

SỨ MỆNH NPO



SOL lan tỏa **ẨM THỰC VÀ VĂN HOÁ NHẬT BẢN** thông qua những món ăn **NGON - TỐT CHO SỨC KHOẺ (N)**, **QUY TRÌNH VẬN HÀNH** chuẩn Nhật **(P)**, và dịch vụ **OMOTENASHI** chân thành **(O)**.

MÌ TƯƠI CHẤT LƯỢNG NHẬT BẢN



MÌ TƯƠI THỦ CÔNG

Sợi mì Udon và Ramen được làm thủ công, tươi mới mỗi ngày với tiêu chuẩn Nhật Bản, kết hợp cùng quy trình kiểm soát chất lượng khắt khe.

KHÔNG CHẤT TẠO NGỌT NHÂN TẠO

Nước dùng ramen hầm từ 120kg xương trong 36 giờ, cô đặc thành 40L nước dùng đậm vị umami; nước dùng udon kết hợp cá cơm, cá ngừ và cá basa, mang đến vị ngọt thanh tự nhiên.

CÔNG THỨC ĐỘC QUYỀN, ĐUY NHẤT TẠI VIỆT NAM

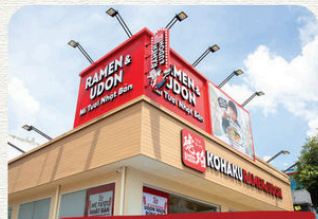
Công thức riêng với dầu ớt Rayu từ 12 loại thảo mộc và sốt Kuro từ tỏi đen lên men, tạo nên trải nghiệm khác biệt chỉ có tại Kohaku Ramen & Udon.

KHÔNG CHẤT BẢO QUẢN

Toàn bộ nguyên liệu, từ món chính đến các món ăn kèm, đều được chế biến trong ngày, với cam kết tuyệt đối không sử dụng chất bảo quản, nhằm mang đến trải nghiệm ẩm thực tươi ngon và chuẩn mực Nhật Bản.

KOHAKU RAMEN & UDON

CÁC CỬA HÀNG TRÊN TOÀN QUỐC



PHAN VAN TRI



CRESCENT MALL



VINCOM DONG KHOI



AEON MALL DA NANG



AEON MALL TAN PHU



LOTTE MART DISTRICT 7



PHAN XICH LONG



THISOMALL PHAN HUY ICH

03 MÔ HÌNH NHƯỢNG QUYỀN



CASUAL DINING

TRẢI NGHIỆM TRỌN VẸN

Phù hợp cho mặt bằng lớn, tối ưu trải nghiệm khách hàng và tiềm năng khai thác hiệu quả doanh thu.

DIỆN TÍCH
150 M²

MỨC ĐẦU TƯ DỰ KIẾN
TỪ 2,1 TỶ

DOANH THU TIÊU CHUẨN
1,1 - 1,2 TỶ

EBITDA DỰ KIẾN
200-300TR



FAST CASUAL

TỐI ƯU ĐẦU TƯ

Phù hợp cho mặt bằng vừa và nhỏ, tối ưu vốn đầu tư và hiệu quả vận hành.

DIỆN TÍCH
80 M²+
DOANH THU TIÊU CHUẨN
600-800TR

MỨC ĐẦU TƯ DỰ KIẾN
TỪ 1,9 TỶ
EBITDA DỰ KIẾN
120-180TR



EXPRESS

LINH HOẠT VẬN HÀNH

Phù hợp khu ẩm thực, tận dụng lưu lượng khách sẵn có, tối ưu diện tích và hiệu quả đầu tư.

DIỆN TÍCH
50 M²+
DOANH THU TIÊU CHUẨN
300-500TR

MỨC ĐẦU TƯ DỰ KIẾN
TỪ 1,5 TỶ
EBITDA DỰ KIẾN
60-100TR

HỆ THỐNG MÔ HÌNH DỊCH VỤ KOHAKU





PHONG CÁCH THIẾT KẾ CỬA HÀNG

PHONG CÁCH

Là sự kết hợp giữa phong cách truyền thống Nhật Bản và sự tối giản hiện đại, tạo nên bầu không khí ấm cúng nhưng sang trọng. Tông màu chủ đạo là màu gỗ tự nhiên kết hợp cùng sắc đen, đỏ và trắng tạo cảm giác không gian hài hòa, tinh tế.

