

2021年以降やるべき餃子ビジネスモデルを徹底解説!

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。

店内製造の付加価値と
40個1000円(税抜)のコスパで

集客する

餃子専門店

ビジネスモデル一挙大公開!



お肉屋さん製造直売 毎日つつみたて 新月
生餃子専門店



たった7坪で!
直近安定月商400万(税抜)円
償却前営業利益150万(税抜)円

特別ゲスト 生餃子専門店 新月
創業68年 兵庫県三田市で精肉小売/卸を経営する
株式会社 吉蔓
3代目代表取締役 吉田明広 氏

WEBセミナー

【解説する業態一覧】

- ・生餃子テイクアウト業態
- ・実演付き郊外餃子定食店
- ・ネオ大衆餃子酒場
- ・餃子を軸にしたFF業態
- ・生餃子テイクアウト複合業態 など

2021年3月3日(水)・3月4日(木)

3月5日(金)・3月8日(月)

3月9日(火)

13時-15時

5日間
開催

↑セミナーの見どころ解説!!↑
公式YouTube動画



主催 Funai Soken 明日のグレートカンパニーを創る 餃子が主力のビジネスモデル大公開WEBセミナー2021春 お問い合わせNo. S069127
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 平日 9:30-17:30
お申し込みに関するお問い合わせ 星野 内容に関するお問い合わせ: 玉利

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。)→ 069127

2021年

店内製造によって「付加価値」と「集客コスパ」を実現!

本命

テイクアウトと店内売上の両方を獲得!

注目ビジネスモデル

セミナー後の強み別にご案内させていただきます!

全国の成功事例公開

生餃子テイクアウト専門店





材料はすべて国産を使用!
新月 生餃子
宮崎県産コンニャクを特製な製法で使用するから、
見た目でも匂いでも明らかに違います。

40個	1,100円
80個	880円
120個	550円
160個	550円

満月 餃子生 160個 550円

店内製造だから
・スーパーと違う付加価値がある!
・原価を抑えてコスパを出せる!
・さらに、生餃子の製造小売しかやらない!
だからバイト2・3名だけで運営可能!

店内飲食 + 餃子テイクアウト業態





- ・入口横実演スペースで製造工程を魅せる!
- ・店内では餃子が軸の定食や中華そばなど食事動機を獲得!
- ・テイクアウト商品も陳列し、2つの売上を獲得する2毛作業態として郊外ロードサイドで展開!

株式会社吉蔓 吉田社長が餃子専門店を出店した経緯

もともと兵庫県三田市という郊外エリアで3代続く精肉小売と卸を経営していました。本業の業績が思うように向上しない中で、「肉屋としての強みを活かしたビジネスを始めよう!」と思い、餃子のテイクアウト専門店を、最初は既存店の横で2018年7月にOPENしました。1号店が軌道に乗ってきた2019年春に2号店を計画し、2019年11月に2号店を兵庫県宝塚市でOPEN。コロナの影響もあり、テイクアウトの売上が順調に伸びていきました。現在は3号店の出店も計画中です。

特別ゲスト 生餃子専門店 新月
創業68年 兵庫県三田市で精肉小売/卸を営む
株式会社 吉蔓
3代目代表取締役 吉田明広 氏

餃子専門店 ビジネスモデル

をあなたの町ではじめませんか？

餃子酒場×中華×レモンサワー飲み放題



餃子酒場は大手の参入も増え、競争が激化しています！

・サイドメニューは参入障壁の「中華カテゴリ」

・ドリンクは60分500円のサーバードリンク飲み放題で卓上飲み放題を出す！



このような方におすすめのセミナーです

「店内売上+テイクアウト売上」を作りたい！

「テイクアウト専門店」を開発したい！

「餃子専門店の開発のポイント」を知りたい！

「withコロナ時代に合った業態」を開発したい！

「会社の強みを活かした第2事業」を開発したい

・・・外食経営者/精肉小売・卸経営者におすすめです。



本店横に小さな店を構えてスタートした1号店。
直近の安定月商は300万円（税抜）
償却前営業利益100万円（税抜）



兵庫県宝塚市に出店した2号店。
直近の安定月商は400万円（税抜）
償却前営業利益150万円（税抜）

餃子専門店が“おいしい”ビジネスである7つの理由

理由① 餃子は馴染みの料理！客層が広い！

お子さんからご年配までもともと幅広く支持されている料理だからこそ、集客力が高く、看板商品になる！

理由② 高粗利率であり、コスパも出しやすい！

餃子の具材は特殊なものがなく、それゆえによく出る主力商品の原価率を低く抑えることが可能！また地域の食材を使ったご当地餃子などを開発していくことで、差別化やブランディングも可能な柔軟性がある！

