

醸造経験ゼロでも始めることが可能!

クラフトビール専門店で1億円を目指す!

クラフトビールビジネス新規参入セミナー

講座内容&スケジュール 2020年3月4日(水) 株式会社 船井総合研究所 東京本社 13:00~16:30 (受付12:30~)

| 講座 | 内容 |
|--|---|
| 第1講座 13:00 } 13:30 | <p>今狙うべき観光地でのクラフトビール市場獲得</p> <p>セミナー内容抜粋① 観光業界・クラフトビール業界の時流 セミナー内容抜粋② 収益性の高いクラフトビール専門店のビジネスモデルと収益構造 セミナー内容抜粋③ 異業種から参入するメリット</p> <p>株式会社船井総合研究所 チームリーダー/チーフ経営コンサルタント 中野 一平</p> |
| 第2講座 13:30 } 14:30 | <p>年商1億円、営業利益20%を目指すクラフトビール専門店ビジネスモデル</p> <p>セミナー内容抜粋① クラフトビール専門店に必要な立地条件 セミナー内容抜粋② クラフトビール専門店の収益構造 セミナー内容抜粋③ 売れ続ける販促手法</p> <p>株式会社船井総合研究所 久嶋 裕介</p> |
| 特別 ゲスト 出演 第3講座 14:45 } 15:45 | <p>プロ醸造家が教えるクラフトビール専門店の作り方</p> <p>セミナー内容抜粋① 素人のみで製造できる理由 セミナー内容抜粋② 売れるクラフトビールの特徴 セミナー内容抜粋③ 採用から醸造研修におけるポイント</p> <p>宇都宮ブルワリー株式会社 代表取締役 横須賀 貞夫氏</p> |
| 第4講座 16:00 } 16:30 | <p>本日のまとめ</p> <p>セミナー内容抜粋① 今伸びている企業の取り組んでいること セミナー内容抜粋② 観光業界・クラフトビール業界の時流</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 部長 中野 靖識</p> |

お申し込み方法

FAXでのお申し込み

本DMに同封しておりますお申込用紙にご記載のうえFAXにてお送りください。 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。



セミナー情報をWEBページからご覧いただけます!

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/055401>



酒造り素人でも
参入可能!

物販&飲食型の

クラフトビール専門店



異業種からの新規参入で

売上1億円を目指す!

営業利益率

20%

投資額

3,000万円~

投資回収

1年半

醸造のプロ

不要

詳しくは中面へ

急成長のクラフトビール市場!この内容を聞けば、醸造経験ゼロでも参入可能!



特別
ゲスト
出演

宇都宮ブルワリー株式会社
代表取締役

横須賀 貞夫氏

那須高原ビールと日光ビールの醸造所立ち上げに参画し、その後栃木マイクロブルワリーを開業する。クラフトビールのOEM元としてトップクラスの数を請け負うだけでなく、業界発展のため、ビール醸造、設備指導の研修も行っている。

醸造機械・投資・製法まで
ワンストップでご紹介!

アルバイトで回せる飲食オペレーション

自家醸造で既存飲食店の利益率UP

観光地ビールで価値向上!
土産市場を獲得

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

クラフトビールビジネス新規参入セミナー

TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30

お問い合わせNo.S055401

FAX.0120-964-111 24時間対応

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。) → 055401

地域で持続可能な新業態で
新たな収益の柱を創る

醸造経験ゼロでもはじめることが可能! クラフトビール専門店で**1億円**を目指す!

営業利益率20%、醸造のプロ不要、投資回収1年半~ **高収益クラフトビール専門店の作り方を一挙公開!**

全国で増加する、「クラフトビール醸造所×飲食店」
“ブルーパブ”の成功事例とポイントを解説!
あなたの地域で魅力あるビール製造と、**高収益型**
ブルーパブ業態への参入のポイントをお伝えします!

- 成功事例 1** 駅前立地、夜だけの営業で**営業利益率20%越え!**
醸造・キッチンで8坪、客席13坪の小さな店舗で満席のブルーパブA
都内路地裏の3等立地で、ブルーパブを経営し、投資回収13カ月を達成する。
- 成功事例 2** 観光立地で18席の店内が**昼から夜まで満席**のブルーパブB!
夜型、インバウンドの多い観光地で夏は毎日満席のブルーパブを展開する。
観光地クラフトビールで飲食だけでなく土産需要にも対応。



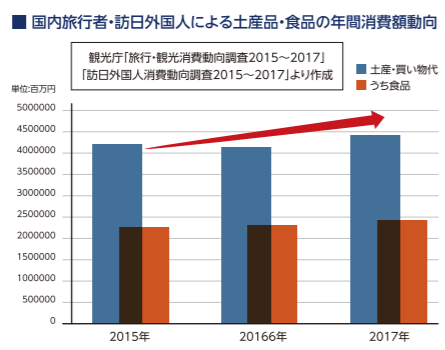
| | | | |
|---------------------|---------------------------------|---------------------|--------------------|
| 営業利益率 20% | 投資額 醸造 1,500万円 飲食 1,500万円 | 投資回収 1年半~ | 醸造のプロ 不要 |
|---------------------|---------------------------------|---------------------|--------------------|

