



健향초 흑염소

PREMIUM 신이 내린 보양식

# 향초흑염소 소개서

흑염소 요리전문 프랜차이즈

# 목차.

## I 향촌흑염소

- 01 브랜드 소개
- 02 히스토리
- 03 가맹점 현황
- 04 매장 유형
- 05 대표 메뉴
- 06 마케팅

## II 창업 경쟁력

- 01 요약
- 02 창업 아이템
- 03 안정된 유통
- 04 주방의 시스템화
- 05 수익 구조

## III 가맹 가이드

- 01 개설 절차
- 02 교육일정
- 03 개설비용

I

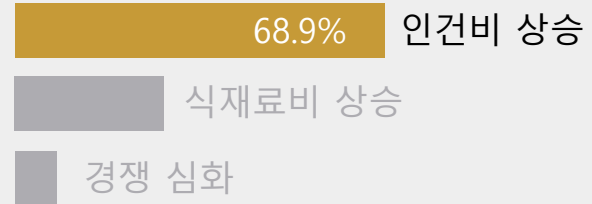
## 향촌흑염소

- 01 브랜드 소개
- 02 히스토리
- 03 가맹점 현황
- 04 매장 유형
- 05 대표 메뉴
- 06 마케팅



## 외식업체 경영상 애로사항 조사 결과

외식업체 경영 실태조사에 따르면 외식업체의 가장 힘든 경영상 애로사항은 '인건비 상승'으로 무려 68.9%를 차지하며, '식재료비 상승'과 '경쟁 심화'가 그 뒤를 바로 이었습니다.



+ 차별화된 맛

+ 운영 노하우

+ 안정적인 물류공급

- 불필요한 유통과정



향촌흑염소는 국내산·호주산 염소 유통 전문회사 (주)고트팜 설립을 통해 불필요한 유통과정을 줄여 품질 좋은 상품을 합리적인 가격으로 제공합니다.

또한 박광석 대표의 오랜 프랜차이즈 가맹사업으로부터 물류, 마케팅, 매장 운영 경험과 노하우를 통해 구축된 심플한 운영 시스템은 누구나 쉽게 배우고 적은 인력으로도 운영이 가능하여 안정적인 수익을 기대할 수 있습니다.

차별화된 맛과 운영노하우, 안정적인 물류공급을 기반으로 지속적으로 성장중인 향촌흑염소!

## 01 브랜드 소개 (1/2)

### '건강촌 이야기'의 역량

- 대표이사의 프랜차이즈 경력 및 전문성
- ✓ 'C' 커피 프랜차이즈 이사 역임  
(해외사업팀 총괄, 중국 3개성 및 싱가포르, 라오스 마스터 프랜차이즈 협약)
- ✓ 중앙대 경영학과 졸업
- ✓ 공인중개사 17회
- 국내산·호주산 염소 유통 전문회사 (주)고트팜 운영

### 마켓 트렌드

- 저출산 초고령사회
- 건강/보양식에 대한 소비자의 니즈
- 외식형 간편식 시장의 성장
- 개고기 대체재로 염소고기 부상
- 고물가/고환율/고금리/각종 비용 상승
- 인력 관리의 어려움
- 세대의 변화

### 차별화된 맛과 운영 노하우, 안정적인 물류공급

- 1 주요 고객이 40-60대, 60대 이상으로 재방문율이 높음
- 2 유행이 적고 장기 충성고객 누적이 가능한 아이템
- 3 모든 음식에 상황버섯 우린 육수를 활용한 건강한 음식
- 4 염소와 더불어 상황버섯 삼계탕 등의 메뉴를 통한 호불호 없는 메뉴 구성
- 5 본사가 직접 국내산·호주산 염소고기를 유통하여 '변함없는 맛' 유지
- 6 동일 조건의 안정된 유통 시스템과 주방의 시스템화로 맛의 일관성, 간편성, 인건비 절감

# 01 브랜드 소개 (2/2)

단순 인테리어 요소가 아닌 **차별화된 서비스**로  
 향촌흑염소만의 **브랜딩화**



흑염소 모형 디스플레이  
 (포토존 활용)



엑기스 주는 집  
 (흑염소 엑기스 제공)



매장에서 직접 내린 흑염소  
 진액  
 (OEM 납품공장 가동 중)

