

行政人口8万人の地方でも**繁盛**する

満員御礼につき
第二回開催!

製パン経験ゼロでもはじめれる!

食パン

1 専門店

年商

億円のつくり方!

営業利益率30%、初期投資2,500万円～ 職人不要!

この内容を聞けば、あなたも食パン専門店がすぐできる!



食パン専門店をプロデュース

東京・目黒区の人気ベーカリー
「TOLO PAN TOKYO」シェフ
田中真司 氏

地方都市でも行列のできる超繁盛「食パン専門店」が続出中!

- 事例1** 営業開始は11時から、**朝早く出勤**する必要なし!
これまでの**常識を覆す**食パン専門店(愛知県Z社)
- 事例2** たった5年で食パンだけで**年商100億円**を地方の
商店街・駅前・ロードサイドに全国100店舗展開(大阪府A社)
- 事例3** 予約比率80%でロスが出ない!
年商1億円の食パン専門店(大阪府B社)
- 事例4** 宮崎県の商店街でも**食パン単品で年商1億円!**(宮崎県C店)
- 事例5** **手土産需要**を開拓し予約待ちが続く食パン専門店(栃木県G社)

主催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

株式会社 船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

食パン専門店ビジネスモデル公開セミナー

東京会場:五反田オフィス

2019年**10月1日(火)**

TEL.0120-964-000 平日9:30~17:30

FAX.0120-964-111

24時間
対応

担当:中田萌絵(ナカタモエ) お問い合わせNo.S050844

WEBからもお申し込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に『お問い合わせNo.』を入力ください。)→

050844

人口減、少子高齢化…
人口の少ない地方でも

新たな収益の
柱になる

製パン経験ゼロでもはじめることが可能！地域の名物となり！

食パン専門店で1億円

単店年商1億円・営業利益率30%・初期投資2,500万円～ 行列のできる食パン専門店の作り方を一挙公開！

全国で拡大中の「食パン専門店」の成功事例とポイントを学ぶ！
地域に愛され、働く人もやりがいを感じる、**高収益型**
食パン専門店業態への参入のポイントをお伝えします！

成功事例
1



路地裏の3等立地で、食パン1品で年商2億円越え。売場5坪、厨房15坪。行列のできる食パン専門店A

食パンブームの火付け役。食パン単品で単店年商2億円を超える販売。自家用だけでなく、手土産需要を獲得。オリジナルのジャムの販売も行い、ギフトとしての価値も高める食パン専門店A

成功事例
2



地方のロードサイド店で月商1,000万円！効率的な製造で営業利益率20%越え

イートイン需要に対応した食パンを使ったカフェメニューを付加し、SNSでも話題に！物販とイートイン合わせて月商1,000万円を超える食パン専門店C

このような方にオススメ

- 食パン専門店の**ビジネスモデル**を知りたい方
- 行列のできる**高級食パン専門店をはじめたい方
- 低投資・早期回収の**新規事業**を検討している方
- 地域の**農産物**を活用した「**名物**」を作りたい方
- 職人不要**、主婦・パートアルバイトを活用したビジネスモデルを検討している方

投資回収

1^{以内}
年

営業利益率

30%

経験者

0人

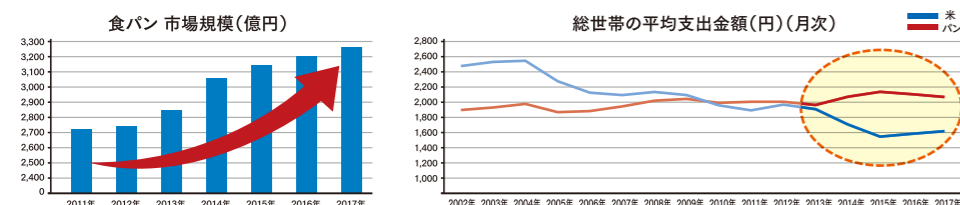
一般的なパン屋

- ・品揃え多数で低利益
- ・1人前になるのに数年は必要
- ・朝早くからの開店と出勤
- ・ヒトが集まりにくい定着しない
- ・自家消費中心
- ・食パンの単価は1斤100円～200円

食パン専門店ビジネス

- ・製パン経験ゼロでもはじめること可能！
- ・開店時間は10時からと早くない！
- ・単品製造なので**効率的で生産性高い**
営業利益率10%以上と高収益
- ・自家需要に加えて、**手土産需要**を獲得
- ・食パンの単価は1斤400円以上と高単価！
- ・リピート比率**8割以上**、予約比率も高い

伸びている食パンマーケットの今とこれからを予測！
時流を知れば、正しい判断が可能になります！



- ・食パンの1人当たり消費額は6年で120%UPの2,500円に！
- ・2010年に主食のコメの消費額をパンが抜く！
- ・高齢者の食パン消費額は35歳以下の2.8倍！
- ・手土産として売れる食パンの秘密とは!?

