

35년



한 그릇 한 그릇에  
정성을 담다  
우동을 담다

수유리우동집

[www.수유리우동집.com](http://www.수유리우동집.com)



유행 따라 수없이 생겨나고 없어지는 많은 브랜드들  
그 속에서 수유리우동집은 묵묵히 오랜 전통을 이어가고 있습니다.

100년을 꿈꾸는 수제우동 '名家' 수유리우동집

## 전통을 이어가는 수제우동 '名家'



수유리우동집 본점

수유리우동집은 어느 날 반짝 탄생된 브랜드가 아닙니다.

오래 전 미아동의 작은 건물에서 김밥과 우동, 짜장, 쫄면을 만들어,  
힘들고 지친 사람들에게 위로를 건네는 정겨운 음식점이 있었습니다.

어머니가 집에서 만들어 주시던 맛 그대로의 김밥과 **직접 반죽한 생면**을  
디포리, 황태, 멸치를 넣어 진하게 우려낸 육수에 따끈한 우동 한 그릇  
만들어 영업을 시작한 우동집이 지금의 수제우동 전문점 수유리우동집  
(주)물과소금 체인사업본부로 발전하게 되었습니다.

연탄난로와 공중전화가 있던 그 자리 그 우동집에 지금은 이종석 2대  
대표가 가업을 이어 받아 전통을 이어가고 있습니다.

어머니의 손맛과 정성이 가득한 수유리우동집을 꾸준히 찾아 주시는 고객  
님께 감사드리며 늘 변하지 않는 맛으로 보답하겠습니다.

## 2년 연속 우수프랜차이즈 선정

수유리우동집은 중소벤처기업부와 소상공인시장진흥공단이 주관하는  
우수프랜차이즈에 2년 연속 선정되었습니다.

이는 수유리우동집의 모든 가맹점이 안정적인 수익을 통해 건실하게  
운영되고 있는 객관적인 지표입니다.

신뢰도 높은 외부평가에서도 당당하게 드러나는 수유리우동집입니다.



2017 우수프랜차이즈 선정



2018 우수프랜차이즈 선정



# INTRODUCTION

연혁

## 수유리우동집은 전통을 이어 가고 있습니다.

수유리우동집은 하루 아침에 쌓은 브랜드가 아닙니다.  
 수유리우동집은 오랜 전통을 이어가기 위해 각종 박람회를 통해 고객이 원하는게 무엇인지를 정확하게 파악, 분석하여 발전의 원동력으로 삼고 있습니다.  
 수유리우동집의 맛과 경쟁력을 바탕으로 100년을 이어가는 장수브랜드가 되어 여러분과 함께 하겠습니다.



- 수유리우동집 본점 1대 창업
- 수유리우동집 본점 2대 전수
- 2013. 수유리우동집 가맹본부 설립
- 2014. 프랜차이즈사업 개시
- 2015. 01 가맹점 30호점 오픈
- 2015. 04 법인 (주)물과 소금 창립
- 2016. 08 서울 프랜차이즈 산업박람회 참가
- 2017. 01 가맹점 50호점 오픈
- 2017. 06 부산프랜차이즈 산업박람회 참가
- 2017. 12 2017 우수프랜차이즈 선정
- 2018. 01 가맹점 70호점 오픈
- 2018. 04 '뭉쳐야 뜬다' 협찬
- 2018. 10 '강석, 김혜영의 싱글빙글쇼' 협찬
- 2018. 11 대구직영점 오픈
- 2018. 11 사회복지공동모금회 정기기부 가입
- 2018. 12 2018 우수프랜차이즈 선정
- 2018. 12 대구경북 프랜차이즈 창업박람회 참가
- 2019. 01 가맹점 80호점 오픈
- 2019. 04 '불후의 명곡' 및 '생활의 달인' 협찬
- 2019. 16 직영점 및 가맹점 100호 오픈

