

**オンライン受講**

ホームセンター・住設・美容・食品スーパーなど  
コロナ禍だからこそ、安定成長ビジネスを  
求めて異業種からの参入ゾクゾク!

行列のできる

**高収益×省人化**

# 食パン専門店

**新規参入ノウハウ大公開**

初期投資2,500万円～ 職人不要!人口5万人～

**15坪 年商1億 営業利益30%**

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

特集  
1

商圈人口5万人、地方ロードサイドで、スタッフたった2人、  
8時間労働で年商1億円!食品メーカーから新規参入した  
茨城県のご当地食パン専門店A

特集  
2

地方の複合施設の一角で年商1億円!  
ホームセンターから新規参入した食パン専門店B

特集  
3

異業種からの新規参入!  
最寄り駅から20分離れた住宅街の三等立地に出店!  
朝9時-17時出勤で最高月商1,200万円達成!  
東京都 食パン専門店C



**オンライン  
受講**

主  
催



明日のグレートカンパニーを創る

**Funai Soken**

食パン専門店ビジネスモデル公開セミナー 2020年5月26日(火) 2020年6月2日(火)

TEL.0120-964-000 平日9:30~17:30

FAX.0120-964-111 24時間  
対応

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 担当:時田

お問い合わせNo.S058818

WEBから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。) → **058818**

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い収束を心よりお祈り申し上げます。感染拡大が続く状況を鑑み、新型コロナウイルス感染症に関する当社対応としまして、3/2~5/31までの期間、セミナー・研究会を、ご来場による開催からWEB開催に切り替えさせて頂いております。また、随時、新型コロナウイルス対策関連セミナーを実施させて頂いております。皆様の会社経営、新型コロナウイルス感染対策の一助となれば幸いです。

商圏人口5万人の地方郊外でも…

200人の行列ができる

## 食パン専門店

儲かる・人が集まる

食パン専門店ビジネス

船井総研では、異業種からでも参入可能な儲かる食パン専門店ビジネスをご提案させていただいております。おかげさまで、全国各地から多数のご相談があり、オープン時期は100名〜200名の行列が当たり前。オープン後も午前中には行列ができ、地元リピーターによる安定した収益を実現しています。メディア取材もひっきりなしで、1本800円の食パンが毎日500本以上完売する繁盛店が続出しています。

食パン専門店とは？

船井総研では、取り扱い品目を「食パン」にのみ絞り込み、食パンを自家用、土産、軽飲食の3用途で製造直売する業態のことを食パン専門店と定義しています。主な出店立地としては、繁華街型、郊外・住宅街型、観光地型に分類され、必要坪数約12〜15坪で展開可能です。目的来店が取れる業態であり、商圏人口8万人の地方郊外の3等立地でもでも出店可能なビジネスモデルです。

# なぜ、1本800円の食パンが 1日500本以上売れるのか

日本人の主食は「コメ」から「パン」

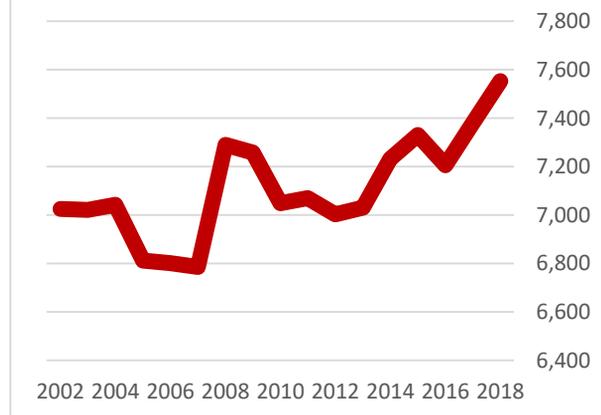
へ変わり、消費額は2010年に逆転しています。中でも食事パンとして馴染み深い「食パン」は市場規模が拡大しています。1世帯あたりの平均消費額は7500円を越え、所得に余裕があり人口



資料：「家計調査年報」（総務省）より作成

構成比の高い団塊世代・団塊Jrほど食パンの消費額は高くなっています。パンの消費額がコメを上回り、主食の座を奪い取った今、コメと同様に消費者は、より質の高い美味しさを求める傾向がより顕著になっています。元々、主食である「米」への探求心が高機能・多用途の高級炊飯器市場を形成したように、トースター市場においても1台2万円を超える「食パン専用」のトースターが2015年に日本のメーカーより発売されました。その他、2013年に発売されたセブン&アイHLDG

