

スイーツ専門店でああなたの地元を盛り上げる

補助金
活用可能

営業利益率
20%

低投資

観光お土産

スイーツ専門店

を立ち上げて

地元から全国に誇れる
名物開発の方法を教えます!

全国の成功事例 & 参入ノウハウ公開セミナー

中面に“事例企業”
無料レポート記事付き!

行列ができる
地方観光地
お芋スイーツ店



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きますよう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

ご当地スイーツで高収益&地方創生スイーツ専門店開発セミナー お問い合わせNo. S095573

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。)

095573

高収益を獲得し、その地に根差した観光スイーツビジネスを展開するための成功ポイントを学べる！

ご当地スイーツで高収益&地方創生スイーツ専門店開発セミナー

開催日時

2023年

3月2日 木

13:00~15:30(受付 12:30~)

申込期日：2月26日(日)

〈お申し込み期限につきまして〉
ご希望のお支払い方法によって異なります。
・銀行振込の場合…開催日6日前まで
・クレジットカード払いの場合…開催日4日前まで

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、感染状況が収束するまでの期間は、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きますようお願い申し上げます。

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

講座

セミナー内容

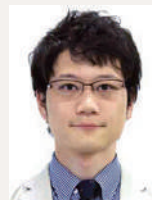
第1講座

船井総合研究所が厳選！全国からお客様を引き寄せる、 ご当地スイーツ専門店の最新成功10事例紹介

地域活性化の手段として、ご当地スイーツ専門店の開発による地方創生が注目を集めています。幅広い年代の利用動機を掴みやすく、地域の特産品や農産物を活用もしやすく、小規模の投資から展開できるスイーツによる高収益かつ地方創生に寄与する全国の「ご当地スイーツ」成功事例について紹介します。

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 玟洙

船井総研入社後、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2講座

埼玉県秩父番場通りの活性化へ！スイーツ専門店の開業し、 地域に賑わいを創出した和銅鉾泉旅館の戦略

秩父神社の参道である「番場通り」。大正後期から昭和初期にかけて建てられたモダンな建物が数多く残された観光名所の更なる活性化のため、2022年にお芋スイーツ専門店「芋うらら」を開業。地元・秩父の伝統農産物「太白芋」を活かした名物スイーツを開発し、多くの観光客を県内外から集客し注目を集めています。本講座では、芋うららを展開する和銅鉾泉旅館のオーナー、町田氏より収益性と地域の活性化を実現させるためのポイントをお話しいたします。

株式会社 和銅鉾泉旅館 代表取締役 町田 啓介 氏

埼玉県秩父にて「和銅鉾泉旅館 ゆの宿 和どう」を経営。2022年、多くのメディアやSNSで話題となった、芋菓子専門店「芋うらら」を展開。秩父番場通りエリアの新たな活性化を進める。古民家をリノベーションしたホテル「番場おおそね」も展開し、秩父番場通りをはじめ秩父地域の地方創生に取り組む。



第3講座

全国からお客様を引き寄せる、ご当地繁盛スイーツ専門店のつくり方と オペレーションの秘密

ご当地スイーツ専門店事業の立ち上げ方と成功のポイントを具体的な成功事例をまじえてお話いたします。ブランディング、ネーミング、商品構成、Web販促施策など、ブームで終わらず、永続して愛される地域のご名物として確立するために必要なスイーツ店の成立条件とは何か。店舗開発から、集客、採用までこれまでのコンサルティング事例を余すことなくお伝えします。

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 チーフコンサルタント 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。



株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 廣内 南

第4講座

地方創生にも寄与する、ご当地繁盛スイーツ専門店ビジネス成功の秘訣

成功確率を上げ、無駄なく「ご当地スイーツ専門店」事業を開発するためのステップとポイントを公開します。

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 玟洙

お申し込み方法 — Webからのお申込み —

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ページからご覧いただけます！

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/095573> 【TEL】0120-964-000(平日9:30~17:30)



高い収益と地域への貢献も実現するスイーツ専門店事業とは？

なぜ？知名度の低い地方の観光地で
単品スイーツ専門店が
地域を盛り上げることができるのか？

高い収益性があり継続できるから

そして、

「その地に根差した誇れる商品」
を生み出すことができるから。

これが単品スイーツ専門店をはじめた理由です。



株式会社 和銅鉱泉旅館
代表取締役
町田 啓介 氏

事例企業のご紹介

お芋スイーツ専門店

「芋うらら」

運営：株式会社和銅鉱泉旅館

埼玉県秩父にて「和銅鉱泉旅館 ゆの宿 和どう」を経営。2022年、多くのメディアやSNSで話題となった、芋菓子専門店「芋うらら」を埼玉県秩父市に新規事業として開業。新規事業による新たな収益の創出と、秩父番場通りエリアの新たな活性化、秩父地域の地方創生に取り組む。



