

業態設計・出店戦略、売れる商品戦略や現場運営体制まで 生そば専門店の立ち上げ&多店舗展開を一挙公開!

【多店舗展開可能】高収益高生産性「生そば専門店」新規立ち上げセミナー

講座	セミナー内容
第1講座	営業利益30%も可能な「生そば専門店」の魅力とビジネスモデルについて 立地を選ぶ、[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生そば専門店、コロナ禍を経て変化する外食ニーズを捉え、原価高騰、人手不足にも対応できる業態として船井総合研究所が「いま」おすすめする生そば専門店のポイントや、「脱」職人経営、自在不足、原価高騰への対応方法など、高収益型ビジネスモデルを解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 観光フードグループ マネージャー 石本 泰崇
ゲスト講師 第2講座	【特別講演!】繁盛そば店の多店舗展開のコツとは! 現在、東急沿線に5店舗を構える坪月商50万円超えの繁盛そば店を経営。高生産性、採用難に対応するため、仕入れから会計までのシステムや自動茹で上げ製麺システムの導入、タブレットオーダー自社アプリなどDXにも積極的に取り組んでいる。生そば専門店の魅力、立地選定、多店舗展開のポイント、行列のできる名物商品開発、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	多店舗展開可能な繁盛生そば店の業態づくりのポイント 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。全国最新の成功事例を交えながら、出店立地の考え方、ターゲットの選定、集客のポイント、商品戦略、店舗づくり、オペレーションなど細部に渡り、実際に生そば専門店の立ち上げるイメージが湧くお話をします。また、多店舗化するための具体的な手順、出店戦略から教育体制まで、現場主義で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 観光フードグループ 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のポイント 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。いままでは未来が読みやすい時代、これからは未来が読みづらい時代に突入。外食経営を取り巻く外部環境をわかりやすく整理し、経営者として、どのように外食ビジネスで持続的に成長していくかについて解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 観光フードグループ 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	2024年 3月5日火 申込期日 3月1日(金)	2024年 3月7日木 申込期日 3月3日(日)	2024年 3月12日火 申込期日 3月8日(金)
---------	--------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

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。セミナー参加方法の詳細は「船井総研 Web参加」で検索。

受講料 一般価格 税抜 15,000円(税込 16,500円)/一名様 会員価格 税抜 12,000円(税込 13,200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メンバースPlus)へご入会中のお客様のお申込みに適用となります。

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



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」と検索してください。

【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/108596>

[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す。

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。

【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)までは電話がつながり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。



投資回収 2年も可能!

小商圈・低投資・早期回収・高収益だから!
多店舗展開可能なモデル

10坪月商550万円達成の
秘密大公開!!

生そば専門店 新規参入セミナー

【地方郊外、住宅街、観光地】商圈人口3万人~成立!

営業利益**30%**を実現させる、**持続的成長可能業態**
職人レスで**十割蕎麦**も提供可能な仕組み大公開!

SOBAKOU

5店舗展開!

坪月商 55万円!



- ~このような方におすすめ~
- ✓ 少子高齢化の時流に対応した「生そば専門店」のビジネスモデルに興味がある方
 - ✓ 既存業態が原価高、人材不足で困っており、新業態を探されている方
 - ✓ 既存事業から世代交代でお悩みの方
 - ✓ 飲食店で事業拡大、店舗展開を検討されている方
 - ✓ 異業種業種から第二の事業として、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店で5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 2024年 3月 5日火・7日木・12日火

開催時間 14:00~17:00 (ログイン開始 13:30~)

主催 サステナブルグロスカンパニーをもっと。 **Funai Soken** 船井総研セミナー事務局

【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. S108596

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 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。

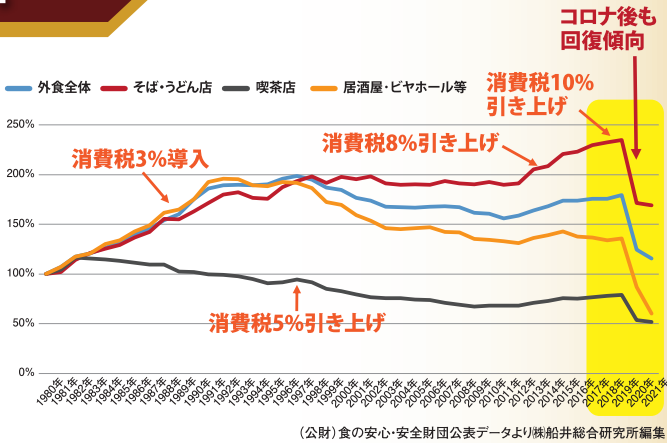
当社ホームページからお申込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp] 右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。) → **108596**

外食産業の時流!シルバー層の受け皿! 生そば専門店の立ち上げ&多店舗展開 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!

