

こんな人に**オススメ**です！

- ☑ 既存の厨房やカフェの**運営効率を高めて、高収益業態を付加**したい方
- ☑ 低投資で始められる**高収益カフェ業態の出店**をお考えの方
- ☑ 急増するインバウンドに**人気のスイーツ・カフェ業態**を検討されている方
- ☑ **地元の特産品の抹茶を活用**した、スイーツ・カフェビジネスに興味のある方
- ☑ 異業種からでも参入可能な、**高収益な事業**を検討されている方

講 座	内 容	
第1講座	今、売上・集客ともに好調な抹茶専門店とは ・小規模、低投資、小規模、属人性の低いスイーツ&カフェのビジネスモデル ・インバウンドにも人気のスイーツ業態の特徴 ・小規模でも集客・収益好調な全国の繁盛スイーツ&カフェ事例	
第2講座	坪月商60万越え！「IPPUKU & MATCHA」がインバウンドにも国内客にも人気の秘密 ・人気の抹茶専門店「IPPUKU & MATCHA」の実態と運営 ・抹茶専門店として際立たせるためのブランディング手法 ・既存厨房をセントラルキッチン（CK）として活用し、小規模店舗でも集客をするための店舗運営	
第3講座	小規模・低投資で抹茶スイーツ専門店を運営するためのオススメモデル ・今、小規模でも好調なスイーツ&カフェ業態の商材とビジネスモデル ・これさえ押さえておけば外さない！立地・商材選定のポイント ・今、集客好調な店舗のブランディングのポイント ・未経験&異業種からでも参入可能！初期投資と損益シュミレーション、業務オペレーションの全貌	
第4講座	スイーツ&カフェ事業に新規参入し成功するために押さえるべきポイント ・スイーツ&カフェ事業に参入する際に失敗しないためのポイント ・スイーツ&カフェ事業をビジネスとして成功させるためのポイント ・他のFC業態と比較しての本ビジネスモデルの魅力	

開催日時

東京会場 **2024年 11月5日 火**

14:30～17:30（受付開始：開始時刻30分前～）

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 10月31日（木）

受講料 一般価格 税抜24,000円（税込26,400円）／一名様 会員価格 税抜19,200円（税込21,120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/119720>

船井総研ホームページ（<https://www.funaisoken.co.jp>）の右上検索窓に「119720」をご入力し検索ください。

船井総研セミナー事務局 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。



既存厨房・物件の有効活用をお考えの方
高収益・低投資なフード業態への参入をお考えの方

外食からの
参入で成功！

インバウンド
にも大人気！

抹茶カフェ & スイーツ事業

成功事例公開セミナー

本セミナーで学べるポイント

- ☑ **坪月商60万円超え！**高収益な抹茶カフェ専門業態
「IPPUKU & MATCHA」のビジネスモデルと運営のポイント
- ☑ インバウンド**売上比率50%！**
多国籍のインバウンド顧客をつかむためのポイント
- ☑ 既存厨房を**セントラルキッチン**として活用した、
スイーツ事業参入のポイント
- ☑ オープンから店舗売上は右肩上がり！
スイーツ業態でファンをつかむ**ブランディング**

セミナーの詳細は中面へ

インバウンド売上比率50%！抹茶専門店成功事例

お問い合わせNo. S119720

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]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。

119720



このような方必見!!

- ✓ 既存の厨房やカフェの運営効率を高めて、高収益業態を付加したい
- ✓ 急増するインバウンドに人気の業態をつくることを検討している

成功事例&特別ゲスト講師紹介



「IPPUKU & MATCHA」
株式会社タワシタ 代表取締役 **佐藤 拓也** 氏

フレンチレストラン「タワシタ」を運営。2019年9月に3年の構想期間を経て、「IPPUKU&MATCHA」を東京・日本橋にオープン。100%宇治産「シングルオリジン抹茶」を強みに、人気ブランドへと成長。

坪月商
60万円超!

既存厨房を
CK化

インバウンド売上
50%超!