地元特産品の「お芋」を活用した事業をはじめたいと考えてオープンした

お芋スイーツ専門店「芋うらら」

テレビやSNSでも話題となり、地域に賑わいが生まれ、しかも、、、**高収益**でびっくり…！

当社は、埼玉県秩父市で宿泊業や飲食業などを展開しています。しかし、当地域も人口減少、高齢化が進んでいます。コロナの影響も宿泊事業は大きく受けました。

私は以前から**地元・秩父地域の活性化に関わってきており**、秩父地域の特産農産物である「太白芋」を使った事業ができなかと考えていました。そのような中、**船井総合研究所のセミナーに参加し**、提案を受けた観光地「単品スイーツ事業」への参入を決め2022年4月に**地元秩父の観光地・秩父神社の参道に**「お芋スイーツ専門店 芋うらら」をオープンしました。





閑散とした観光地にお客様が来てくれるのか？
不安でスタートしましたが、名物商品のモンブランの告知を**Instagramを活用**し行ってから、一気にメディアの取材が増え、テレビへの露出後、個人のお客様が増え、**売上が大きく伸びました！**

今回オープンした業態は初めてでしたので、商品ラインナップから店舗開発、ブランディングやロゴデザインのイメージ提案、必要な厨房機器の選定や集客など船井総合研究所のサポートを活用しました。特に効果があったと認識しているのが、名物商品であるお芋のモンブラン「いもんぶらん」をInstagramマーに告知してもらう取組を行い、一気にメディアの取材が増え、客数が上がったことです。

番場町通りの賑わいは、芋うららがオープンしてから盛り上がるとともに、地元の特産品である「太白芋」への注目も集まり、**地域農業や観光への貢献**も出来たのではないかと思いますし、これからも大いに貢献できるのではないかと思います。

船井総合研究所がおすすめする 観光地単品スイーツ専門店とは…！？

☆観光地

単品スイーツ専門店7つの魅力

- ①観光マーケットは日本でも成長産業、
コロナ後、大きな伸びが期待される市場。
- ②地域のマイクロ観光地が、競合が少なく成功しやすい。
- ③おしゃれなイメージで採用に強い。
- ④低投資でスタートできる。
- ⑤地元の農産物を活用したヒット商品を開発することで
地域の活性化に寄与できる。
- ⑥補助金の活用がしやすいビジネスである。
- ⑦単品に絞り込むので、オペレーションが簡単。



地域を盛り上げる観光地単品スイーツ専門店の魅力とは！？

今回のご案内で紹介した事例は「単品特化」の**ご当地名物商品の開発・ブランディング**を行うビジネスモデルで、現在**全国の観光地で100店舗以上の展開**をいただいています。



観光地単品専門店のビジネスモデル

👉 多店舗展開・通販・催事で5億～10億円に拡大可能

粗利率

70%

営業利益

15～20%

初期投資

2000万円～

売上
(単店年商)

6000万円～1.5億円

実証済！地元から全国に誇れる

名物商品の開発方法が分かる！

ご当地スイーツで高収益&地方創生

スイーツ専門店開発セミナー

2023年3月2日（木）@船井総合研究所 東京本社

2023年アフターコロナを見据えた“観光産業”が伸びるマーケットとして注目されています。実際に、新たな企業拡大の道筋として、地域活性化の一環として、観光産業への参入を検討されている経営者の方も多いのではないのでしょうか。直近インバウンド旅行者も増加し、国内旅行の需要回復も見られますが、コロナを経て、団体観光から個人観光へシフト、モノからコトへの消費動向変化など、観光産業の中でも成功パターンが変化してきています。

では、成功パターンとは？

本セミナーでは、船井総合研究所からおススメさせていただく地方小規模観光地でも成功するビジネスとして「観光地スイーツ専門店」をご紹介します。

特別ゲスト講師として埼玉県秩父にて、旅館を経営されながら、お秩父芋菓子専門店「芋うらら」を開業された株式会社和銅鉦泉旅館 代表取締役 町田啓介氏にご講演いただきます。秩父の新たな名物土産スイーツの開発と秩父地域の地方創生への取り組みを目的に、観光スイーツ業へのご参入を進められ、地元・秩父の伝統農産物「太白芋」を活かした名物スイーツを開発し、多くの観光客を県内外から集客し注目を集めています。

本セミナーでは、芋うららを展開する和銅鉦泉旅館のオーナー、町田氏より収益性と地域の活性化を実現させるためのポイントをお話しいたします。



特別
ゲスト

株式会社 和銅鉦泉旅館
代表取締役 町田啓介 氏

埼玉県秩父にて「和銅鉦泉旅館 ゆの宿 和どう」を経営。2022年、多くのメディアやSNSで話題となった、芋菓子専門店「芋うらら」を埼玉県秩父市に新規事業として開業。秩父の新たな名物スイーツとして注目を集める。

体験型お芋スイーツとして開発した“いもんぶらん”を主力に、コロナ禍でも月商550万円を達成する。