

繁華街立地での飲食からスイーツ事業成功モデルを公開!

こんな方へおススメ!ぜひ、セミナーへご参加ください!

- ✓ 繁華街型チョコレート専門店のビジネスモデルが知りたい
- ✓ コロナ禍でも強い新規事業への転換を検討している
- ✓ 既存事業とのシナジーがある業態を検討している
- ✓ 事業再構築補助金を活用した新規事業への転換・参入を検討している
- ✓ 低投資・早期回収のビジネスを探している

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!  
**全日程オンライン開催** 2021年 **7月15日**・**7月19日**・**7月27日**  
申込期限:7月11日① 申込期限:7月15日② 申込期限:7月23日③  
 13:00~15:30(ログイン開始12:30~)

一般価格 税抜15,000円(税込16,500円)/1名様 会員価格 税抜12,000円(税込13,200円)/1名様

講座	セミナー内容
第1講座	<p>事業年商3億円を可能にする「単品特化×高単価カフェ×EC」                      営業利益20%のウィズコロナに対応したチョコレート専門店ビジネスモデル概要</p> <p><b>セミナー内容抜粋</b>                      コロナの影響により、日本人の生活様式が大きく変革いたしました。その中でこれから求められるスイーツ店。特にチョコレート専門店のビジネスモデルについて解説いたします。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。そのチョコレート市場に参入することによって事業年商3億円を3年間で達成するためのノウハウと概要を成功事例を交えてご紹介させていただきます。地方でもスタートでき、職人が不要なビジネスモデルであり、初期投資も3,000万円以下でスタートできます。</p> <p>株式会社 船井総合研究所                      地方創生支援部 マネージング・ディレクター  <b>横山 玫洙</b></p>
第2講座	<p>外食事業より参入!新規チョコレート専門店オープンで成功した秘訣</p> <p><b>セミナー内容抜粋</b>                      外食事業を中心に展開している中、新型コロナの影響を受け、新規事業としてチョコレート専門店ビジネスにご参入されました。スイーツ製造未経験者の方でチョコレートスイーツ全ての製造を実施し、オープンイベント3日間140万円を売上じっせきとして作られています。異業種からチョコレート専門店ビジネスに参入する際の成功ポイントをお話いたします。</p> <p>株式会社 船井総合研究所                      食品・観光グループ 食品・農業チーム  <b>岡野 波瑠</b></p>
特別ゲスト講師 第3講座	<p>スイーツ事業が初めての企業も成功する旗艦店開発のポイント</p> <p><b>セミナー内容抜粋</b>                      チョコレート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その後のチョコレート事業全体の売上げに大きく影響いたします。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。</p> <p>株式会社 間瀬商店                      代表取締役社長  <b>間瀬 亨夫氏</b></p>
第4講座	<p>本日のまとめ 最後にまとめたいしまして、以下の3つのポイントについてご説明いたします。</p> <p><b>セミナー内容抜粋</b>                      ① チョコレート業界の時流                      ② 儲かるチョコレート専門店のビジネスモデルと収益構造                      ③ 異業種からチョコレート専門店へ参入するメリット</p> <p>株式会社 船井総合研究所                      地方創生支援部 マネージング・ディレクター  <b>横山 玫洙</b></p>

お申し込み方法

WEBからお申し込みいただけます!

右記のQRコードを読み取りいただきWEBページのお申し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/073893>



最大6,000万円事業再構築補助金活用も可能

飲食店経営者様の為の  
新業態提案

繁華街立地での業態転換!

コロナの打撃を受けた  
**飲食・ケータリング業から  
 チョコレート専門店へ  
 業態転換**

4時間で  
連日売切れ!

コロナ禍で

年商**1**億円事業へ

初期投資  
2,000万円~

地方で  
出店可

職人不要

特別  
ゲスト  
講師

ATELIER CHOCOLAT ENTRE  
 株式会社 間瀬商店  
 株式会社 まちおこしパートナーズ青町  
 代表取締役社長 **間瀬 亨夫氏**



静岡県浜松市で飲食・ケータリング業を展開している間瀬商店様では、2020年より新型コロナの影響を受け、店舗の業態転換を検討。

そんな中でコロナ禍でも業績が落ちないチョコレート事業に注目し、業態転換を決意。

コロナ禍2021年1月にオープンし、オープン時日販50万円を達成。オープン後連日売切の人気チョコレート専門店ブランドへ

WEBセミナー PC・スマホがあればどこでも受講可能!  
**全日程オンライン開催** 2021年 **7月15日**・**7月19日**・**7月27日**  
13:00~15:30(ログイン開始12:30~)

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 **Funai Soken** 明日のグレートカンパニーを創る  
 TEL.0120-964-000 平日 9:30~17:30  
 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  
 お問い合わせNo.S073893  
 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:岡野

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。)→ **073893**

繁華街立地で打撃を受けている、飲食業・ケータリング事業者のためのスイーツ事業成功モデルを公開!