## 02 히스토리

향촌식품 등록  
밀키트, 흑염소 엑기스 온라인 판매

2021

Goatfarm  
주식회사 고트팜

국내산·호주산 유통  
전문회사  
(주)고트팜 설립

2022.10

전남, 충북, 경기 등  
가맹 계약 진행 중

2024.01~

2017.09

천안시 유량동  
본점 오픈

2022.04

천안시 백석동  
직영점 오픈

2022

유량동 본점  
연매출 25억 달성

2023.08

양평 스마트점 가맹 1호점 오픈  
목포 용해점 가맹 2호점 오픈



### 03 가맹점 현황



## 전국가맹점현황

경기도 (양평, 평택),  
 충청도 (천안, 유량, 백석, 증평, 공주, 흥성, 보령),  
 전라도 (목포, 완주),  
 경상도 (대구)  
 서울·강원·경상·경기·전남 지역  
 추가 가맹 계약 협의 및 진행 중

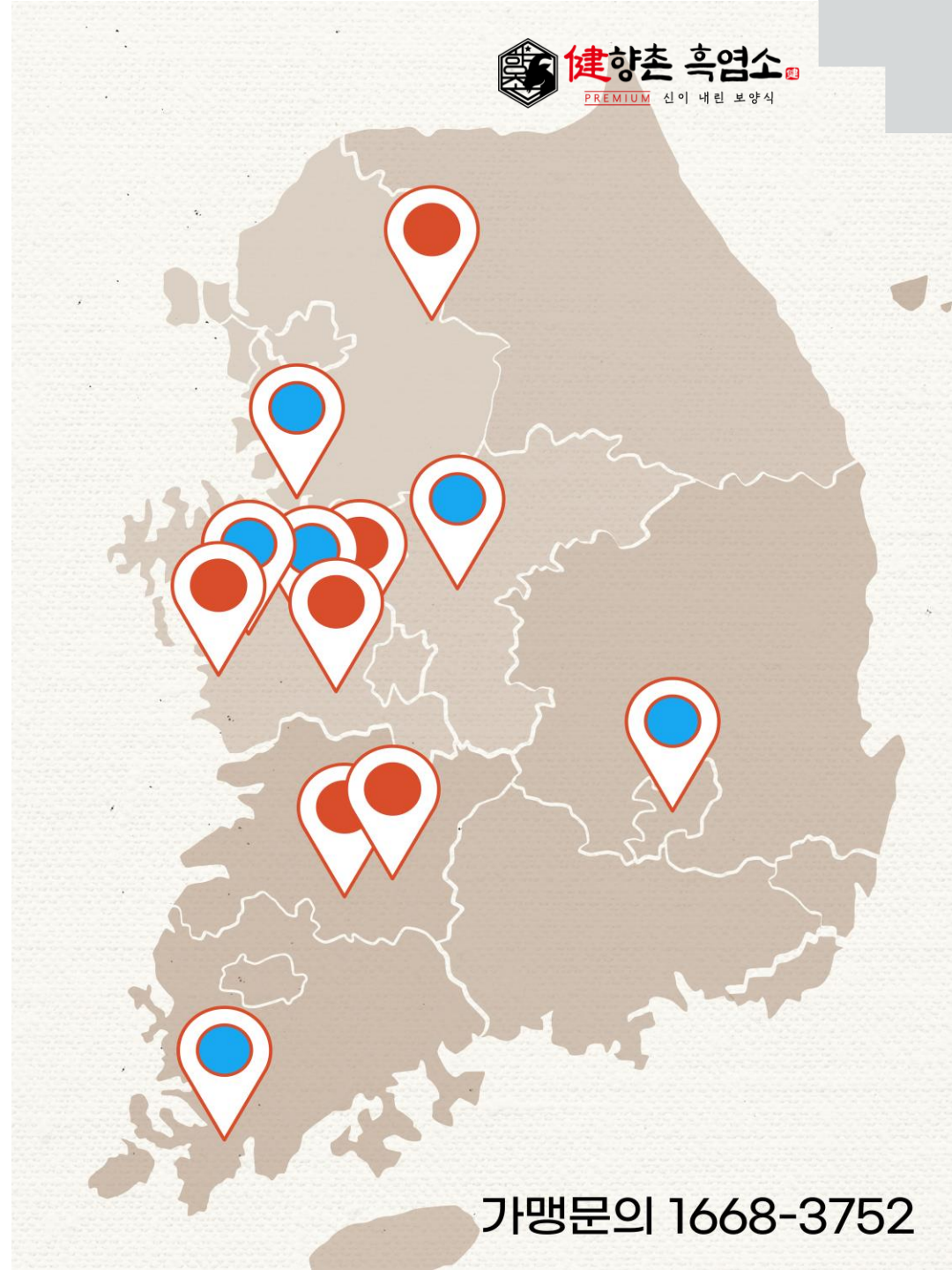
#### 프리미엄매장

유량동본점, 양평스마트점,  
 전북완주점, 공주동학사점, 보령점

#### 스탠다드매장

백석직영점, 목포용해점, 평택진위점,  
 대구팔공산점, 충북증평점, 흥성내포점

**오픈예정** - 아산 신정호수점, 경산하양점,  
 창원점, 당진점



가맹문의 1668-3752



## 04 매장 유형 (1/2)

### Type '프리미엄'

면적

80~120평

추천 상권

넓은 주차장이 가능한 시 외곽 지역  
산.절.골프장.관광지 등의 명소 근처

특징

엑기스 직접 제조 가능, 프리미엄 로고 사용

점포 현황

유량동 본점, 양평 스마트점,  
전북 완주점,공주 동학사점, 보령점



## 04 매장 유형 (2/2)

### Type '스탠다드'

면적

30~60평

추천 상권

중심 상권보다는 오피스 상권  
신도시 상권보다는 구도심 상권  
공장지역 또는 노동자 밀집 지역

특징

부담 없는 가격으로 점심 고정 매출 높은 편,  
스탠다드 로고 사용

점포 현황

백석점, 목포 용해점, 평택 진위점,  
증평점, 대구팔공산점, 흥성내포점



## 05 대표 메뉴 (1/3)

모든 메뉴에 '상황버섯 우린 육수'를 사용했습니다.



갈비수육