OPEN5年も
売上成長

原価率 **25%**
店舗 **6坪**
客単価 **1,400円**
運営 **3名~**
テイクアウト比率 **80%**

全国に広がる抹茶専門店の成功事例

二等立地で行列の 抹茶ラテ専門店

- ・ 関西エリア
- ・ 月商**400万円**
- ・ 営業利益率**40%**

高粗利のドリンクを中心とした業態とすることで高営業利益率を実現。複数店舗展開も可能で、関西・関東の観光地で店舗数を増やしている。

インバウンド比率30% 抹茶クレープ専門店

- ・ 関西エリア
- ・ 月商**500万円**
- ・ 営業利益率**30%**

抹茶クレープに特化することで、SNSでも集客を行い、観光地内の二等立地でも、国内客・インバウンド客に関わらず人気の店舗に。

繁華街で繁盛する 抹茶カフェ

- ・ 関東エリア
- ・ ドリンク+OEMスイーツ
- ・ 厨房設備投資を抑えながら客単価もUP!

店舗で作るドリンク、パフェをメインとしつつ、OEMのスイーツとのセットで高単価のカフェ業態に。厨房面積を最低限に抑えて、席数を確保することで高収益なカフェに。

今、オスমেで
多くの成功事例がでてきている

抹茶 & スイーツ 事業

初期投資**800万円**から可能

スタッフ**1名**から可能

5坪から可能

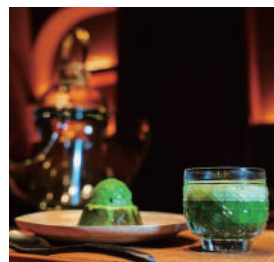
抹茶スイーツ&カフェ(CKあり)

既存厨房をCKとして活用し、
店舗で高付加価値な商品を提供

初期投資額	1,000万円~	必要坪数	5坪~
必要スタッフ数	2名~	おすすめ立地	観光地・繁華街
事業概要	既存の厨房でスイーツを製造し、最後の仕上げのみを販売店舗で実施。低投資で好立地に开店可能なビジネスモデル		

○事業の魅力

- 既存の厨房が稼働していない時間を活用して事業参入が可能のため、販売店舗での最低限の厨房投資で参入可能です。
- 販売店舗の厨房設備が最低限で済むため、低投資でもイートインスペースを設けることが可能です。
- イートインスペースを設けることで、高単価な商品や、話題性の高いカフェ商品を作ることができ、集客にもつながります。



抹茶ラテスタンド

抹茶ラテに特化し、目の前で抹茶を点てるスタイル
カジュアルに抹茶を楽しめるとして人気に!

初期投資額	800万円~	必要坪数	5坪~
必要スタッフ数	1名~	おすすめ立地	インバウンドの多い観光地
事業概要	機材・スペースが最低限で運営可能な抹茶ラテを中心に提供するドリンク業態。たった2坪・ワンオペで運営する事例も!		

○事業の魅力

- 原価率が20%程度のドリンク業態のため、高粗利な業態となります。
- ツーオーダーでドリンクを提供するため、廃棄ロスが出にくく、利益も確保しやすいです。
- ワンオペでの運営も可能なため、人件費率を25%程度に抑えたビジネスモデルとなっています。



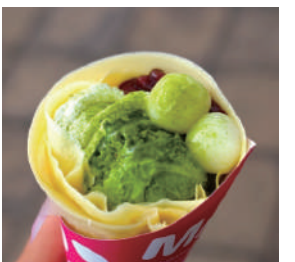
抹茶スイーツ(店舗製造)

集客力のある抹茶スイーツを店舗製造し
テイクアウト中心のスイーツ店に!

初期投資額	1,500万円~	必要坪数	10坪~
必要スタッフ数	2名~	おすすめ立地	観光地
事業概要	新規店舗内で製造~販売までを実施するテイクアウトスイーツに特化した業態。インバウンドが少ない観光地での成功事例も!		

○事業の魅力

- スイーツの製造拠点で販売をするため、焼きたてや出来立ての実演性を持たせた販売が可能となります。
- 製造と販売を1拠点で行うため、管理コストがかかりずらく、飲食以外からの参入の際におすすめのモデルとなります。
- OEM等で異なる商材の付加をすることも可能です。



インバウンド市場に低投資で参入し、新しい集客・成長のチャンスを創り出しましょう!セミナーのお申込みは裏面でチェック▶