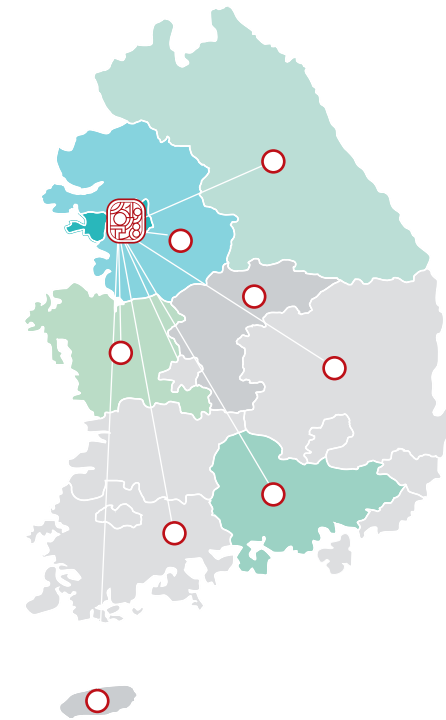
# FRANCHISING

전국 가맹점

## 지속적인 성장에는 이유가 있습니다.

2014년 20호점 전수창업을 기반으로 가맹사업을 본격화하여 지금까지 수유리우동집은 브랜드 가치를 높여, 고객만족도를 높이고 가맹점의 성공을 위해 노력한 결과, 전국 102개의 가맹점을 출점하는 성공과 결실을 맺었습니다.  
 앞으로도 수유리우동집은 변하지 않는 초심으로 가맹점과 함께 성장하는 파트너가 되겠습니다.

전국 가맹점 \*수유리우동집 직영점 및 가맹점리스트(2019년 11월 20일 기준)



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● 수유리본점</li> <li>● 강북구청분점</li> <li>● 신시가지직영점</li> <li>● 회동직영점</li> <li>● 망월사직영점</li> <li>● 신곡직영점</li> <li>● 쌍문직영점</li> <li>● 대구직영점</li> <li>● 덕정점</li> <li>● 수락산점</li> <li>● 동묘점</li> <li>● 동부시장점</li> <li>● 김포1호점</li> <li>● 면목시장점</li> <li>● 고읍점</li> <li>● 광주수완점</li> <li>● 은행사거리점(중계점)</li> <li>● 신설동점</li> <li>● 장안점</li> <li>● 진접점</li> <li>● 정릉점</li> <li>● 우이동점</li> <li>● 성신여대점(돈암점)</li> <li>● 성내점</li> <li>● 부천상동점</li> <li>● 금천점</li> <li>● 안산중앙점</li> <li>● 삼양점</li> <li>● 광운대점</li> <li>● 광주봉선점</li> <li>● 아라뱃길점</li> <li>● 행신점</li> <li>● 장위점</li> <li>● 철산점</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 상봉점</li> <li>● 김포2호점</li> <li>● 신당점</li> <li>● 별내북부역점</li> <li>● 인천논현점</li> <li>● 동대문일리오레점</li> <li>● 봉화산점</li> <li>● 상계백병원점</li> <li>● 인천삼산점</li> <li>● 마들역점</li> <li>● 광주운암점</li> <li>● 수원2호점</li> <li>● 별내점</li> <li>● 호평점</li> <li>● 수원광교점</li> <li>● 양주덕계점</li> <li>● 노원역점</li> <li>● 화곡점</li> <li>● 부천중동점</li> <li>● 광주상무점</li> <li>● 창동점</li> <li>● 상계점</li> <li>● 동두천점</li> <li>● 천호점</li> <li>● 길동점</li> <li>● 광고이의점</li> <li>● 왕십리역점</li> <li>● 용현점</li> <li>● 문경점</li> <li>● 암사동점</li> <li>● 광명이케어점</li> <li>● 연신내역점</li> <li>● 서울숲점</li> <li>● 구파발역점</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 나주혁신점</li> <li>● 송우리점</li> <li>● 부천원미점</li> <li>● 아현점</li> <li>● 옥정점</li> <li>● 신당중앙시장점</li> <li>● 강서점</li> <li>● 광주학동점</li> <li>● 광주하남점</li> <li>● 고촌점</li> <li>● 광주첨단점</li> <li>● 여수엑스포점</li> <li>● 광주풍암점</li> <li>● 위례신도시점</li> <li>● 광주선운점</li> <li>● 광주계림점</li> <li>● 금오점</li> <li>● 화도점</li> <li>● 광주서구청점</li> <li>● 광주일곡점</li> <li>● 성남시청점</li> <li>● 광주금호점</li> <li>● 일산화정점</li> <li>● 소하점</li> <li>● 민락점</li> <li>● 퇴계원점</li> <li>● 목포점</li> <li>● 광주화정점</li> <li>● 김포풍무점</li> <li>● 하남시청점</li> <li>● 광주매곡점</li> <li>● 청라점</li> <li>● 하남미사점</li> <li>● 부천시청점</li> </ul> |
|---|--|---|

\* 당사는 2014년 1월 가맹사업을 시작으로 이전까지 전수창업으로 사업을 진행하며 당 영업표지로 운영하고 있는 점포가 다수 있으며, 본점 등은 당사의 임원이 운영하고 있습니다.

