

# FRANCHISE MAJI CURRY

**Magic of Japan's Soul Food**

*- Kanda Curry Grand Prix Youngest Winner -*



**FORMULA FOR MAGIC**

---

***Seriously!***

Message from Founder, Ken Takagi ..... 2

The Magic of MAJI Curry..... 3

Locations ..... 4

Awards & Publicity..... 5

Investment at a Glance..... 6

Menu ..... 7

Store Perspective..... 8

Store Layout ..... 9

Application Process ..... 10



# MESSAGE FROM FOUNDER, KEN TAKAGI

---



Entrepreneurship runs deep in the veins of our family; half a century ago we began the energy business, before starting our first franchise restaurant.

Over 30 years, we triumphed, stumbled, and added concepts, all of which crystallized into our portfolio of over 90 establishments today.

Throughout this journey, our mission of hospitality, purpose for all stakeholders and talent development never once changed.

I am lucky because I get to share this national soul food with people from all over the world in the form of our proprietary ‘**Maji Curry**’. Enjoy this delicious and magical journey with us.

“Curry is my most favorite food ever; my last meal on this splendid earth must be Curry!”



# THE MAGIC OF MAJI CURRY

Maji Curry may not be the oldest curry store in Japan, but we are the **youngest to be awarded** the most prestigious, most delicious Kanda Curry Grand Prix in 2018 & 2023.

How did we emerge victorious among 400 curry stores in Kanda, Tokyo, within seven months of opening shop?



## What is the magic behind Maji Curry?

Our story begins with 10 spices, a few more secret ingredients, broiled 100 hours, to make the perfect curry roux in our central kitchen.

At our stores, a little more work is needed to produce a magical plate of fragrant, rich, spicy curry, topped with your favorite oven-baked beef patty, tonkatsu or 30 other toppings. Serve with our signature pickles to enhance the flavors.



## The Magical Ingredients of Curry:

Turmeric: Improves liver functions

Curry Leaf: May benefit heart health

Cumin: Improves appetite

Coriander: Purifies the blood

Red Pepper: Helps circulation

Cinnamon: Detoxes

Nutmeg: May aid sleep

Black Pepper: Stimulates appetite

Bay Leaf: Improves digestion

With the healthy properties along with the hearty taste, curry is easily the soul food of Japanese people. The menu represents home and warmth.



# LOCATIONS



Japan



Japan



Taiwan



Bangkok

Japan	3 Stores
USA (Irvine)	2023
Thailand	2 Store
Singapore	1 Store

Total 250 stores to be opened worldwide by 2030



# AWARDS & PUBLICITY



**MAJI!**  
CURRY  
マジカレー

**マジおいしい!  
その秘密**

- ← カレースライス&バルメザンチーズをトッピング (マジ!)
- ← ターメリックが香る生地 (マジ!)
- ← 激辛&超スパイシー!  
「神田カレーグランプリ2018」優勝  
MAJI CURRY 監修のフィリング (マジ!)

Little Mermaid's Collaboration with more than 300,000 pieces sold in a month in Japan!

