

醸造経験ゼロの素人から事業付加・参入可能!

醸造設備 1,000万円~  
内装工事

# クラフトビール専門店

OPEN

外食企業向けアフターコロナの新業態開発セミナー

「物販・通販・テイクアウト・イートイン」複合業態

ビール醸造経験  
なしでも

## 醸造所付き

# クラフトビール専門店

## 開発で

# 1億円

売上

営業利益率

# 20%

投資額

# 1,000万円

投資回収

# 1年半

醸造のPRO

# 不要

この内容を聞けば、クラフトビール事業に今すぐ参入可能! 詳しくは中面へ



ゲスト  
ビデオ  
出演

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に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。

宇都宮ブルワリー株式会社  
代表取締役

横須賀 貞夫氏

醸造機械・投資・製法まで  
ワンストップでご紹介!

自家醸造ビールで  
既存飲食店の利益率UP

物販・卸で事業規模拡大

先進的な業態開発で  
企業ブランディング

### 外食企業向けクラフトビール事業付加セミナー

講座内容&  
スケジュール

オンライン  
受講

2020年 8月17日(月)  
13:00~16:30 (ログイン開始12:30~)

2020年 9月14日(月)  
13:00~16:30 (受付12:30~)

株式会社  
船井総合研究所  
東京本社

講座	内容
第1講座 13:00 } 13:30	<p><b>アフターコロナの新業態開発とは</b></p> <p>セミナー内容抜粋① 飲食業界動向と参入メリット</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 地域食品グループ マネージャー <b>横山 玫洸</b></p>
第2講座 13:30 } 14:30	<p><b>営業利益20%のクラフトビール専門店ビジネスモデル</b></p> <p>セミナー内容抜粋① 具体的参入方法とモデル事例 セミナー内容抜粋② 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③ クラフトビール専門店の収益構造 セミナー内容抜粋④ 売れ続ける販促手法</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品メーカーチーム <b>久嶋 裕介</b></p>
第3講座 14:45 } 15:45	<p><b>地域でクラフトビール専門店を始める成功の軌跡</b></p> <p>セミナー内容抜粋① ゲスト講師からの具体的な進め方 セミナー内容抜粋② 素人のみで製造できる理由 セミナー内容抜粋③ 売れるクラフトビールの特徴 セミナー内容抜粋④ 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 <b>横須賀 貞夫氏</b></p>
第4講座 16:00 } 16:30	<p><b>本日のまとめ</b></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 食品メーカーチーム リーダー <b>中野 一平</b></p>

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。新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、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。また、会場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございますので必ずご確認ください。

**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/063454>

主催 明日のグレートカンパニーを創る **Funai Soken** TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30

外食企業向けクラフトビール事業付加セミナー 8月お問い合わせNo.S063454 9月お問い合わせNo.S063296

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

お申し込みに関するお問い合わせ: 中田 萌絵  
内容に関するお問い合わせ: 久嶋 裕介

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。) → 063454



外食企業は  
 持続可能な新業態で  
**新たな収益の  
 柱を創れ!**

醸造経験**ゼロ**の素人から事業付加・参入可能!  
 醸造設備  
 内装工事 **1,000万円**~  
トータル

**クラフトビール** **OPEN**  
**専門店**

**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!**

**年商1億円へのステップ**

**初期投資の「松竹梅プラン」**

**最低店舗年商5,000万円~!**  
 醸造設備1,000万円~の小規模スタートは当然。  
**年商1億円目標プラン**と貴社の展開に応じた**各種設備、**  
**初期投資プラン**をご提案します。

**事業展開**

クラフトビール事業には1億円以上のビジネスにするための  
 王道ステップがあります。  
 事業成功のポイントとなる**1店舗目の出店先**、次の展開となる  
**卸売り販路先、店舗展開方法**をお伝えいたします。

営業利益率 **20%**  
 投資額 醸造設備一式 **1,000万円**~  
 投資回収 **1年半**~  
 醸造のプロ **不要**

**少額投資で  
 アルコール製造が可能になりました。**

- このような方におすすめ
- 時流に適応した新業態を探している方
  - 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、飲食店にブルワリーを導入したい方
  - 地域の特産物を活用した新たな「名物」をつくりたい方
  - 低投資・早期回収・職人不要・素人からでも成功するクラフトビール事業のビジネスモデルを知りたい方

**成功事例**

**① 駅前立地、夜だけの営業で  
営業利益率20%越え!**

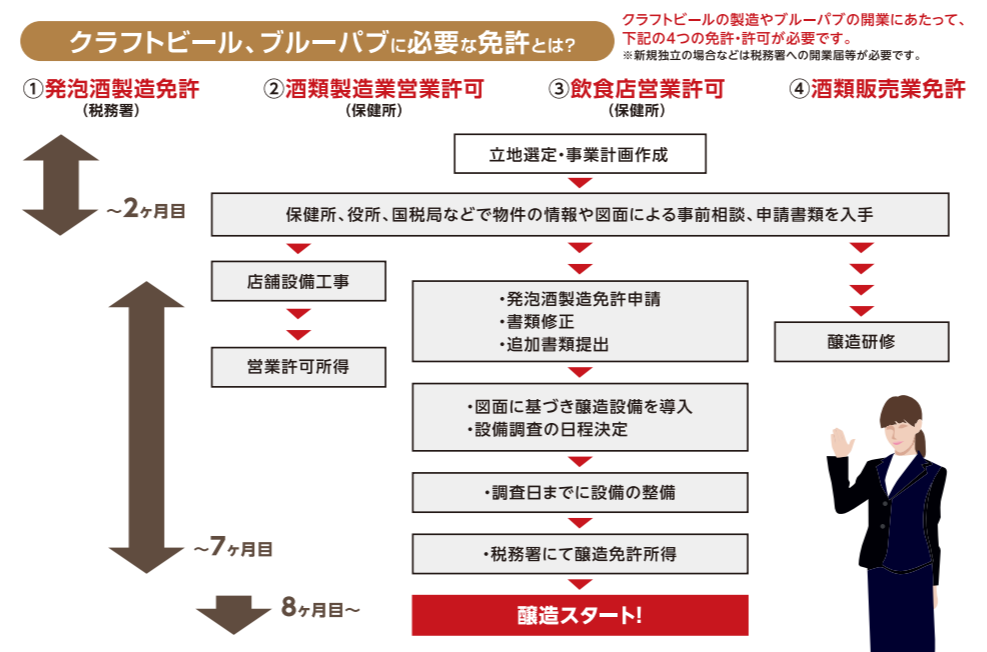
醸造・キッチンで8坪、客席13坪の  
 小さな店舗で満席のブルーパブA  
 都内路地裏の3等立地で、  
 ブルーパブを経営し、  
 投資回収13カ月を達成する。



**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。

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



**ビール醸造経験なしの方でも  
 ゼロからクラフトビール製造が可能!**