## 食パンの世帯当たりの消費額の推移



資料：「家計調査年報」（総務省）より作成

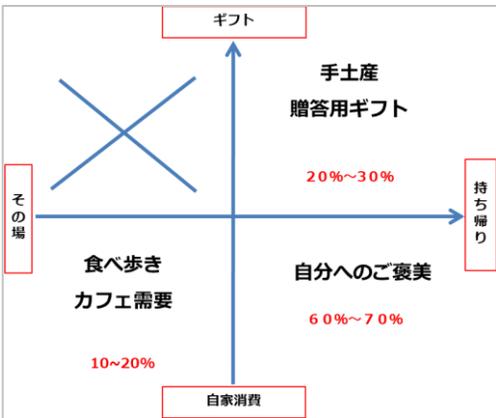
Sの「金の食パン」が“1斤250円の質を重視した食パンを投入し、「高級食パン」の市場を活性化しました。このように日本の家庭の主食の変化や、世帯構成、嗜好の変化により、高品質な食パンを多少高単価でも提供する「高級食パン」カテゴリが市場に浸透し、全国各地に食パン専門店の繁盛店が続出しています。

# 高級食パンブームは

## いつまで続くのか？

食パン専門店は一過性のブームで終わるのではないかと。このような質問をよくいただきます。日本人の主食は「米からパン」に逆転したこと、日本人の主食として欠かせない存在となった食パンですが、これらに加え、食パン専門店が独立店としても成立しているポイントの大きな要素が、「おもたせ（手土産需要）」を獲得できている点にあります。これまでの食パンの提供方法にはなかった、贈答用箱にオリジナルの紙袋がついた販売スタイルは、約1kgの重量感、2斤で800円〜1000円の価格帯と手土産としても

価格帯としても購入しやすいという点とも相まって、手土産としての価値を高めています。更にトーストやサンドイッチなどの提供による「カフェ需要」の獲得の多用途需要を取り込むことによって、客層を広げるとともに、



利用頻度拡大による売上の最大化を図ることが可能になっていきます。これらイートインニューはSNSによる拡散につながり、メディアへの露出や新規ユーザーの開拓につながっています。このように、①食パンが日本人の主食として欠かせない存在になったこと②手土産需要を獲得できること③カフェ需要を獲得できることから、高品質な食パンを多少高単価でも提供する食パン専門業態は一過性のブームではなく、日本に根づくことが予想されます。一方で当たり前ではありませんが、一定の品質が担保されなまま供給が過剰となると一定のタイムイングで需要が飽和するが予測されます。

# 業界の常識を覆す 異業種参入可 朝早くない食パン専門店とは

投資回収

1年以内

営業利益率

30%

経験者

0人

一般的なパン屋

食パン専門店ビジネス

- ・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

- ・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

昨今の食パン専門店ブームにより全国でFCでの出店が加速していますが、年商5,000万円以上の繁盛店は、製造スタッフが深夜出勤するなど、スタッフの負担が現実問題となつていきます。船井総研モデルでは、厨房機器に最先端の設備を整えることにより、未経験者のみでも、製造スタッフ2~4名、朝9時出勤、8時間労働で年商1億円以上が可能になります。

## 業界の常識を覆す 朝早くない食パン専門店

最先端の厨房機器を設けることで、

出勤時間は  
9時からでも  
年商1億円が可能!

従来型のオープンの  
約1.5倍以上の  
生産効率!

厨房が暑くない  
快適な労働環境!

素人でも  
6日間の研修で  
食パンづくりが可能!

若い女性、子育て中の主婦でも  
働きやすい環境!人が集まる!

出勤時間が朝早くないので、人も集まりやすく、オープニングスタッフ10名に対して100人以上の応募のある店舗も。百貨店でのマネージャー経験者など優秀な人材も採用できます。

全国各地に  
続々と広がる  
食パン専門店

## 異業種から食パン専門店に 参入した繁盛店が誕生中！



ホームセンターから食パン  
専門店に新規参入。商圈人  
口13万人の地方郊外でも  
200人以上の行列。朝9  
時出勤でも年商1億円！

### 成功事例①

地方郊外の  
複合施設の一角で  
年商1億円！

### 成功事例②

製造スタッフ2名  
週休2日でも  
年商1億円！

食品メーカーから食パン専  
門店に新規参入。商圈人口  
たった5万人の地方郊外で  
も毎日15時に全ての食パ  
ンが完売。製造スタッフ  
たった2名、8時間労働で  
も毎日400本以上の食パ  
ンを製造し販売を行う。  
「予約しないと買えない食  
パン専門店」としてメイ  
ア取材が殺到するご当地食  
パン専門店。初期投資は  
たったの2,000万円  
で展開し、営業利益率20%  
以上。早期回収を見込む。



美容・エステから食パン専  
門店に新規参入。地域の農  
作物を使用した食パンが名  
物に！オープン後も早朝に  
は行列ができ、昼過ぎには  
売り切れる食パン専門店。

