

飲食店の集客を上げたい企業様

無料お試し参加案内

(外食市場の需要回復に伴い新規会員募集中！)

無料

株式会社船井総合研究所 感染症対策は行なっております
東京本社にて開催

2023年

4月25日 (火) 10:30
16:30

※事後ガイダンス16:30~17:00

「2023年、売れる店作りはコレだ！」

繁盛店を開発し続ける上場企業の

外食経営戦略 徹底解剖



特別ゲスト

株式会社一家ダイニングプロジェクト
取締役副社長 グループ営業本部統括

秋山 淳氏

- ☑脱団体宴会!少人数集客の店舗設計!
- ☑Z世代を呼び込む“動画映え”商品開発!
- ☑ハイボールタワーをあえて無くす出店術!
- ☑韓国酒場は商品力と接客力で差が付く!
- ☑1度掴んだら離さない!顧客囲い込み作戦

上場外食企業の業態開発トップが語る、これからの外食経営とは?まずは中面へ

株式会社船井総合研究所 感染症対策は行なっております
東京本社にて開催

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

デリバリー・テイクアウト経営研究会

説明会

お問い合わせNo. S099015/K043962

研究会事務局 E-mail: demae-takeout@funaisoken.co.jp

TEL: 03-6212-2931 (平日09:30~17:30)

※お問い合わせの際は【説明会タイトル・お問い合わせNo.・お客様氏名】を明記の上、ご連絡ください。

内容に関するお問い合わせ 石本 泰崇 (イシト ヤスシ)

申込みに関するお問い合わせ 小倉 花織 (オガラ カオリ)

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。 →

099015

外食企業のこれからの経営にお悩みの 事業者の皆様にご読んでもらいたい内容です!

- ☑ コロナ禍で売上が大きく毀損してしまい、売上が回復していない。。
- ☑ 宴会売上比率が高く、今後も回復の見込みが低い。。
- ☑ 若いひとにも店に呼び込める商品を開発したい。。
- ☑ リピーター比率を上げて、売上を安定化したい!
- ☑ ここ2・3年でスタッフの接客力が下がっていると感じている。。
- ☑ 原価・人件費などが上がっており、手元に利益が残らない。。
- ☑ 新規出店をする準備はしたいが、いま好調な業態を知りたい!
- ☑ いま好調な他社の取り組みや視点を知りたい!

その経営課題、実は!

2023年4月度例会へのご参加で すべて解決できます!



株式会社船井総合研究所
地方創生支援部
外食グループ 外食チーム2
リーダー 玉利信

マスクの着用ルールも緩和され、外食市場に春が訪れようとしています。皆さまの会社はいかがですか? 実は①既存業態の見直し②新規業態の開発を両方行なった会社は、コロナ禍での戻りも早く、再び成長軌道に乗っています。今回は①②の両面で成功している株式会社一家ダイニングプロジェクトの取り組みを紹介します。

次ページで成功事例を解説!

成功事例

既存店対策として 業態設計の見直しを実施!

ポイント①



原価高騰への対応として グランドメニューをリニューアル!

- ☑ 看板商品の鉄鍋餃子290円は
お値段据え置きで強みを維持!
- ☑ 199円の小鉢メニューで安さ感も訴求!
- ☑ 45日周期の季節メニューで来店頻度
も確保! など原価対策と同時に実施。

宴会売上30%以上だった 店舗が、家族客獲得で回復!

- ☑ 家族での食事、飲み動機を獲得する
メニュー構成にリニューアル!
- ☑ 会員アプリでの特典をリニューアル!
- ☑ 宴会売上比率が高かった店舗でも
19年対比80%超の売上回復!

ポイント②



ポイント③



好調なジンギスカン酒場の 低投資出店モデルを開発!

- ☑ 全卓ハイボールタワー設置の従来
モデルから、新モデルではハイボール
タワーをなくし、スタッフ配膳に変更!
- ☑ 坪数を抑えた店舗設計により設備投資
の負担を軽く、出店対象物件も確保
しやすくなった。

メインの酒場業態を、時流に合わせて 再設計することで集客も回復!

成功事例

新業態開発や新商品の開発で 再び成長フェーズへ!

飲食事業「韓国屋台 ハンサム」



ハンサム業態 韓国屋台料理

— 業態概要 —
客単価 2,800円
店舗数 6店舗
(2022年12月末時点)

— コンセプト —
「五感で楽しむ韓国屋台」
本場韓国屋台の雰囲気ながらに
人気の本格韓国料理を、
小ホールでリーズナブルに。
テイクアウト・デリバリーにも対応。

話題の韓国酒場を多店舗展開! 自社の強みが実は差別化に!?

- ☑ 成長する韓国料理ニーズに着目!
- ☑ その中でも屋台コンセプトの大衆酒場
業態に勝機あり!と見込んだ業態戦略
- ☑ 一時的なブームとならず、長く繁盛する
秘訣は商品開発と接客力!

こだわりもん一家の専門性を 活かした和食酒場新業態!

- ☑ 増える少人数利用のニーズを捉えた
小皿料理が主体の酒場メニュー
- ☑ 職人を活かした寿司の名物料理で
大衆価格ながら本格志向で差別化
- ☑ 立ち飲み席でサク飲みニーズも拾う!