## BRAND COMPETITIVENESS

브랜드 경쟁력

## HEAD OFFICE SUPPORT SYSTEM

본사 지원 시스템

# 수유리우동집만의 브랜드 경쟁력

예비창업자들이 가장 많이 고민하는 부분은 어떤 업종을 선택할 것인가입니다. 이에 대한 **확실한 답**은 계절의 변화와 고객의 취향을 가리지 않는 메뉴, **수유리우동집**입니다.



### 전통의 맛집

늘 변함없는 맛과 고객들의 꾸준한 사랑으로 **오랜 전통**을 이어가고 있습니다. 부모와 함께 오던 아이가 자라 부모가 되어 다시 찾아오는 고향같은 맛집입니다.

### 독보적인 맛

오랜 전통과 한결같은 맛으로 방송매체가 아닌 손님들의 **입소문**으로 성장한 맛집입니다. 정성을 담아 직접 조리하는 메뉴들에는 누구도 따라 올 수 없는 특별한 맛이 담겨 있습니다.

### 안정적인 매출

**계절의 변화와 고객의 취향을 가리지 않는 메뉴**로 비수기가 없으며, 빠른 테이블 회전율로 안정적인 매출을 올릴 수 있습니다.

### 안정적인 업종

차별화가 어려운 고기류, 수산류, 가공류와 다르게 초기 투자금 위험 요소가 적으며, 구제역, 조류독감 등 질병이나 **외부요인에 의한 위험이 거의 없습니다.**

### 확실한 기술 전수

본사의 획일화된 식재료를 받아 만든 음식을 손님들께 제공하지 않습니다. **반죽 및 제면방법부터 모든 메뉴를 점주가 직접 조리 할 수 있도록 기술을 전수**하여 원가절감에 효과적입니다.

### 공동물류 운영

매장 운영에 관한 **가맹점과 본사의 분쟁을 최소화**하기 위해 **공동물류제도**를 채택하고 있습니다. 불공정한 사안은 줄이고 물류비 절감을 위해 지속적으로 노력합니다.

# 성공의 밑거름 본사 지원 시스템

초보 가맹점주부터 창업경험자까지 손쉽게 창업할 수 있도록 매장 운영에 필요한 **실질적인 창업지원**을 **제공**하고 있습니다.

## 01

### 기술전수

오랜 전통의 수유리우동집 비법을 통하여 한결같은 맛을 조리, 유지할 수 있도록 기술전수



## 02

### 오픈 마케팅 지원

전문 슈퍼바이저를 통해 오픈 점검 및 원활한 영업을 위한 전반적 지원



## 03

### 정기교육

오픈 후 매장 품질관리를 위해 정기적인 노무 및 세무교육, 서비스교육 실시



### 점포개발 시스템

프랜차이즈 점포개발팀은 부동산 정보와 시세를 체크하여 정확한 정보를 제공하며, 입점예정자의 법률적인 문제를 검토하여 창업하시는데 도움을 드립니다.

### 가맹점 관리

본사의 검증된 시스템을 활용하여 경험이 많지 않은 점주님들의 매장 운영을 적극 지원, 관리합니다.

### 교육 시스템

본사교육, Q.S.C( 품질유지, 서비스, 청결)교육, 체계적인 커리큘럼 등과 같은 다양한 교육시스템을 갖추었기 때문에 쉽게 운영교육을 받을 수 있습니다.



# MANU INTROUCTION

## 메뉴소개

### 건강과 신선함을 담아!

신선한 재료에 정성으로 우려낸 비법육수로 건강하게 차린 맛있는 요리를 제공합니다.



- 정성은 기본** 어머니가 자식을 위해 요리 하는 마음으로 만든 수유리우동집의 맛은, 사랑과 정성이 가득한 어머니의 손맛입니다.
- 산지 직송 재료** 산지직송한 질 좋은 멸치로 깔끔하고 개운하게 우려낸 육수는 깊고 진한 맛을 자랑합니다.
- 직접 뽑은 생면** 매일 아침 매장에서 직접 반죽하여 뽑은 생면으로, 적당한 면의 굵기와 식감을 자랑하는 수유리우동집만의 생면 맛을 가지고 있습니다.
- 최고의 위생관리** 수유리우동집은 식재료부터 조리, 포장에 이르기까지 위해요소를 원천적으로 차단하여 위생적으로 관리하고 있습니다.