理由③ 立地に応じたビジネスが展開可能！

郊外ロードサイドでは、例えば餃子を主力とした定食とテイクアウトを行う業態を。駅前繁華街では餃子を主力とした酒場業態…といったように、立地や客層、会社の強みに合わせた様々業態に展開が可能です。

理由④ テイクアウト需要を獲得できる

餃子は食事のシーンでも、飲みのシーンでも食べられていることから、家で焼く“生餃子”の販売から、単品、お弁当まで、多くの商品展開でテイクアウトによる売上を獲得していくことができる数少ない商材です。

理由⑤ アルバイトでも味ブレが少なく製造可能！

もちろん「レシピをしっかりと数字で定める」などの基本的な事項は必須ですが、これを固めて入れれば、餃子の製造はアルバイトスタッフでも十分対応可能！職人の技術に頼らない運営が可能となります。
★餃子で原価を抑える、あるいはコスパを出して集客していく場合は餃子は外部から仕入れるのではなく、機械によって自社製造することがおすすめです。



経営者の皆さまへ

新型コロナウイルスの流行からはや1年が過ぎようとしています。経営者の皆様におかれましても、刻一刻と変化する環境にいかに対応すべきか、決断を迫られているケースが増えていることかと思えます。「withコロナ時代対応のビジネスモデルの再構築」や「DX（デジタルトランスフォーメーション）による生産性向上」などの取組みはいまや中小企業の皆さんにとっても待ったなしの必須事項です！今回のセミナーを、ぜひ会社成長のきっかけにいただけると幸いです。

(株) 船井総合研究所 フード支援部
外食グループ マネージャー 石本 泰崇

餃子が主力のビジネスモデル大公開WEBセミナー2021春

開催日程




お問合せNo. : S069127

WEB
セミナー

全5日程開催 すべて13:00-15:00

2021年3月3日(水)・4日(木)・5日(金)・8日(月)・9日(火)

セミナー講座カリキュラム(ログイン開始12:30 講座13:00-15:00)

講座	内容	講師
第2講座	<特別ゲスト講座> 『餃子ビジネス参入の魅力』	株式会社吉蔓 代表取締役 吉田 明広氏 
第2講座	『【立地別・形態別】 餃子を主力とした業態の解説』	(株) 船井総合研究所 フード支援部 外食グループ 玉利 信 
第3講座	本日のまとめ withコロナ時代に成長する 飲食企業の成長戦略とは	(株) 船井総合研究所 フード支援部 外食グループ マネージャー 石本 泰崇 

ご入金確認後、マイページの案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

開催要項

日時



【全5日程開催】

2021年3月3日(水) お申込み期限:2月27日(土)

3月4日(木) お申込み期限:2月28日(日)

3月5日(金) お申込み期限:3月1日(月)

3月8日(月) お申込み期限:3月4日(木)

3月9日(火) お申込み期限:3月5日(金)

開催時間 13:00~15:00 (ログイン開始12:30)

・本講座はオンライン受講となっております。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。
・オンラインミーティングツール「Zoom」を使用いたします。Zoomご参加方法の詳細は「船井総研 web参加」で検索 ※各回同じ内容です。ご都合のよい日時をお選びください

ご参加料金

¥

一般企業 税抜10,000円(税込11,000円)/1名様

会員企業 税抜8000円(税込8,800円)/1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。●ご参加を取り消される場合は、開講前日(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 右の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上でご確認ください。

または、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.069127を入力、検索ください。



お申し込みはこちらからお願いいたします。

お問合せ
お申込



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

内容に関するお問合せ/玉利 申込に関するお問合せ/星野

TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)

**本セミナーの見どころを
約10分間のミニセミナー動画に
まとめました!**



専用You Tube動画 ご視聴方法

上記のQRコードをスマホのカメラ機能で読み込むか、
または、You Tubeのサイト内で「船井 餃子」と検索を
お願いいたします。

「コロナで変わった外食傾向」

「餃子を主力とするビジネスモデル3選」

【特別ゲスト】株式会社吉蔓 吉田社長のインタビュー動画

などなど、、、

3月のセミナー本番の内容を少しだけご紹介しております!

お忙しい経営者の皆さまも、こちらをご覧いただければ
本セミナーの内容をご確認いただけるものになっています。