NỘI THẤT

Sử dụng chất liệu gỗ vàng tự nhiên, kết hợp ánh sáng nhẹ nhàng và các không gian mở, gợi nhắc đến những quán ăn truyền thống gia đình tại Nhật Bản. Bàn ghế được bố trí hợp lý, tạo sự thoải mái cho khách hàng.

LOGO & BRANDING

Sử dụng hình ảnh chủ đạo “Đá hổ phách” (Kohaku). Đại diện cho sự tinh tế và cao cấp trong cách chế biến và trình bày món ăn. Logo được thiết kế đơn giản nhưng vẫn tạo nên sự ấn tượng mạnh mẽ, thanh lịch.

CHI PHÍ ĐẦU TƯ

- CHI PHÍ ĐẦU TƯ GỒM CÁC HẠNG MỤC DỰA TRÊN MÔ HÌNH VÀ DIỆN TÍCH ĐỂ TÍNH ĐƯỢC CHI PHÍ XÂY DỰNG VÀ THIẾT BỊ BAN ĐẦU CHO 1 MÔ HÌNH NHÀ HÀNG
- CHI PHÍ SẼ BIẾN ĐỔI THEO TÌNH TRẠNG MẶT BẰNG CỦA NHÀ HÀNG

THÔNG TIN MẶT BẰNG

Thiết bị, CCDC	300.000.000
Đầu tư - xây dựng	1.600.000.000
Tổng chi phí mở nhà hàng	1.900.000.000

(Đơn vị: VND)



MÔ HÌNH TÀI CHÍNH VẬN HÀNH

- TỐI ƯU HÓA MÔ HÌNH TÀI CHÍNH ĐỂ CÓ ĐƯỢC LỢI NHUẬN TỐT
- ĐẦU TƯ TỐT HƠN LÃI SUẤT NGÂN HÀNG
- MÔ HÌNH CHUẨN ĐẦY ĐỦ TÀI LIỆU HỖ TRỢ VẬN HÀNH
- ĐẢM BẢO CHỈ SỐ HOẠT ĐỘNG ỔN ĐỊNH

MÔ HÌNH TÀI CHÍNH QUẢN TRỊ

Giá vốn hàng bán	37,0%
Chi phí Nhân công Lao động	14,5%
Chi phí hỗ trợ hoạt động Nhà hàng	8,5%
Thuê mặt bằng & phí quản lý	14%
Phí nhượng quyền	5%
Lợi nhuận thu về trước khấu hao - EBITDA	21%

TRẢI NGHIỆM CHUẨN NHẬT CHĂM CHÚT TỪNG CHI TIẾT

<p>Kohaku Udon & Ramen - Vincom Đồng Khởi</p> <p>4,8 ★★★★★ (2.978) · 100-200 N đ</p> <p>mì udon · B3-10C Vincom Đồng Khởi, 72 Lê Thánh Tôn</p> <p>Đang mở cửa · Đóng cửa lúc 22:00</p>	<p>KOHAKU RAMEN & UDON - GO! TÂN HIỆP</p> <p>4,9 ★★★★★ (121) · 1-200.000 đ</p> <p>Nhà hàng Nhật Bản</p>	<p>Kohaku Udon & Ramen - Crescent Mall</p> <p>4,9 ★★★★★ (3.492) · 100-200 N đ</p> <p>Món ăn Nhật Bản</p> <p>Đang mở cửa · Đóng cửa lúc 22:00</p>
<p>Kohaku Ramen & Udon Vincom Long Xuyên</p> <p>4,7 ★★★★★ (144) · 1-100.000 đ</p> <p>Nhà hàng</p>	<p>KOHAKU RAMEN & UDON - LOTTE MART QUẬN 7</p> <p>4,9 ★★★★★ (2.134) · 100-200 N đ</p> <p>Nhà hàng Nhật Bản</p>	<p>KOHAKU RAMEN & UDON - BÀU CÁT</p> <p>4,8 ★★★★★ (2.312) · 100-200 N đ</p> <p>Nhà hàng mì Udon · 📍</p>
<p>KOHAKU RAMEN & UDON - PHAN VĂN TRỊ</p> <p>4,9 ★★★★★ (1.436) · 100-200 N đ</p> <p>Nhà hàng Nhật Bản</p>	<p>Kohaku Udon & Ramen - LOTTE Mart Tân Bình</p> <p>4,9 ★★★★★ (645) · 100-200 N đ</p> <p>Nhà hàng Nhật Bản</p>	<p>KOHAKU RAMEN & UDON - PHAN XÍCH LONG</p> <p>4,8 ★★★★★ (3.079) · 100-200 N đ</p> <p>Nhà hàng mì Udon</p>

