

これを聞けば、あなたもすぐに始められる！

今、メディアで
話題の最新スイーツビジネス

クレープ専門店
ビジネスモデル
大公開!!

クレープ専門店業績アップセミナー

Web
開催

2022年

※全日程とも内容は同じです。ご都合のよい日程をお選びください。

12月14日(水)・12月15日(木)・12月19日(月)・12月20日(火) 各日13:00~15:30

申込期限:12月10日(土) 申込期限:12月11日(日) 申込期限:12月15日(木) 申込期限:12月16日(金) 【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
第1講座	原価高騰・人手不足時代に対応! クレープ事業の生産性・収益性を上げるコツ  ・原価、人件費が上がる中、これからのクレープ専門店経営におけるポイント ・スタッフの負担を減らし、売上を伸ばすクレープ専門店の秘密 ・既存店の売上と生産性を向上させるポイント ・コロナ禍にも対応したスイーツ専門店開発のポイント 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 玫洙
ゲスト講師 第2講座	クレープ専門店が、持ち帰り需要&通販需要を獲得するための商品開発のポイント  ・冷凍を活用したクレープ専門店のビジネスモデル ・冷凍を活用したクレープ専門店の製造オペレーション ・冷凍活用だからできる手土産の獲得とその方法 株式会社ATELIER RYOZO シェフパティシエ 三上 恭平氏
第3講座	高生産性のクレープ専門店のビジネスモデルとは? 商品・販促・オペレーション・出店立地・初期投資を公開!  ・売れるクレープ専門店のコンセプト設定&商品企画開発のポイント ・持ち帰り需要に対応した冷凍クレープの商品開発事例 ・オープンから注目の繁盛店になれる販売促進のポイント ・SNS、オンラインマーケティングの活用方法 ・物販+テイクアウト+デリバリー+通販需要を獲得する方法 ・出店立地選定のポイント ・高生産性クレープ専門店の初期投資 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 三村 香貴
第4講座	クレープ事業の生産性・収益性を上げるコツ  ・クレープ事業の収益性を上げるために、2023年に取り組むべきこと 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 玫洙

お申込み方法

Webからお申込みいただけます!



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/093619>



労務環境&売上UPに課題を抱えている
クレープ店経営者の皆様必見

原価高騰・人手不足時代に対応!

物販比率70%の

クレープ専門店

業務効率改善・売上UPセミナー



その場・食べ歩き

物販用

冷凍技術を活用し
計画生産可能

最低10坪
小スペース

職人不要少人数運営

ゲスト講師 株式会社ATELIER RYOZO 三上 恭平氏

株式会社ATELIER RYOZOのシェフパティシエ。

日本全国のスイーツ専門店の商品開発に携わり、数多くの繁盛店の商品開発を手掛ける。

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。

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

クレープ専門店業績アップセミナー

お問い合わせNo. S093619

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。

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。) → 093619

クレープで手土産需要を獲得し売上UP! 冷凍保管&計画生産でスタッフの負担も減!

売れる商品や品揃え、名簿収集、販促、デリバリー、通販拡大の組み立て方を一挙公開!

冷凍技術を活用したクレープ専門店のメリット

- ① 長期保存による繁忙期売上の最大化が可能
- ② 計画生産による事前調理で労働環境の改善が可能
- ③ その場・テイクアウト・デリバリー・手土産・ギフト・通販など幅広い利用シーンの獲得が可能
- ④ 職人不要! 菓子作り経験なしでも美味しいクレープ作りが可能

異業種からの新規参入も可能! 地方・小型店でも売上獲得ができる

実際のクレープ店での取り組み事例

- STEP①** 既存のクレープでその場需要を獲得しつつ、冷凍クレープ付加により物販、ギフト需要を獲得できる商品ラインナップの整理
- STEP②** SNS活用、インフルエンサー活用、メディア向けイベントの実施、Web販促の実施で認知拡大
- STEP③** 閑散期、平日に冷凍クレープを作り溜め、繁忙期、土日にスタッフへの労務負担を増やさず売上の最大化



このような方にオススメ!

