

多数のご要望にお応えしてオンラインでの特別開催!

こんな方はぜひこのセミナーに お役に立てます! お越しく下さい!

- ✓ コロナ禍での観光客減少で新規集客に困っているホテル・旅館の経営者様
- ✓ 地元客の新規集客による売上、マイクロツーリズム需要を獲得したいホテル・旅館の経営者様
- ✓ withコロナにも強く、地元客・観光客いずれも獲得できる業態を開発したい経営者様
- ✓ 旅館・ホテルのブランド価値、イメージUPに繋がる新規事業をお探しの経営者様
- ✓ 事業の多角化により経営の安定をお考えの方
- ✓ 現状のビジネスモデルに不安を持っているホテル・旅館の経営者様
- ✓ 今後どのような宿泊業を目指していくべきか考えたい方
- ✓ 人財の流動性を確保し、人の辞めない会社に変えていきたい方
- ✓ ブランド価値向上に繋がる名物土産をつくりたいホテル・旅館
- ✓ 業績アップのため新しいことにチャレンジしたい方
- ✓ 従業員を巻き込んだ新しい取り組みを行いたい方
- ✓ 山形・かみのやま温泉
旅館・古窯のスイーツ事業について
興味がある・話を聞いてみたい方



ウェブからのお申込み

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し込みください。

セミナー情報をWEBページから
ご覧いただけます!

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/079440>



船井オンラインwebセミナー受講3つのメリット

merit 1 リモート参加OK

インターネット接続したPCさえあれば、どこからでも受講可能です。新型コロナウイルス感染症(COVID-19)予防にもなります。

merit 2 移動時間ゼロ
交通宿泊費ゼロ

今までのように往復時間を考慮すると都内でも半日仕事です。ましてや出張の場合は交通宿泊費ゼロのメリットは大きいです。

merit 3 チャットで個別相談OK

講師以外にコンサルタントも同席いたしますので、セミナー途中でも個別チャットでご相談いただけます。

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。

WEB開催 ホテル・旅館向けスイーツ事業参入セミナー

皆様の事務所や
ご自宅から参加できる!
リモート特別開催!



ホテル・宿泊・旅館業者向け

スイーツ事業で 年商1億円を目指す方法

低投資
既存厨房設備活用可能!

粗利 65%

営業利益率 15%以上

メディア・SNSで話題! 旅館・古窯の
繁盛スイーツ店「山形プリン」が
コロナ禍でも行列が絶えない理由

プロが選ぶ
日本のホテル・旅館100選
TOP10 43年間受賞
山形・かみのやま温泉 旅館・古窯
スイーツ事業 総パティシエ

Withコロナでも好調

地元需要も獲得

未経験OK!
脱職人 & 省人運営

メディア・SNSで
話題性高い

特別ゲスト
株式会社 YSコーポレーション
新野 崇氏

オンライン
開催

2021年 11月22日・12月1日・10日・14日

13:00~15:30 (ログイン開始 12:30~)

主催



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 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10

ホテル・旅館向けスイーツ事業参入セミナー

お問い合わせNo.S079440

船井総研セミナー事務局 E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

船井総研大阪本社ビル ※お問い合わせの際は[セミナータイトル・お問い合わせNo.・お客様氏名]を明記の上、ご連絡ください。

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。)→ 079440

特別ゲスト講演 技術講習会では聞けない経営のポイントを解説



特別ゲスト

株式会社 YSコーポレーション

新野 崇氏

コロナ禍でも行列が絶えない！ 多くのSNS・メディアでも注目される 繁盛スイーツ店「山形プリン」 成功のポイント

Profile

アルザス地方の星付きレストランでの住み込みでの研修と、パリでの有名パティスリーで修行を積む。山形県かみのやま温泉の日本の宿「古窯」にて総パティシエとして日本の美味しい食材を活かしたスイーツを生み出す。2018年11月プリン専門店「山形プリン」をオープン。オープンから行列が絶えないお店として、数多くのメディアでも話題を集め、転換前から店舗売上が倍に成長した人気店に。山形県産の素材を使用した、とれたての美味しさを閉じ込めたフルーツプリンは、午前中に商品が完売してしまう大人気商品。

point 1 “山形で訪れたいスポット” として個人観光客&地元客に大人気！ 「山形プリン」誕生ストーリー



プロが選ぶ日本の宿100選TOP10常連の旅館「古窯」が、事業の新しい柱づくりとしてスタートしたスイーツ事業。2018年オープンの「山形プリン」はかみのやま温泉の観光客はもちろん、山形県内の広域商圏からの個人客が目的来店。スイーツ専門店参入に至った経緯と戦略とは？