—  
당일 삶아  
냄새 없이 부드럽습니다.



눈꽃전골

—  
상황버섯 우린 육수와  
다양한 버섯으로 눈꽃을  
형성하였습니다.



궁채넣은 무침 한접시

—  
궁채를 넣어 아삭한 식감을  
더욱 살렸습니다.

## 05 대표 메뉴 (2/3)

모든 메뉴에 '상황버섯 우린 육수'를 사용했습니다.



염소탕

—  
 1년 미만의 어린 염소를 사용하여 부드럽고 잡내가 덜합니다.



상황버섯 삼계탕

—  
 온 가족이 즐길 수 있는 호불호 없는 메뉴입니다.



50년 전통 들기름 막국수

—  
 50년 전통집 들기름을 사용하여 고소하고 담백합니다.

# 06 마케팅 (1/4)

## KBS2TV, MBC, SBS Biz, B tv, 라디오 등 '다양한 매체' 활동



KBS 2TV 생생정보  
343회 2017.06.07  
<기(氣)찬 보양식 흑염소>



MBC 생방송 오늘저녁  
1001회 2019.01.29  
<돈이 안 아깝다! 제철 보양식>



SBS Biz 생생정보 경제특특  
592회 2021.04.20  
<나태주가 찾은 보양식>



SBS 라디오 103.5MHz  
오후 2:20~4:00  
생방송 라디오 방송 중



## 06 마케팅 (2/4)

### 유튜브, 서울경제TV 등 '다양한 매체' 활동



<IPTV-타겟팅광고>



<유튜브-팔도스토리>



<서울경제TV-조영구의 트렌드 핫이슈>



<유튜브-30대 자영업자 이야기/양평점 >



<경기도경제과학진흥원 홍보영상 촬영/양평점 >

# 06 마케팅 (3/4)

## 블로그, 매거진, 프랜차이즈 박람회 참여 등 '다양한 플랫폼' 활용



<블로그 체험단, 자사 블로그 운영>



<매거진-Interview>



<IFS 프랜차이즈 박람회참가>

# 06 마케팅 (4/4)

## '리뷰' 관리 및 '플레이스' 관리

**모자이크31**  
리뷰 7 · 사진 55

팔로우

이용 방법 예약 없이 | 대기 시간 바로 입장 | 목적 가족모임...  
 지난해에 전골 먹고 너무 맛있어서 오늘은 수육을 맛 보러 왔어요. 갈비수육에 부추식감이 너른 조화롭고 맛있어요. 직원분 친절과 상냥하심은 덤이네요... <v>

