

業態設計・出店戦略、売れる商品戦略や現場運営体制まで
生そば専門店の多店舗化ノウハウを一挙公開!

講座	セミナー内容
第1講座	【事例紹介】『生そば専門店』の魅力と多店舗展開に最適な理由 「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。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ 伊藤 康貴
第2講座	【特別講演!】繁盛そば店の店舗展開のコツとは! 2008年神奈川県妙蓮寺に4坪6席の小さなそば店をオープン。現在、東急沿線に7店舗を構える繁盛そば専門店を経営。夢は世界に1000店舗。「蕎麦の世界に革新を起こす」をモットーに挑戦し続けている。そば専門店の魅力、出店立地の選定やドミナント展開のポイント、行列のできる名物商品やこだわりの店舗づくりなど繁盛のコツを解説いただきます。 株式会社SOBAKOU 代表取締役 加藤 和巳氏
第3講座	【超実践的ノウハウ公開!】多店舗展開可能な繁盛生そば店の業態設計のポイント 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細部に渡ってお話します。また、多店舗化するための具体的な手順、経営計画、出店戦略、人材戦略、教育体制について、30年間外食のコンサルティングに従事して数々の企業で成果を出してきた経験に基づいて机上の空論ではない、現場主義な実践的な手法を徹底解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ マーケティングコンサルタント 山崎 滝也
第4講座	【まとめ】持続可能な外食事業を運営するためポイント コロナが明けて経済回復が期待される一方、長時間労働、人手不足に原価高騰など外食業態では様々な課題に悩まされています。今、外食を運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で持続的に成長できるか?について船井総合研究所で外食部門のコンサルティングを統括する石本が明瞭に解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 外食グループ マネージャー 石本 泰崇

開催要項

※講座内容はすべて同じです。ご都合のよい日時をおひとつお選びください。

オンライン 開催	2023年 8月23日(水)	2023年 8月24日(木)	2023年 8月29日(火)	2023年 8月30日(水)
	14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)	14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)	14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)	14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)
	申込期日 8月19日(土)	申込期日 8月20日(日)	申込期日 8月25日(金)	申込期日 8月26日(土)
	受講料	一般価格 税抜 20,000円(税込 22,000円)/一名様	会員価格 税抜 16,000円(税込 17,600円)/一名様	会員価格 税抜 16,000円(税込 17,600円)/一名様

●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。

セミナーのお申込みはこちら!

**【PCからのお申込み】**
下記セミナーページから
お申込みください。
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/102606>

**【QRコードからのお申込み】**
右記QRコードから
お申込みください。

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。
船井総研セミナー事務局 < seminar271@funaisoken.co.jp > TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30)
※お電話・メールでのセミナーお申込みは承っておりません。また、お問い合わせの際は「お問い合わせNo.とセミナータイトル」をお伝えください。

投資回収
2年も可能!

小商圈での出店が可能のため
多店舗展開が可能

生そば専門店
新規参入セミナー

初期投資
500万円から
(既存業態に付加する場合)

高収益
営業利益 30%

パート・アルバイト
主体で運営可能

SOBAKOU 7店舗展開! 坪月商53万円!




~このような方におすすめ~

- ✓ 店舗展開のできる業態を考えている方
- ✓ 既存業態の強みを生かして10億円を目指している方
- ✓ 既存のそばの業態で、店舗展開を考えている方
- ✓ 業態転換、新規出店で第二の事業を考えている方
- ✓ 新規に飲食ビジネスで事業拡大したいと考えている方

特別
ゲスト
講師

株式会社SOBAKOU
代表取締役
加藤 和巳氏

一般的に手打ち職人がいないと難しく、店舗展開は無理と言われる生そば専門家を7店舗展開し、繁盛させることに成功。多店舗化の考え方や店舗開発や体制構築のポイントについてあますことなく、ご講演いただきます。

オンライン開催 2023年 8月23日(水)・24日(木)・29日(火)・30日(水) 14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)

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

【多店舗展開可能】高収益高生産性「生そば専門店」新規立ち上げ お問い合わせNo.S102606

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。

当社ホームページ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。) → 102606

営業利益30%
多店舗展開可能!
投資500万~可能!

超高収益! 圧倒的一番店になる

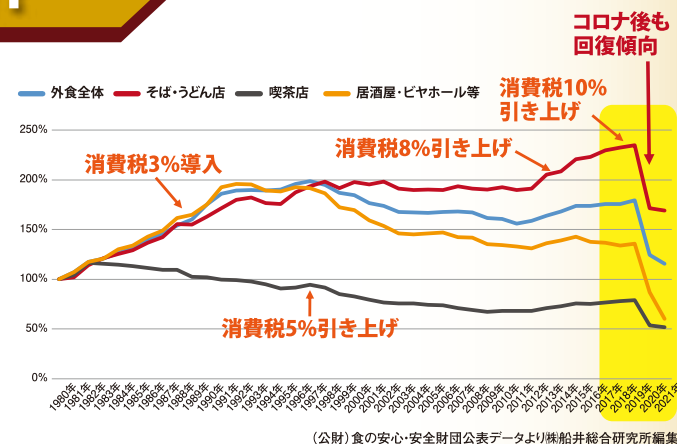
省人化モデル
小商圈モデル
素人参入可能

生そば専門店 船井モデル大公開

なぜ、今そばビジネスが注目?

