



포호아 딜리버리 샐인샐제안서



PHO HOA
NOODLE SOUP®

PHOHOA는 1983년 미국 산호세에서
처음 시작하여, 1998년 강남 삼성동에 1호점을 기점으로
국내 최초로 베트남 쌀국수 프랜차이즈 사업을 시작하였습니다.

포호아는 쌀국수를 칭하는 포(PHO)와 조화로움을 뜻하는 호아(HOA)의 합성어이며,
포호아의 쌀국수는 낮은 칼로리로 건강식으로 인기가 높아 젊은 층에서 시작된 맛이
이제는 남녀노소 누구나 즐기는 음식으로 자리 잡았습니다.

국내 유일의 프리미엄 쌀국수 포호아의 맛과 향은 그 누구도 흉내 낼 수 없으며,
오랜 시간 매니아층으로 부터 사랑받는 브랜드입니다.



국내 최초의 베트남 쌀국수 프랜차이즈는 ‘포호아’입니다

포호아는 1983년 미국 산호세에서 처음 시작하여, 1998년 강남구 삼성동에 1호점을 기점으로 국내최초의 베트남 쌀국수 프랜차이즈 사업을 시작하였습니다.

베트남 쌀국수의 대명사로 불리며, 아직도 많은 분들께서 처음으로 베트남쌀국수를 접했던 바로 그 브랜드로 기억되고 회자 되고 있습니다. 2019년 1월기준 조사에 따르면 포호아는 오랫동안 유지되고 관리되고 있는 프랜차이즈 장수 브랜드에 당당하게 TOP 50위 권에 이름을 올려 놓고 있습니다. (19년2개월차)

포호아딜리버리의 매력

5無

로열티
기대방비/인테리어
물류/이행비/재가입비

로열티(본사 조건에 부합할시)
기대방비/인테리어 없음
교육비
(계약이 체결되어 실제 방문교육시 20만원)
브랜드 사용은 온라인 샵인샵으로 한정
오프라인 사용 요청시 별도의 상담을
받으셔야함

★50개매장 한정★

비교불가 정통방식 육수

액상 및 분말 형태가
아닌 4시간 이상 묵직하게
우려낸 쌀국수 육수

자체공장운영

다양한 메뉴들을
자체공장에서
생산하고 있습니다.

낮은진입장벽 높은경쟁력

화구와 튀김기만
있으면 바로
시작하세요.

다양한메뉴

샵인샵이지만
다양한 메뉴를
쉽고 빠르게!

화구와 튀김기만 있으면 언제든지 포호아의 점주가 되실수 있습니다.

화려하고 비싼 주방기구들은 필요 없습니다.

현재 매장에 화구와 튀김기만 있으시다면 바로 시작할수 있습니다.

실속있게 창업하실수 있도록 최대한 지원해드릴것을 약속드립니다.

샵인샵에 최적화된 메뉴구성!

샵인샵은 말그대로 샵안에 샵 입니다.

메뉴의 가짓수가 많고 손이 많이 가며 로스가 많으면 안됩니다.

베트남 쌀국수 / 수제 돈까스 / 볶음밥과 덮밥/ 사이드로 누구나 쉽고 빠르게 조리를 할 수 있게
원팩 제품 및 전용상품화 했습니다.

쌀국수 한그릇 만드는데 1분이면 끝!

쌀국수 한 그릇이 완성되는데 1분이면 가능하다는 사실 알고 계세요?

3분 이상을 끓여야만 익는 일반적인 면과 달리 쌀국수 면은 찬물에 미리 불려둔 후 뜨거운 물에
10초~15초 정도만 대치기만 하면 되기 때문에 그만큼 빠르게 음식이 완성됩니다.

빠른 완성은 인건비 절감으로 직결됩니다.

본사의 편의를 위해 택배 발송은 하지 않겠습니다.

전국물류업체를 통해 전국에 안정적이고 빠른 납품을 할수 있도록 노력하고 있습니다.

20년된 노하우로 만든 쌀국수육수와 자체 직영공장



포호아는 남양주시 와부읍에 자체 생산 공장을 운영하고
있습니다. OEM또는 ODM방식이 아닌 포호아가 직접 만들어
중간 유통 마진을 줄여 점주님들께 바로 납품해 드리고 있습니다
그만큼 현실적인 납품가를 제공하여 점주님들의 사업에 도움을
드리고자 많은 노력을 하고 있습니다. 육수 또한 쉬운방법을
택하지 않고 정통 방식 그대로 끓여내어 납품해 드리고 있어서
점주님들은 물만 섞어서 사용하시면 됩니다 음식을 만드는
정성은 포호아가 대신 해드리겠습니다 점주님들은 장사에만
집중해 주세요.

포호아는 빛처럼 빠르게 변화하고 있는 트렌드 앞에서 묵묵히
저희만의 방식으로 맛을 유지하고 자리를 지키고 있습니다
쌀국수 맛 액상 및 분말로 흥내만 내는 쌀국수가 아닌 정통방식
그대로 4시간이상 묵직하게 우려낸 쌀국수 육수 입니다.

면은 남겨도 육수 만큼은 남김없이 드리사는 말은 포호아 육수의 자신감 입니다. 더 맛있는 육수가
있을 수 있어도 정성만큼은 절대 넘어설수 없습니다. 돈까스또한 기계의 도움없이 수제로 직접 고기를
손질하고 한개한개 직접 눌러가며 정성스럽게 만들고 있습니다. 치즈돈까스 또한 포방터스타일의
치즈 돈까스로 100%모짜렐라 치즈를 사용하고 고기를 말아 만들고 있습니다.

"포호아 대표쌀국수 원가 분석표"



원기충전 쌀국수 11,000원

35.8%

육수 880원 고기고명 2,485원
면/숙주 280원 기타반찬 300원
(차돌 30G 스키25G 홍두깨 25G
/ 육수700G 기준)



홍두깨 쌀국수 8,900원

34.9%

육수 880원 고기고명1,650원
면/숙주 280원 기타반찬 300원
(홍두깨 50G / 육수700G 기준)



차돌양지 쌀국수 8,000원

31.4%

육수 880원 고기고명 1,056원
면/숙주 280원 기타반찬 300원
(차돌 35G / 육수700G 기준)



스지(힘줄) 쌀국수 8,900원

36.7%

육수 880원 고기고명 1,810원
면/숙주 280원 기타반찬 300원
(스지 60G / 육수700G 기준)

창업절차



창업 및 상담신청



010-9336-9606

포호아 영업담당자

*선착순 독점계약: 점주님들의 상권보호를 위해 행정구역별당 1~2개의 가맹점만 모집합니다.