

麵屋 はなび

めんや 하나비



SINCE 2008 · NAGOYA JAPAN



원조라는 말 대신, 데이터로 설명합니다

2008년 나고야의 작은 라멘집에서 처음 만들어진 **마제소바**
그 원본 레시피와 운영 방식을 한국에서 11년째 지켜 온 브랜드가 멘야하나비입니다.
이 안내서는 브랜드의 기록, 메뉴, 원가 구조, 물류, 평형별 개설 비용, 개설 절차를 순서대로 담았습니다.

2008 나고야 본점에서 타이완 마제소바 탄생	2013 新なごやめし総選挙 준그랑프리 수상	24호 누적 가맹점수	26.9% 원가율 *물류사 식자재 공급가 기준
---	---	-----------------------------------	---

BRAND

- 01

원조의 시작

03
- 02

나고야메시 · 연표

04
- 03

일본 본점 수상 기록

05
- 04

한국에서의 검증 · 미디어

06
- 05

한 그릇의 조화

07
- 06

메뉴

08

FRANCHISE

- 07

원가 구조

10
- 08

CJ프레시웨이 물류 · 공급

11
- 09

콘텐츠 · 마케팅 지원

12
- 10

평형 가이드

13
- 11

평형별 개설 비용

14
- 12

개설 절차 · FAQ

15



O1 起源 ORIGIN

마제소바는 여기에서 시작됐습니다.

2008년, 일본 아이치현 나고야시 나카가와구의 작은 라멘집 .
타이완 라멘용으로 만든 매콤한 다진고기(台湾ミンチ)가 국
물과 어울리지 않자

한 아르바이트 직원이 "삶은 면에 올려 보면 어떨까요"라고 제
안합니다. 국물을 없애고 끓은 면에 민찌·노른자·부추·파·마
늘·김·어분을 올린 한 그릇. 타이완 마제소바의 시작입니다.

창업자 新山直人(니야마 나오토)가 만든 이 레시피는 나고
야를 대표하는 음식이 되었고, 2015년 서울 잠실 송리단길에
한국 1호점이 문을 열었습니다. 같은 해 본점의 조리법을 전수
받은 지동석 이사가 한국 매장의 맛 기준을 관리합니다. 남은
소스에 밥을 비벼 먹는 시메(×)까지,
지금 마제소바를 먹는 방식은 이 가게에서 만들어졌습니다.

나고야시가 인정한 멘야하나비!

2013

新なごやめし
総選挙

준그랑프리

準グランプリ

나고야메시 엑스포 방문객이 직접 시식하고 투표하는 방식. 약 40개 점포가 참여한 2013년 대회에서 「麺屋はなび 高畑本店・元祖台湾まぜそば」가 준그랑프리를 받았고, 당시 나고야 시장(河村たかし)의 표창을 받았습니다.



연표

2008 나고야에서 타이완 마제소바 탄생

2012-14 타베로그 BEST RAMEN 3년 연속 선정

2013 준그랑프리・나고야 시장 표창

2015 한국 1호점 잠실 본점(송리단길) 오픈
지동석 이사 본점 레시피 전수

2016 tvN 수요미식회 82회 방영 (2016.09.07)

2017-18 타베로그 ラーメン百名店 EAST 선정 (일본 본점)

2021 일본 타이완 마제소바 협회(JTMA) 설립

2022 한국 정보공개서 등록・가맹사업 본격화
KCIA 한국소비자산업평가 라멘부문 우수・마켓컬리 밀키트 입점

2026 CJ프레시웨이 물류 계약
전국 콜드체인・온라인 발주 (11p)



맛으로 인정받은 기록

일본 최대 음식 리뷰 플랫폼 타베로그(食べログ)가 매년 선정해 매장에 보내는 인증 스티커입니다.
광고로 살 수 없는, 이용자 평가로 매겨진 기록입니다.

BEST RAMEN 2012
食べログ ベストラーメン 2012
38万人のレビューに選ばれた至高の名店

麺屋はなび

THIS RESTAURANT IS SELECTED AS TABLOG BEST RESTAURANT 2012.
BY USER VOTES OVER MORE THAN 72000 RESTAURANTS
IN JAPAN.

BEST RAMEN 2012
食べログ ベストラーメン

BEST RAMEN 2013
食べログ ベストラーメン 2013
45万人のレビューに選ばれた至高の名店

麺屋はなび

食べログ

THIS RESTAURANT IS SELECTED AS TABLOG BEST RESTAURANT 2013.
BY USER VOTES OVER MORE THAN 74000 RESTAURANTS IN JAPAN.

