

本セミナーはこのような事業主の方が対象です

- ✓ 今、最も伸びている**インバウンドビジネス**を知りたい方
- ✓ インバウンドに**人気のフードビジネスの業態**を知りたい方
- ✓ 異業種でも参入可能な、**職人不要の低投資・高収益なインバウンドビジネス**をお探しの方
- ✓ 観光地で今、**時流の業態や繁盛店**を学びたい方
- ✓ 今、苦戦している業態から転換し、**新たな収益ビジネスを生み出したい方**



【インバウンド・観光ビジネス】外食業 新業態公開セミナー

講座	セミナー内容
第1講座	今、最も伸びているインバウンド需要対応の外食業態とは？ 今後さらに拡大が見込まれるインバウンド需要。インバウンド需要に対応した観光客にうける業態とは何か？どのようにすれば高単価・高収益な業態ができるのか？成功事例をもとに、これから伸びるインバウンド需要を獲得する外食業態のビジネスモデルについて解説いたします。 株式会社船井総合研究所 第四経営支援本部 マネージング・ディレクター 横山 玫洙 船井総合研究所入社後、食品メーカー・小売店のコンサルティングに従事。船井流の食品小売のノウハウを活かし、小売店の活性化はもとより、メーカー・卸の直販事業強化や6次産業化を専門にコンサルティングを行う。
特別ゲスト講座 第2講座	インバウンド集客に成功し、38席で売上1800万円!圧倒的にインバウンドに支持される業態開発のポイントとは？ 年商30億円の吉祥吉グループを率いる業態開発・出店・商品戦略とは 神戸を中心に肉業態を多店舗展開する吉祥吉グループ。観光立地に絞った出店展開で、38席で1800万円売の大繁盛店を作り、その後も浅草、京都に出店中。そのビジネスモデルは営利30%以上。観光立地の肉業態専門店を成功させるための、業態開発・出店・商品戦略についてお話しいただきます。 株式会社吉祥 代表取締役 赤木 清美氏
第3講座	異業種からも参入可能! 成長マーケットのインバウンド×フードビジネスを成功させるポイント インバウンド・観光需要を最大限獲得するための高単価商品の作り方・売り方、販促手法、立地の選び方、そして競合店舗との差別化の方法、船井総合研究所のおすすめする観光立地外食業態のビジネスモデルの初期投資、投資回収モデルを解説いたします。 株式会社船井総合研究所 第四経営支援本部 外食グループ マネージャー 石本 泰崇 十数年間飲食業の現場でキャリアを積んだ後、船井総合研究所に入社。上場外食企業のスーパーバイザー、最年少での営業部長就任、130名以上のメンバーのマネジメント実績を活かし、人事評価制度、人材採用、人材開発・育成(教育)プランの提案を得意とする。現場と経営者の双方の意見を融合させての改善提案や業績向上プラン、即時経費削減プランを具現する。最近では特に人事評価制度導入により、人を育てて、業績アップを実現させるスキームの導入から運用までの依頼が多い。
第4講座	インバウンド×フードビジネスを成功させるために 経営者が押さえておくべきこと 今後の外食業が中長期的に成長するため、企業を永續するために、新規ビジネスに取り組む必要性と、インバウンド対応の外食ビジネスをスピーディーに導入するためのステップを解説します。 株式会社船井総合研究所 第四経営支援本部 副本部長 マネージング・ディレクター 袖山 亮 同志社大学卒業後、2006年に株式会社船井総合研究所に入社。入社後は、住宅分野、エネルギー分野を専門領域として、コンサルティングを展開。住宅エネルギー分野のグループマネージャを経て、現在は外食・中食などの地方創生に携わる本部のマネージング・ディレクターを務める企業の持続的成長を軸に行うコンサルティングスタイルが特徴。

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。

東京会場 **2024年1月23日(木)** 【お申込み期限】1月19日(金) 13:00～15:30 (受付12:30～) 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21階 [JR「東京駅」丸の内北口より徒歩1分]

大阪会場 **2024年2月6日(木)** 【お申込み期限】2月2日(金) 10:00～12:30 (受付9:45～) 株式会社船井総合研究所 大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 [地下鉄御堂筋線淀屋橋駅⑩番出口より徒歩2分]

※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、中止させていただく場合がございます。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。

一般価格 税抜18,000円(税込19,800円)／一名様 **会員価格** 税抜14,400円(税込15,840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。

【年末年始のお知らせ】

※2023年12月28日(木)正午～2024年1月8日(月)までは電話が繋がらなくなっております。※メール、お問い合わせフォームからのご連絡は1月4日以降順次ご回答させていただきます。

※尚、受講申込みはWebより24時間受け付けております。ご不便をお掛けいたしますが、何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。

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/107769>

【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。



成長マーケットの 新規事業を大公開!