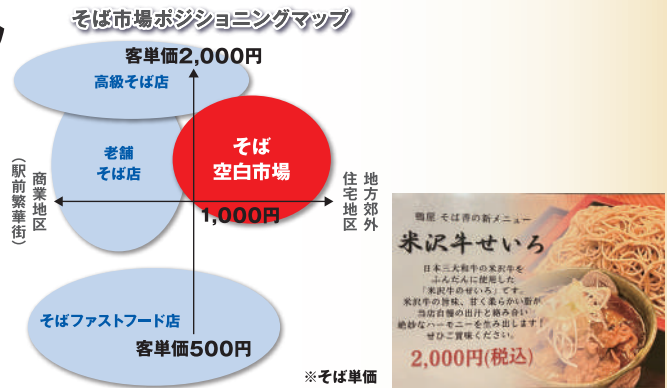
外食全体では市場縮小している一方そばうどん市場は不況(消費税増税などの消費冷え込み時)を乗り越えて確実に成長しています。また市場規模が2019年時には1.3億コロナ禍で縮小しましたがそれでも他業種よりは回復が早く2021年時には9464億と急速に回復傾向に向かっています。そのためこの巨大市場で船井流の差別化を行うことで繁盛店をつくることができます。



高品質な生そば専門店は空白マーケット!

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

そばのファストフード店(単価400円程度)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合が激しいですが、単価1,000円程度の高品質を提供する生そば専門店はまだまだ空白市場となっております。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高品質なそばを提供することができます。また、地元の食材を活用した名物商品の開発を行うため、地元の普通のそば店との差別化ができ、遠方客や観光客の需要も獲得することができます。



低投資、早期回収2年モデルとは!

年間	初年度標準パターン	構成比
売上	63,600,000	100.0%
原価	15,900,000	25.0%
人件費	15,900,000	25.0%
光熱費	4,452,000	7.0%
販促費	1,272,000	2.0%
賃料	5,088,000	8.0%
その他	1,908,000	3.0%
経費計	44,520,000	70.0%
利益	19,080,000	30.0%

・郊外型モデル 40坪40席～50席タイプ 初期投資3,000万～
 ・必要スタッフ:社員1名 PA3名～
 ・3年目年商1億円:2年回収

<他の出店モデル>

・住宅街型モデル 20坪前後(投資2,000万円～)年商4,000万円～
 ・駅前型モデル 10坪前後(投資1,000万円～)年商2,400万円～
 ・既存業態への付加モデル(投資500万円～) 年商2,000万円～

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

《繁盛店のポイントルール化!》

- ①単品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がある
- ③外観から商品の盛り付けまでこだわりながらも安く提供するハイイメージ大衆商法
- ④多利用動機を獲得できる店舗づくり(カウンター、テーブル、個室)
- ⑤複数の販売チャネルを持つ(テイクアウト、ギフト、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を一部紹介!

① FLコスト50%!営業利益30%を狙える収益性

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**、客層も幅広いため、流行り廃りに左右されないビジネスモデルです。また、そばは物販としての需要もあることから、テイクアウト、ギフト、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!

最新の自家製麺・茹で麺機を活用した生そば専門店のため、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なビジネスモデルとなっています。

④ 地域ドミナントで多店舗展開しやすい業態!

生そば専門店は、地域によって味や嗜好が異なるため、安価な立ち食いそば店を除いてはチェーン店が少ない業態です。そのため、その地域での多店舗展開、事業化が可能なビジネスモデルとなっています。1店舗目の厨房をセントラルキッチン化し、小投資で小規模店～大規模店まで立地によって展開できるのが魅力です。

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小分けにした生地进行調理の**ノズル**に挿入すると、ところて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!