変化を捉えた時流ビジネス

低投資・職人0・高収益モデルから
食パン専門店の持続性まで徹底解説

市の人口8万から可能!?
人口密集地だけじゃなかった!
当たる立地の選び方

オープン時から話題!?
行列をつくるメディア・
WEB・SNS活用法

食パン単品に絞ることで効率的に!
素人のみで運営!
低投資で可能!

持続性も高い!
10年残り続ける
食パン専門店の
事例を紹介!

食パンが手土産に!?
客単価UPのための
土産需要を付加する
ポイントとは?

低投資・高収益なビジネスモデルに加え
「事業の持続性」も抜群
長く続く、全国の食パン専門店の事例を大公開!

船井総研が提案する参入パッケージ大公開!
誰でも食パン専門店に参入できる!

あなたに合わせた戦略をご提案
無料経営相談

あなたの本気を徹底サポート

立地調査分析 + コンセプト設定 + 数値シミュレーション + 店舗・売場レイアウト設計

商品開発パートナーもご紹介!

これを聞けば、あなたも食パン専門店がすぐできる!

行政人口8万人の地方都市でも出店可能 行列の出来る食パン専門店の作り方

大公開!

食パン専門店ビジネスモデル公開セミナー

講座内容&
スケジュール

東京
会場

2019年10月1日(火) (株)船井総合研究所
五反田オフィス

講座	セミナー内容
第1講座 13:00 ┆ 13:30	食パン市場の概要と食パン専門店成功のポイント セミナー内容抜粋① 飲食店から食パン専門店ビジネスへ参入するメリット セミナー内容抜粋② 食パン業界の時流と売れる商品の特徴 セミナー内容抜粋③ 儲かる食パン専門店ビジネスモデルと収益構造 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 チーフ経営コンサルタント 前田 輝久
第2講座 13:40 ┆ 14:50	年商1億円、粗利益70%を達成する食パン専門店ビジネスモデル セミナー内容抜粋① 食パン専門店を立ち上げる際のポイント セミナー内容抜粋② 未経験者・アルバイト・パートでも美味しい食パンを作ることができる秘密 セミナー内容抜粋③ 初期投資や投資回収など、食パン専門店のPLについて 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 吉田 雄飛
ゲスト講師 第3講座 15:00 ┆ 15:50	繁盛ベーカリーが教える売れる食パンの作り方 セミナー内容抜粋① 食パンのレシピ指導について セミナー内容抜粋② 製造性生産性UP! 厨房機器のポイント セミナー内容抜粋③ 朝早くない効率的なオペレーションについて TOLO PAN TOKYO シェフ 田中 真司氏
第4講座 16:00 ┆ 16:30	本日のまとめ 明日からすぐ取り組むべきこと 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 部長 上席コンサルタント 中野 靖識

お申し込み方法

FAXでのお申し込み

本DMIと同梱しておりますお申込用紙にて記載のうえFAXにてお送りくださいませ。 担当: 中田

0120-964-111

(24時間対応)

WEBからのお申し込み

右記のQRコードを読み取り頂きWEBページのお申し込みフォームよりお申し込みくださいませ。



OPEN!

セミナー情報を
WEBページからも
ご覧いただけます!