インバウンド 外食業態1億円 向け 単店で

「経常利益率30%の観光立地業態」 ビジネスモデル&成功事例公開セミナー

今、時流の新規事業の成功はコレだ!

成功事例レポートは中面へ!

- ✓ インバウンドに大人気!「ステーキ重専門店」で月商1,800万円、インバウンド比率80%
- ✓ インバウンド向け高単価メニューの開発とインバウンド集客方法
- ✓ 急成長の観光地ビジネスで今、おすすめの高収益ビジネスと繁盛店事例
- ✓ 観光地ビジネスにおける立地選定、商品戦略、集客方法異業種からも参入可能!

神戸&浅草で
観光客向け
肉業態を展開

株式会社吉祥
代表取締役
赤木 清美氏

初期投資から業務オペレーションまで、これを聞けば、
今、船井総合研究所がおすすめのビジネスモデルの全体像がわかる!

主催  明日のグレートカンパニーを創る **Funai Soken** 【インバウンド・観光ビジネス】外食業 新業態公開セミナー お問い合わせNo.S107769
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 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。

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。 107769

成長マーケットのインバウンドに強いビジネスモデル大公開!

単店**1億円**、営業利益**30%**の観光立地業態成功事例&ビジネスモデル公開セミナー



〈このような事業主をお待ちしています〉

- インバウンドに**人気の外食ビジネス業態**を知りたい方
- 急成長の**観光地ビジネス**でインバウンド集客をしたい方
- 市場が今後も拡大する**観光地で外食ビジネス**をはじめたい、さらに売上を伸ばしたい方
- 観光地で今、時流の業態や**繁盛店**を学びたい方
- 職人に依存しない&低投資・高収益な外食業態をお探しの方
- 観光地で**フランチャイズ・業務委託**にご興味がある方



〈本セミナーではこのような事が学べます〉

- インバウンド向け**高単価メニューの開発**とインバウンド集客方法
- 最新事例 インバウンド向け「ステーキ重専門店」で**月商1,800万円。繁盛店のビジネスモデル**
- インバウンドにも強い、**観光客向けビジネスにおける立地選定、商品戦略、集客方法**
- 成長マーケットの観光地ビジネスで今、おすすめの**高収益ビジネスモデルと繁盛店事例**
- 高単価で値付けでき、**安定成長の観光地立地ビジネス**がおすすめな理由



本セミナーでは具体的な取り組み事例をご紹介します!

神戸&浅草でインバウンド向け肉業態を展開!

特別ゲスト講師 株式会社吉祥 代表取締役 赤木 清美 氏

神戸&浅草で**肉業態**を多店舗展開 年商**30億円**

わずか**20坪38席** 月商**1,818万円** 客単価**5,402円**



経常利益率**30%**の
観光立地業態を展開!

- 初期投資額.....**1,000万円**
- 原価率.....**28%**
- 人件費率.....**20%**
- 償却後営業利益率.....**33%**

職人不要! 飲食経験ゼロでも2週間ほどの研修でステーキが焼ける! 現場を任せられる!



圧倒的
「非・属人化」
業態

他企業の具体的な事例もご紹介いたします!

「肉寿司」を名物化し、地方ローカル
観光地でも年商1億円達成!

「ステーキ寿司1貫500円」とうたい、集客の
フックを実現。圧倒的集客を実現し、年商1億
円を達成。



未経験からの海鮮丼参入!
インパクト大の海鮮丼で集客を実現!

海鮮未経験でも仕入れ・提供可能な海鮮丼を
開発。高さを訴求した盛り付けでインパクトを
与えて集客を実現。



メニュー数の多い食堂業態から、
名物商品専門業態に業態転換し、
ローカル観光地でも集客に成功!
牛肉100%の商品力の高いハン
バーグで集客に成功

シズル感あふれる、「目の前で仕上げるハン
バーグ」によりクチコミが拡散。圧倒的集客力
を誇る。



30坪で1,200万円! 人時売上
1万円の高収益グルメバーガー

30坪で月商200万円ほどの苦戦していたカ
フェ&バー業態だったが、グルメバーガー業態
に転換し、集客力向上、テイクアウト売上付加
により、月商1,200万円、営業利益300万円、
人時売上1万円という高収益業態に生まれ変
わった。



観光地×海鮮丼で月商3,000万円達成!
圧倒的集客力を実施する小坪・高生産業態

観光客が多い場所で最大限の集客を実現。
徹底的に効率を追求し、小坪・低投資で高単価
の海鮮丼を売り切り、売上最大化を実現。



24席で月商1,200万円達成!
調理師不要でも成立するステーキ業態!

たった36坪24席で1,200万円達成! 飲食経
験がなくてもわずか2週間で習得できる簡易
なオペレーションのため、職人不要で高単価・
高収益業態を実現。