# 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!

## 浜松市繁華街で飲食業を展開

コロナの打撃を受けた2020年8月に業態転換を決断!

2021年1月にチョコレート専門店「ENTRE」を開業し、

4時間で60万円/日販売する繁盛店に!



特別ゲスト講師

株式会社 間瀬商店  
株式会社 まちおこしパートナーズ肴町

代表取締役社長 **間瀬 亨夫氏**

静岡県浜松市にて、創業300年前に渡り、浜松の人々の「食」を支えるために様々な取り組みを実施している。酒類・食品事業、外食事業、ケータリング事業等、食にまつわる幅広い事業に取り組んでおり、浜松市の地方創生にも寄与。その「食」コンテンツの新たなカテゴリとして、2021年1月に新規チョコレート事業をオープン。

**Point 1** コロナ禍で低迷していた飲食・ケータリング事業からの参入で新たな収益の柱を作る

浜松市の繁華街で飲食店2店舗・ケータリング事業を運営する中で、昨年の新型コロナの影響で売上が大きく落ち込む中、新たな収益の柱として、コロナ禍でも売上が落ちないスイーツ事業への参入を決意。今、伸びているスイーツ・チョコレートマーケットへの参入により、時流に適した新事業を確立。

**Point 3** コロナ禍で賑わいが半減する地方商店街を新たな名物で活性化! 地方創生にも寄与

飲食店やブティックなどが出店している浜松市・肴町地域は、新型コロナの影響もあり、客数減少に悩まされていた。そんな中で新スイーツ店舗出店による話題性を作ることで、肴町自体の人出回復に貢献し、地方創生にも寄与。

**Point 2** 菓子製造経験者0でも4カ月でOPEN! スイーツ事業立ち上げ成功の秘訣

食品小売り事業をメインとして、企業展開をされている中で、菓子製造・小売りという新たなジャンルへと挑戦。その中で菓子製造経験者0という中でも4カ月間の立ち上げ期間を経て、行列&リピーターの絶えない高級チョコレート専門店を出店できた秘訣を大公開!



## 繁華街立地の物件の業態転換も可能なチョコレート専門店モデルを徹底解

事例 1

ネット通販で、平均月商**200万円**を達成するチョコレート専門店A

2020年1月にオープンしたチョコレート人口30万人都市にてオープンしたチョコレート専門店A。夏ごろより通信販売を開始し、場連帯商戦へ向けて、SNS広告等通信販売の販促戦略を計画的に実施。その後、平均月商200万円を達成する通販売上を獲得するチョコレートブランドへ成長。

事例 2

カウンター式カフェデザートで客単価**3000円**、カフェのみで**日商30万円**達成のチョコレート専門店B

チョコレート専門店に話題性と集客要素を加えるために、カウンター式のカフェを併設するチョコレート専門店B。年間3億円を売り上げるブランドだが、10席のカウンター式カフェスペースのみで客単価3,000円、日商30万円を売り上げる人気チョコレートブランド。

事例 3

小さな工房とネット通販でチョコレート菓子事業に参入、20年で**年商10億円**をこえる大ヒットブランドになったチョコレートブランドC

今では、業界では知らない人がいないチョコレートブランドに成長したチョコレートブランドDはスタート当初は小さな工房のみで初期投資も1,000万円以下。それでもあたる商品を作り大成功したブランドC

## 成功の決め手! InstagramなどSNSを活用したプロモーションを徹底

若年層の情報発信の要となっているSNSを活用したプロモーションを軸に商品・販促方法を設計することで店舗認知スピードを加速させる!

① インフルエンサーマーケティングを集客費用**0円**にて実施!

② SNSにて拡散される集客商品の設置

③ SNSによる事前拡散のための情報発信

## カウンター式の高単価デザートカフェを併設



## ECサイトで多チャネル展開

発送対応に適した商材としても有能なチョコレートで、通信販売も実施。

ECサイト上で曜日・個数限定商品を設定することでECサイト上での話題創出施策も行う。



## 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