

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!!

クレープ専門店で1億円セミナー

講座内容&
スケジュール

Web
開催

2023年
5月15日・23日

13:00~15:30 [ログイン開始12:30より]

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	クレープ専門店で1億円達成するための事業モデル ・初期投資1000万円～、営利20%、～10坪で始められるクレープ専門店業態開発のポイント ・巨大なスイーツ市場の動向と、その中でも今伸びているクレープ専門店の概要 ・原価や人件費が上がる中、高収益なクレープ専門店のビジネスモデルの概要 ・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や通販需要を獲得する方法 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 三村 香貴
ゲスト講師 第2講座	低投資!少人数で運営可能なクレープ専門店の製造・販売オペレーションの秘密 ・アルバイトでも美味しく生産性の高いクレープを生産する秘訣 ・少人数・未経験者ではじめるオペレーションと製造・販売工程 ・低投資ではじめる、必要な厨房機器とは? 株式会社ATELIER RYOZO シェフパティシエ 三上 恭平氏 ゲスト講師
第3講座	クレープ専門店のビジネスモデルと、話題のスイーツ専門店が取り組むSNS・メディア戦略 ・出店立地選定のポイント ・テイクアウト、物販、デリバリー、通販の幅広い利用シーンを獲得する商品設計のポイント ・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 ・オープンから注目の繁盛店になれる具体的販促の方法 ・SNS、オンラインマーケティングの活用方法 ・デリバリー宅配も活用し売上を最大化する方法 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	スイーツ事業に参入し、成功する企業と失敗する企業の違い ・スイーツ事業を事業の収益の柱とする上で、事業参入時に外してはならないポイントを説明いたします。 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 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ページからご覧いただけます!

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/098922>



「小型店×高収益」な
スイーツ事業へ参入したい
事業者必見!

冷凍技術を活用し
スタッフへの負担が少なく&ロスも低下

物販比率70%の

クレープ専門店
成功事例公開セミナー



その場・食べ歩き

物販・ギフト

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の代表兼シェフパティシエ。
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。

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

クレープ専門店で1億円セミナー

お問い合わせNo. S098922

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。) → 098922

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!

「できたての美味しさをそのまま冷凍」のため、実は鮮度抜群!

手軽な価格と冷凍できる利便性が巣ごもり需要や

パーソナルギフト需要にマッチ!

このセミナーではクレープ専門店の具体的ノウハウ、実際に
売するためのポイント、事例に基づくルールを学ぶことができます。



冷凍技術を活用したクレープ専門店参入のメリット

- ① 冷凍保存が可能なクレープは計画生産、長期保存が可能
- ② その場・持ち帰り・手土産・ギフト・通販の多くの需要を獲得可能
- ③ 職人不要! 菓子作り経験なしでも美味しいクレープが作れる
- ④ 採用でも人気職種! 企業のブランドイメージアップが可能
- ⑤ 異業種参入可能! スタッフの活躍の場を創出
- ⑥ 営業利益率20%、10坪のスペースで出店可能
- ⑦ 初期投資1,000万円から起ち上げが可能



このような方のご参加をお待ちしています

- ✓ 自店のクレープを冷凍・通販で全国に拡げたい方
- ✓ クレープ専門店の具体的事例や成功パターンを学びたい方
- ✓ 先行き不安の中、新事業、第二の事業を起ち上げたい方
- ✓ 冷凍による効率化、フードロス対策で経営の改善を図りたい方
- ✓ 低投資かつ高収益な新規事業を起ち上げたい方
- ✓ 採用に強い業態への転換を検討している方



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なっている。
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!



メディアで話題になるクレープ専門店を 起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をが重要!

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に・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致します

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。

クレープ専門店で1億円セミナー

お問い合わせNo. S098922

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。

お申込み期限:2023年5月11日(木)

2023年5月15日(月) 13:00 ▶ 15:30 (ログイン開始12:30より)

日時・会場

お申込み期限:2023年5月19日(金)

2023年5月23日(火) 13:00 ▶ 15:30 (ログイン開始12:30より)

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

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、クレジットカード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。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.098922を入力、検索ください。

お問合せ



明日のグレートカンパニーを創る

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) ●お申込みに関するお問い合わせ:佐野 ●内容に関するお問い合わせ: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

2023年5月15日(月)

お申込み締切日 2023年5月11日(木)

2023年5月23日(火)

お申込み締切日 2023年5月19日(金)