BEST RAMEN 2013
45万人のレビューに選ばれた

BEST RAMEN 2014
食べログ ベストラーメン 2014
53万人のレビューに選ばれた至高の名店

麺屋はなび

食べログ

THIS RESTAURANT IS SELECTED AS TABLOG BEST RESTAURANT 2014.
BY USER VOTES OVER MORE THAN 77000 RESTAURANTS IN JAPAN.

BEST RAMEN 2014
53万人のレビューに選ばれた

Japan Ramen Award 2016

This restaurant is selected as
Tablog JAPAN RESTAURANT AWARD 2016
by user votes over all restaurants in Japan.

食べログ

Japan Ramen Award 2016
Tabelog

百名店 EAST 2017
ラーメン百名店

麺屋 はなび 高畑本店

うまいもの、いま食べるなら、このお店。
This restaurant was elected as
the Category Top 100
you should eat for 2017.

百名店 EAST 2017
ラーメン百名店

百名店 EAST 2017
ラーメンEAST 2017

うまいもの、いま食べるなら、このお店。
This restaurant was elected as the Category Top 100 you should eat for 2017.

食べログ

百名店 EAST 2017
매장 부착 스티커

百名店 EAST 2018
ラーメン百名店

麺屋はなび 高畑本店

うまいもの、いま食べるなら、このお店。
This restaurant was elected as
the Category Top 100
you should eat for 2018.

百名店 EAST 2018
麺屋はなび 高畑本店

百名店 EAST 2018
ラーメン百名店

麺屋はなび 高畑本店

うまいもの、いま食べるなら、このお店。
This restaurant was elected as
the Category Top 100
you should eat for 2018.

百名店 EAST 2018
매장 부착 스티커

麺屋はなび

메냐하나비 麺屋はなび

레드리본 선정 서울 2026 선정

#마제소바

블루리본,레드리본 수여
2024~2026

미디어가 먼저 찾아옵니다.



tvN 수요미식회



SBS 생활의 달인 2회 출연



SBS 생방송 투데이



JTBC 밤도깨비



iHQ 맛있는 녀석들



유튜브 찐양



외부 평가

2022 KCIA 한국소비자산업평가

KOREA 블루리본 서베이 등재

SIKSIN 식신 맛집 등록

JAPAN 타베로그 선정 6회 · 나고야메시 준그랑프리

비밀수록 풍미가 깊어지는 일품 요리

특제 민찌 台湾ミンチ

매콤하게 볶은 다진고기. 본
사 HACCP 공장 생산

부추 · 파 薬味

향과 식감을 더하는 생야채

굵은 면 極太麺

소스를 끌어안도록 설계된
전용 면



노른자 卵黃

비비는 순간 소스 농도를
완성

김 · 사바가루 · 마늘

고등어 가루와 다진 마늘이
감칠맛의 축

마제 타래 秘伝ダレ

그릇 바닥의 비법 소스. 본사
일괄 공급

STEP 01

충분히 비빈다

그릇 바닥의 타래가 면 전체에 고루 묻도록

STEP 02

그대로 먹는다

면과 민찌를 함께 집어 한입에

STEP 03 · ✕

시메(✕)로 마무리

남은 소스에 밥(追い飯)을 비벼 먹는
나고야식 마무리

대표적인 마제소바 라인

SIGNATURE



마제소바

台湾まぜそば



도니꾸 마제소바

豚肉まぜそば



네기시오 마제소바

ネギ塩まぜそば



아카카라 마제소바

赤辛まぜそば

NEW

토픽 확장 메뉴

스파이시 마제소바

매운맛 강화

네기 마제소바

파 추가

카레 마제소바

카레 향

마라 마제소바

마라 소스

아카카라 마제소바

신메뉴

모든 마제소바는 같은 면·타래·민찌를 공유합니다. 토픽 조합만으로 라인을 넓히는 구조라 재고 품목이 늘지 않습니다.

점심부터 저녁까지, 시간대 공백을 메우는 메뉴 라인업



타이완라멘

특제 민찌의 매콤한 국물.
나고야 명물 메뉴



쇼유라멘

일본 수입 쇼유 타래의
정통 간장 라멘.



카라이라멘

NEW

고춧가루를 풀어낸 붉은
국물의 매운 라멘



하나비 카레라이스

일본 수입 카레라이스

메인 사이드류



교자



세아부라메시



미니 카레라이스

그 외 운영 메뉴

라멘

시오라멘
스파이시 쇼유라멘
스파이시 시오라멘

카레 · 밥

돈카츠 카레
가라아게 카레
새우튀김 카레
소세지 카레
마일드 하나비카레
하나비 카레우동
하나비 돈카츠
규동

사이드

가라아게
새우튀김
미니 차슈동
가지튀김
타타키큐리 (오이무침)
하나비 민찌피망

메뉴 구성은 매장별로 다르며 2026-09 매장별 판매 메뉴 기준입니다. 하나비 돈카츠·규동은 평형·상권에 따라 선택 도입합니다.