point 2 卸から始めたスイーツ事業。 プリン専門店で業態転換し、 店舗の売上が倍に！



菓子卸事業から、旅館前の自社物件を活用した厨房付のプリン専門店で大きく業態転換。コロナ禍においてもマイクロツーリズム需要を獲得し、勢いが衰えない「山形プリン」の人気の秘密とは？

point 3 カフェデザート求めて 開店前から連日行列

「賞味期限10分の生プリン」などカフェデザートを求めて、連日開店前から行列ができる。地元でも話題を集め、オープンから1年以上経っても、行列が絶えないその理由とは？



point 4 話題を集める商品&イートイン メニュー開発で重要なこと



山形県産の「素材の鮮度感」を重視し、季節ごとの新商品&イートイン商品開発にも力を入れる山形プリン。話題を集める商品開発の秘訣とは？

point 5 収益性の高いスイーツ 事業のビジネスモデル

ファンを獲得する美味しいスイーツづくりのため原材料にこだわりながらも、パートアルバイトでも製造可能な単品商材への絞り込みなど、高収益&高効率化を実現したビジネスモデルとは？



point 6 メディアに注目される プレスリリースのポイント



全国系列の人気TV番組やWEBメディアでも多数掲載！全国から長く注目されるプレスリリースのポイントとは？

point 7 インフルエンサー活用！ SNSで話題を集める秘訣

Instagram上で3500件以上の口コミ！SNSを活用した若年層向けの販売促進&インフルエンサー試食会の手法とは？

point 8 生産効率を高く保つ ための厨房づくり

point 9 コロナ禍で約8倍！通販で 売上を獲得する秘訣

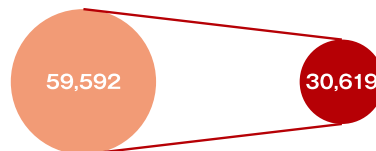
point 10 新たな挑戦！ アニバーサリー専門店 開発の経緯



市場動向

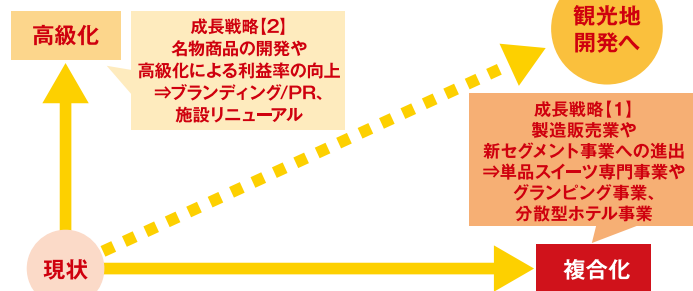
旅館・ホテルがスイーツ事業に参入したほうがいい メリットと成長ストーリー

市場環境



カテゴリ	現況
小規模高級旅館	・GoToキャンペーンの恩恵を享受し、すでにコロナ禍による売上消失分を回復。
その他旅館・民宿	・GoToキャンペーンの恩恵を享受し、好調 ・宴会需要は依然として大半が消失
シティホテル	・低価格の観光団体なども受け入れつつ、稼働を確保 ・宴会部門は低調が続く、雇用調整助成金に依存
ビジネスホテル	・企業による出張需要は一定数を維持も、観光需要がシティホテルへ流れ、客室単価下落と併せて、利益確保
ゲストハウス・カプセルホテル	・GoToキャンペーンの恩恵が限定的でエリアによっては、休業状態が続く

- 2021予測 要求される安心・安全・衛生水準の高止まり
- 2021予測 GoToキャンペーンの段階的縮小時における施設・エリア間の優勝劣敗の鮮明化
- 2021予測 既存施設のM&A・経営主体の変更による宿泊料金下落圧力の進行



①地元客の集客により売上を作りたい方
(マイクロツーリズム)

②旅館・ホテルのブランド価値・イメージUPに
繋がる新規事業をお探しの経営者様

③事業の多角化により経営の安定化や
ネット通販への強化をお考えの方

徹底解説

コロナ禍で「スイーツ業界」の強いビジネスモデルの 全貌を包み隠さず大解説！

詳細解説 1

スイーツ事業で年商1億円、営業利益1,500万円を目指すための事業構築のポイント

- ①年商1億円のスイーツ事業に育て上げるためには、投資計画、人員体制計画
- ②既存厨房を活用しても始められるスイーツビジネスの収益構造や、実際の事例を元にそれら事業構築のポイント



詳細解説 2

アフターコロナ・ウィズコロナ環境に負けない、
スイーツ業界の強いビジネスモデルをご紹介します

- ①しっかりとした来店の動機付けができている
- ②比較的若い世代をターゲットにした事業戦略
- ③インターネット通販や、百貨店、交通系施設での催事販売、お土産ルートへの卸販売など多チャンネルに販路を広げることが可能

アフターコロナを見据えたスイーツ事業の
ビジネスモデルをご紹介します!!



