

年商**1億円**、営業利益**20%**のチョコレート専門店ビジネスモデル
菓子製造未経験でも狙える拡大マーケット!
年商**1億円**の**チョコレート専門店**の作り方!

大公開!

チョコレート専門店ビジネスモデル公開セミナー

WEBセミナー

PC・スマホがあれば
どこでも受講可能!

2021年

5月20日・5月25日・5月31日

15:30~18:00(ログイン開始15:00~)
お申込期限:5月16日(日)

13:00~15:30(ログイン開始12:30~)
お申込期限:5月21日(金)

15:30~18:00(ログイン開始15:00~)
お申込期限:5月27日(木)

受講料 一般価格 税抜 10,000円(税込**11,000円**) / 一名様 会員価格 税抜 8,000円(税込**8,800円**) / 一名様

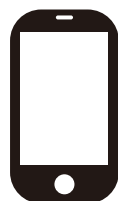
講座	セミナー内容
第1講座	高単価カフェを集客の要とした「単品特化×高単価カフェ×EC」 営業利益20%のスイーツ専門店ビジネスモデル セミナー内容抜粋 新型コロナウイルスが猛威を振るう中、外食産業は大きな打撃を受けました。その中でも売上も客数も昨対同様の結果を残している飲食業態が、今回おススメさせていただく高単価カフェです。このセミナーでは、そんな新しいビジネスモデルとして注目される高単価カフェを要として、物販×高単価カフェ×EC通販という様々な手法を掛け合わせた総合的なスイーツ専門店をご提案致します。巨大なスイーツ市場の中で2011年以降、常に右肩上がりのチョコレート市場。地方でもスタートでき、職人が不要なビジネスモデル。 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 食品・農業チーム 小林 駿介
第2講座	スイーツ事業が初めての企業も成功する高単価カフェを主力にした旗艦店開発のポイント セミナー内容抜粋 スイーツ事業を構築するために必要な旗艦店開発。この旗艦店においてどのようなブランドにするのか、どのような商品を扱うようにするのかでその後のスイーツ事業全体の売りに大きく影響いたします。中でも今回のメインである、高単価カフェ業態は、これまでのカフェの在り方を覆し、目的来店を獲得する新しいビジネスモデルです。まずはこの旗艦店一店舗で1億円を達成できる、そのような旗艦店を開発する際の立地、ブランド、店舗、商品、販促について実際の事例を交えてご説明いたします。 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 食品・農業チーム 岡野 波瑠
ゲスト講師 第3講座	繁盛チョコレート専門店が教える売れるチョコレート事業のつくり方 セミナー内容抜粋 京都にて新しいチョコレート専門店の形を作られているアッサンブルー・ジュカキモの垣本シェフにこれまでのチョコレート市場の動向とこれからのチョコレート市場の動向をご説明いただきます。 また、新たにチョコレート事業に参入しようと考えている方々に職人なしでも成功できるチョコレート事業の初め方をご説明いただきます。 特に、これからのチョコレート市場で売れていくであろう商品の製造について詳しくお聞きいたします。” ASSEMBLAGES KAKIMOTO 代表 垣本 晃宏氏
第4講座	本日のまとめ 最後にまとめといたしまして、以下の3つのポイントについてご説明いただきます。 セミナー内容抜粋 ①スイーツ業界の時流 ②高単価カフェを要としたスイーツ専門店のビジネスモデルと収益構造 ③異業種からスイーツ専門店へ参入するメリット 株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ 製菓・製パンチーム リーダー 田中 渉

お申し込み方法

WEBからお申込いただけます!



右記のQRコードを読み取り頂きWEBページのお申込みフォームよりお申込みくださいませ。
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/071605>



新規業態開発・新規事業を検討されている方へ。

WEB通販・SNS活用で話題の店舗作り

外食・中食からの業態転換
チョコレート専門店

月商**1,000万円**を
獲得する方法!

