



K-Ramen Studio

K-RAMEN STUDIO

Korean Street Food, Ramen & Shabu Experience

INTRODUCTION

K-Ramen Studio는 단순한 식당이 아니라, 한국의 맛과 분위기, 문화를 함께 경험할 수 있도록 기획된 새로운 개념의 다이닝 스튜디오입니다.

고객은 자신의 자리에서 직접 1인용 인덕션으로 음식을 조리하며, 한국적인 공간과 감성을 함께 즐기게 됩니다.

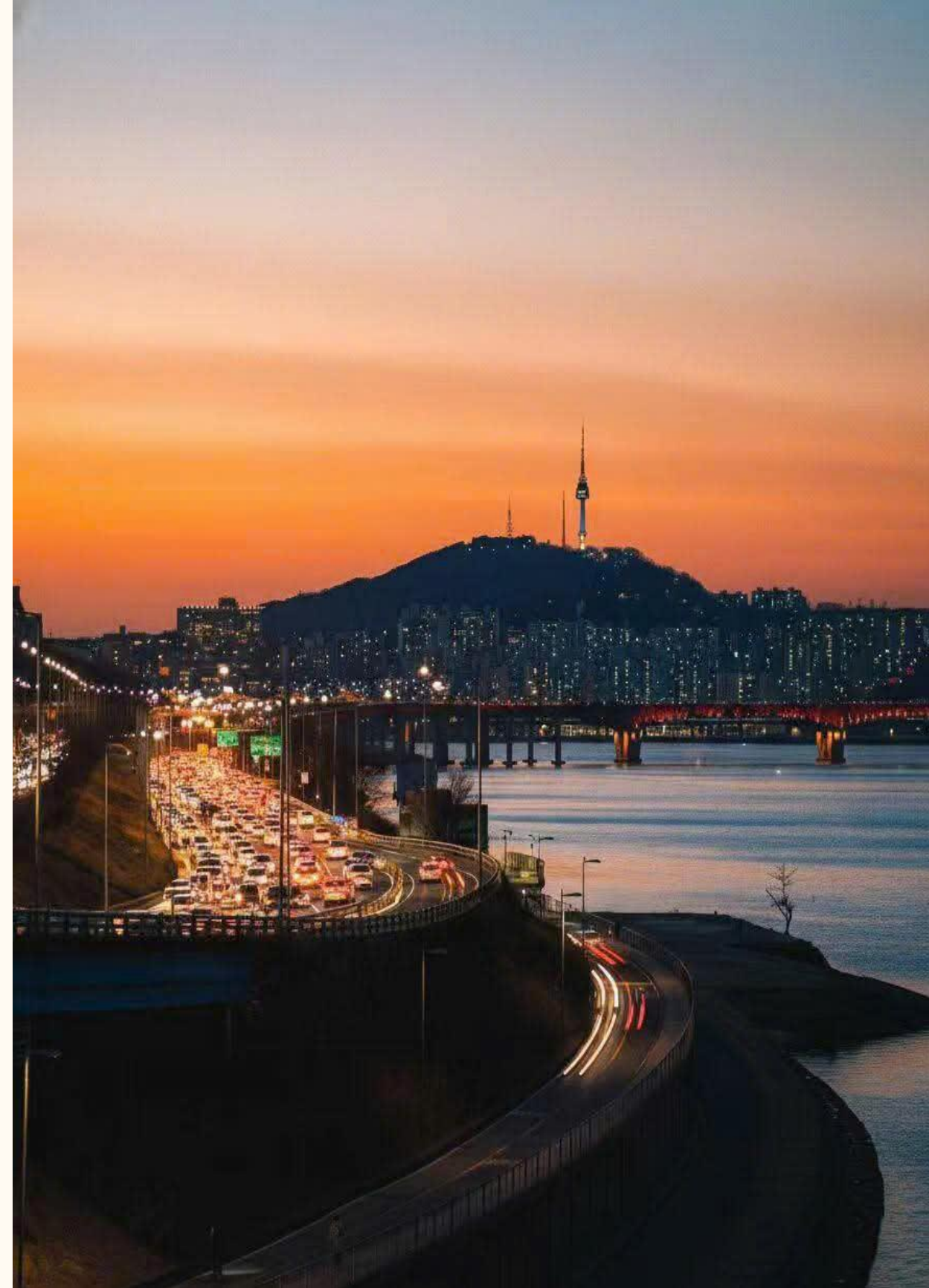
저희는 음식을 먹는 행위를 넘어, 한국을 체험하고 기억하게 만드는 브랜드를 만들고자 합니다.



왜 “Studio”인가

공간 자체가 하나의 콘텐츠

우리는 일반적인 카페나 식당이라는 표현보다 “Studio”라는 이름이 더 적합하다고 생각합니다. 매장 안에는 한국적인 거리 풍경, 네온사인, 포토존, 감각적인 공간 연출이 어우러져 고객이 식사와 함께 사진을 찍고 SNS에 공유하고 싶어지는 경험을 제공합니다.



