

「冷凍食品事業立ち上げ」
企業の新たなチャレンジを応援！

こんな方へおススメ！
ぜひ、セミナーへご参加ください！

- ✓ アフターコロナに対応した**フードビジネスを展開したい**経営者
- ✓ インフレ経済・原価対策として、**低原価なビジネスを展開したい**経営者
- ✓ **人材教育・人材採用の問題**でなかなか出店できずに困っている経営者
- ✓ **アルバイト主体で運営できる事業**を探している経営者
- ✓ **補助金と相性の良い新規ビジネス**を探している経営者

無人餃子販売店セミナー

各回、同じ内容です。ご都合のよい日程をお選びください。

講座内容&スケジュール	2022年 7月25日・7月26日・8月25日・8月26日
	申込締切日: 7月21日(木) 申込締切日: 7月22日(金) 申込締切日: 8月21日(日) 申込締切日: 8月22日(月)
	オンライン配信 13:00~15:00 (ログイン開始12:30~)

※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 25,000円 (税込27,500円) / 1名様	会員価格 税抜 20,000円 (税込22,000円) / 1名様
-----	-----------------------------------	-----------------------------------

●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。
●(お申し込み期限につきまして)開催日4日前までとなります。銀行振込ご希望の場合は開催日6日前までとなり、それ以降はクレジット決済のみとなります。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。●(キャンセルについて)開催日3日前までにマイページよりキャンセルをお願いいたします。それ以降は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。キャンセル期以降の有料セミナーのお取り消しの場合はご参加料金の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。

講座	セミナー内容
第1講座	成功事例続々! 全国の無人餃子販売店成功事例の紹介 物販未経験、食品製造未経験でも餃子の持ち帰り無人専門店で参入し、成功している全国の事例を紹介いたします。他では聞けない、勝ち組と負け組の違いについてもお話しします。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ 玉利 信
ゲスト講師 第2講座	コロナの打撃を受け着手した事業再構築、餃子お持ち帰り専門店「ぽんぽこ」立ち上げ秘話 生餃子のお持ち帰り専門店「ぽんぽこ」を新事業として立ち上げた今野社長に、商品開発・物件開発・コンセプト設定など、はじめて取り組んだものも多い中で事業の立ち上げに成功し、既存外食事業に次ぐ成長エンジンとして運営するためのポイントを、インタビュー形式でお話しいただきます。 株式会社初駒 代表取締役社長 今野 敏博氏
第3講座	無人餃子販売店ビジネスで成功するポイント、避けるべき失敗ポイント 無人餃子事業が一般的になっては2年。会員企業各社の無人餃子事業も全国の餃子事業も、船井流の独自視点で分析している餃子事業専門のコンサルタントが、餃子事業で成功するポイント、そしてよく間違いがちな、避けたら失敗ポイントを解説していきます。無人餃子事業の立ち上げ・展開に必要な商圏の特徴、立地・物件の特徴、商品コンセプトの作り方、競合との上手な棲み分け方、人手不足解消のメカニズムなどを詳細に解説していきます。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ 玉利 信
第4講座	新規事業で失敗しないためのポイント 新規事業を成功に導くためのポイントを解説するとともに船井総研の無人餃子専門店開発コンサルティングについてご説明します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ マネージャー 石本 泰崇

お申込みはコチラからお願いいたします

右記のQRコードを読み取りいただきWebページのお申込みフォームよりお申込みくださいませ。
※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。

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/087901> TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)



Web開催
2022年 7月25日・26日・8月25日・26日
オンライン配信セミナー
13:00~15:00 (ログイン開始12:30~)

外食業のための 伸びる中食市場に参入するための

冷凍ギョーザ

全国繁盛店事例公開セミナー

中食・物販事業で新たな売上を作る

生餃子のお持ち帰り専門店(岩手県盛岡市)
「盛岡ぽんぽこ餃子」

職人不要!
パートアルバイトでできる

製造指導
コンサルティング付き

最短120日で立ち上げ可能

初期投資1400万円~

平均月商100万円~

地方郊外での成功事例多数

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 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 お問い合わせNo. S087901
〒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 087901 検索 ※6桁の数字も含めて検索ください。

特別ゲスト講演

他では聞けない**冷凍餃子事業**の成功ポイントを解説

**冷凍餃子
事業参入で**

会社の再成長を実現!