 <p><b>우동</b> 직접 반죽하여 숙성시킨 생면과 비법육수에 파, 유부, 김가루로 마무리한 전통 수제우동</p>	 <p><b>차돌우동</b> 진한 고기육수에 차돌박이를 넣어 만든 수유리우동집 프리미엄 우동</p>	 <p><b>어묵우동</b> 각종 고명과 어묵고치를 함께 담아 든든하게 즐길 수 있는 우동</p>	 <p><b>얼큰우동</b> 각종 고명과 매콤한 다대기, 청양고추를 더하여 만든 얼큰한 맛의 우동</p>
 <p><b>짜장면</b> 고기 없이 볶은 채소만 듬뿍 넣어 맛을 낸 담백한 옛날 짜장면</p>	 <p><b>수유김밥</b> 수제어묵, 계란지단, 시금치, 당근, 단무지만을 넣어 만든 어머니의 손맛 그대로의 김밥</p>	 <p><b>스팸김밥</b> 수유김밥에 스팸과 맛살을 추가하여 감칠맛을 더욱 살린 김밥</p>	 <p><b>참치김밥</b> 수유김밥에 참치와 마요네즈, 깻잎을 더하여 남녀노소 누구나 좋아하는 김밥</p>
 <p><b>쫄면</b> 쫄깃한 면에 아채와 비법 양념장을 넣어 비빔 소문난 맛의 쫄면</p>	 <p><b>잔치국수</b> 멸치 육수에 소면과 다양한 고명, 매콤한 다대기를 넣어 만든 전통 잔치국수</p>	 <p><b>비빔국수</b> 잘 삶은 면에 비법 양념장을 넣어 만든 매콤, 달콤한 비빔국수</p>	 <p><b>열무국수</b> 잘 삶은 면에 잘 익은 열무김치와 실얼음 국물을 넣어 만든 시원한 열무국수</p>
 <p><b>냉모밀</b> 시원한 비법 육수에 쫄깃한 메밀면을 넣은 여름철 대표 인기 메뉴 냉모밀</p>	 <p><b>콩국수</b> 진한 콩국물에 생면을 넣어 만든 여름철 최고의 별미</p>	 <p><b>비빔밥</b> 신선한 채소를 푸짐하게 올려 만든 영양 가득한 비빔밥</p>	 <p><b>돈까스</b> 바삭하게 튀긴 돈까스에 파프리카가 들어간 특제 소스를 부어 만든 옛날식 돈까스</p>



## 합리적인 창업비용

합리적인 창업비용으로 수유리우동집의 가족이 되실 새로운 가맹점주님을 모십니다.

### 가맹점 창업자 절차

<b>STEP 01</b> <b>가맹희망자 상담</b> 홈페이지 또는 대표전화 상담 신청 후 가맹 적합성 검증	<b>STEP 02</b> <b>희망상권 및 점포위치 선정</b> 희망상권에 대한 창업 여부 검토 후 예산규모 등의 선정	<b>STEP 03</b> <b>상권 분석 및 가맹점 계약체결</b> 희망상권에 대한 유사업종, 동종업계, 관련상품, 실수요자 동선, 접근성 및 타당성 검토 후 계약체결
<b>STEP 04</b> <b>인테리어 및 기자재 입고</b> 인테리어 공사 착수 주방 집기, 설비 등 공사진행	<b>STEP 05</b> <b>신규 가맹점주 교육</b> 오픈 후 영업에 필요한 모든 실무, 서비스, 마케팅에 대한 교육	<b>STEP 06</b> <b>본사 식재료 관리</b> 본사 식재료를 최소화하고 일반 식재료는 지정물류를 통해 제공, 원가 절감을 위한 매입과 출고 식재료 관리

### 창업비용

구분	금액	비고
가맹비(가입비)	500만원	가입비로 개점 이후 소멸
교육비	500만원	기술이전 및 최초 교육비용
계약이행 보증금	-	면제
인테리어	3,500만원	기준평수 15평 이상부터 평당 150만원 추가
실내외 광고물	500만원	기본간판(5M) 포함
포스	-	지원(약정기간 사용)
주방, 홀 집기	2,500만원	기본 의자, 탁자 포함
총창업비용	7,500만원	

- **별도비용:** 철거, 전기증설, 냉난방, 정화조, 화장실, 외부상·하수도, 외장추가, 소방공사, 외부환풍, 어닝, 데크, 자동문, 초도비용 등
- **선택사항:** 면 렌지, 초음파 세척기, 김밥 시트기, 김밥 절단기

창업문의 **02-900-8805** [www.수유리우동집.com](http://www.수유리우동집.com)

## 심플하고 정겨운 인테리어

소박하고 정겨운 원목으로 꾸며진 수유리우동집의 인테리어는 **청결과 건강**, 그리고 **전통**, 이 세가지 이야기들을 한 공간에 담았습니다.





수유리 **35** 우동집

수유리우동집 체인사업본부 | 서울특별시 노원구 동일로 1676 6층(상계동, 한사랑메디컬빌딩)

창업문의 **02-900-8805** [www.수유리우동집.com](http://www.수유리우동집.com)