이런 자발적인 SNS 노출은
광고비를 줄이면서도 강한
홍보 효과를 만들어 냅니다..





BRAND CONCEPT

음식 + 문화 + 셀프 쿠킹 + SNS 공간

K-Ramen Studio의 핵심은 한국 음식 + 한국 문화 + 셀프 쿠킹 + 사진이 잘 나오는 공간의 결합입니다.

이 브랜드는 단순히 한 끼 식사를 제공하는 데 그치지 않고, 고객이 머무는 동안 재미와 감각, 참여, 공유의 요소를 동시에 경험하게 하는 것을 목표로 합니다.

Business Model Overview

1인 1인덕션

Ramen

Shabu-Shabu

핵심 운영 방식

1인1인덕션 셀프 쿂�

K-Ramen Studio의 핵심 운영 방식은 1인1인덕션 셀프 쿂� 시스템입니다.

점심은 즉석 라면 중심의 한국인이 즐겨 찾는 4대 분식, 저녁에는 최고수준의 한국식 샤부샤부 음식을 각자의 취향에 맞게 직접 조리해 먹을 수 있습니다.

이 방식은 재미있는 식사 경험, 빠른 회전율, 높은 고객 참여도, 그리고 차별화된 브랜드 이미지를 동시에 가능하게 합니다.

점심 메뉴 콘셉트

라면과 분식 중심의 빠른 점심

점심 시간에는 한국 라면과 대표적인 한국 분식을 중심으로 운영합니다.

예를 들어 한국 라면, 김밥, 떡볶이, 오뎅, 순대, 호떡 등 대중적이고 친숙한 메뉴를 보다 쉽고 재미있게 즐길 수 있도록 구성합니다.

점심은 빠르고 캐주얼하게, 그러면서도 한국적인 맛과 분위기를 충분히 느낄 수 있도록 설계합니다.



저녁 메뉴 콘셉트

한국식 Shabu Shabu

저녁 시간에는 고기와 해물 등 다양한 샤부샤부 메뉴를, 각자의 취향에 맞게, 개인 인덕션에서 직접 요리하는 즐거움을 드립니다. 소주를 포함한 주류를 서브할 계획입니다.

이 모델은 혼자 오는 고객부터 소규모 모임 고객은 물론, 단체 관광객들까지 모두 만족시킬 수 있는 유연한 구조입니다.