객단가가 아닌, 원가율로 마진을 설계한 브랜드.

식자재 이론원가율 · 판매가중

26.9%

평균 원가율	26.9%
잠실 직영 본점 데이터	28.6%

메뉴별 이론원가율

메뉴	1인분 원가	원가율	
마제소바	2,781원	25.3%	
네기시오 마제소바	3,068원	21.9%	
카레 마제소바	2,900원	24.2%	
도니꾸 마제소바	4,377원	31.3%	
타이완라멘	2,591원	23.6%	
쇼유라멘	2,953원	29.5%	
하나비 카레라이스	2,036원	20.4%	
마제소바 + 미니카레	3,956원	26.4%	
교자	1,350원	33.8%	

왜 낮게 유지되는가

자체 생산	전용상품 목록	조립형 조리
전용소스를 일본내 멘야하나비 본사 제조사에서 전용 수입	면·타래·민찌 구성으로 품목 수 대비 로스가 매우 작 음	육수 라인 부담이 작아 소형 주방으로 운영 가능

CJ프레시웨이 물류망으로 전국 어디서나 같은 맛.

2026년 멘야하나비는 가맹 물류를 국내 1위 CJ프레시웨이로 전환했습니다.
일본에서 들여오는 타래, 본사 공장에서 만드는 민찌, CJ의 전국 콜드체인이 하나의 흐름으로 연결됩니다.



가맹점이 얻는 혜택

온라인 발주	CJ 발주 포털에서 전용상품과 일반 식자재를 함께 주문. 매입처 관리가 한 곳으로 모여 편리합니다.
품질 일관성	맛을 결정하는 면·타래·민찌를 본사 규격 그대로 공급합니다.
전국 개설 가능	대형 식자재 유통사의 전국 배송망을 활용해 지방· 특수상권 개설에도 같은 공급 조건을 적용합니다.
장기 계약	본사-CJ프레시웨이 공급 특약 2026.09 ~ 2029.05. 공급 체계가 자주 바뀌지 않습니다.
재고 관리 지원	본사 SCM 시스템으로 수입품 리드타임·안전재고를 관리해 결품 위험을 줄입니다.

본사가 기획하고, 매장이 바로 쓰는 마케팅 지원.



본사 운영 콘텐츠

브랜드 스토리	일본내 브랜드 콘텐츠 100% 활용 국내 브랜드 콘텐츠 활용
조리 영상	실제 조리 장면 기반 릴스 및 쇼츠
미디어 재가공	방송·유튜브 노출 장면을 입간판·SNS 소재로 재구성
공식 채널	인스타그램 · 공식 홈페이지

가맹점 지원 패키지

오픈 판촉물	유니폼·두건·앞치마, 메뉴판·입간판·포스터, 리뷰 스티커 (개설 비용 포함)
플레이스 세팅	네이버 플레이스 사진·메뉴 등록 가이드, 리뷰 응대 가이드
SNS 템플릿	신메뉴·시즌 공지용 게시물 템플릿(4:5) 제공
시즌 프로모션	신메뉴 출시·연말 전점 프로모션 기획과 POP 제작



마제소바 창시자
(주)니이야아 올스타즈 대표 니이야마

메뉴 개발은 계속됩니다. 아카카라·마라 마제소바, 카라멘, 카레우동 등 본사가 개발한 시즌 메뉴를 레시피·조리 영상·포스터와 함께 가맹점에 배포합니다.



아카카라 마제소바



카라이 라멘

지원 항목의 세부 범위·비용 분담은 가맹계약서 및 정보공개서 기재 내용에 따릅니다. 사진 속 인물·고객 이미지는 광고 사용 권리 확인 후 사용합니다.

15평부터 30평까지, 상권에 맞춰 고르는 매장

바 카운터와 오픈 주방. 면을 삶고 비비는 과정을 손님이 보는 일본 라멘집 구조를 따릅니다.
조립형 조리라 작은 면적에서도 풀 메뉴 운영이 가능합니다.



	15평	20평	25평	30평
좌석	18~22석	26~30석	32~36석	38~42석
구성	바 카운터 중심	카운터 + 2인 테이블	카운터 + 2·4인 테이블	테이블 중심 · 주류 동선
주방	콤팩트 라인 4~5평	표준 라인	표준 + 튀김 라인	풀 라인 (카츠·밥 메뉴)
피크 운영 인원	2.5~3명	3~4명	4~5명	5~6명
메뉴 범위	마제소바·라멘·카레·교자	+ 밥 메뉴	+ 카츠류	풀 메뉴 + 주류 강화
권장 상권	오피스·대학가·전환창업	주거·오피스 복합	역세권 중심상권	대형 상권 · 몰
식자재 원가율	26.9%	26.9%	26.9%	26.9%

평형별 개설 비용

본사 패키지 기준 금액입니다.
부동산(보증금·권리금·월세)과 철거·전기증설·가스·덕트 등 점포별 별도 공사는 포함하지 않습니다.

