

追加開催決定！働き方改革「生そば専門店」新規参入セミナー

開催日程

お問い合わせNo.S098092

講座	セミナー内容
第1講座	<p>生そば専門店によって、持続的に成長する外食経営をおこなうためのポイント解説</p> <p>「息が長い業態」と言われるほど根強いニーズがあり、かつ近年その市場規模を伸ばしているそば専門店、コロナ禍を経て変化する外食ニーズを捉え、人手不足・原価高騰にも対応できる業態として船井総合研究所が“いま”おすすめするそば専門店のポイントや、そば市場のニーズ、差別化ポイント“脱”職人経営、人手不足・原価高騰への対応方法など、全国の事例も交えながら解説します。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ シニアアソシエイト 伊藤 康貴</p>
ゲスト講座 第2講座	<p>そば製麺機の老舗メーカーが教えるそば専門店の魅力</p> <p>製麺機器を専門とした「株式会社富士工業所」を経営。多くの繁盛店で同社製麺機は導入されており、そば専門店の出店サポートも手掛けるなど、幅広く展開をおこなっている。そば専門店ビジネスの魅力、職人要らずで高品質な商品を提供するコツ、繁盛店のポイントなど、最新の製麺機や全国の事例を交えて解説いただきます。</p> <p>株式会社富士工業所 取締役会長 渡邊 真人氏</p>
第3講座	<p>繁盛生そば店の作り方</p> <p>生そば専門店として成功するためのポイントを徹底解説。全国の繁盛店の事例を交えながら、立地・出店戦略、店舗づくり、商品戦略、オペレーションなど、実際に生そば専門店を立ち上げるイメージが湧く事例講座をお届けします。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ マーケティングコンサルタント 山崎 滝也</p>
第4講座	<p>生そば専門店によって実現できること</p> <p>外食の自粛や宴会需要の減少、「職人頼り」の経営方法、長時間労働、人手不足に原価高騰、、、外食経営を取り巻く外部環境をわかりやすく整理し、中小企業経営者として、どのように外食ビジネスを持続的に成長できるか?を解説します。</p> <p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ マネージャー 石本 泰崇</p>

開催概要

オンラインにてご参加 ※全日程とも内容は同じです。ご都合の良い日程をお選びください。

2023年 **5月30日火** 【お申込み期限】5月26日(金) **・31日水** 【お申込み期限】5月27日(土)
6月6日火 【お申込み期限】6月2日(金) **・7日水** 【お申込み期限】6月3日(土)
 開始 14:00 ▶ 終了 17:00 [ログイン開始 13:30より]

Web会場はオンライン受講となっております。
 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

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。お振込みをいただいたにも関わらずメールがお手元にない場合やセミナー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。名目、ご入金確認できない場合は、お申込みをキャンセル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%を当日欠席は100%をキャンセル料として申し受けさせていただきます。

●会員価格は、各経営研究会、経営フォーラム、および社長on-lineプレミアムプラン(18FUNAIメンバーズPlus)へご入会のお客様のお申込みに適用となります。

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.098092を入力、検索ください。
 受講料はWeb上でご確認ください。



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

【TEL】0120-964-000(平日9:30~17:30) ●申込みに関するお問合せ：佐野 ●内容に関するお問合せ：石本

※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。

お問い合わせ
お申し込み

【地方郊外】【住宅街】
飲食ビジネス事業者向け

十割そばの製麺も！
調理も！全自動でこなす

高生産性を実現した
高収益業態

生そば専門店 新規参入セミナー

このような方におすすめ

- ・新規出店を行い事業を拡大したい事業者
- ・不振化した居酒屋・和食店をリニューアルしたい事業者
- ・既存店にそばを付加して売上アップを行いたい事業者

そばについて全くの未経験の会社でも
1億円事業を確立することができます。
職人要らずの詳しい秘訣は
中面にて公開!!



- ▶ 高収益営業利益20%超!
- ▶ 職人不要パートアルバイトで可能
- ▶ 短時間で打ち立て高品質な生そばが提供可能!
- ▶ 初期投資500万円~可能!



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。

脱職人で高生産性を実現した「生そば専門店」新規参入セミナー お問い合わせNo.S098092

船井総研セミナー事務局 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。 098092

生産性を追求した、高収益業態

生そば専門店

新規参入セミナー開催のお知らせ

国民食として全国様々な地域で幅広く受け入れられ、かつ地域ごとに独自の文化をも育んできたそばは、近年ではそば打ち・茹で調理機械の発達によって、手打ちよりも安定した品質で、かつ科学的にも高品質であると言えるような、クオリティが高いそばが提供可能になっています。客単価1,000円を超えるような有名繁盛店でも採用される、船井総合研究所がおすすめするそば機械を活用することで、そば職人不要で、流行り廃りの少ないそば業態に新規参入することができます。

さらに、ご当地の高級食材を活用した名物商品の開発によって、地元そば店との差別化のみならず、観光客集客も可能となるなど、集客力の高い店舗の開発が可能であることも特徴です。

そんな、船井総合研究所がおすすめする生そば専門店について解説するセミナーを開催することになりました。

全国各地の繁盛店をルール化!!

