

お役に立えます! このような方はぜひこの研修にご参加ください!

- ✓ もっと集客できる和菓子店になりたい和菓子店の方
- ✓ 集客(客数)が課題となっている和菓子店の方
- ✓ 客層が中高年層に偏っている和菓子店の方
- ✓ もっと売上を上げたい和菓子店の方
- ✓ 使い切れていない売場スペースがある和菓子店の方
- ✓ カフェ機能の導入を検討している和菓子店の方
- ✓ 成長意欲の高い和菓子店の方
- ✓ 和菓子店経営者・幹部・店長の方



開催要項

開催日時
東京会場 2024年7月30日(火)
大阪会場 2024年8月1日(木)
13:00~16:30 [受付開始:開始時間30分前~]

株式会社船井総合研究所 五反田オフィス
〒141-8527 東京都品川区西五反田6-12-1
JR「五反田駅」西口より徒歩15分

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 船井総研大阪本社ビル
地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」⑩番出口より徒歩2分

お申込み期日 銀行振込み:開催日6日前まで クレジットカード:開催日4日前まで ※祝日や連休により変動する場合もございます。

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。

お申込み方法



【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。



【PCからのお申込み】

<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/116374>

船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)に
右上検索窓に「116374」をご入力し検索ください。

E-mail seminar271@funaisoken.co.jp TEL 0120-964-000(平日9:30~17:30)

※よくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。※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。

出張研修
承ります

お問い合わせください!



菓子繁盛店メールマガジン無料配信中



30秒で登録完了!

※メールアドレス以外の個人情報は必要ありません

今すぐご登録ください



和菓子店注目の業績アップ手法!



低コスト&小規模で始められる

和菓子店の カフェ導入講座

和菓子店が低コスト&小規模ではじめられる
カフェ導入手法とは!?

- ①和菓子店の現状とカフェ導入のポイント
- ②低コスト&小規模の和菓子店のカフェ導入で和菓子店が集客アップできるワケ
- ③和菓子店がカフェ活用をはじめるには?
- ④和菓子店のカフェを活かした販促手法とは!?
- ⑤カフェだけで終わらない!物販(ギフト・生菓子)売上UP法とは!?
- ⑥和菓子店のカフェ活用事例!

東京
会場

2024年

7月30日

(火)

株式会社船井総合研究所
五反田オフィス

大阪
会場

2024年

8月1日

(木)

株式会社船井総合研究所
大阪本社

全日程

13:00~16:30

(受付開始:開始時間30分前~)

和菓子店の小規模カフェ導入講座

お問い合わせNo.S116374

主催



サステナブルグロースカンパニーをもっと。
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



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。) → 116374

今すぐ取り組みたい!和菓子店の集客UPノウハウ

令和の和菓子店の成功法則

和菓子店の集客UPノウハウをお伝えする特別講座

1 和菓子店の現状とカフェ導入のポイント

- ◆ 押さえておきたい**2024年和菓子業界の時流とその先**
- ◆ **和菓子店の現状と新規客集客の重要性**とは!?
- ◆ 集客力のある和菓子店になるために**必要な3つのポイント**とは
- ◆ **低コスト&小規模**で始められる**カフェ導入手法**とは!?
- ◆ **90日でできる!**和菓子店の**カフェ**を導入手法とは



2 低コスト&小規模の和菓子店のカフェ導入で和菓子店が集客アップできるワケ

- ◆ 集客できる**和菓子店の商品構成**とは!?
- ◆ 和菓子店の強化ポイントがわかる**来店客層チェック!**
- ◆ 和菓子店の**カフェ導入成功実例!**
- ◆ 気をつけておきたい!**和菓子店の良いカフェ&悪いカフェ**
- ◆ 和菓子店が**カフェ活用**でこう変わる



3 和菓子店がカフェ活用をはじめるには?

- ◆ **低コスト&小規模の和菓子店のカフェ導入** 押さえるべきポイントとは!?
- ◆ **和菓子店の小規模カフェ導入**で店舗で取り組むべきこと
- ◆ 集客できる和菓子店の**「名物カフェメニュー開発」**3つのポイントとは!?
- ◆ 季節で集客できる!**「限定カフェメニュー」**の作り方!
- ◆ 集客に不可欠!**「話題の」和菓子店のカフェメニュー**の秘訣とは!?



4 和菓子店のカフェを活かした販促手法とは!?

- ◆ **和菓子店のカフェ導入** 集客の仕組みはこうつくる!
- ◆ **ファンづくり&来店へ!**和菓子店の**SNSカフェ投稿**のポイントとは!?
- ◆ **カフェ導入に欠かせない!****SNS販促**とは!?
- ◆ その場で投稿したくなる!**SNS誘導**のポイントとは!?
- ◆ 地元で話題の**メディア向け試食会**とは!?



1日で学べ、明日からスグに実践できる
内容盛りだくさんの特別講座です。

集客力をUPして業績UPしたい和菓子店の皆様
ぜひご参加ください。

5 カフェだけで終わらない!物販(ギフト・生菓子)売上UP法とは!?

- ◆ カフェ機能を活かす!**「カフェ&物販」連動**の仕組みづくり!
- ◆ 知っておきたい!**カフェ客を物販へ誘導**するポイント解説
- ◆ **カフェ客を「ギフト」へ誘導**する方法とは!?
- ◆ **カフェ客を「ついで買い」へ誘導**するひと工夫!
- ◆ **「カフェ」⇒「ついで買い」⇒「ギフト」**の和菓子店業績UP手法!



6 和菓子店のカフェ活用事例!

- ◆ 和菓子店から**話題の「名物メニュー」**が誕生したワケ!?
- ◆ 和菓子店の**カフェ活用!SNSで話題の名物メニュー**とは!?
- ◆ **地元素材を活かした「名物メニュー」**で集客UP
- ◆ **インスタグラマーから火が付いた「名物メニュー」**販促
- ◆ **話題のスイーツを活用した「名物メニューづくり」**とは!?



7 その他こんなこともお伝えします

- ◆ 押さえておきたい**2024年和菓子業界の時流とその先**
- ◆ 知らないで損する**和菓子店の経営基礎知識**
- ◆ **原価高騰時代の値上げ対策**
- ◆ 利益の出る和菓子店と利益の出ない和菓子店は**何が違うのか?**
- ◆ **令和時代に勝ち組になれる和菓子店の条件**とは!?



講座紹介

第1講座	和菓子店の現状と集客 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
第2講座	和菓子店の小規模カフェ導入講座 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント 田中 渉
第3講座	明日から実践いただきたいこと 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット マネージャー 中野 一平

講師紹介

株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット 食品チーム チーフコンサルタント	田中 渉
10年以上にわたり菓子業界専門のコンサルタントとして活動。経営計画、商品開発、販売促進、売場づくり、接客、店舗開発など多岐にわたる経営課題に対するコンサルティングを行っている。日々のコンサルティング活動での実績、そこから得られた数々の具体的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。	