

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。

クワッサン専門店新規参入セミナー

お問合せNo. S083737

開催要項

オンラインにてご参加 ※全日程すべて同じ内容となります。ご都合のよい日程をお選びください。

開始	終了	お申込期限
2022年 4月 5日(火)	13:00 ▶ 16:30 (ログイン開始12:30より)	4月 1日(金)
2022年 4月 14日(木)	13:00 ▶ 16:30 (ログイン開始12:30より)	4月10日(日)
2022年 4月 22日(金)	13:00 ▶ 16:30 (ログイン開始12:30より)	4月18日(月)
2022年 4月 25日(月)	13:00 ▶ 16:30 (ログイン開始12:30より)	4月21日(木)

日時・会場

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

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

●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。銀行振込の方は、税込金額でのお振込みをお願いします。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日前までに振込みできない場合は、事前にご連絡ください。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、開催3日前まではマイページよりキャンセルをお願い致します。それ以降は下記船井総研セミナー事務局宛にメール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みに適用となります。

お申込方法

下記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。受講料はWEB上でご確認いただけます。
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.083737を入力、検索ください。

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) ●申込に関するお問合せ:中田 ●内容に関するお問合せ:堀
※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。

お申込みはこちらからお願いいたします

オンライン受講

4月5日(火)	4月14日(木)
申込締切日 4月1日(金)	申込締切日 4月10日(日)
4月22日(金)	4月25日(月)
申込締切日 4月18日(月)	申込締切日 4月21日(木)



注目の新ベーカリー業態

パン職人不要! 3名~運営可能! 通販でも売れる!

クワッサン

1億円専門店

全国でオープンが相次ぐ業態を徹底解説!!

- ✓ 単店売上3,000万円~
- ✓ 冷凍生地使用で高生産性を実現!
- ✓ 初期投資2,000万円~
- ✓ 単品特化によりパン職人がいなくても運営可能
- ✓ 営業利益20%~
- ✓ デイリー需要だけでなく、ギフト需要も獲得可能!
- ✓ 必要坪数10坪~
- ✓ 子どもからお年寄りまで、幅広い客層の業態!
- ✓ 客単価2,000円越えも!
- ✓ 成長が続くEC(通信販売)でも売れやすい!

WEBセミナー 2022年 4月5日(火)・4月14日(木)・4月22日(金)・4月25日(月)
PC・スマホがあればどこでも受講可能! 13:00~16:30(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 明日のグレートカンパニーを創る Funai Soken
クワッサン専門店新規参入セミナー お問い合わせNo.S083737
船井総研セミナー事務局 E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp
※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。
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。) → 083737

地方都市でも成立可能!
採用もしやすい!

製パン経験ゼロでもはじめることが可能!

1 商圈人口15万人でも成立!

新たな収益の柱になる

クロワッサン専門店 1億円を目指す!

10坪 3名~

営業利益率20%~

初期投資2,000万円~

クロワッサン専門店の成功事例を一挙公開!

今、全国で店舗拡大中のクロワッサン専門店!
早期参入で**先行者メリット**をつかみ**地域ブランド**へ
クロワッサン専門店参入の**ポイント**をお伝えします!

成功事例1



多店舗展開をし、事業年商**8億円**越え!地域の**名物**として定着した、**クロワッサン専門店A**

セントラルキッチンを複数持ち、製造店舗での販売だけでなく、駅や空港などでも販売をしている。観光のお土産から贈答用まで、従来のクロワッサンにはない需要を獲得し、地域の名物として根ざしている。

成功事例2



多品種少量生産ながらも、**少人数**で**安定した店舗運営**を実現し、**10年以上続く**クロワッサン専門店B

小規模の店舗で、3~4人で製造・販売を実施。製造所での直売だからこそ焼きたて訴求ができ、地元商圈での日常使いの需要を獲得。結果長く安定して続く店舗となっている。

このような方に
オススメ

- クロワッサン専門店の**ビジネスモデル**を知りたい方
- 補助金を利用した**新規事業**を検討している方
- コロナ禍などの**非常時**でも**安定した売上**が見込めるベーカリー市場に参入されたい方
- 地域の農産物を活用した**「名物」**を作りたい方

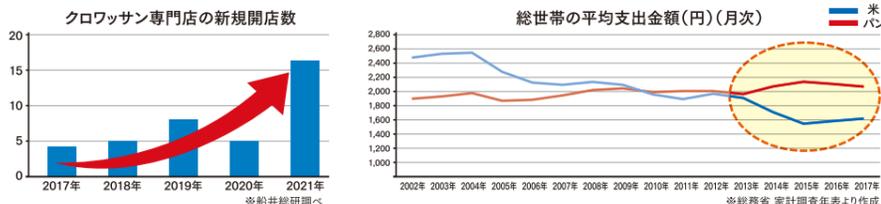
一般的なパン屋

- ・品揃え多数で低利益
- ・1人前になるのに数年は必要
- ・朝早くからの開店と出勤
- ・ヒトが集まりにくい定着しない
- ・自家消費中心
- ・クロワッサンの単価は100円~200円

クロワッサン専門店ビジネス

- ・製**パン経験ゼロ**でもはじめること可能!
- ・出勤時間は**9時から**と早くない!
- ・単品製造なので**効率的で生産性高い**
営業利益率20%以上と高収益
- ・自家需要に加えて、**手土産需要**を獲得
- ・クロワッサンの単価は、パン屋の**1.5倍~2倍!**
- ・コロナで伸びた**通信販売**も対応可能

パン市場は**成長傾向**が続く!
時流に**適応**した市場参入で**収益の柱**に!



- ・主食では、パンの消費金額が2010年に**米を抜く**。
- ・成熟が続くパン業界では、より**専門店化**が進む!
- ・地域密着で**10年以上続く**事例も。
- ・パンのメイン購買層は**50歳以上**の中高齢者!

正しい**ブランド戦略**・**出店戦略**で
地域に根差した長く続く業態に!

業界の常識を覆す
朝早くないベーカリー業態

最先端の**厨房機器**を設けることで、

出勤時間は**9時から**でも
20万/日の製造が可能!

従来型のオーブンの
約1.5倍以上の
生産効率!

厨房が暑くない
快適な労働環境!

素人でも**6日間の**
研修でクロワッサン
づくりが可能!

若い女性、子育て中の主婦でも
働きやすい環境!人が集まる!

船井総研が提案する**参入パッケージ大公開!**
オリジナルブランドの**クロワッサン専門店**が立ち上げ可能!

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



誰でもクロワッサン専門店ができる!