> 4.8 ★★★★★

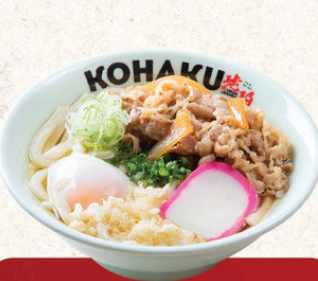
GOOGLE REVIEW

VỚI TRUNG BÌNH 1,000 LƯỢT ĐÁNH GIÁ TẠI MỖI CỬA HÀNG

IRASSHAIMASE & ARIGATOU

Tại Kohaku Ramen & Udon, văn hoá Nhật được gửi gắm trọn vẹn trong lời chào đầu tiên và lời cảm ơn cuối cùng, để mỗi trải nghiệm không chỉ là bữa ăn mà còn là sự kết nối với từng thực khách.

THỰC ĐƠN ĐA DẠNG ĐẬM BẢN SẮC NHẬT BẢN



UDON

★ UDON BÒ
Beef Udon

★ UDON BÒ TRỨNG
Beef & Egg Udon

UDON NGẮM TRĂNG
Moonlight Udon

UDON KIMCHI HEO CAY
Spicy Pork Kimchi Udon

UDON KIMCHI HẢI SẢN CAY
Spicy Seafood Kimchi Udon

UDON TRỘN BÒ TRỨNG
Beef & Egg Mixed Udon

UDON CHẢ CÁ CHIÊN
Fried Fish Cake Udon

RAMEN

★ GYOKAI
TONKOTSU RAMEN

★ SHOYU
TONKOTSU RAMEN

★ Ramen Cay Đùi Gà Chiên
Spicy Ramen with Fried Chicken Drumstick

RAMEN SHOYU TONKOTSU CAY
Spicy Shoyu Tonkotsu Ramen

RAMEN KIMCHI HEO CAY
Spicy Pork Kimchi Ramen

RAMEN KIMCHI HẢI SẢN
Spicy Seafood Kimchi Ramen

CƠM

★ CƠM CÀ RI BÒ
Beef Curry Rice

★ CƠM CÀ RI ĐÙI GÀ CHIÊN
Fried Chicken Drumstick Curry Rice

CƠM CÀ RI GÀ KARAAGE
Karaage Chicken Curry Rice

CƠM BÒ TRỨNG
Japanese Beef Rice Bowl with Egg

CƠM BÒ
Japanese Beef Rice Bowl

SIDE DISH

★ Gyoza

ĐÙI GÀ TỎI CHIÊN GIÒN
SỐT TARU TARU
Fried Chicken Drumstick with Tartar Sauce

GÀ CHIÊN SỐT TARU TARU
Fried Chicken with Tartar Sauce (3 pcs)