初期投資
1,500万円~

営業利益
20%以上

最低坪数
15坪以上

素人のみで
運営可能

既存厨房のスチコン・冷凍庫を活用し、初期投資を抑えスイーツ事業に参入し**営業時間4時間**で
日商30万円平均の外食企業A社(静岡県浜松市)

駅前の物件をチョコレート専門店に改装し、**月商3倍**、最大**月商1000万円**のB社(長野県・松本市)

メディアの取材で**ネット通販の売上が一気に増えた**チョコレート専門店C社(福岡県・福岡市)

ネット通販、クラウドファンディング、ふるさと納税を活用し、コロナ禍でも**最大月商を獲得**したD社(宮城県・宮崎市)

参加者限定特典

当ビジネスの専門コンサルタントによる**無料経営相談**

スマホでセミナー参加!

全日程オンライン開催

WEBセミナー

PC・スマホがあればどこでも受講可能!

2021年

5月20日・5月25日・5月31日

15:30~18:00(ログイン開始15:00~)

13:00~15:30(ログイン開始12:30~)

15:30~18:00(ログイン開始15:00~)

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。

主催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

チョコレート専門店ビジネスモデル公開セミナー

お問い合わせNo. S071605

TEL.0120-964-000

平日
9:30~17:30

お申し込みに関するお問い合わせ: 中田
内容に関するお問い合わせ: 小林(コバヤシ)

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

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。)→

071605

従業員をたくさん雇って…
席数を増やして…
販促費に多額の
費用をかけて…

今までの飲食の考え方を180度変える。

既存厨房活用可! 補助金活用可! 素人参入可!

営業利益率**20%~** 初期投資**2,000万円~** 製菓の経験者&職人不要で参入可能! ビジネスモデルの概要を一挙公開!

飲食業からの参入で 多数の成功事例!

これからの時代に大きな収益の柱として
成功する事業の時流・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、チョコレート1品で**年商2億円**越え。
売場5坪、厨房15坪。行列のできるチョコレート専門店A
チョコレートブームの火付け役。チョコレート単品で単店年商2億円を超える販売。
自家用だけでなく、土産需要を獲得。ギフトとしての価値も高めるチョコレート専門店A

成功事例2

客単価3,000円の高単価カフェがSNSで話題に!
物販とイートイン合わせて月商1,000万円を超えるチョコレート専門店A
イートインの需要に対応したチョコレート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1,000万円を超えるチョコレート専門店A

成功事例3

完全予約制の席数9席のカウンター式カフェがコロナ禍中でも
予約が途切れない! 目の前で仕上げる高単価カフェスイーツ専門店B
カフェ席数わずか9席、運営人数3人で月商約4,000万円の高単価デセールカフェ。
完全予約制で、コロナ禍中でも予約が絶えない。話題の専門店B

新しいスイーツビジネスモデルで

初年度	2年目	3年目
年商 1億円	年商 2億円	年商 3億円

3つの成功のポイント

チョコレート単品特化	ネット通販	高単価カフェ
ナンバーワン・ オンリーワン・ ファーストワンの 注力単品	全国の消費者が 販売を待ちわびる “いつでも買えない” 通信販売	10席以下、カウンター、 客単価2,000円以上の 新しい皿盛りデザート の提供業態

営業利益率
20%

投資額
2,000万円~

職人
不要

低投資・高収益・スイーツの製造販売経験なくても
今、伸びているスイーツ市場へ参入可能!

このような方にオススメ

- ✓ チョコレート専門店のビジネスモデルが知りたい
- ✓ スイーツの製造販売の事業に興味がある
- ✓ 既存の事業や店舗をスイーツ業態に転換を検討している
- ✓ 地域の農産物を使った名物を開発し地域を活性化したい
- ✓ 低投資・早期回収の新規事業を検討している

伸びているチョコレート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!

1世帯当たり年間のチョコレート支出金額

年	支出金額(億円)
2011	3,500
2012	3,800
2013	4,000
2014	4,200
2015	4,500
2016	4,800
2017	5,000
2018	5,500

チョコレートの市場規模は
7年連続で拡大!
5,500億円市場へ成長!

チョコレート市場は2011年以降拡大中、高級
チョコレートの台頭やカカオの健康機能の注目
で、これまで冬場だけしか売れないと思われてい
たチョコレートが市場を拡大中!
スイーツの中で、今、最も伸びているアイテムです。

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 チョコレート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

チョコレート単品に
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
チョコレート専門店の
事例を紹介!

チョコレートが土産に!?
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、全国のチョコレート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!

誰でもチョコレート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!
厨房機器や原材料の仕入れ先もご紹介致します