地域に根差したブランディングで注目を集める

盛岡ぽんぽこ餃子



Profile

岩手県内で団体観光客受入を中心としたわんこそば業態や、ピュッフェレストランなどの外食事業を展開。コロナ禍からの再成長のために、2021年5月に生餃子のお持ち帰り専門店を開店。さらに2022年には事業再構築補助金も活用しながら冷凍餃子の無人販売専門店を次々と開店。次なる会社成長のエンジンとなっている。



特別ゲスト

株式会社初駒
代表取締役社長

今野 敏博氏

成功
ポイント

1

市場規模10兆円突破! 中食市場を捉えた新規事業開発



コロナ前から市場拡大中の中食市場は、原価・人件費高騰が進み、価格高騰しハレの日使いが増える外食と差別化し今後もさらに成長していきます。

成功
ポイント

2

好調な郊外ロードサイド市場 ファミリーの食事需要を しっかりキャッチ!



老若男女、食事～飲みまで幅広い客層、利用動機で支持されている餃子は最近では家で調理をしなくなった料理の代表格! 家庭の調理代行が冷凍餃子事業のポイント!

成功
ポイント

3

地域に根ざした ブランディング戦略で 大手企業と差別化!



全国チェーンやスーパーで販売されているナショナルブランドと差別化するため、地域の食材を活用した商品開発や地元タレントを起用した販促を実施!

成功
ポイント

4

地元メディアや SNSの活用で 幅広いファンを獲得!



地元新聞やテレビ取材が入るメディア戦略、SNS活用方法

成功
ポイント

5

店舗運営にひと不要! 構造的に人件費を抑えた事業



人件費は今後も年々高騰していくと考えられる環境下で、構造的に人件費を抑えることができる事業を選択する経営判断が大事です。

成功
ポイント

6

パート主婦さんが集まりやすく パートさん主体で運営可能!



労働参加率が年々上がっている主婦のパートさんが集まりやすい! 活躍しやすい環境を提供できるのが冷凍餃子事業です。

成功
ポイント

7

初期投資は1店舗あたり 約400万円と低投資!

低投資で販売拠点を増やしていくことで、投資回収を行いながら無理のないペースで事業拡大。

成功
ポイント

8

事業再構築補助金の活用で 新規事業リスクを最小化!

成功
ポイント

9

未経験でも新商品を開発し続けて 飽きの来ない商品戦略

成功
ポイント

10

既存スタッフの雇用を守る! 成長市場で事業立ち上げ

全国の繁盛冷凍餃子事業 成功事例大公開!

物販未経験、食品製造未経験でも取り組める**冷凍餃子事業**

冷凍餃子事業に参入し 成功する方法をお伝えします!

Point 1

餃子はブームなのか!?

今後の市場予測や 大手プレイヤーの動きがわかる

- コロナ以前から市場成長し続ける餃子市場のポイントとは?
- 全国チェーンと上手に棲み分けるための差別化戦略の方法とは?

Point 2

パート・アルバイト主体で 運営できるポイントが 分かる!

- 職人ゼロでも商品開発や製造が可能な仕組みとは?
- 餃子は味ブレが発生しづらい! その構造的な仕組みとは?

Point 3

冷凍餃子を主軸に 事業を展開する方法が わかる!

- 無人餃子販売店店舗展開のポイント
- 自販機・外食・卸・通販などへの展開のパターン

Point 4

冷凍餃子事業に 参入できる立地選定方法が わかる

- 地方でも成功する冷凍餃子事業の出店エリア特性とは?
- 多店舗展開するために必要な商圏設定の方法とは?

Point 5

船井総合研究所が提案する 冷凍餃子事業参入に必要な 初期投資、粗利率 事業損益モデルが分かる!



その他、こんなこともお伝えします

- 外食・食品・冷凍食品業界を取り巻く時流
- 全国にある無人餃子販売店の事例について