😊 음식이 맛있어요 +4

😋😋 2명 > 2.1.목 · 2번째 방문 · 영수증

**향촌흑염소 유량동본점** | 2.4.일

저희 향촌과 함께 오래오래 건강하세요!! 저희 베스트 메뉴 수육과 전골을 다 드셔보셨네요!! ㅎㅎ 맛은 자신있게 보장합니다!! 항상 찾아주셔서 감사하고 더 발전하는 향촌 되겠습니다! **담당자 이승모 팀장-**

**오로라보러가자7**  
리뷰 18 · 사진 36

팔로우

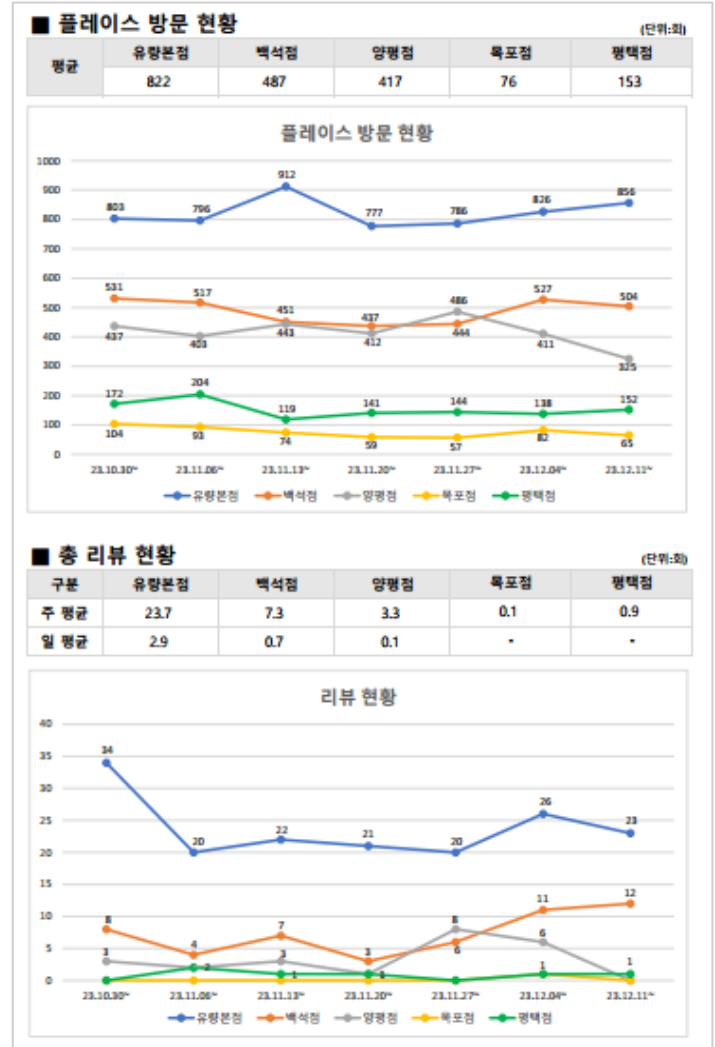
이용 방법 예약 없이 | 대기 시간 바로 입장 | 목적 데이트 | 동행 연인-배우자  
 몸보신 필요할때마다 와서 먹고있어요 ㅎㅎ 평일에 오면 점심특선으로 간단하게 먹을수있어서 좋네요 진하고 맛있어요 점심특선인데도 고기도 은근 많이 들어있구요 근데 고기나 연육 방식 업그레이드 시키셨는지~~ 예전보다 고기가 더 부드러워졌어요 부드럽고 탱글탱글해요 더 맛있어졌어요!! ㅎㅎ 흑염소 진액도 주시고 굿!