これまで**困難**であった
アルコール製造が簡単になりました。

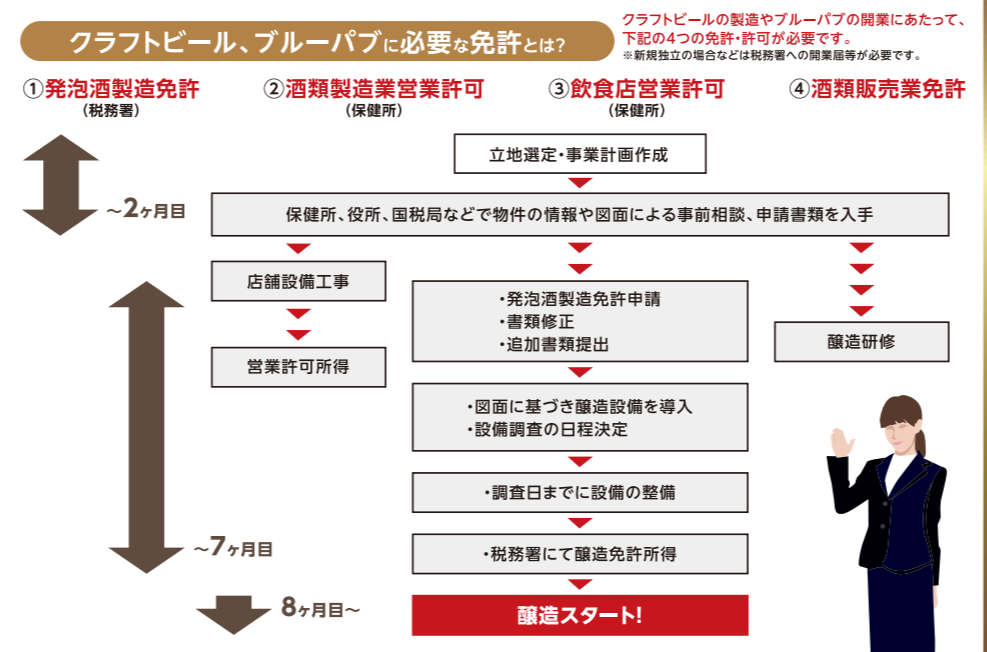
- このような方におすすめ
- クラフトビール事業のビジネスモデルを知りたい方
 - 自社製造ビールで飲食店のブランド価値を向上させたい方
 - 醸造免許をもっていないが、ホテルや飲食店にブルワリーを導入したい方
 - 酒類を作っているが、新たにビール事業も始めたい方
 - 地域の農作物を活用した新たな「名物」をつくりたい方

年商1億円へのステップ

- 出来立て限定ビールで繁盛店へ**
観光立地・繁華街立地に店舗!造りたての付加価値訴求で集客し、**売上5,000万円!**
- 観光土産市場に外販**
店舗限定ビールで培ったブランドで観光土産瓶ビールを展開!
駅や地域のセレクトショップ店に売ること土産市場を獲得し、売上5,000万円以上を目指す!



免許取得の流れ



営業開始までワンストップサポート

- ・立地調査分析
- ・店舗レイアウト設計
- ・コンセプト設計
- ・免許取得、醸造機器導入サポート
- ・数値シュミレーション
- ・飲食メニュー開発サポート



本講座を聞いていただければ
ゼロからクラフトビール製造が可能!

日時・会場

東京会場
 2020年 **3月4日(水)**
 船井総合研究所 東京本社
 〒100-0005
 東京都千代田区丸の内1-6-6 日本生命丸の内ビル21階
 JR「東京駅」丸の内北口より徒歩1分

開催時間 **開始** 13:00 ▶ **終了** 16:30 (受付12:30より)

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。
 また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。

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いたします。
 ●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く場合がございます。 ●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。それ以後のお取消の場合は、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させていただきます。
 ●会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長onlineプレミアムプラン(旧:FUNAIメンバーズPlus)へご入会中のお客様のお申込に適用となります。

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ください。
お振込先 三井住友銀行(0009)近畿第一支店(974)普通 No.5785460 口座名義:カ)フナイソウゴウケンキユウシヨ セミナーグチ
 お振込口座は当セミナー専用の振込先口座でございます。 ※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 **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:久嶋

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。 お問合せNo. S055401 担当 中田 宛

クラフトビールビジネス新規参入セミナー **FAX:0120-964-111**

| | | | | | | |
|--------|------|----------------|---------|------|----|----|
| フリガナ | 業種 | フリガナ | 役職 | 年齢 | | |
| 会社名 | | 代表者名 | | | | |
| 会社住所 | | フリガナ ご連絡担当者 | 役職 | | | |
| TEL | () | E-mail | @ | | | |
| FAX | () | HP | http:// | | | |
| ご参加者氏名 | フリガナ | 役職 | 年齢 | フリガナ | 役職 | 年齢 |
| | フリガナ | 役職 | 年齢 | フリガナ | 役職 | 年齢 |
| | フリガナ | 役職 | 年齢 | フリガナ | 役職 | 年齢 |

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?下記に現状の課題をできるだけ具体的に整理してください。

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。(どちらかにをお付けください。)

- 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をお付けください。
 社長online その他各種研究会(研究会)

【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、船井総研コーポレートリレーションズ・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】
 株式会社船井総合研究所 ホールディングス 総務部法務課(TEL03-6212-2924)



※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。 **ダイレクトメールの発送を希望しません** **検** お申込みはこちらから