詳細解説 3

オープンまでは最短4か月、セミナーを聞けば、
スイーツ専門店ですぐに始められるポイントとは！

- ①スイーツビジネスを安心して始められるよう、厨房機器、原材料・資材の仕入れ先のご紹介
- ②レシピ開発と製造指導をセットにしたプログラムや、販促、接客手法まで、店舗開発・運営に必要なノウハウすべてをご提供することが可能
- ③オープンまでの準備期間は最短で4か月、どの会社でもすぐにスイーツビジネスに参入することができる。

セミナーにご参加いただいた方には、より詳細なノウハウ大公開！



講師プロフィール

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
製菓・製パンチーム リーダー

田中 渉



10年以上にわたり菓子業界専門のコンサルタントとして活動。経営計画、商品開発、販売促進、売場づくり、接客、店舗開発など多岐にわたる経営課題に対するコンサルティングを行っている。日々のコンサルティング活動での実績、そこから得られた数々の具体的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。

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
観光・宿泊・グランピングチーム リーダー

山本 真輝



宿泊施設及び宿泊・観光関連企業の業績改善をコンサルティングフィールドとし、経営課題の解決に取り組んでいる。経営戦略の立案から現場オペレーション改善まで幅広いコンサルティング実績を有し、あくまでも「収益の最大化」を中心とした提案スタイルが多くのクライアントから評価を得ている。近年は業界関連企業(代理店・メーカー等)の商品戦略や営業戦略の構築、研修、講演なども手掛けている。

スケジュール

第一講座	旅館・ホテルマーケットの時流とアフターGoToの成長戦略	株式会社 船井総合研究所 山本 真輝
第二講座	全国から注目を集めるプリン専門店「山形プリン」誕生ストーリーと成功の秘訣	株式会社 YSコーポレーション 新野 崇氏
第三講座	素人だけで売上1億円、営業利益率20%以上の工房付き単品スイーツ専門店をつくるためのポイント	株式会社 船井総合研究所 永尾 俊晴
第四講座	まとめ講座	株式会社 船井総合研究所 田中 渉

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。

ホテル・旅館向けスイーツ事業参入セミナー

お問い合わせNo. S079440

オンライン開催

※全日程同じ内容となります。ご都合のよい日程をご選択ください。

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。

日時・会場

2021年 **11月22日** (月)

開始 13:00 ▶ 終了 15:30

2021年 **12月1日** (水)

開始 13:00 ▶ 終了 15:30

2021年 **12月10日** (金)

開始 13:00 ▶ 終了 15:30

2021年 **12月14日** (火)

開始 13:00 ▶ 終了 15:30

申込期限

各開催日の4日前まで

- ・銀行振込み : 開催日6日前まで
- ・クレジットカード : 開催日4日前まで

※お支払い方法によって
異なりますのでご注意ください

※祝日や連休により
変動する場合もございます

※満席などで期限前にお申し込みを
締め切る場合もございます

ログイン開始時間

講座の開始時刻30分前より

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

- 銀行振込の方は、開催4日前までにご入金をお願いいたします。なお、ご入金の際は税込金額でのお振込みをお願いいたします。
万が一、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、事前にご連絡ください。

- 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

1. WEBお申込み



下記QRコードを読み込み
もしくは
お問い合わせNoの数字6桁を
船井総研HPで検索

2. お支払い



お申込み時に
クレジットカード・銀行振込
のご選択が可能

3. メールが届く



受講料のお支払い確認後
開催2日前に受講方法をメールで案内
マイページにも
セミナー視聴サイトが表示

4. セミナー受講



開催時間になれば
お持ちのスマホ・PCより
セミナー視聴サイトに入室

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

船井総研セミナー事務局 E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

TEL: 0120-964-000 (平日9:30~17:30)

▼よくあるご質問

・お申込みに関してのよくあるご質問は、
「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください

・Zoomご参加方法に関してのよくあるご質問は
「船井総研 web参加」と検索しご確認ください

▼お申込みはこちら