### 成功事例③

製造スタッフ3名  
週休1日でも  
年商6000万円！

Q1

## 食パン専門店ビジネスの初期投資や収益性を教えてください

収益性の  
高さが魅力

A1

船井総研の提案するモデルの初期投資は2500万円～。モデルPLは下記の通りです。

船井モデルP/L	単位：千円	比率	船井総研のビジネスモデル	
売上高	100,000	-	立地	繁華街・地方郊外
原価	30,000	30%	初期投資	2000万円～3500万円
粗利	70,000	70%	回収期間	1年～
人件費	24,000	24%	規模	12坪～20坪
家賃	4,800	5%	機能	物販 ※立地や物件により+イートイン
販促費	1,000	1%	その後の展開	店舗展開+通販+卸（トリプルチャンネル）によって展開
水光熱費	3,000	3%		
その他販管費	5,000	5%		
販管費計	37,800	38%		
営業利益	32,200	32%		
初期投資	25,000～	-		

Q2

## 事業を始めるにあたり、製パン経験者が必要でしょうか？

未経験者で  
開業できる

A2

製パン経験者は必要ありません。船井総研の提案する食パン専門店ビジネスモデルは素人でも高いクオリティの商品が製造できます。経験者を採用することで、自分の経験を元に進めることもあり、思ったように事業が進まないことも少なくありません。既存事業の課長～部長クラスを管理者とし、あとはパートアルバイトで運営が可能です。

Q3

レシピの開発や賞味期限の決め方など食パンの製造もサポートいただけますか？

安心のサポート体制

A3

はい。レシピづくり、製造の効率化、マニュアル化など食パン専門店の展開に必要なサポートをさせていただきます。



TOLO PAN TOKYO  
田中 真司 氏

食パンをはじめ、数々のヒット商品の開発を手がけるとともに、食パン専門店プロデュースも行う田中真司氏。参入される企業様の商品開発や効率化の提案をさせていただいています。事例で紹介させていただいた食パン専門店も田中シェフに商品開発をいただいております。

Q4

出店立地や必要な店舗坪数を教えてください。

15坪前後の小規模物件で開業できる

A4

駅前や人通りが多い場所は家賃が高く、そもそも、物件の空き情報が出回りません。しかし、出店立地は商圈人口5万人以上であれば、主要駅から、徒歩10~20分離れた住宅立地でも成立します。路地裏の三等立地でも展開できますので、低家賃で物件取得も容易です。



# 食パン事業への参入は こんな企業におすすめします！

食パン事業  
の魅力

- 優秀な社員や女性スタッフが働きやすい勤務体系を検討している
- 残業時間の長さや深夜勤務など、労務問題に課題を抱えている
- 収益性の高いビジネスを探している
- 既存事業に次ぐ、新たな収益の柱をつくりたい
- 地域の特産を生かした名物をつくり地域を盛り上げたい
- 売上好調なので、次の一手を取りたい

## 食パン専門店参入の5つのメリット

- 粗利率が高く、生産効率も高い**  
食パンは、商品構成が少なくてもよく、単品を拡販していくモデルです。そのためロスが少なく製造効率がよい商品です。結果、利益率が高くなります。
- 回転が速く、席数による売上上限がない**  
物販事業ですので、約5分で客単価1000円~2000円と回転が速く、席数による売上の上限もありません。
- 初期投資が低い**  
初期投資は厨房機器、外装、内装や備品なども含めて2500万円からと低く、営利20%で回収も約1年半という早さも魅力です。
- 製パン未経験者でも繁盛店をつくれる製造ノウハウ**  
食パン専門店は、販売商品を単品に絞り込むため、効率的であるとともに経験のない社員でも繁盛店を超える味を再現できる製造ノウハウがあります。
- オープンまで最短4カ月で可能**  
事業立案からオープンまで最短約4カ月とスピード感高く開業できます。

# WEB開催！ オンライン受講 「食パン専門店ビジネス公開セミナー」

2020年5月26日（火）

2020年6月2日（火）

※PCやスマートフォンでご視聴いただけます。



まずは、本レポートを最後までお読みいただき、ありがとうございました。（株）船井総合研究所、地方創生支援部の吉田雄飛と申します。現在、食パン専門店ビジネスへの注目が高まっていますが、得意先の先細りや売上の低迷という課題を抱える経営者様の課題解決として、本レポートでご紹介しました、食パン製造直売専門店業態への参入をお勧めしています。