# INVESTMENT AT A GLANCE

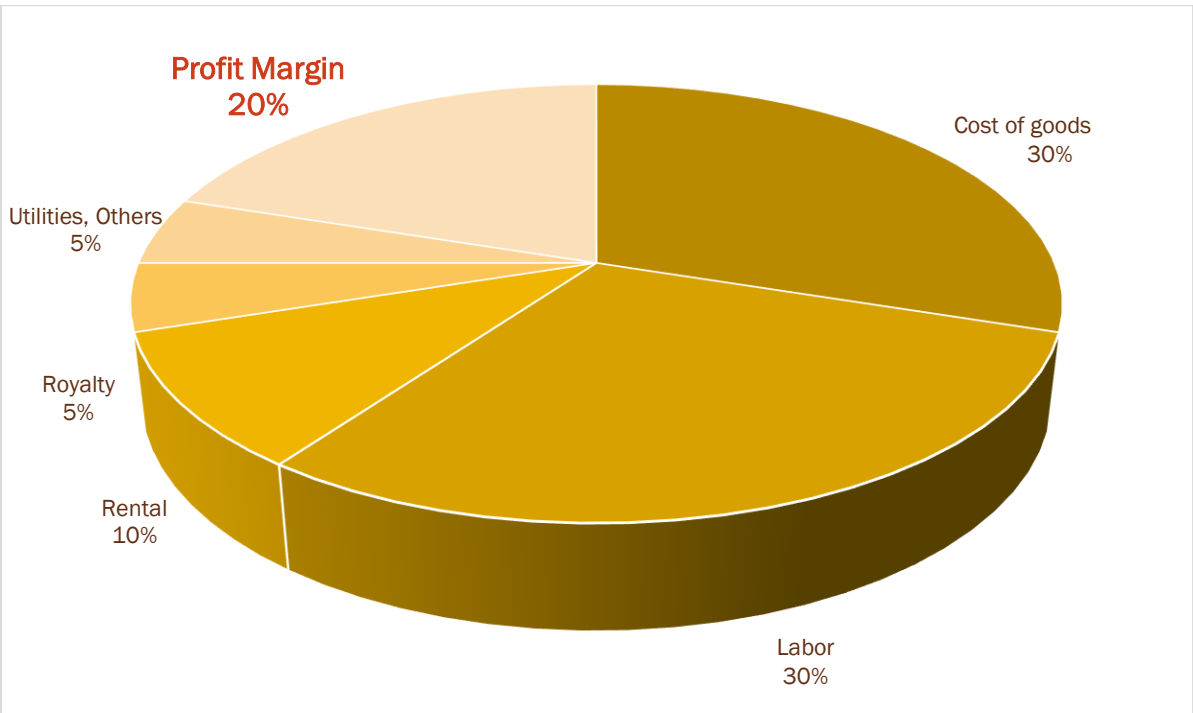
Based on 1500 sf space (\*Larger space is possible upon request)

USD

<b>INITIAL FEE</b>	\$30,000 (Single Unit)
<b>REFUNDABLE INGREDIENTS SECURITY DEPOSIT</b>	\$10,000
<b>DESIGN</b>	\$15,000
<b>CONSTRUCTION</b>	\$120,000
<b>KITCHEN EQUIPMENT</b>	\$50,000
<b>FURNITURE</b>	\$25,000
<b>SECURITY DEPOSIT WITH LANDLORD</b>	\$50,000
<b>TOTAL</b>	<b>\$300,000</b>

## Estimated Profit Model

(This does not constitute in a guarantee of profits from the Franchisor)



# MENU

**เลือกสรร MAJI CURRY ในสไตล์ของคุณ**  
Cutsomize your own MAJI curry!

**STEP 1** เลือกประเภท แกงกะหรี่ Choose curry sauce

แกงกะหรี่เนื้อ 150฿ Plain Curry Beef 150฿  
แกงกะหรี่ไก่ 150฿ Plain Curry Chicken 150฿

**STEP 2** เลือกปริมาณแกงกะหรี่ Choose amount of curry sauce

180g Standard 270g +30฿ 360g +60฿

**STEP 3** เลือกระดับความเผ็ด Choose spicy level

1 Standard 2 +5฿ 3 +10฿ 5 +10฿ 10 +20฿

**STEP 4** เลือกประเภทของข้าว Choose a type of rice

ข้าวขาว 180g Standard 270g +10฿ 360g +10฿

**STEP 5** เลือกปริมาณข้าว Choose amount of rice

270g Standard 320g +25฿ 420g +30฿

**STEP 6** ท็อปปิ้ง กรุณาทำเครื่องหมาย  ลงในใบสั่งอาหาร  
Topping Please mark the order sheet

**1** แฮมเบิร์กชีส  
Herbivore Cheese Sauce Curry Rice 290฿

**2** ฟูซูกะหรี่ชีสเนยชีส  
Plain Curry Cheese Sauce Curry Rice 280฿

**3** เนื้อวัว  
Beef Curry Rice 230฿

**4** เนื้อไก่  
Chicken Curry Rice 210฿

**5** หมูซอสเค็ม  
Pork Curry Rice 230฿

**6** ไก่ซอสเค็ม  
Chicken Curry Rice 220฿

**7** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม  
Chicken Curry Rice 300฿

**A** ไข่ต้ม +50฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**B** ไข่ต้ม +75฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**C** ไข่ต้ม +60฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**D** ไข่ต้ม +60฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**E** ไข่ต้ม +60฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**8** ผักสด  
Vegetables Curry Rice 220฿