居酒屋より大きい巨大市場で成長中! そば・うどん市場!

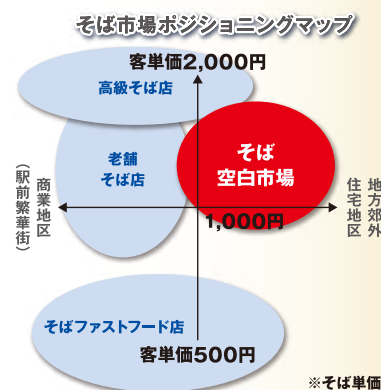
外食全体では市場縮小している一方そばうどん市場は不況(消費税増税などの消費冷え込み時)を乗り越えて確実に成長しています。また市場規模が2019年時には1.3億コロナ禍で縮小しましたがそれでも他業種よりは回復が早く2021年時には9464億と急速に回復傾向に向かっています。そのためこの巨大市場で船井流の差別化を行うことで繁盛店をつくることができます。



職人いらず 生そば専門店は今がチャンス!

通常職人しか提供できない高品質な生そば×最新製麺・茹で麺機でそばマーケットを攻略する船井モデル

もりそばを400円代で提供するそばファストフードモデルは原価高騰の影響を受けやすく、また大手チェーンが多く参入しており競争が激しい業界ですが、ファストフードと繁華街にある高級そばの間の客単価1000円程度のレンジは空白市場となっております。通常この価格帯のそばとなると手打ち職人が経営する小規模な店舗がメインとなりますが、船井モデルでは最新の厨房機器を活用することで、職人に頼らず、パートアルバイトでも単価1000円を頂けるそばを提供することができます。また、船井モデルでは地元の食材を活用した名物商品の開発を行うため地元のそば店との差別化ができ、さらに観光客の需要も獲得することができます。



高収益かつ多店舗展開可能な生そば専門店とは!?

業界未経験でも大丈夫! 営業利益30%の儲かるビジネスモデル

《繁盛店のポイントをルール化!》

- ①客単価1,000円以上の高品質なそばが気軽に食べられる
- ②目的来店性を高めるための名物商品の開発
- ③外観・店内・雰囲気・商品の魅せ方をこだわり高級そうな印象をつけて安く提供する
- ④多利用動機を獲得できる店舗づくり(テーブル・小上がり)
- ⑤複数の販売チャネル(テイクアウト、通販、卸、多店舗)

船井流マーケティングのノウハウを詰め込んだモデルだからこそできる認知獲得と集客・運営オペレーション。後発参入でも圧倒的に集客できる具体的な手法をセミナーで徹底解説します!



さらに 生そば専門店の魅力の一部紹介!

①FLコスト45%!営業利益30%超の収益性

付加価値訴求型のそば業態のため原価率は20%程度に抑えることができます。また最新の製麺・茹で麺を導入するため人件費は25%程度に抑えて運用することができます。

②商圈人口3-5万の地方郊外でも成立する小商圈型

2021年実績でうどん・そばは9464億円の巨大市場(居酒屋の2.1倍)のため、商圈人口3-5万の地方の郊外ロードサイドでも成立することができます。そのため出店可能立地が多く、多店舗化がしやすいビジネスモデルとなっております。また、そばは贈答用としての需要もあることから、テイクアウト・通販で売上を付加することが可能です。

③採用に困らず素人社員とPAだけで参入可能なモデル!

最新の製麺・茹で麺を中心とした単品そば専門店業態のため、オペレーション難易度が低く、パート・アルバイト主体で運営することができます。そのため採用が難しい飲食店経験者の社員がいなくても参入が可能のため、多店舗展開しやすいビジネスモデルとなっております。

徹底解説!最新製麺・茹で麺調理器とは



1時間あれば誰でも覚えられる!簡単操作! —— 製麺から茹で上げ、メまでの流れ ——

- ①適量の水とそば粉を自動ミキサーに入れて混ぜて、生地をつくります。こちらは1分ほどでできます。営業前に事前仕込みが可能です。
- ②上記で出来た生地を小分けにして保存しておきます。
- ③小分けにした生地を調理のノズルに挿入すると、ところんのような形で押し出すことで製麺されたそばが出てきます。
- ④出てきたそばを水面についたタイミングでスタッフが専用の器具でカットします。
- ⑤10秒から30秒ほどゆで上げると自動で隣に設置した水槽に麺が移動します。
- ⑥その後、流水ゾーンでそばをめることで完成します。

※③～⑥の作業は1分ほどで完了できます。※スタッフが行う作業は黄色部分のみ!

誰でも簡単に【セミナー参加者限定】参入パッケージ大公開!
船井総合研究所ならではの、安心の伴走プラン

生そば専門店で参入できる これで誰でも始められる!

- ①市場調査・競合調査・収支・事業計画書策定
- ②外装・商品・仕入れ先紹介・研修先紹介
- ③フェア商品提案・年間販促計画策定、固定客化施策提案