😊 음식이 맛있어요 🍴 특별한 메뉴가 있어요

😋 1명 > 2.26.월 · 2번째 방문 · 영수증

**향촌흑염소 백석점** | 3.3.일

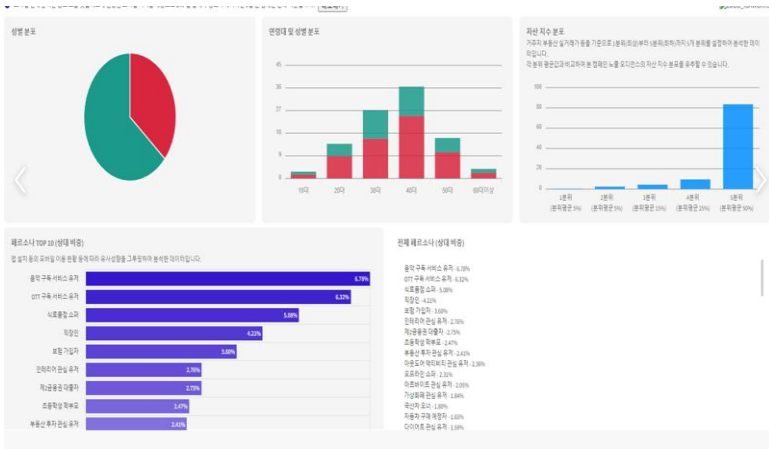
항상 고객님께 맛있고 건강향 음식을 드리기위해 노력하고 있습니다. 이렇게 칭찬을 받으니 저희가 부듯하고 더욱 힘이나네요^^ 너무 감사합니다. 언제든 찾아 주세요~ **담당자 김미리**





# 06 마케팅 (4/4)

## 지역 타케팅 'IPTV케이블 방송' 진행



<IPTV-타겟팅광고>

## II

### 창업 경쟁력

- 01 요약
- 02 창업 아이템
- 03 안정된 유통
- 04 주방의 시스템화
- 05 수익 구조



## 01 요약

고령화 시대에서  
초고령화 시대로

건강에 대한 소비자 니즈와  
보양식 시장의 성장

국내산·호주산 염소고기  
본사 직접 유통·납품

유행을 타지 않는  
창업아이템

높은 재방문율과  
객단가,  
부가수익 창출

변함없는 '맛' 유지

흑염소 엑기스 주는 집, **健향촌흑염소**

1 유행 타지 않는 보양식 메뉴

2 충성고객 누적, 매년 매출증대

3 간편조리시스템으로  
전문인력 불필요

4 타업종 대비 인건비,  
원가율 절감

## 02 창업 아이템

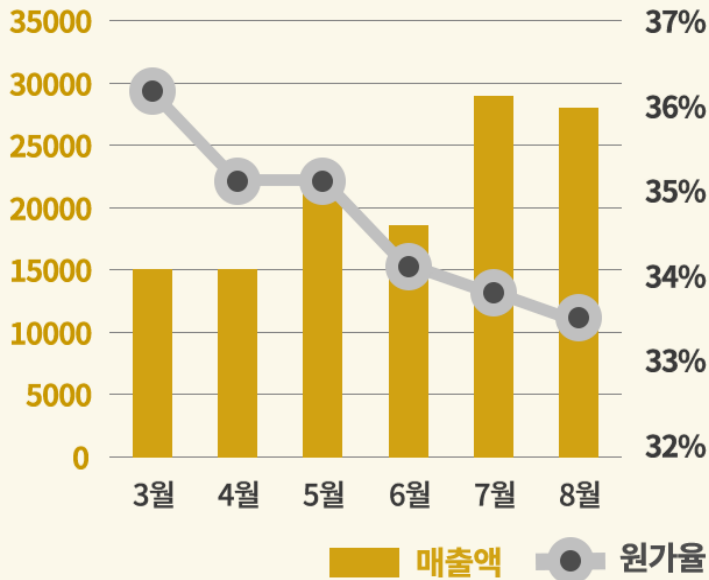
“대한민국은 2025년 초고령사회로 진입”

### '유행 없는' 창업 아이템

- 1 유행을 타지 않는 상품군으로 꾸준한 매출 상승 가능
- 2 초고령화 시대, 지속 가능한 사업 아이템

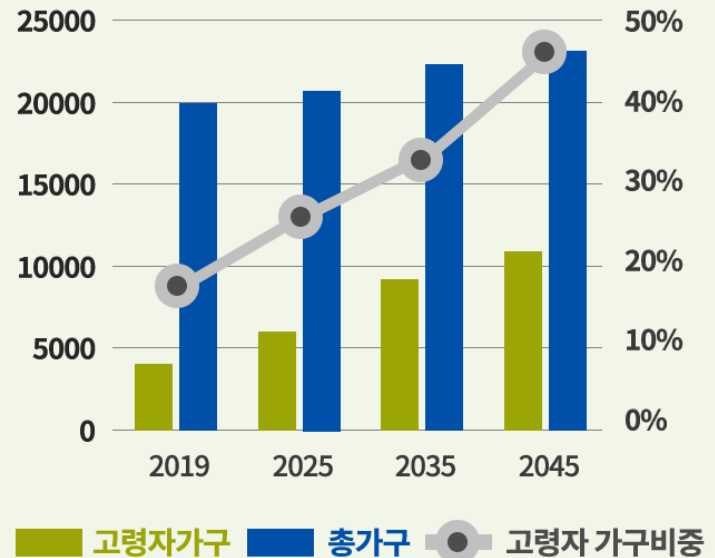
#### 유량동 본점 2023년 매출현황

(단위:만원,%)



