

このような方におすすめ

- ☑️ **大好きなお酒を収益性のある事業として成り立たせたい**
- ☑️ **海外展開ができる、世界に誇れるビジネスを展開したい**
- ☑️ **多角化経営のために市場性がある新規事業を探している**
- ☑️ **年々高まっているインバウンド需要に対して、効果的なビジネスを探している**
- ☑️ **六次産業化を目指し、自分たちで作ったお米や果物を商品化させたい**

講座	セミナー内容
第1講座	<p><b>あなたの町で採れた産品を活用した新規事業「クラフトサケ」ビジネスモデルとは</b></p> <p>クラフトサケは地元の素材を活用しながら、観光集客や海外輸出を行います。クラフトサケビジネスでは異業種からの参入も可能です。初期投資3,800万円～、売上ポテンシャル5,000～7,000万円、海外展開など…”クラフトサケだからできる事業の魅力”を解説いたします。</p> <p>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 小松 祥大</p>
特別ゲスト講座 第2講座	<p><b>クラフトサケ事業に新規参入「木花之醸造所」これまでの軌跡と現在地</b></p> <p>2020年に東京浅草にクラフトサケ醸造所を新規開業。浅草をブランドの拠点としながらも販売高の50%以上を海外へ輸出するなど、国内外で高い評価を受ける木花之醸造所。醸造所、立上げまでの経緯やクラフトサケ事業の魅力、海外展開の現状など、プレーヤーならではの実情をたっぷり語っていただきます。</p> <p>株式会社ALLWRIGHT 代表取締役 細井 洋佑 氏</p>
第3講座	<p><b>異業種からクラフトサケ事業に参入し、成功するための5つの戦略</b></p> <p>前提知識や既存販路がない異業種からでも、クラフトサケ事業に参入し、成功するために押さえておきたいポイントを、①参入の仕組み、②ブランド、③商品力、④販促、⑤立地選定の5つの要素で説明いたします。</p> <p>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 滝澤 徳</p>
第4講座	<p><b>なぜ、今、クラフトサケビジネスがおすすめなのか</b></p> <p>クラフトサケ事業に参入し成功を収めるために、必要な考え方・押さえておくべきポイントをまとめとしてお伝えします。</p> <p>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 玖洙</p>

クラフトサケは、日本酒の製造技術をベースにしながら、果物やハーブなどの副原料を加えることで様々な表現を可能にする**“クラフト”的なお酒**。あなたの町の**新しい名産品をつくり、全国・世界へ!!**

あなたの町で採れたお米や農産物で**新商品を開発!**

# 地元産品を活用した新規事業 クラフトサケ醸造所

## 新規開業&新商品開発セミナー

目標年商: **6,000万円**  
 飲食物販: **4,500万円**  
 卸: **600万円**  
 海外輸出: **900万円**

**異業種参入  
& 各補助金活用  
が可能**

**ブルーオーシャン市場  
ファーストワン参入で  
先行者メリット獲得**

開催日時 **東京会場 2024年11月8日金** 10:00～12:30 (受付開始: 開始時刻30分前～)

船井総研グループ 東京本社 サステナグローススクエア TOKYO  
 〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号 東京ミッドタウン八重洲 八重洲セントラルタワー35階  
 JR「東京」駅 地下直結(八重洲地下街経由)、東京メトロ丸の内線「東京」駅 地下直結(八重洲地下街経由)  
 ※[2024年4月1日]より八重洲に移転いたしました、ご来場の際はご注意ください。

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。

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がございます。

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メンバース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/119213>  
 船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)の右上検索窓に「119213」をご入力検索ください。



船井総研セミナー事務局 E-mail [seminar271@funaisoken.co.jp](mailto: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」と検索してください。  
 ※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。



特別  
ゲスト  
講師

**立ち上げから3年で  
海外輸出比率50%越え!**

株式会社ALLWRIGHT(木花之醸造所)  
 代表取締役 細井 洋佑 氏

地元産品を活用!クラフトサケ新規参入&商品開発セミナー

お問い合わせNo. S119213

主催

サステナ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[\[www.funaisoken.co.jp\]](https://www.funaisoken.co.jp)右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。



119213

# 地元産品を活用! クラフトサケ新規参入&商品開発セミナー

## 特別ゲスト講師のご紹介

特別  
ゲスト  
講師



株式会社ALLWRIGHT (木花之醸造所)

代表取締役 **細井 洋佑** 氏

本セミナーでは、ゲスト講師として、当社のクラフトサケ醸造所開発プログラムの特別パートナーである、「木花之醸造所」代表の細井洋佑氏にご講演いただきます。実際のプログラムにおいては、パートナーとして、醸造所設計へのアドバイスや、醸造未経験の事業者でも開業できるよう、醸造技術指導等をおこなっていただいています。

