

年商1億円 粗利率60%超え 投資回収1年～ 初期投資1,500万円～ 補助金活用可

低投資で参入可能

宿泊親和性◎スイーツ店ビジネスモデル

観光地では単品商材に絞った商品展開とすることで、店舗面積が少ない場合であっても繁盛店を作ることが可能です。コンパクトな店作りを前提としたビジネスモデルであれば、OEM品などを上手に活用することによって、最小限の初期投資でスイーツ専門店が出店可能です。商品の見せ方を工夫し、粗利を確保することができれば、短期間での投資回収も目指せます。

モデルP/L	単価:千円	比率	備考
売上高	100,000	100%	
店舗売上	90,000	90%	
通販売上	10,000	10%	
原価	37,000	37%	原材料原価、包材費を含む
粗利	63,000	63%	
人件費	25,000	25%	販売員・製造の人件費
家賃	6,000	6%	10坪～15坪WO想定
販促費	5,000	5%	WEB販促費、動画広告費
その他管理費	9,000	9%	
管理費 計	45,000	45%	
営業利益	18,000	18%	

	1ヵ月	2ヵ月	3ヵ月	4ヵ月
商圏調査	→			
コンセプト設計	→			
店舗設計		→		
デザイン		→		
商品開発		→		
着工			→	
販促			→	

※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。

セミナー開催日程

東京会場 2023年11月10日(水) <small>【申し込み期日】11月6日(月)</small> 株式会社船井総合研究所 東京本社 (13:00～15:30)	大阪会場 2023年12月5日(火) <small>【申し込み期日】12月1日(金)</small> 株式会社船井総合研究所 大阪本社 (13:00～15:30)
---	--

※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、会場はマイページにてご確認ください。また最少催行人数に満たない場合、中止させていただきます。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。

受講料 一般価格 税抜20,000円(税込22,000円)/1名様 会員価格 税抜16,000円(税込17,600円)/1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。

第1講座 観光・宿泊施設が、名物スイーツを開発し1億円売上を付加する方法

補助金を活用し、宿泊事業からその他観光事業にチャレンジされる企業が増えています。観光事業の中でも注目されているのが、宿泊事業と親和性の高い、ご当地スイーツ専門店の開発です。幅広い年代の利用動機を掴みやすく、地域の特産品や農産物を活用もしやすく、小規模投資から展開できるスイーツで、高収益かつ地方創生に寄与する全国の「ご当地スイーツ」成功事例について紹介いたします。観光・宿泊事業よりスイーツ事業に参入した成功事例を基に、粗利率70%、職人不要、低投資、必要人員5名～、3年投資回収は可能なビジネスモデルをご提案。

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 岡野 波留



第2講座 埼玉県秩父番場通りの活性化へ!スイーツ専門店を開業し、地域に賑わいを創出した和銅鉱泉旅館の戦略

秩父神社の参道である「番場通り」。大正後期から昭和初期にかけて建てられたモダンな建物が数多く残された観光名所のさらなる活性化のため、2022年にお芋スイーツ専門店「芋うらら」を開業。地元・秩父の伝統農産物「太白芋」を活かした名物スイーツを開発し、多くの観光客を県内外から集客し注目を集めています。本講座では、芋うららを展開する和銅鉱泉旅館のオーナー兼社長の町田氏より収益性と地域の活性化を実現させるためのポイントをお話いただきます。

株式会社和銅鉱泉旅館 代表取締役 町田 啓介氏



第3講座 全国からお客を引き寄せる、ご当地繁盛スイーツ専門店のつくり方とオペレーションの秘密

ご当地スイーツ専門店事業の立ち上げ方と補助金を活用した成功のポイントを具体的な成功事例をまじえてお話いたします。宿泊事業と親和性の高い、ご当地スイーツ専門店のブランディング、ネーミング、商品構成、Web販促施策など、ブームで終わらず、永続して愛される地域のご名物として確立するために必要なスイーツ店の成立条件とは何か。店舗開発から、集客、採用までこれまでのコンサルティング事例を余すことなくお伝えします。

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 岡野 波留

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 廣内 南



第4講座 観光・宿泊施設が、名物スイーツ事業で成功するために押さえるべきポイント

新規事業として親和性の高い事業を選択し、成功確率を上げ、無駄なく「ご当地スイーツ専門店」事業を開発するためのステップとポイントを公開します。本業の強みを活かした地域名物スイーツを生み出し、第二本業として成功するために押さえるべきポイントを経営全体の目線より整理いたします。

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 玖珠



宿泊業事業者向け

補助金活用

～事業再構築補助金・地域一体型高付加価値補助金を活用できる!～

宿泊業と相性抜群!地域に新たな名物商品を生み出す

菓子職人なし・大規模投資なしでもできる!

お手土産菓子 新規ブランド

立ち上げ手法 事例公開セミナー

既存施設での販売・新規店舗出店・ネット通販宿泊業が菓子製造販売で新たな売上・利益を生み出した事例を公開



特別ゲスト講師

株式会社和銅鉱泉旅館

代表取締役 町田 啓介氏

埼玉県秩父にて「和銅鉱泉旅館 ゆる宿 和どう」を経営。2022年、多くのメディアやSNSで話題となった、芋菓子専門店「芋うらら」を埼玉県秩父市に新規事業として開業。新規事業による新たな収益の創出と、秩父番場通りエリアの新たな活性化、秩父地域の地方創生に取り組む。

宿泊施設とスイーツ店併設モデルを開業し大成功!



