

クラフトビール新規参入セミナー2023年

Web開催 2023年5月23日(火) 申込期限 5月19日(金) ・ 6月6日(火) 申込期限 6月2日(金)

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。
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

開催時間 13:00～16:00(ログイン開始12:30～)

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きます。●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)へご入会中のお客さまのお申込みにも適用となります。

講座	セミナー内容
第1講座	<p>観光需要復活!観光地でクラフトビール事業がおすすめな理由</p> <p>伸び続けるクラフトビール市場や、コロナウイルス感染対策の緩和により復活した観光需要。船井総合研究所は今後の時流に乗った新規事業として、「観光地でのクラフトビール事業」をおすすめしております。初期投資5,000万円～、営業利益20%、事業売上1億円など…クラフトビール事業を開発するうえで知っていただきたいことを解説いたします。</p> <p>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 小松 祥大</p>
ゲスト講座 第2講座	<p>新潟県月岡温泉でクラフトビール事業を新規立ち上げ ～これまでの軌跡と3年目の現在地～</p> <p>ビール業界に縁がなかった企業が新規参入で大成功。限定商品が毎月即完売するほど人気店に!未経験でもできる、消費者の心を掴む商品開発やブランディングとは?クラフトビール事業の魅力や、サクセスストーリーをたっぷりと語っていただきます。</p> <p>株式会社花安新発田斎場 常務取締役 渡辺 安之氏</p>
第3講座	<p>クラフトビール事業で成功するための4つの戦略</p> <p>前提知識や既存販路がない、異業種の企業がクラフトビール事業を始めて成功するために押さえておきたいポイントを、①立地②商品力③参入の仕組み④販促の4つの要素で説明いたします。</p> <p>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 小松 祥大</p>
第4講座	<p>まとめ講座</p> <p>経営者の「やってみよう!」を刺激してくれる事業です。クラフトビール事業として、商品面と経営面の両方で成功を収めるために、必要な考え方・押さえておくべきポイントをまとめとしてお伝えいたします。</p> <p>株式会社 船井総合研究所 食品観光グループ 地方創生支援部 マネージャー 中野 一平</p>

ワクワクしながら
**地元を元気に
したい事業主必見!**



クラフトビール 新規参入セミナー 2023年

指導実績豊富 安心の研修パッケージ 素人参入可能	単店月商470万円 営業利益20% 高収益	魅力的なビール醸造 地方でも応募者殺到 雇用創出
醸造担当者1名から スタート可能 省人化ビジネス	既存事業に左右されない 人が集まる観光地ビジネス 高収益	国内外でコロナウイルスに 対する規制の緩和 観光需要復活



特別ゲスト 株式会社花安新発田斎場 月岡ブルワリー 常務取締役 渡辺 安之氏

新潟県新発田市に位置する葬儀会社を営む。2019年10月、船井総合研究所の主催するセミナーに参加し、地域の魅力を高めることを目標に2020年11月に月岡ブルワリー&キッチンを開業する。地域資源を活用した魅力的な商品と業界未経験者からの参入で瞬く間に各種メディアで大流行、繁盛店のクラフトビール醸造所へと成長させた。

お申込み方法 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ページからもご覧いただけます!
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/098659> 【TEL】0120-964-000(平日9:30～17:30)

主催 明日のグレートカンパニーを創る **Funai Soken** 船井総研セミナー事務局 E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

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。

クラフトビール 新規参入セミナー2023年 お問い合わせNo.S098659

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。 **098659**

地域を盛り上げるクラフトビール専門店事業とは？

クラフトビール専門店
で地域活性化
ビール醸造所参入
での成功レポート

なぜ年間50万人の小規模観光地で
クラフトビール専門店が
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。

これがクラフトビール専門店を出店した理由です。



常務取締役 渡辺安之氏



事例企業のご紹介

クラフトビール専門店

「Tsukioka Brewery」

運営：株式会社花安新発田斎場

元より葬祭業・観光施設運営を行う。

2020年11月にオープンしたクラフトビール専門店。ビール事業に初参入、ほぼ素人のスタッフ中心でオープンしたが、月商470万円、最高日販63万円、営業利益率15%と高い収益性を上げている。



地域イベントで爆売れしたクラフトビールを見て 面白半分で考えはじめた**クラフトビール専門店**、 **高品質なビール・高収益な店舗**でびっくり…

当社は新潟県新発田市でエンディングビジネスを展開しています。しかし、当地域も人口減少・高齢化が進んでいます。

生前死後でエンディングに関わる事業、地域を繋げる収益事業を創る**地縁型サービスインフラ企業**を目指す当社に合う事業がないか探していました。



そのような中、2019年末に船井総合研究所のセミナーに参加し、2020年11月に「クラフトビール専門店」をオープン。この店が、想像を超える業績をたたき出してくれました。