#### 고령자 가구 비중추이

(단위:천개가구,%)



## 03 안정된 유통

### '일관성'

- 1 품질유지 ▶ 1년 미만의 어린 염소만 직접 유통·납품
- 2 유통관리 ▶ 3자물류시스템(3PL) 통한 효율적 운영



'변함 없는 맛'의 핵심

본사 자회사인 (주)고트팜을 통해  
 국내산·호주산 염소고기를  
 안정적으로 유통·납품



### 3PL 물류

- 주 2~3회 발주, 익일 배송
- 시스템을 통한 효율적 재고관리
- 향촌흑염소 전용 상품 발주
  - 호주산 염소고기(스킨오프)
  - 육수 농축액
  - 육수 1차(파우더), 2차(소스)



전문화된 물류관리 업무 제공



## 04 주방의 시스템화

### '육수 패키지화'

누구라도 쉽게  
조리과정 단순

- 1 간편함 1,2,3차 육수 패키지로 누구나 쉽게 조리 가능
- 2 전문인력 불필요 주방 전문인력 의존도를 낮추는 조리방식
- 3 인건비 절감 간소한 조리과정을 통해 안정적으로 운영



<1,2,3차 육수패키지 이미지>



STEP 1  
삶은 고기에  
육수 넣고



STEP 2  
끓여주면



STEP 3  
완성!

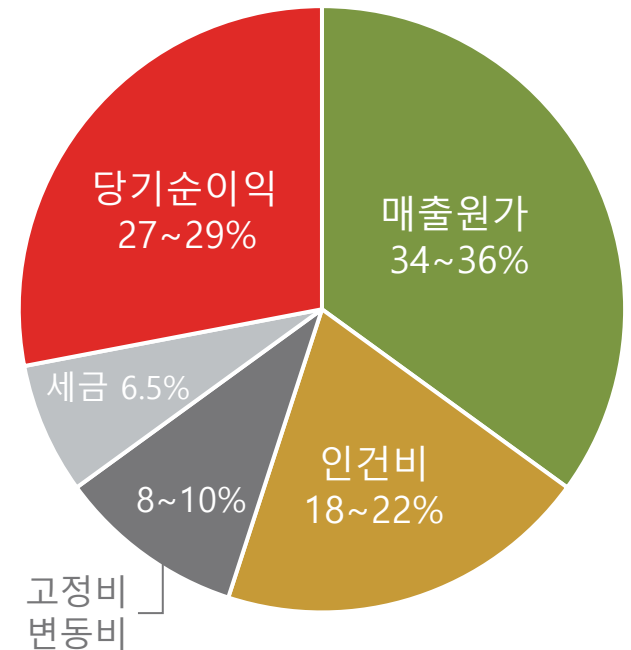
## 05 수익 구조 (1/2)

### '수익 분석' 유량동 본점

- 1 테이블당 평균 8만원의 높은 객단가
- 2 직원당 일매출 60~80만원 가능한 탄탄한 구조
- 3 흑염소 진액 판매로 추가 매출 가능

(단위:천원,%)

계 정 명	2023년 7월		2023년 8월	
	금액	비율	금액	비율
매 출 액	295,994	100	288,082	100
매 출 원 가	100,640	34.0	96,510	33.5
인 건 비	54,170	18.3	54,740	19.0
고정비/변동비	26,640	9.0	26,220	9.1
세 금	19,240	6.5	18,725	6.5
당기순이익	95,304	32.2%	91,887	31.9%



# 05 수익 구조 (2/2)

(단위:천원,%)