**9** ผักสด + ไข่ต้ม  
Vegetables + Hard-boiled Egg Curry Rice 210฿

**10** ผักสด + หมูซอสเค็ม  
Vegetables + Pork Curry Rice 200฿

**11** ผักสด

**12** ผักสด + ไข่ต้ม

**13** หมูซอสเค็ม

**14** เนื้อวัว

**15** เนื้อวัว + ไข่ต้ม

**16** ไก่ซอสเค็ม

**17** เนื้อวัว

**18** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม

**19** เนื้อวัว + ไก่ซอสเค็ม 20%

**20** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม 20%

**21** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม + เนื้อวัว

**22** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม + เนื้อวัว

**23** เนื้อวัว + หมูซอสเค็ม 3 ต่อๆ  
Beef Curry + Pork Curry 400฿

**24** หมูซอสเค็ม + ไก่ซอสเค็ม  
Pork Curry 310฿

**F** ไข่ต้ม +120฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**G** ไข่ต้ม +120฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**H** ไข่ต้ม +120฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**I** ไข่ต้ม +120฿  
ชาเขียว + ผักสด + ข้าวต้ม

**Green Tea Fluff**

เพิ่มราคา  
เพิ่มราคา  
เพิ่มราคา  
เพิ่มราคา

**MAJI CURRY**

**2018 Grand Prix Champion**

**優勝**  
神田カレーグランプリ 2018

**ปี 2018 รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 รายการ วอนคันดะ แกงกะหรี่**

「MAJI CURRY」が優勝  
マジャで手作り経営 20年、  
100 種類工程のカレーが  
「神田カレーグランプリ」獲得!

「MAJI CURRY」 อันดับ 1  
คือคนสุดรักอย่างจริงใจตลอด 20 ปี  
ใช้เวลาแข่งขันทำแกงกะหรี่ 100 ชั่วโมง  
จนชนะเลิศรางวัลกรังปรีซ์คันดะ



# STORE PERSPECTIVE

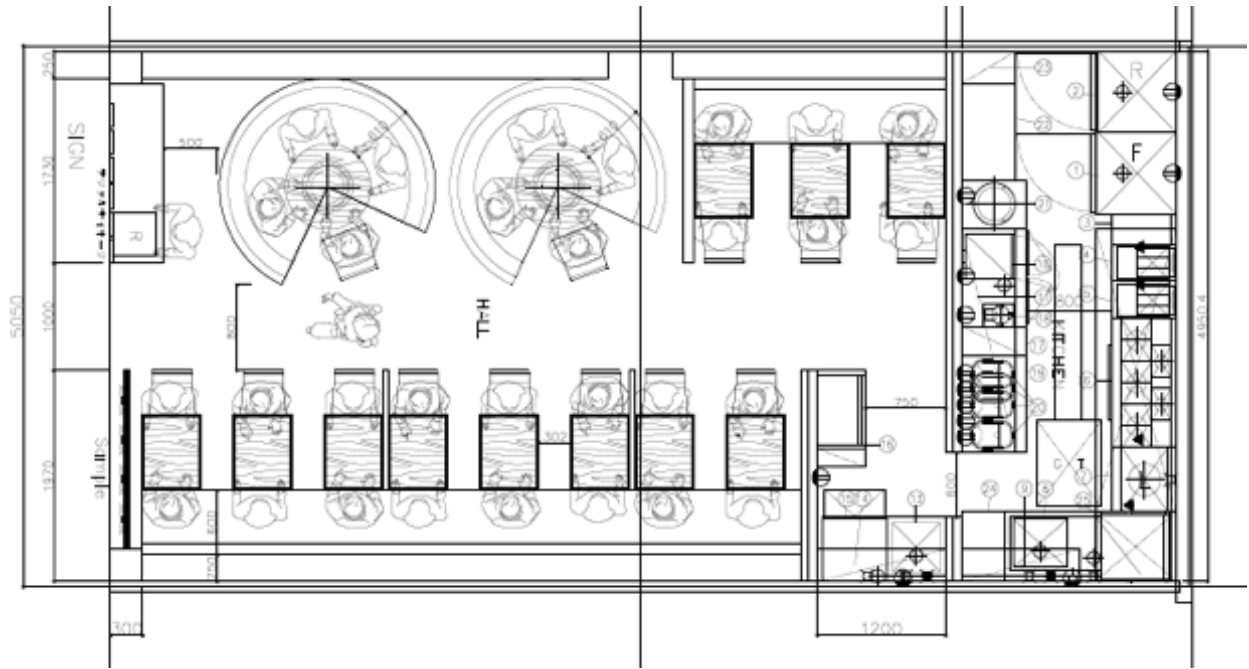
Maji Curry is easily operated as stand-alone shop or in a food court!



Example of food court store



# STORE LAYOUT



# APPLICATION PROCESS

---

