

自社で人気のスイーツ専門店を開業したい方におすすめ

低投資 | 高粗利  
少人員運営

で低リスク | 注目の和スイーツ「わらび餅」専門店

多店舗展開で 事業年商1億円 を目指す!!

大阪会場 2022年8月30日(火)  
申込締切日 8月26日(金)

東京会場 2022年9月2日(金)  
申込締切日 8月29日(月)

受講料 一般価格 税抜30,000円(税込33,000円)/1名様 会員価格 税抜24,000円(税込26,400円)/1名様

講座

セミナー内容

### 2022年トレンドの和スイーツ、わらび餅専門店とは?

近年、注目を集め一気に店舗数が増えている「わらび餅専門店」。粗利率は70%を超える高粗利、高生産性のビジネスモデルとしても注目を集めています。昔からある商品ですが、近年ではネオ和スイーツとして注目を集めています。单店で1億円を超える店舗も出ています。職人不要、素人のみで高品質で売れる、わらび餅の製造販売方法を紹介します。



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  
**横山 玖珠**

船井総合研究所入社後、食品メーカー・小売店のコンサルティングに従事。船井流の食品小売のノウハウを活かし、小売店の活性化はもとより、メーカー・卸の直販事業強化や6次産業化を専門にコンサルティングを行う。

第1講座

ゲスト講師

第2講座

第3講座

第4講座

### わらび餅専門店における商品開発と製造のポイント

数々のスイーツ店の製造アドバイスや出店サポートを実施されている、特別ゲスト講師 白穂の新澤社長より、わらび餅専門店を成功させるために必要なブランド・商品開発の考え方をお話いただきます。トレンドの波に乗りながらも、自社の独自性を兼ね備えたわらび餅専門店の展開を行い、長く残るブランドづくりを行なっていくのか、商品開発者目線からアドバイスを頂戴いたします。



菫匠庵白穂  
代表

**新澤 貴之氏** 1979年大阪府東大阪市生まれ。高校卒業後、父が創業した菫匠庵白穂を継ぐため千葉県の菓子店にて修行を行う。和菓子職人として技術を磨く中、技術のみではなく経営の重要性を感じ経営を学ぶ。菫匠庵白穂を2店舗展開し、現在は弟子の育成にも注力。和菓子店の商品開発や製造マニュアル、店舗運営などに携わり、今年、神戸の芦屋にオープンしたあんどうなつ専門店「AN●Dあんどう」の開発も行う。

### わらび餅専門店のビジネスモデル概要 ~初期投資・出店立地・人員体制について~

わらび餅専門店を成功させるために必要な成功ポイントをご紹介。初期投資・出店立地選定・必要人員体制など、それぞれの項目で押さえておくべき考え方を具体的にお伝えします。



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  
**岡野 波瑠**

大学卒業後、株式会社船井総合研究所に入社。入社後は、地域の食品メーカー、スイーツ業態など地域×食というテーマを中心に携わっている。主にWebやSNSを活用した販促・プロモーション戦略に強みを持ち、日々業績向上に努める。

### わらび餅専門店参入で失敗しないためのポイント

新規事業として、わらび餅専門店を立ち上げる際に失敗しないためのポイント、他の新規事業と比較した際のメリット・デメリットをお伝えします。参入を決めた方には製造指導先・機械・資材・原料の仕入れ先などの紹介もさせていただきます。



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  
**横山 玖珠**

船井総合研究所入社後、食品メーカー・小売店のコンサルティングに従事。船井流の食品小売のノウハウを活かし、小売店の活性化はもとより、メーカー・卸の直販事業強化や6次産業化を専門にコンサルティングを行う。

お申し込み方法

Webからお申込いただけます!



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」と検索して確認ください

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/089612>

TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)



注目の新業態  
和スイーツ

メディアで話題の進化系和スイーツ

# わらび餅

## 大公開セミナー 専門店 ビジネスマodel

“FCとは違う”独自ブランドで地元に根付く



SNS映えの新スイーツ

営業利益

20%以上

最低5坪~

小スペース

職人不要

少人数運営

初期投資

1,000万円~

菫匠庵白穂 代表



菫匠庵白穂を東大阪市にて展開。わらび餅をはじめ和菓子の商品開発や業務改善のアドバイスを実施。全国に70店舗以上展開するフルーツ大福専門店の製造・商品管理アドバイザーも務めている。

新澤 貴之 氏

大阪会場 2022年8月30日(火) 株式会社船井総合研究所 大阪本社 東京会場 2022年9月2日(金) 株式会社船井総合研究所 東京本社 全日程 13:00~15:30 (受付12:30~)

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆様、および関係者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、録画等によるWeb開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただけますようよろしくお願い申し上げます。また、来場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございますので必ずご確認ください。

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 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。  
お問い合わせNo. S089612  
E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp

Webからお申込みいただけます。(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。)→ 089612

注目の新業態  
和スイーツ

# SNS映えして、若年層にも口コミで大人気! ご当地わらび餅スイーツ

専門店の  
成功ポイントが  
セミナーを聞けばわかる!

営業利益率 20%~

初期投資 1,000万円~

メディア・SNSで話題沸騰中のわらび餅専門店のつくり方を一挙大公開!



まだ新規参入者がいないスイーツの  
“新”マーケットで  
先行者メリットを掴む!

## わらび餅スイーツ専門店 4つのオススメポイント

### ①わらび餅は今大注目の ネオ和スイーツ

馴染みあるわらび餅が時流に合わせて変化したところから、新食感のわらび餅が空前の大ヒット!写真映えしやすく、メディア・SNSからの注目度も抜群です。

### ③職人不要!素人だけで 参入できる専門店業態

単品商材に特化することがポイント。更に工程も単純な商材として、職人の技を機械化し、素人のみで運営することで、人件費を圧縮し高収益を実現します。

### ②製造工程◎3坪の厨房で 多店舗展開に対応

わらび餅の製造工程は非常にシンプル。少ない厨房機器で大量生産可能なため、多店舗展開で販路を拡大することができるです。

### ④人手不足の地方でも スタッフ採用が容易

おしゃれな和スイーツ専門店として打ち出することで、地域で注目されるお店へ。スイーツは人気の職種であるため、オープン前から多数の応募をいただけます。

営業利益率  
**20%**  
以上

投資額  
**1,000**  
万円~

投資回収  
**1年~**

5坪の  
小型店  
から

水とミックス粉を混ぜて作るわらび餅は、原価率が約25%程度と他のスイーツと比較して圧倒的に低いことが特徴です。製造に必要な人件費も少なく、営業利益を確保しやすい業態です。わらび餅専門店は、小スペース・少投資で始められ、短期間で投資回収可能な業態となっております。

## 多店舗展開により、 事業年商1億円を目指す方法

ステップ  
1

### 多店舗展開で年商1億・営業利益率20%

商圈範囲を絞り、小規模店舗を地域内に多店舗展開することで、3~4店舗展開による事業年商1億円を目指すビジネスモデル。小規模から始められる+タピオカ跡地など物件を活かしやすい。

ステップ  
2

### セントラルキッチンを設けた製造拠点の集約

大きな投資がかかる厨房設備をセントラルキッチンに集約し、3店舗分の製造を全て行う。それにより、各店の投資額減額と製造設備&人員の有効活用を図ることができるビジネスモデルへ。

## 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!
- ②SNSにて拡散される  
集客商品の設置
- ③SNSによる事前拡散  
のための情報発信



船井総合研究所が提案する参入パッケージ大公開!  
誰でもわらび餅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**

立地調査  
分析

コンセプト  
設定

あなたの本気を  
徹底サポート

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いたします