**新規**でクラフトサケ醸造所を立ち上げ、  
**たった3年で**  
**海外輸出比率50%!**

「木花之醸造所」の軌跡と現在地とは

2020年、日本における一大観光地である東京・浅草にクラフトサケ醸造所「木花之醸造所」をオープンし、国内のクラフトサケ市場の開拓を続ける。特に海外への輸出事業に強みを持っており、海外輸出が売上の50%を占めるまでに成長。

2024年には、海外展開の強化を目指して、シンガポールに新しい醸造所を設立予定。



ハナ  
グモ  
リ

TOKYO ASAKUSA  
Craft SAKE Brewery



2020年、コロナ真っ只中での開業にも関わらず、国内・海外の販路を上手く開拓し、今や販売高の50%を海外輸出(2023年実績)するなど、国内外で高い評価を受ける木花之醸造所。醸造所を立ち上げるまでの経緯やきっかけ、クラフトサケ事業の魅力、海外展開の手法と現状など、木花之醸造所のこれまでのストーリーとこれからの展望についてたっぷりとお話させていただきます。

## 「木花之醸造所」のココがすごい!

ココが  
すごい  
①

100㎡弱の省スペースで、  
年間10,000~12,000ℓ程の  
クラフトサケを醸造(そのうち醸造スペースは25~30㎡程)

ココが  
すごい  
②

クラフトビール専門店を運営  
⇒一転し、クラフトサケ醸造所を立ち上げ

ココが  
すごい  
③

現醸造長(3代目)は醸造未経験で就任!  
⇒3~4ヵ月目で一人前の醸造長として  
メインでクラフトサケを造れるように!

ココが  
すごい  
④

メイン醸造担当者1名+  
醸造サポート1~2名の少人数で製造!

ココが  
すごい  
⑤

コロナ禍でのオープンにも関わらず、**大健闘!**  
**海外市場を開拓し、**  
ついに**海外に2つ目の醸造所を立ち上げへ!**



### 3代目醸造長 木村 柚月 氏

微生物が醸す酒類に魅了され東京農業大学醸造科学科へ進学  
大学では酒類学研究室にて清酒用花酵母の研究に励み、卒業後は公益財団法人日本醸造協会に勤務。

単純な原料で複雑な味わいを表現する日本の伝統的の酒類の魅力をより多くの人に知ってもらうために、幼い頃よく立ち寄った駄菓子屋のような、誰でも酒造りを身近に感じてもらえるような醸造所の立ち上げを目指す。

# そもそもクラフトサケとは？

- ・清酒の製造技術をベースにしながら、清酒にはない味や香りを付加した“クラフト”的な醸造酒のこと。
- ・法で定められている酒類区分としては「清酒」ではなく「その他の醸造酒」のような品目に分類されます。
- ・桃やいちごなどのフルーツや、コーヒー豆、ホップ、ハーブ、スパイス、野菜など使用される副原料はさまざま、特に地域に縁のある素材が使用されます。
- ・2020年以降、クラフトサケ醸造所の開業が相次いでいますが、市場としてまだ参入の余地が大いにあるブルーオーシャンな商材です。



清酒製造業には新規参入できないけれど…  
**クラフトサケなら参入可能!**  
 近年全国で開業が相次いでいます

- 1 酒類製造未経験の事業者でも参入可能!**
- 2 既存プレイヤーが少なく、先行者メリットを獲得できる立地多数!**
- 3 地域素材を活用でき、地元の魅力を国内外に発信できる!**
- 4 “Japanese Sake”として輸出に強い商材! 海外展開可能!**

## 日本酒市場の現状

### 「落ちる国内市場・伸びる海外市場」

- ・海外における日本酒市場は、2022年には約475億円と、10年前(約200億円)の2倍に急成長中!
- ・酒税に関する規制緩和により、「輸出用清酒製造免許」の取得が可能になったり、欧米などを中心に、国内・海外企業共に続々と酒蔵を開業していることから、日本酒の海外進出はさらに発展していく見込みです。