地域の方々と観光のお客様が日々押し寄せてきました。

わずか醸造スタート3カ月で3品受賞！

その後も、スタート1年を待たずして、**インターナショナル・ビアカップ2021 Classic English-Style Pale Ale銀賞**
日本TOPの受賞でした。

これには**醸造長も私もびっくり…**

地域を盛り上げるクラフトビール専門店の魅力とは？

船井総合研究所がおすすめする
クラフトビール専門店とは…！？

👉「観光地クラフトビール専門店」

☆クラフトビール専門店7つの魅力

- ①観光地出店によって、地域内に雇用とお金を生み出せる
- ②ビール製造へのあこがれで採用に強い
- ③製造と販売の共存による、高い営業利益率15%～
- ④地方都市や観光地では未だ目新しいビジネスモデル
- ⑤飲食店、直売店、施設への醸造所付加で
他社との差別化が可能
- ⑥免許制度により参入障壁の高さ、先行者メリットが大きい
- ⑦ネット通販との相性が良く、ギフト売上比率が高い。



地域を盛り上げるクラフトビール専門店事業とは？

店舗で醸造したクラフトビールを販売する クラフトビール専門店業態

1店舗当たり平均売上高	…月商400万円～
平均客単価	…2,000円
平均粗利率	…70%
営業利益	…15～20%
人員構成	…焙煎1～1.5名、販売3名
初期投資	…5,000万円～
店舗フォーマット	…工房・販売店35坪～
立地	…観光地、繁華街
販路	…直営店、EC、イベント、卸
商品	…瓶/缶クラフトビール、食事



地域を盛り上げるクラフトビール専門店事業とは？

よくあるご質問

Q1

事業を始めるにあたり、
ビール職人が必要でしょうか？

A1

ビール製造の経験者は必要ありません。船井総合研究所の提案するビジネスモデルは、**素人からでも製造可能な研修制度を整えております**。経験者を採用することで、自分の経験を元に進めることもあり、思うように事業が進まないことも少なくありません。ビール製造に興味のある方を1名製造担当とし、あとはパート・アルバイトで運営可能です。

Q2

既存販路が少ないのですが、出店可能
立地のオススメはありますか？

A2

飲食店や酒販等の販路がない方へお勧めするのは**近隣観光地への出店**です。(観光客数50万人以上/年)
都市部に比べて競合性が低いことや土産需要、ランチ・ブランチ需要があること、非日常感のある空間で単価を気にせず、**その地ならではの「食」ニーズ**を獲得できるためです。

Q3

初期投資・坪数はどれくらいですか？

A3

年商1億円の事業を見越した場合、設備投資や店舗開発費、その他雑費、デザイン費、コンサル費なども合わせて**約5000万円～の初期投資**となります。そのプランですと、醸造所と飲食・物販店の必要坪数は35坪以上程度です。

あなたの地域を盛り上げる クラフトビール新規参入セミナー2023年 開催のお知らせ

2023年5月23日（火）オンライン開催

2023年6月6日（火）オンライン開催

今、メディアや雑誌、外食シーンでも当たり前存在になっているクラフトビールですが、お客様の多様な嗜好性の高まりを受け、大手ビールメーカーの3倍以上の価格で売られています。なぜいま、クラフトビールが売れるのか？なぜ地方でも成功しているクラフトビール専門店があるのか、成功の秘訣と全国の繁盛店事例、参入モデルとコンサルティングサポートについて解説するセミナーを開催いたします。

尚、本セミナーはゲスト講師として新潟県新発田市のクラフトビール専門店「TSUKIOKA BREWERY」運営、株式会社花安新発田斎場の常務取締役 渡辺安之氏にご講演をいただきます。近年、クラフトビールビジネスを始める外食企業や観光宿泊業・農業・福祉業界の企業が多い中、地域に根付いたエンディングビジネスを展開する企業だからこそ考える、地域を活性化するクラフトビールビジネスを中心にお話いただきます。

クラフトビールビジネスに参入されたきっかけ、参入前のご苦労や実際の醸造所運営・店舗での成功体験など、クラフトビール専門店ビジネスで成功するポイントをお話しいただきます。



特別
ゲスト

株式会社花安新発田斎場
TSUKIOKA BREWERY
常務取締役 渡辺 安之 氏

新潟県新発田市に位置する葬儀会社を営む。2019年10月、船井総合研究所の主催するセミナーに参加し、地域の魅力を高めることを目標に2020年11月に月岡ブルワリー&キッチンを開業する。業界未経験者からの参入でありながらも瞬く間に各種メディアに掲載され、大流行、繁盛店となり、コロナ禍でも売れるクラフトビール醸造所へ成長させている。