

クロワッサン専門店新規参入セミナー

開催日程

お問合せNo.S086224

WEB
開催

2022年 6月 20日(月)・24日(金)・28日(火)・7月 6日(水)

13:00～16:30 [ログイン開始 12:30～] ※全日程すべて同じ内容・同じ時間となります。ご都合のよい日程をお選びください。

講座	セミナー内容	講師
第1講座	パン市場の時流解説 パン市場全体の動向や、クロワッサン等の専門店の動向についてお伝えいたします。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 前田 輝久
ゲスト講師 第2講座	クロワッサン専門店が職人いらずで参入可能な理由 ベーカリープロデューサーから、なぜクロワッサン専門店が未経験者のみでも運営可能かをお伝えいただけます。ベーカリープロデューサーから見た市場展開もお伝えいただけます。	株式会社 ATELIER RYOZO 代表取締役社長 土屋 亮三氏
第3講座	繁盛クロワッサン専門店の共通ポイント 全国にあるクロワッサン専門店の徹底調査!調査結果から繁盛している店とそうでないお店の違いを商品/立地面からお伝えします。また最新の販促手法もお伝えします。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 堀 雄斗
第4講座	まとめ講座 本日のまとめをお話します。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 前田 輝久

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。

開催概要

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

日時・会場 2022年 6月20日(月)・24日(金)・28日(火)・7月6日(水)
お申込期限:6月16日(木) お申込期限:6月20日(月) お申込期限:6月24日(金) お申込期限:7月2日(土)

開始/13:00 ▶ 終了/16:30 (ログイン開始12:30より)

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で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。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場合がございます。●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ますのでご注意ください。
●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。

お申し込み方法

右記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。
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.086224を入力、検索ください。
受講票はWEB上でご確認いただけます。

お申し込みは
こちらから
お願いいたします。



お問い合わせ
お申し込み

明日のグレートカンパニーを創る Fundai Soken 株式会社船井総合研究所 ※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。
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

全国でオープンが相次ぐ業態を徹底解説!!

クロワッサン 専門店 1億円

事業年商

初期投資

2,000
万円～

営業利益

20%～

必要坪数

10坪～

- ✓ 冷凍生地使用で高生産性を実現!
- ✓ 単品特化により素人だけでも運営可能
- ✓ デイリー需要だけでなく、ギフト需要も獲得可能!
- ✓ 住宅街やロードサイドも出店可能!
- ✓ 成長が続くEC(通信販売)でも売れやすい!

※全日程すべて同じ内容・同じ時間となります。ご都合のよい日程をお選びください。

WEBセミナー
PC・スマホがあれば
どこでも受講可能!

2022年 6月 20日(月)・6月 24日(金)・6月 28日(火)・7月 6日(水)
13:00～16:30(ログイン開始12:30～) 13:00～16:30(ログイン開始12:30～) 13:00～16:30(ログイン開始12:30～) 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
Fundai Soken

クロワッサン専門店新規参入セミナー

お問い合わせNo.S086224

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大阪府中央区北浜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。)→ 086224

地方都市でも成立可能！
採用もしやすい！

新たな収益の
柱になる

製パン経験ゼロでもはじめることが可能！

商圈人口15万人でも成立！

クロワッサン専門店で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はなく、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

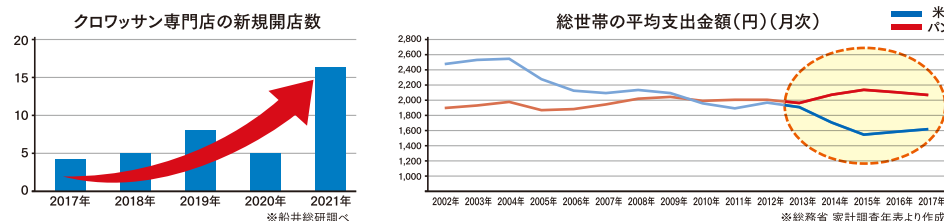
一般的なパン屋

- ・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**したマーケット参入で**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！

船井総合研究所が提案する**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！