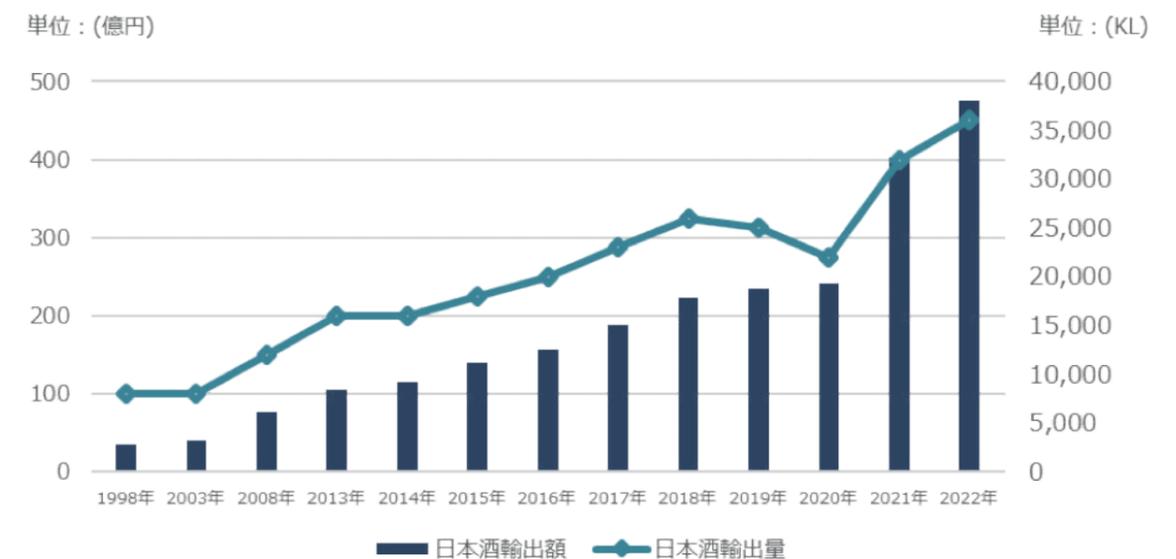
Q 輸出用清酒製造免許とは？

A これまで、新規での日本酒(清酒)製造が認められていなかったが、2020年4月より、日本酒のブランド化、ブランド価値の確保・向上を図り、清酒の輸出拡大に向けた取り組み等を後押しするために、輸出用の清酒を製造する場合に限って製造が認められるようになりました。

### 特定名称酒の課税移出数量等の推移



### 日本酒の輸出金額と数量の推移



## クラフトサケ事業の魅力

船井総合研究所がおすすめる  
クラフトサケ事業のビジネスモデルとは…!?

## 「観光地・都市型の製造直売酒蔵」

### クラフトサケ事業7つの魅力

- 1 観光地・都市部中心にファーストワンが取れる立地が多い  
⇒地域一番店を目指しやすい!
- 2 製造直売を基本とし、卸営業に頼りすぎない&高利益率を実現  
⇒初期投資3,800万円~
- 3 コンパクト・通年で製造できるため、比較的少人数で製造可能  
⇒醸造スペース15坪~、  
醸造担当者1名+補助1~2名
- 4 参入のハードルが低い!  
⇒参入まで目安8ヵ月、製造免許取得もサポート
- 5 杜氏(醸造専門家)の採用無しで新規参入可能  
⇒船井総合研究所で技術研修をサポートします
- 6 自分たちで作ったお米や農産物、地元の特産品を  
副原料として使い、オリジナルのクラフトサケにできる
- 7 自家消費・お土産・ギフトと多用途需要を  
獲得できる商材

## クラフトサケ事業のモデル業態

レストラン・テイスティングバー等を併設する  
“製造直売”型店舗

### ■モデル業態

年商	5千万円~7千万円
平均粗利率	70%
直売店の機能	製造、小売販売、テイスティングバー
人員構成	正社員:2名、PA:4名
初期投資	約3,800万円
店舗フォーマット	醸造スペース15坪、販売スペース15坪
立地	観光地、大都市繁華街
販路	直売店、EC、卸、海外輸出
商品	クラフトサケ(瓶販売・グラス提供)
商品訴求	自家消費、お土産、ギフト
開業期間	8ヵ月~
投資回収機関	3~5年

### ■クラフトサケ醸造所のモデルPL

モデルPL		金額	比率	備考
売上	直販	¥45,000,000	75%	飲食・物販・EC
	卸	¥6,000,000	10%	
	海外輸出	¥9,000,000	15%	
売上合計		¥60,000,000	100%	
製造原価(事業全体)		¥18,000,000	30%	直販・卸混合で概算
粗利益		¥42,000,000	70%	
販管費	人件費	¥11,600,000	19%	正社員2名(360万円/年)+PA4名(110万円/年)
	家賃	¥6,000,000	10%	坪単価2万円 2万円/坪×25坪
	水道光熱費	¥3,000,000	5%	売上の5%
	宣伝広告費	¥1,000,000	3%	売上の3%
	物流費	¥3,000,000	5%	売上の5%
	その他費用	¥4,200,000	7%	売上の7%
減価償却		¥3,762,000	6%	設備・建築の初期投資費用4,180万円と仮定 残価10%、減価償却10年
販管費合計		¥33,362,000	56%	
営業利益		¥8,638,000	14%	