にのや業態 おでん・肴・日本酒

— 業態概要 —
客単価 3,500円
店舗数 4店舗
(2022年12月末時点)

— コンセプト —
「本格和食×立飲み酒場」
手作りにこだわった美味しい和食料理と
日本酒をリーズナブルに楽しむことが
できる専門性の高い本格和食酒場。




PICK UP!
**クリーミー
チーズ
ラッポッキ丼**
2~3人前 (税込1,980円) が
TVで紹介されました!

好調な若者の外食需要! Z世代を呼び込む商品戦略

- ☑ 店選びの目線が厳しくなっている中でも
行きたくなる専門性の高い商品開発
- ☑ 家では食べられない付加価値づくり
- ☑ 臨場感のある仕上げの実演調理で
動画映えによるSNS集客を狙う!

「少人数」「若者」など、成長市場を
的確に捉え、店舗展開を実現!

デリバリー・テイクアウト経営研究会 のご紹介

コンセプト

「師」と「友」づくり

経営トップとして同じ立場を持ち、同じ悩みを抱え、同じ志を持った
同士の人脈を全国に広げ、ともに成長する「仲間」をつくる。

2ヶ月に1回、株式会社船井総合研究所東京本社
に集まり、特別ゲスト講座の聴講や、コンサルタント
による業界動向、最新事例の解説講座、そして、
近しい業態や事業規模の会社どうしの島に分かれて
の事例共有会などを行っています。情報を受け
取るだけのセミナーとは異なる、双方向での情報提供の場を目指しています。



会員さま限定サービス

- 1. 全国の経営者と情報交換!**
⇨ 外食企業の経営トップどうしの質の高い情報交換の場をご提供!
- 2. 過去の研究会の内容もいつでも復習可能!**
⇨ 毎回のテキストや動画はデータベースからいつでも閲覧可能!
- 3. 繁盛店視察ツアーに会員価格で参加!**
⇨ 例年毎年10月は全国の注目企業への訪問、視察ツアーを開催!
- 4. NewsPicksと連携した「社長online」が活用できる!**
⇨ 経営トップとして必見の有料記事が会員特典で閲覧可能!
- 5. 経営戦略セミナーに会費充当でご参加可能!**
⇨ 年1度の弊社最高峰セミナー。日本を代表する企業も登壇!

今回「無料ご招待」の4月度研究会説明会の内容は次のページで!

デリバリー・テイクアウト経営研究会

説明会開催のお知らせ

2023年4月度例会説明会 当日の流れ

講座	内容	講師
第1講座 10:30～	デリバリー・テイクアウト 経営研究会とは？	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 
第2講座	船井総研コンサルタント講座	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 
第3講座 【ゲスト講座】	日本一のおもてなし集団が挑む、 2023年居酒屋市場最前線！	株式会社一家ダイニングプロジェクト 取締役副社長 グループ営業本部統括 秋山 淳 氏 
第4講座 ～16:30	情報交換会	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 

※事後ガイダンス16:30～17:00 となります。

17:00までご参加いただける方のみをご招待させていただきます。

開催要項

お問合せNo. S099015/K043962

日時



2023年4月25日(火)

10:30～16:30

16:30～17:00 事後ガイダンス

※受付開始10:00～

■ご参加条件

- ・本説明会は経営者・事業責任者向けの会となります。
- ・お申込みいただいた企業様には、詳細を確認させていただきご参加の可否につきまして弊社より改めてご連絡申し上げます。
- ・本研究会有効活用させていただく目的で、受講前に弊社コンサルタントによる事前ガイダンスを実施しております。
- ・事前ガイダンスをお受けいただけない場合、説明会へのご参加をお受けしかねる場合がございますのでご了承ください。

場所

株式会社船井総合研究所 東京本社

〒100-0005
東京都千代田区丸の内 1-6-6
日本生命丸の内ビル 2 1 階

アクセス

JR東京駅丸の内北口より徒歩1分
丸の内線東京駅、または東西線大手町駅
からも直結しております。

ご参加 料金

無料 ※1社2名まで1回限り
ご参加が可能です。

★事前にお電話かZOOMなどで経営課題などの
ヒアリングをさせていただきます。同意いただけ
る方のみご参加可能とさせていただきます。

お申込み 方法



右のQRコードよりお申込みください。

※お申込み期限：2023年4月21日(金)

または、船井総研ホームページ (www.funaisoken.co.jp)

※ご状況によってお断りする場合もございますので予めご了承くださいませ。

お申込みはこちらからお願いたします。



- お申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は、開催4日前までにご連絡ください。 ※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、会場はメールにてご確認ください。
- 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致します。 また最小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。
- それ以降は事務局宛にメールまたはお電話にてご連絡ください。 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。

お問合せ お申込み



明日のグレートカンパニーを創る
Funai Soken

TEL：03-6212-2931 (平日9:30～17:30)

※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索して確認ください。

内容に関するお問い合わせ 石本 泰崇 (イシモ タカシ)
申込みに関するお問い合わせ 小倉 花織 (オガラ カオリ)