KHOAI TÂY CHIÊN MÙI CAU
Potato Wedges

★ Takoyaki

★ Chicken Karaage

BEST MATCH

BỮA ĂN ĐỦ ĐẦY HƠN
VỚI CÁC MÓN ĂN KÈM

Set Gyoza mini
+ Nước

Set Chicken Karaage mini
+ Nước

Set Gyudon mini
+ Nước

Set Chikuwaken
+ Nước

TOPPING

Thêm món ăn kèm để tạo nên tô mì đặc biệt theo sở thích của bạn

TRỨNG CHÁNH 10.000

TRỨNG SHOYU 10.000

XÀ XÍU 45.000

BÒ TÁO HẠNH TÂY 45.000

ĐÙI GÀ CHIÊN GIÒN 25.000

SỐ ĐÉP 45.000

10.000 BẾP CÀI

CÁI CỎ RƠI

BÔNG BÉNH MÌ

QUY TRÌNH HỢP TÁC NHƯỢNG QUYỀN



CƠ HỘI ĐẦU TƯ TIỀM NĂNG ĐỐI TÁC NHƯỢNG QUYỀN

Với những lợi thế này, cùng xu hướng phát triển mạnh mẽ của ẩm thực Nhật Bản tại Việt Nam, Kohaku Ramen & Udon tạo nên nền tảng vững chắc, mở ra tiềm năng hợp tác và phát triển bền vững cho các đối tác nhượng quyền.

**QUY TRÌNH NHANH GỌN
TỐI ƯU HÓA SỐ LƯỢNG MÓN**

07 phút
THỜI GIAN RA MÓN
TIÊU CHUẨN

4.000
TÔ MÌ UDON & RAMEN
/ NGÀY

*Tổng toàn hệ thống

850 triệu
DOANH THU
TRUNG BÌNH/ THÁNG

*Mỗi cửa hàng/ tổng toàn hệ thống

**TỆP KHÁCH HÀNG
ĐA DẠNG VÀ ĐÔNG ĐẢO**

Kohaku Ramen & Udon thu hút đa dạng khách hàng từ học sinh, sinh viên, nhân viên văn phòng đến gia đình và trẻ nhỏ.

4.000
LƯỢNG KHÁCH
/ NGÀY

*Tổng toàn hệ thống

117.202
VND/ KHÁCH
MỨC CHI TIÊU TRUNG BÌNH

**VỊ TRÍ CỬA HÀNG ĐẮC ĐỊA:
TRUNG TÂM THÀNH PHỐ &
TRUNG TÂM THƯƠNG MẠI**

Khu vực có mật độ dân cư cao, lưu lượng khách lớn và khả năng tiếp cận đa dạng nhóm khách hàng, tạo lợi thế rõ rệt cho việc thu hút và duy trì nguồn khách ổn định.

TỐI ƯU CHO NHU CẦU DỪNG BỮA THEO NHÓM

FAMILY COMBO

Phù hợp cho
4-5 KHÁCH

**HAPPY
COMBO**



**COUPLE
COMBO**

Phù hợp nhóm
2 KHÁCH



Fried Chicken Drumstick
with Tartar Sauce

Gyoza (5pcs)

Takoyaki

Chicken Karaage (3pcs)

TỪNG KHOẢNH KHẮC, TỪNG TRẢI NGHIỆM TRỌN VẸN



★★★★★

“Hôm nay 29/11/24 mình và 3 người bạn thân đi shopping Thứ sáu đen tối tại Vincom Đồng Khởi. Shopping đói bụng cùng với mùi thơm của mì Udon đã lôi kéo tụi mình đến.

Mình có dịp ghé Ramen Kohaku tại Đồng Khởi và thật sự rất hài lòng. Món gà rán ở đây cực kỳ giòn, thấm vị và không bị quá dầu mỡ. Ramen tomyum thì ngon xuất sắc, nước dùng đậm đà, chua cay vừa phải, sợi mì dai ngon và topping rất đầy đặn.

Salad cũng là một điểm cộng lớn, rau tươi, nước sốt pha vừa miệng, không quá ngọt hay béo.

Điều làm mình ấn tượng hơn cả là thái độ phục vụ của nhân viên. Nhân viên rất thân thiện, nhiệt tình và luôn để ý khách hàng. Anh nhân viên cực kì đẹp trai và dễ thương tuyệt đối!

Mình chắc chắn sẽ quay lại để thử thêm các món khác!”

★★★★★

“Quán ở tầng b3, gần phía siêu thị winmart. Giá cao nhưng so với mặt bằng quận 1 thì rất vừa phải.