- ★地元食材を使用した名物商品で、地元客、観光客に愛される行列店!
- ★郊外で、週末10回転以上!そばと井ぶりの二大名物の繁盛店!
- ★平日はサラリーマン、週末はファミリー客をターゲットにお替り無料の繁盛店!
- ★セルフオーダー、セルフレジ、ロボットなどDX導入の最新そば店!
- ★名物商品に絞り込み、ワンオペで月商200万円を売る繁盛店!
- ★郊外、駅前の両立地で、業態を変更させながら展開する行列店!
- ★直営農場のそば粉使用で、高齢者にはもりそばを無料提供!など

現在の業態の伸び悩み、衰退で、新しい業態への転換、
新規出店をお考えの経営者の皆様

スタッフの高齢化、採用に悩んでおり、
少ないバイトでの運営に転換したい経営者の皆様

全国どのエリアでも、流行り廃りに左右されず、
息の長い業態をお探しの経営者の皆様



(3~5万人)

小商圏でも出店可能 1.3超円の巨大市場

(そば・うどん)

今後ますます市場拡大すると予測されている
「家族三世代」「シルバー世代」に人気の
そば専門店への業態転換・参入がおすすめ!



生そば専門店の
魅力とは!?

船井総合研究所がおすすめする
生そば専門店とは…!?

「付加価値の高い生そばを機械打ちで
提供するそば専門店」です。

生そば専門店の7つの魅力

- 1 十割そば(一枚)の標準原価60~80円!
自家製麺することで、食材原価高騰に強い業態。
- 2 標準人件費25-29%!人手不足時代の最新省人化モデル
ピークタイムでも3~4名で営業可能!
- 3 そば・うどん市場は直近成長中!1.3兆円の巨大市場!
- 4 全国どのエリアでも流行り廃りに左右されないから
安定した投資回収が可能!
- 5 ご当地食材を活用した名物そば商品の開発により、
地元そば店との差別化のみならず、
観光客集客も可能!
- 6 通販やギフトとの相性がよく、
テイクアウトの売上見込める!
- 7 最新のそば打ち・茹で調理の機械等入で、
バイト中心運営で客単価1,000円超えの高品質な
そばを提供可能!

生そば専門店の
魅力とは!?

パターン別モデル投資 高付加価値の生そば専門店業態

パターン別モデル投資

【郊外パターン(40坪前後)】

売上目安:6,000万円~
投資金額:4,000万円~

【住宅街パターン(20坪前後)】

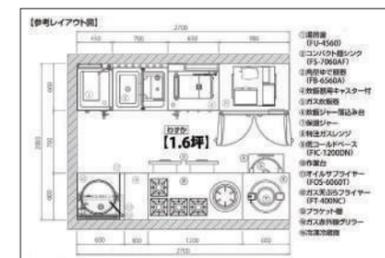
売上目安:4,000万円~
投資金額:2,000万円~

【駅前パターン(10坪前後)】

売上目安:2,400万円~
投資金額:1,000万円~

【業態付加パターン】

(居酒屋や他の業態に導入)
売上目安:2,000万円~
投資金額:500万円~



生そば専門店の
魅力とは!?

船井総合研究所がおすすめする
生そば専門店とは…!?

最新そば打ち・茹で調理機械でつくる 高付加価値のそば専門店業態

生そば専門店の7つの魅力

店舗フォーマット	…40坪40-50席
立地	…地方郊外、住宅街を背景にした立地
標準客単価	…昼1,200円夜3,000円
1店舗の標準売上高	…年商6,000万円～
標準原価率	…23-28%
標準人件費率	…25-29%
店舗スタッフ	…厨房2名、ホール1.5名～
営業利益率	…24%



生そば専門店の
魅力とは!?

よくあるご質問

Q1.事業を始めるにあたり、 そば職人は必要でしょうか?

A1.そば職人は必要ありません。
船井総合研究所の提案するビジネスモデルはパートやアルバイトなどの未経験者でも、十割そばや専門店の高いクオリティのそばが提供できます。
秘密は製麺～茹で時間まで一手にこなす最新そば機械の導入です。(そば一枚1,000円超えの有名繁盛店や老舗繁盛店でも多数等入済みの機械です。)

Q2.地方でも成り立つモデルなのでしょうか? 出店可能立地はどうでしょうか?

A2.小商圏、地方でも成り立つビジネスモデルです。
そばや山奥でも繁盛店が生まれているなど、全国どこも成立するポテンシャルがあります。また、機械製造・調理を前提としているので人手不足のエリアでも出店しやすいです。

Q3.機械で製麺するそばは美味しいですか?

「手打ち=美味しい」とうのは、古来の印象が強く、手打ち職人さんが美味しくそばを提供できるのは、こだわりの素材を自分で選定していたためです。
また、手打ちから機械打ちに変更された有名そば店も存在します。そのため、船井総合研究所では、ポイントとなる材料の選定から名物商品の開発までサポートさせていただきます。