お芋スイーツ専門店 芋うらら

古民家ホテル 番場おおそね

セミナー開催日程

※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。

東京会場 2023年11月10日(水) 株式会社船井総合研究所 東京本社 (13:00～15:30)	大阪会場 2023年12月5日(火) 株式会社船井総合研究所 大阪本社 (13:00～15:30)
--	---

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

【観光施設・宿泊施設向け】名物スイーツで1億円セミナー お問い合わせNo.S105709

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。 105709



お申込み方法

【QRコードからのお申込み】右記のQRコードを読み取ってお申込みください。

※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。

【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/105709>

【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。



固定費率が低く、営利20%と収益性が高い! 宿泊施設併設付加できるスイーツビジネスが熱い!

【スイーツ補助金通過】
事業再構築補助金 464件
ものづくり補助金 119件
採択率 他業種平均の**3.5倍**
(スイーツ0.07% 他上種平均0.02%)

事業再構築補助金・ものづくり補助金通過率No.1ビジネス「スイーツ新規参入」

補助金を活用し「宿泊×単品スイーツ」
観光参道が賑わう! **集客スポット**
地域特産物を使用した**名物土産スイーツ**

その取り組みを
大公開!
の誕生へ!

宿泊施設とスイーツ店併設モデルを開業し大成功!



特別ゲスト講師
株式会社和銅鉾泉旅館
代表取締役
町田 啓介氏

閑散としてしまっていた秩父神社付近観光スポット「番場通り」に新たなお客様を呼び込むために新観光複合スポットとして、「古民家ホテル 番場おおそね=セルフスタイルホテル」「秩父芋菓子専門店 芋うらら=お芋スイーツ専門店」の2業態併設型施設をオープン!
名物商品のモンブラン告知をInstagramを活用し、実施後、一気にメディア取材が増え、テレビ出演実績を多数獲得!それにより、月商600万円以上の売上を獲得できる行列繁盛店へ成長。

宿泊業×スイーツ事業展開の事業者が増加している秘密とは!? 今こそ土産スイーツビジネスに参入すべき理由

1 宿泊事業と親和性大!企業力アップ・ブランディングに繋がるお土産ビジネス

宿泊事業を展開する上で、売上規模・収益の拡大には、客単価アップとハード投資が必要となってくる。そのような中、スイーツ事業を付加することで、お客様に新たな付加価値を提案することによる企業ブランド向上・認知拡大の入口が広がる。さらに、採用にも困らない企業体制へ。

2 営利20%を獲得できる高収益ビジネスとして注目!

単品スイーツ専門店は、商材を1品に絞り込むことで、小規模・少人数で運営できるビジネスモデルを確立。粗利70%・営利20%獲得できる高収益ビジネスとして、観光事業の中でも注目されている。計画生産可能な冷凍ストックできる商品設計により、宿泊事業の人員を兼任した、人員の共有も可能。無駄なく、効率的に+αのビジネス付加が可能。

単品専門店の魅力	
粗利率	65%
営業利益	15~20%
初期投資	2,000万円
売上(単店舗別)	6,000万円~1.5億円
多店舗展開・通販・催事で5~10億円に拡大	

3 企業の働き方を多様化!活躍ルートが広がり、採用力もアップする事業

スイーツビジネスは、とにかく、採用に困らない!
女性の主婦層・若年層を中心に、過去案件では採用応募数が50件を超えた事例も多数。企業における新たな人材の採用と、既存事業人員の新たな活躍ルートを見いだせる。
宿泊事業における「中抜け」問題も合わせて、解決可能で、空き時間にスイーツの計画生産を進めることで無駄なく、楽しく働ける環境を整備。



4 地域と連携した地域活性化を実現したいあなたへ

宿泊事業を展開されている地域にて、地域と連携した事業としてスイーツ事業を展開可能。スイーツには、地域特産物として農家さんと連携した商品開発ができるため、地域名物土産スイーツとして、PRができる。また、その店舗を中心に若年層集客による活気を生むことにもつながるため、地域の集客スポットとしての役割にもつながる。あなたの手で地域名物スポット・土産スイーツを生み出すことで、地域に活気を生む。



宿泊×スイーツで成功した秘密をお見せします!

POINT1 「地元特産芋 太白芋」で地域名物土産スイーツを生み出す!

地域特産品である「地元特産芋 太白芋」をブランディングしたお芋スイーツ専門店を展開することで、観光客ターゲットに刺さる、ブランド・商品づくり実現。TV取材など多数のメディア露出も果たすことで、秩父名物土産としてのブランドを確立した。

POINT2 「ナンバー1オンリー1」の入口商品戦略でSNS拡散!

芋うららの名物商品は「いもんぶらん」というお客様の目の前で絞る絞りたてモンブラン。この商品をSNSの写真にアップしたいという目的から若年層の目的来店が急増!強力な名物入口商品を戦略的に構築することで、店舗はもちろん、地域へ若年層がたくさん訪れるように。

POINT3 宿泊事業の会員名簿を活かした販促で宿泊業との連携◎

宿泊事業を運営する中で獲得している顧客名簿へ向けたメルマガなどを配信することで、顧客のLTV向上とスイーツ事業への売上へつなげる取り組みを実施。
宿泊事業との親和性を活かした販促手法を織り交ぜながら、顧客獲得へ。



セミナー参加者限定で「無料経営相談」がセットに!
具体的なエリアでスイーツ展開を検討したいという方はぜひお申込みください。