퍼포먼스 라인

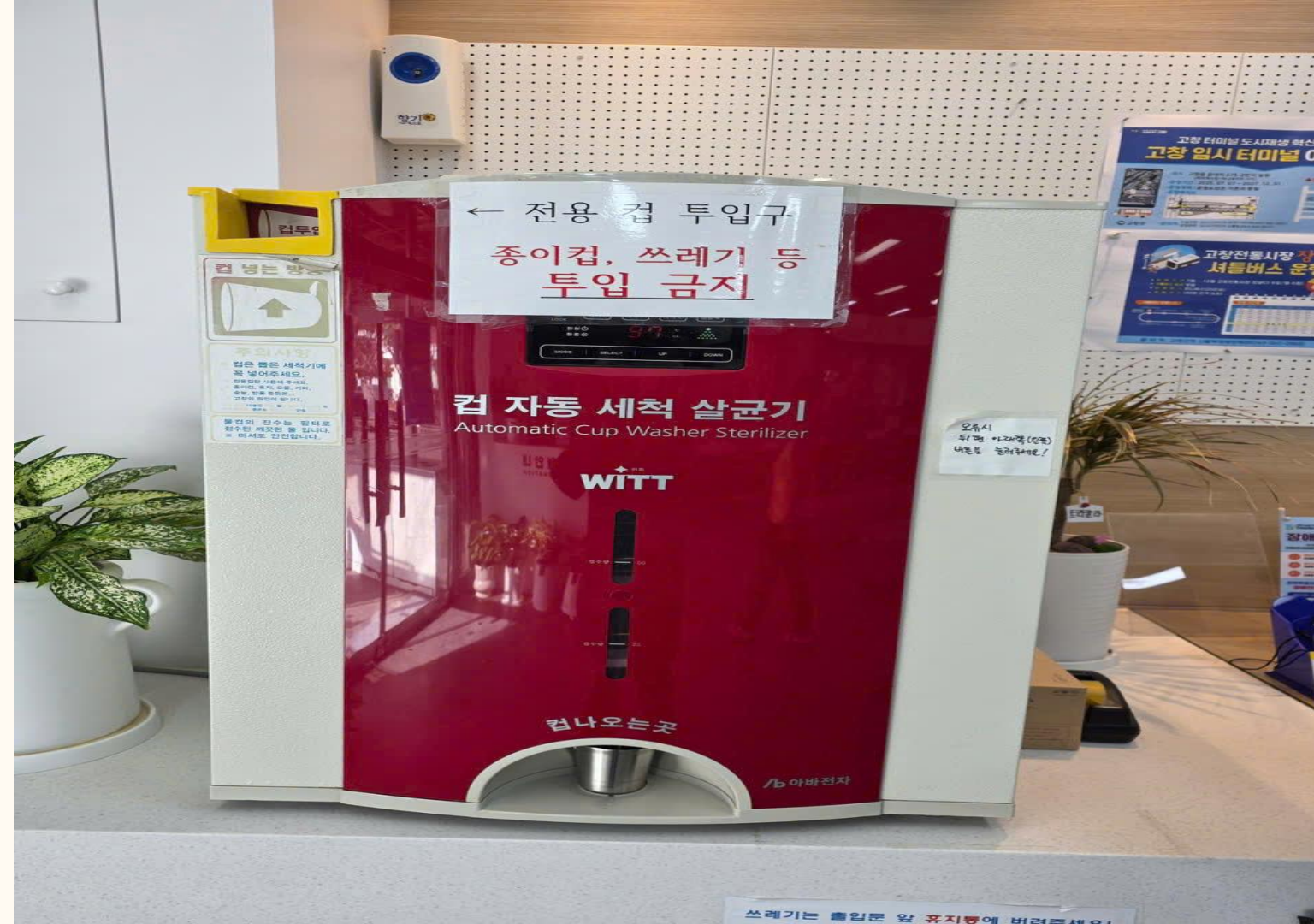
보는 재미가 있는 매장 구성

K-Ramen Studio의 또 하나의 강점은 보는 재미가 있는 퍼포먼스 라인입니다.

자동 김밥 기계가 실제로 작동하는 모습,
남대문시장 스타일의 분식 코너, 직원이
눈앞에서 음식을 준비하는 장면은 고객에게
강한 인상을 남깁니다.

이러한 요소들은 매장 자체를 하나의 SNS
콘텐츠 공간으로 만들어 줍니다.





친환경 운영 철학

가능한 한 일회용 최소화

저희는 가능한 일회용 용기 사용을 최소화하고, 포장판매는 하지 않는것을 원칙으로 운영 할것입니다.

가능한 범위에서 환경 오염을 줄이는 운영 방식을 채택하고자 합니다.



이 철학은 단순한 비용 절감이 아니라, 미래 세대를 위한 책임 있는 선택이라고 생각합니다.



로컬 인재와 함께 성장

현지 인재 발굴과 장기 성장

K-Ramen Studio는 단순히
매장을 여는 것이 아니라,
현지 인재를 발굴하고 함
께 성장하는 구조를
만들고자 합니다.

우수한 직원들에게 기회를
제공하고, 운영과 서비스,
관리 경험을 쌓게 하여,
장기적으로는 지역 사회와
함께 성장하는 회사를
만드는 것이 목표입니다.

수익 사용 철학

10% 기부, 90% 재투자

회사의 이익 중 10%는 자산 단체나 학교 등에 기부하고,
나머지 90%는 다음 매장 출점에 재투자 하는 것을 원칙으로 합니다.



이 사업은 단기적인 이익 실현
보다 지속적인 확장과 사회적
기여를 함께 추구하는 모델입
니다.

Founder 소개

W. Alex Choi



W. Alex Choi는 미국 조지아주 애틀랜타에서 30년 이상 회계 법인 W. Alex Choi, CPA, P.C.를 운영했습니다.

또한 PromiseOne Bank의 창립자이며 약 10년간 이사회 의장으로 활동했습니다.

창업자는 세계 100개국 이상을 여행하며 다양한 문화와 외식 산업을 직접 관찰했고, 그 경험을 바탕으로 K-Ramen Studio라는 새로운 콘셉트를 구상하게 되었습니다.



Co-Founder 소개

John Ko

외식 운영 경험과 IT 기반 사고를 함께 갖춘 인물로서, K-Ramen Studio의 운영 시스템과 실무 구조를 함께 만들어 가고 있습니다.



John Ko는 AT&T, IBM을 비롯한 주요 IT 기업에서 20년 이상 Software Engineer로 근무했습니다.
그후, 미국 댈러스에서 10년 이상 일본 식당을 운영했습니다.





우리의 목표

베트남에서 시작해 세계로

K-Ramen Studio의 목표는 단순히 한두 개 매장을 운영하는 것이 아닙니다.

저희는 베트남을 시작으로 세계 여러 나라에 매장을 확장하여 장기적으로 약 3,000개 매장까지 성장하는 것을 목표로 하고 있습니다.

그러나 숫자보다 더 중요한 것은 어디를 가든 동일한 철학과 동일한 감동을 전달하는 것입니다.

맺음말

A New Way to Taste Korea

K-Ramen Studio는 한국 음식, 한국 문화, 재미있는 셀프 쿡킹 경험, 그리고 지속 가능한 경영 철학을 결합한 새로운 형태의 외식 브랜드입니다.

저희는 이 브랜드가 단순한 음식점을 넘어 한국을 경험하고 기억하게 만드는 특별한 공간으로 성장할 것이라고 믿습니다.





THANK YOU

CONTACT

 : admin@k-ramenstudio.com

 : 0346.075.082 (zalo)