## '수익 분석' 백석점

-35평형, 오토매장  
-22년 4월 오픈

매니저(주5일) \*1명 3,000,000  
 홀서빙(주6일) \*1명 3,000,000  
 주방(주6일) \*1~2명 3,000,000  
 파트타임(시급\_주휴포함) 11,000  
 파출부(일당백\_평일) 115,000  
 파출부(일당백\_주말) 120,000

수선비, 통신비, 소모품비,  
 보험료, 음식물처리비, POS, 잡비

계정명	2024년 1월 (최저)		2023년 7월 (최고)		
	금액	비율	금액	비율	
매출액	50,010	100	92,500	100	
매출원가	17,003	34	25,900	28	
매출이익	33,007	66	66,600	72	
급여	정직원	9,230	18.5	12,920	14
	알바	1,320	2.6	5,280	5.7
관리비	임대료	2,200	4.4	2,200	2.4
	카드수수료	563	1.1	1,480	1.6
	수도광열비	1,350	2.7	2,497	2.7
	광고선전비	550	1.1	400	0.4
	기타	1,850	3.7	2,203	2.4
판관비합계	17,063	34.1	26,980	29.2	
매출영업이익	15,944	31.9	39,620	42.8	
세금	종합소득세	1,250	2.5	2,312	2.5
	부가세	2,000	4	3,700	4
당기순이익	12,694	25.4%	33,608	36.3%	



Ⅲ

가맹 가이드

- 01 개설 절차
- 02 교육일정
- 03 개설비용



# 01 개설 절차

## 가맹점 개설 절차



STEP 1  
상권분석

개설비용 및 매출, 수익구조 브리핑  
상권/입지분석, 실측/평면도 준비  
정보공개서 확인



STEP 2  
가맹 계약

점포 계약  
가맹 계약서 작성



STEP 3  
점포실측/도면협의

도면 확정



STEP 4  
매장 시공

매장 시공



STEP 5  
교육

조리교육  
운영교육



STEP 6  
개점 준비

보건증 신청, 위생교육 수료  
각종 인허가(영업신고,  
사업자등록증 등) 신청



STEP 7  
영업준비

초도 물류 입고 및 준비  
신용카드/인터넷/전화 신청



STEP 8  
오픈

매장 오픈

# 교육일정

- 1 본사 교육기간 총 5일 및 별도 온라인 교육 영상 가이드 제공
- 2 도면 확인 1주일 내로 본사 운영팀과 교육일정 조율

### 본사 교육

교육장소 본점 현장 교육

교육대상 점주 혹은 점장, 주방장, 홀매니저

교육기간 본사 교육 2일, 매장 교육 2일, 오픈 지원 1일

교육내용 조리교육 : 주방설비 및 조리 기기 활용법,  
메뉴 조리법, 관리 방법

운영교육 : 경영, 마케팅 및 서비스 교육

### 온라인 교육

각 메뉴별 조리 영상 및  
레시피 제공

### 03 개설비용

## '프리미엄' 매장

(264㎡[80평] 기준/ 단위:천원, VAT별도)

항 목	세 부 내 용	금 액	비 고
가맹비	계약금, 가맹비, 개점제반비용	10,000	
로열티	매장 운영 노하우 및 제공하는 각종 서비스	300	월고정
교육비	본사2일, 가오픈2일, 오픈지원1일	5,000	
인테리어	주방 및 홀 의장공사 (3.3㎡ 당 180만원)	144,000	직접공사 가능 (감리비 3.3㎡ 당 30만원)
간판	LED 또는 플렉스 현장시공에 따라	6,000	현장 견적
기물	500인솔 포함	29,445	테이블 30개 기준
집기	주방,홀 집기비품	10,784	
판촉홍보물 등	유니폼, 메뉴판, 판촉홍보물 등 로고 집기류	1,500	
초도물품	식자재, 염소, 소스류 등	5,000	
엑기스 관련	엑기스통, 포장기계(1SET)	3,500	선택사항
합 계		215,529	

※ 전기증설, 철거공사, 외부공사, 가스공사, 냉난방, 화장실, 급배기, POS 및 음향설비는 별도 비용입니다.

※ 264㎡ [80평] 이상 별도 협의

※ 위 사항은 점포 여건에 따라 변동될 수 있습니다.

본점 주소

충남 천안시 유량동 250-1

홈페이지

[www.향촌흑염소.com](http://www.향촌흑염소.com)

가맹 문의

1668-3752

E-mail

[0070pks@naver.com](mailto:0070pks@naver.com)

# 감사합니다