- ✓ 既存のクレープ店で低価格商品をTOオーダーで提供するため、売上のトップラインが上げられない経営者
- ✓ 売上が上がるほど労働環境が悪化し、スタッフが疲弊してしまうことに課題を抱える経営者
- ✓ 手土産、お土産需要を獲得できる商品を考案したい経営者
- ✓ 次の売上の柱を創りたい経営者
- ✓ 冷凍技術を活用したクレープ店を新規で開業したい方
- ✓ 生産性を上げたいが、原価や在庫管理を行えていない経営者



成功事例のほんの一部をご紹介します

■ クレープ店A

たった3坪の店で月商400万円。駅ビル・駅ナカを中心に多店舗展開。出店エリアを広げ30店舗出店を目指し、SCや百貨店への出店も同時に進める。商品はセントラルキッチンで製造し、その後各店舗への配送を行っている。名物商品のクレープは200~300円程度で品揃えし、ギフト提案や、持ち帰り需要・手土産需要を獲得している。※都市部、地方でも成功事例が続々登場中!



すでにクレープ店を経営している方

今後新たにクレープ店を開業したい方

船井総合研究所に丸投げで各業者もご紹介します!

メディアで話題になるクレープ専門店の立ち上げるためのステップ

ステップ1 集客商品と収益商品を設計
メディアで話題になるため、集客するためにSNSで話題となる見せ筋商品と収益性を成り立たせるための高粗利商品＝クレープの両軸を備えた商品設計が重要!

ステップ2 オープン前販売促進の徹底
オープン前よりメディア・SNSへの特別なアプローチを実施し、話題の店舗へ。実施すべき販売促進方法もセミナーの中でお伝えします!



低投資・職人0・高収益モデルからクレープ専門店の持続性まで徹底解説

人口5万人から可能!?
人口密集地だけじゃなかった!
当てる立地の選び方

クレープに絞ることで効率的に!
素人のみで運営!
低投資で可能!

持続性も高い!
10年残り続けるクレープ専門店の事例を紹介!

オープン時から話題!?
行列をつくるメディア・Web・SNS活用法

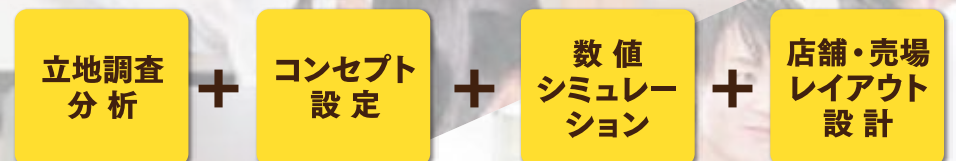
冷凍技術を駆使し、幅広い需要を獲得!

低投資・高収益なビジネスモデルに加え
「事業の持続性」も抜群
長く続く、全国のクレープ専門店の事例を大公開!

船井総合研究所が提案する参入パッケージ大公開! 誰でもクレープ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

あなたの本気を徹底サポート



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

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。

クレープ専門店業績アップセミナー

お問合せNo. S093619

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。

2022年 **12月14日(水)** 開始 13:00 ▶ 終了 15:30
(ログイン開始12:30より)

お申込み期限: 12月10日(土)

2022年 **12月15日(木)** 開始 13:00 ▶ 終了 15:30
(ログイン開始12:30より)

お申込み期限: 12月11日(日)

2022年 **12月19日(月)** 開始 13:00 ▶ 終了 15:30
(ログイン開始12:30より)

お申込み期限: 12月15日(木)

2022年 **12月20日(火)** 開始 13:00 ▶ 終了 15:30
(ログイン開始12:30より)

お申込み期限: 12月16日(金)

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

日時・会場

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。尚、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く場合がございます。●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いたします。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みにも適用となります。

お申込み方法

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。受講票は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.093619を入力、検索ください。

お問合せ



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: 日田 ●内容に関するお問合せ: 三村

※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

12月14日(水)

申込締切日 12月10日(土)

12月15日(木)

申込締切日 12月11日(日)

12月19日(月)

申込締切日 12月15日(木)

12月20日(火)

申込締切日 12月16日(金)

