



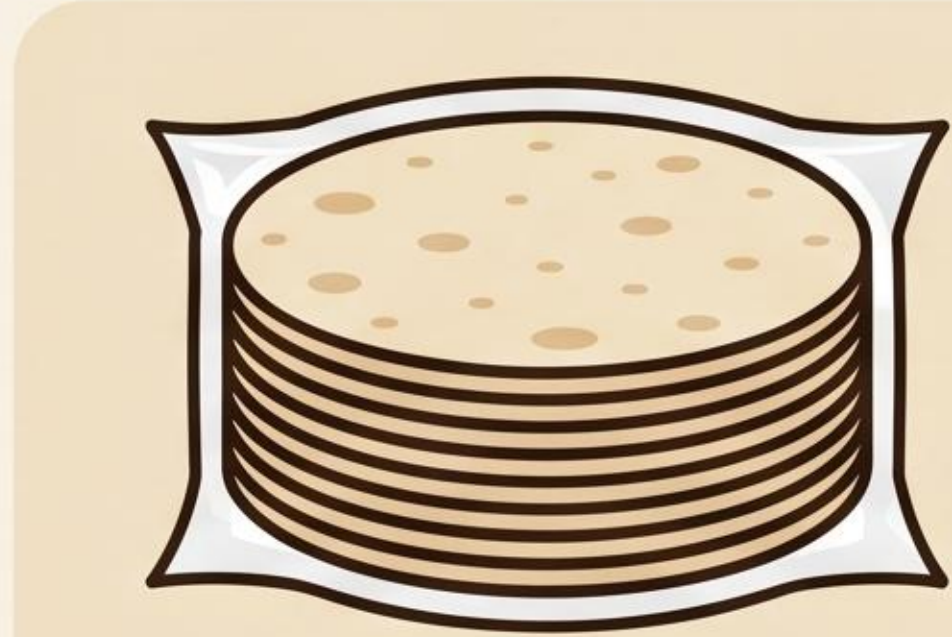
Torty's TACO Stand

トルティーズ・タコ・スタンド／毎朝、コーンから挽くトルティーヤ



課題提起

なぜ日本のタコスはガッカリするのか



92%

市販トルティーヤ使用率



78%

フラワー混合率



0.3%

挽きたてコーン提供店舗

本物の3条件

本物のタコス、3つの条件で決まる

1

コーンを挽く（市販粉ではなく粒から）



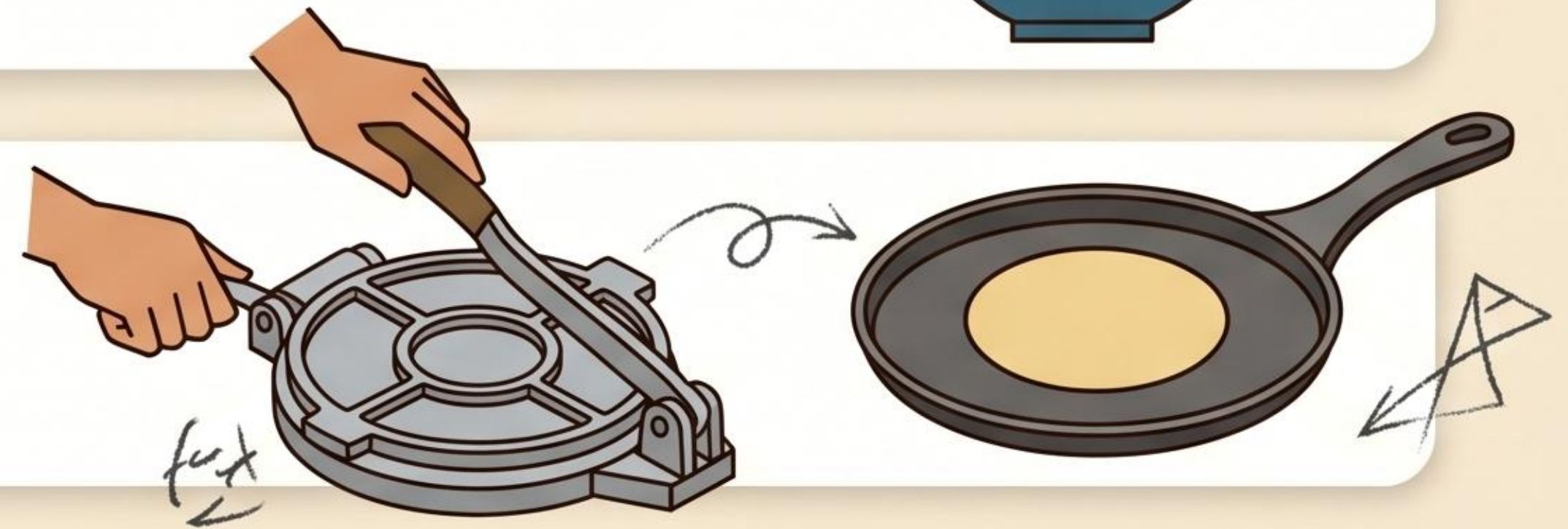
2

生地を寝かす（最低30分）



3

1枚ずつ手押しで焼く



Torty's の答え

Real Tortillas, Daily. *Freshest*

毎朝6時、店内でコーンから挽く



メニュー：5つの定番タコス



カルニータス

ほろほろ煮込み豚肉と
オレンジの香り

¥480～¥780



ペスカード

白身魚のフリットと
キャベツの自家製サルサ

¥480～¥780



アル・ パストール

豚肉のパイナップルマ
リネ、スモーキーな味わい

¥480～¥780



ベジ・ノガダ

季節の野菜とクルミの
クリームソース

¥480～¥780



チョリソ・ ベルデ

辛味とハーブの効いた
自家製緑色チョリソー

¥480～¥780

毎朝のオペレーション



店舗フォーマット

8坪・カウンター8席＋立ち食いスタンド

1

家賃15万円圏
(住宅地・駅近2級地)



2

初期投資580万円
(厨房特注)



3

スタッフ2名で
回せる動線



4

席回転15分／
客単価1,200円





3年で30店舗

Torty's TACO Standに3年業を目標へ



3年で30店舗、年商10億円へ



1



**Y1：旗艦1号店
(東京・三軒茶屋)**

5



**Y2：5店舗
(東京+大阪)**

30



**Y3：30店舗+
+FC開始**



想定ターゲットの声

“



田中さん / 32歳 / 会社員

「普段ランチで使える、本物の味」



”

“



佐藤さん / 28歳 / フリーランス

「友達連れて行ける店ができた」



”

“



山田さん / 45歳 / メキシコ料理通

「現地の味そのまままで嬉しい」



”



Open Soon



Open Soon. Real Tortillas, Daily.



2026年7月 / 東京・三軒茶屋 / 旗艦1号店オープン予定



tortys-taco.jp / @tortys_taco



 TEKION Group

tortys-taco.jp / @tortys_taco