Menu đa dạng. Chờ món tầm 10-15p. Mì ra tô đầy ắp topping. Nước lèo đậm vị. Bò siêu ngon. Cho gọn thì kêu combo. Tô tonkotsu ramen khổng lồ luôn. Nước lèo nhạt. Ăn bao no Nhân viên nhanh nhẹn, thân thiện, chuẩn Nhật Bản.”



★★★★★

“Mọi người nên ăn thử nhé, mình ăn cũng ở đây cũng nhiều, giá thành cũng hợp lí lắm, đáng để trải nghiệm, nhân viên cũng dễ thương... Trung thành với mỗi Kohaku...”



★★★★★

“Lần đầu biết tới Kohaku qua giới thiệu, thấy phục vụ tốt vs đồ ăn ngon lắm, hợp khẩu vị cực. Rất khuyến khích thử qua nếu đam mê đồ ăn Nhật nhe.”

★★★★★

“Hôm nay mình có đi mua sắm ở vincom đồng khởi tối có ghé vào quán mì udon dùng bữa, quản lí,nhân viên tiếp đón nhiệt tình , đồ ăn ra món nhanh và ngon chất lượng nhé cả nhà. Lần sau mình có đến vincom nhất định sẽ ghé quán.”



★★★★★

“Mình order phần mì Ramen Tokotsu nhỏ, ăn vừa đủ no, nước mì có vị béo thanh ko bị ngấy, sợi mì dai ngon. Nhân viên nhiệt tình. Giá cả hợp lý so với chất lượng.”



★★★★★

“Tình cờ vào Kohaku vì quán ramen muốn đến chưa mở cửa, nhưng thật sự bất ngờ vì trải nghiệm vô cùng ueng ý và chất lượng.

• Không gian: chi nhánh Phan Xích Long nhỏ nhắn, âm cúng như mấy quán ở Nhật, nhưng vẫn thoáng mát không bị nóng.

• Nhân viên: bạn gái và bạn nam phục vụ cho bàn mình hôm đó rất nhiệt tình và dễ thương, dù quán có đông khách và mình cũng gọi đi gọi lại nhiều nhưng các bạn vẫn nhiệt tình và niềm nở.

• Món ăn: mình gọi Udon Bò size lớn và Shoyu Ramen cũng size lớn luôn.

- Udon rất nhiều thịt bò, nước dùng rất ngọt và thanh, đặc biệt không bị mặn như nhiều quán khác, lần đầu chồng mình thử Udon ngon quá ổng phải order thêm một tô nữa ăn mới đã luôn kkk.

- Ramen mình gọi gồm thịt heo, măng khô, cải thìa, và trứng lòng đào ngâm tương. Miếng thịt xắt rất dày và to đan xen mỡ nạc vừa phải ăn vô cùng đã miệng và không hôi mùi thịt. Sợi mì dai mềm vừa phải không bị bở. Nước súp đục đục, béo béo thơm thơm, hậu ngọt dịu rất lạ miệng. Cái tô bạn nhân viên quán bung ra bụi chồng hết hồn luôn kkk, size L mình ăn không hết phải sốt ra cho bạn chồng ăn phụ 1/3.

• Nước uống: mình gọi Kohaku Tea là trà tắc, trà thơm, pha rất vừa ý mình chua ngọt vừa đủ, tụi mình phải gọi đến 4 ly kkk.

Đối với người ít trải nghiệm ẩm thực Nhật Bản như mình, món ăn như vậy là quá ngon và vừa miệng, mình sẽ quay trở lại.”



MÔ HÌNH SINH LỜI CHÀO ĐÓN NHÀ ĐẦU TƯ THỨC THỜI HÃY TRỞ THÀNH ĐỐI TÁC KOHAKU NGAY HÔM NAY

Tìm hiểu thông tin & trở thành đối tác nhượng quyền tại

HOTLINE: +84 888 104 799

MOBILE/WHATSAPP: +84 906 357 588 (Mr. Châu)

EMAIL: ngocchau.nguyen@sol.com.vn

FACEBOOK OFFICIAL:



SOL SENSE OF LIFE



KOHAKU RAMEN & UDON