<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/050844>

日時・会場	東京会場 2019年 10月1日(火) 船井総合研究所 五反田オフィス 〒141-8527 東京都品川区西五反田6-12-1 JR「五反田駅」西口より徒歩15分	開催時間	開始 終了 13:00 ▶ 16:30 (受付12:30より)
受講料	一般企業 税抜 30,000円(税込 33,000円) / 一名様 会員企業 税抜 24,000円(税込 26,400円) / 一名様 ※ご入金の際は、税込金額でのお振込をお願い致します。 ●受講料のお振込みは、お申込み後速やかにお願いいたします。 ●ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。 ●万一、開催4営業日前までに受講票の案内が届かない場合や、セミナー開催4営業日前までにお振込みできない場合は、下記へご連絡ください。なお、ご入金を確認できない場合は、お申込みを取消させていただきます場合がございます。 ●ご参加を取り消される場合は、開催日より3営業日(土・日・祝除く)前の17時迄にお電話にて下記申し込み担当者までご連絡くださいようお願いいたします。それ以後のお取消しの場合は、受講料の50%、当日および無断欠席の場合は、100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。 ●会員企業様とはFUNAIメンバーズPlus、各業種別研究会にご入会中の企業様です。		
お申込方法	WEBからのお申込み 下記QRコードよりお申込みください。クレジット決済が可能です。 受講票はWEB上でご確認いただけます。 FAXからのお申込み 入金確認後、受講票と地図を郵送いたします。 お振込いただいたにも関わらず、お手元に届かない場合は、下記申込み担当者までご連絡ください。		
お振込先	下記口座に直接お振込下さい。 《お振込先》三井住友銀行(0009) 近畿第一支店(974) 普通 No.5785671 口座名義:カ)フナイソウゴウケンキユウシヨ セミナーグレ お振込口座は当セミナー専用の振込先口座となっております。 ※お振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。		
お問合せ	明日のグレートカンパニーを創る Funai Soken 株式会社 船井総合研究所 TEL: 0120-964-000 (平日9:30~17:30) FAX: 0120-964-111 (24時間対応) ●申込みに関するお問合せ: 中田 ●内容に関するお問合せ: 吉田		

ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

食パン専門店ビジネスモデル公開セミナー						FAX:0120-964-111	
お問い合わせNo. S050844					担当: 中田		
フリガナ	業 種	フリガナ	フリガナ	役職	年齢		
会社名		代表者名					
会社住所	〒	フリガナ		役職			
		ご連絡担当者					
TEL		E-mail		@			
ご参加者氏名	フリガナ	役職	年齢	フリガナ	役職	年齢	
	1			2			
	フリガナ	役職	年齢	フリガナ	役職	年齢	
3			4				
今、このお申し込み用紙を手に入れている方は、間違いなく業績アップに真剣に取り組んでいる数少ない方々の1人だと思います。 そんな勉強熱心なあなた様は今現在、経営状況等にどのようなお悩みをお持ちでしょうか？【現状の課題をできるだけ具体的に整理して下さい。】							

上記の課題解決に向け、今回のセミナーにご参加される方に限り、無料個別経営相談を行います。(どちらかにチェックをつけてください)

セミナー当日、無料個別経営相談を希望する。
 セミナー後日、無料個別経営相談を希望する。(希望日 月 日頃)

ご入会中の弊社研究会があればチェックをお付けください。

FUNAIメンバーズPlus その他各種研究会(研究会)



お申込みはこちらから

【個人情報に関する取り扱いについて】
 1.申込用紙に記載されたお客様の情報は、セミナーのご案内といった船井総研グループ各社の営業活動やアンケート等に使用することがあります。(ご案内は代表者様宛にお送りすることがあります)法令で定める場合のほか、お客様の承諾なしに他の目的に使用いたしません。
 2.お客様の情報管理につきましては船井総研グループ全体で管理いたします。詳しくはホームページをご確認ください。
 3.セミナーのご案内時に、いただきました住所・貴社名・部署・役職・ご担当者氏名を船井総研グループが個人情報の管理について事前に調査した上で契約しましたダイレクトメール発送代行

会社に発送データとして預託することがございます。
 4.必要となる情報(会社名・氏名・電話番号)をご提供いただけない場合は、お申込みのご連絡や受講票の発送等ができない等、お手続きができない場合がございます。
 5.お客様の個人情報に関する開示、訂正、追加、停止又は削除につきましては、船井総研ホームページ・レトリベーションズ、顧客データ管理チーム(TEL06-6204-4666)までご連絡ください。
【個人情報に関するお問い合わせ】
 株式会社船井総研ホールディングス 総務部法務課(TEL03-6212-2924)

ダイレクトメールの発送を希望しません
 ※ご提供いただいた住所宛のダイレクトメールの発送を希望されないときは、☑を入れて当社宛にご連絡ください。