（株）船井総合研究所  
地方創生支援部  
吉田 雄飛

船井総研では、物販が初めての企業、パンの製造が初めての企業様、職人がいないといった企業様でもすぐに食パン専門店ビジネスをはじめられるよう、厨房機器、原材料、資材の仕入れ先の紹介、レシピ開発の指導までセットにしたパッケージをご用意しております。下記に紹介するセミナーを聞けば、あなたもすぐに食パン専門店をはじめることができるノウハウを取得することが可能です。今回は、食パン専門店の商品開発パートナーである、トロパントウキョウ田中真司氏にご講演いただく機会をご用意致しました。

パソコンやスマートフォンにて場所を問わずご覧いただけます。ノウハウ満載のテキストも、もちろんダウンロード可能。チャットでのリアルタイムご質問も可能！セットの経営相談も無料で実施いたします。（お客様と講師の日程調整の上となります）WEB配信でもリアル開催と内容は一切変わりません。ご興味ある方はぜひお申し込みください。

本セミナーで学べることのほんの一部を次のページにまとめさせていただきます。

（→→→次頁へ）

# セミナー当日に学べる具体的なポイント

(一部をご紹介)

- ①年商1億円 行列のできる食パン専門店 繁盛の秘訣
- ②食パン専門店の参入を決めたポイントとリスク回避の方法
- ③繁盛店事例から学ぶ食パン製造直売店の魅力
- ④全国の食パンマーケットの変化と売れる商品のポイント
- ⑤全国で成功事例続出中！単品特化専門店の事例紹介！
- ⑥最新の食パン専門店業界のヒット事例
- ⑦食パン製造直売事業の収益モデル
- ⑧食パン専門店の出店に必要な初期投資
- ⑨食パン専門店が成り立つ立地とは？
- ⑩成功する商品、失敗する商品の考え方
- ⑪食パン専門店を成功させる商品価格帯・品揃えのポイント
- ⑫店舗オープン直後にメディアが殺到するメディア試食会
- ⑬店頭通行客を引き寄せる食パン専門店の店頭・店づくり
- ⑭Instagram・Facebook、SNSを活用した話題づくり
- ⑮集客好調な店が行っているWEBプレスリリース事例公開
- ⑯食ブログを活用したWEB集客のポイント
- ⑰商品パッケージや資材の選び方とコストを抑えるポイント
- ⑱催事出店や2号店目の展開を行い事業拡大するポイント
- ⑲通販の売上を上げるために抑えるべきポイント

いかがでしょうか？少しでも関心を持たれた方は、今すぐ手帳を開き、5月26日（火）、もしくは、6月2日(火)のセミナー日程を確保いただければと思います。パソコンやスマートフォンでも場所を問わずご覧いただけます。

## オンライン受講 開催要項

# 「食パン専門店ビジネスモデル公開セミナー」

お問合せNo.S058818

### オンライン受講

日時・会場

2020年 **5月26日** (火)

開始 ..... 終了 .....

**13:00 ▶ 16:30** (受付12:30より)

お申込期限: **5月22日(金)**

本講座はオンライン受講が可能となっております。  
オンライン受講の方に限り、諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。

2020年 **6月2日** (火)

開始 ..... 終了 .....

**13:00 ▶ 16:30** (受付12:30より)

お申込期限: **5月29日(金)**

本講座はオンライン受講が可能となっております。  
オンライン受講の方に限り、諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。

受講料

**一般価格** 税抜 30,000円(税込**33,000円**) / 一名様

**会員価格** 税抜 24,000円(税込**26,400円**) / 一名様

●お支払いが、クレジットの場合はお申込み手続き完了後の案内(メール)をもって、セミナー受付とさせていただきます。銀行振込の場合はご入金確認後、お送りする案内(メール)をもってセミナー受付とさせていただきます。●銀行振込の方は、税込金額でのお振込みをお願いいたします。お振込みいただいたにも関わらずメールがお手元に届かない場合や、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、下記お申込み担当者へご連絡ください。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。●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。●ご参加を取り消される場合は、開催3営業日(土・日・祝除く)前まではマイページよりキャンセルをお願い致します。それ以降は下記事務局宛にメールまたはお電話にてご連絡ください。尚、ご参加料金の50%を、当日の欠席は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。

お申込方法

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。  
または、船井総研ホームページ([www.funaisoken.co.jp](http://www.funaisoken.co.jp))、右上検索窓にお問い合わせNo.058818を入力、検索ください。

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)

●申込みに関するお問合せ: 時田 ●内容に関するお問合せ: 吉田

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、感染状況が収束するまでの期間は、録画等によるウェブ開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。

## ↓ お申込みはこちらからお願いいたします ↓

### 5月26日(火)オンライン

お申込締切日: 5月22日(金)

### 6月2日(火)オンライン

申込締切日: 5月29日(金)

5月26日(火)オンライン  
6月2日(火)オンライン



検