항목	15평	20평	25평	30평	내용
가맹금	1,000	1,000	1,000	1,000	상표·노하우 사용권
교육비	500	500	500	500	매장·조리·운영 교육
인테리어	2,550	3,400	4,250	5,100	평당 170 (3.3㎡)
간판·사인물	550	700	750	800	돌출간판 별도
주방설비	1,250	1,500	1,650	1,800	냉장·해면기·작업대·세척기
주방집기	600	750	850	950	전용 그릇·조리기구
가구	150	210	255	300	좌석 20·28·34·40석 기준
오픈 판촉물	150	150	150	150	유니폼·홍보물·소모품
합계	6,750	8,210	9,405	10,600	단위 만원·VAT 별도
평당 환산	450	411	376	353	
식자재 이론원가율	26.9%	26.9%	26.9%	26.9%	평형 무관 동일

업종 전환 창업

운영 중인 면류·일식·분식 매장의 설비를 실사해 재사용 가능한 범위 만큼 인테리어·주방 비용을 줄입니다. 15평 기준 본사 패키지 약 4,350~5,450만원(설비 상태에 따라 A/B 판정, 별도공사 제외).

2026 계약 한정 조건

가맹금·교육비 감면 프로모션은 별도 조건서로 안내합니다.
교육 일수와 커리큘럼은 동일하게 유지합니다.

상담부터 오픈까지

01 가맹 상담 영업 담당 통화 후 미팅 · 본점 시식	02 정보공개서 제공 정보공개서·인근가맹점 현황 서면 제공, 14일 숙고 기간	03 입지 · 실사 상권 검토, 전환 매장은 설비 실사 후 A/B 판정	04 가맹 계약 가맹계약서 작성 · 가맹금 예치
05 인테리어 실측 후 견적·도면 약 5일, 공사 약 4주 (부분공사 2주 내외)	06 인허가 보건증 → 위생교육 → 영업신고 → 사업자등록	07 교육 · 발주 본점 조리·운영 교육, CJ 오픈 발주, 판촉물 설치	08 그랜드 오픈 슈퍼바이저 오픈 지원



자주 묻는 질문

Q. 요리 경험이 없어도 되나요?

면·타래·민찌를 본사가 공급하고 매장은 조립형 조리만 합니다. 개점 전 본점 교육으로 운영 가능합니다.

Q. 식자재는 어떻게 받나요?

CJ프레시웨이 발주 포털에서 주문하면 권역별 정기 배송으로 입고됩니다 (11p).

Q. 로열티는 얼마인가요?

월 매출의 2%입니다. 정확한 조건은 정보공개서와 계약서를 따릅니다.

Q. 지금 하는 가게를 바꿀 수 있나요?

가능합니다. 면류·일식·분식 매장은 설비 재사용 폭이 커 전환 비용을 줄일 수 있습니다(14p).

Q. 원가율 26.9%는 보장되나요?

아닙니다. 레시피 기준 이론치이며 메뉴 구성·로스·운영에 따라 달라집니다. 산출 근거는 서면으로 제공합니다.

Q. 몇 평이 적당한가요?

표준은 15평입니다. 상권·메뉴 범위·인력 계획에 따라 20~30평 옵션을 함께 검토합니다(13p).

예상 매출·수익 정보는 가맹사업법에 따라 산출 근거와 함께 서면으로만 제공합니다. 인허가 비용·기간은 관할 기관 기준에 따라 달라집니다.

麵屋 はなび

면야하나비



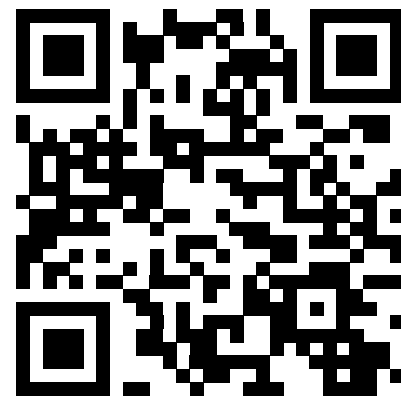
FRANCHISE CONTACT

창업 문의 1577-4331

대표전화 02-2203-8636

menyahanabi@glpandp.com

Instagram @menyahanabi.korea



www.menyahanabi.co.kr