

お役に
立ちます! **このような方はぜひこのセミナーにお越しください!**

- ✓ ストラスブールの寺田氏の話を知りたい方
- ✓ ストラスブールの焼き菓子改革の取り組みを詳しく知りたい方
- ✓ ストラスブールの成功事例を知りたい方
- ✓ 焼き菓子を活用してもっと利益が出る洋菓子店になりたい方
- ✓ 製造機械を活用して「働き方改革」への対策をしっかりと行いたい方
- ✓ 製造スタッフの労働環境を変えて離職率を下げたい方
- ✓ 製造・販売スタッフの残業時間を減らしたい方
- ✓ 売上・利益を高める焼き菓子のヒット商品をつくりたい方
- ✓ 生菓子ばかりが売れてギフト(焼き菓子)比率が低い方
- ✓ 原材料の高騰で利益率が下がっている方
- ✓ 業績アップのため新しいことにチャレンジしたい方



開催要項

東京会場 **2025年
6月18日(水)**

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)
14:00~17:00 [受付開始:開始時間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ませんので、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/129270>

船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)に右上検索窓に
「129270」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。



明日から即実践できて効果バツグンの取り組みとは!?

緊急
対策

洋菓子店の

原価高騰対策& 働き方改革⇒収益UP 成功事例公開



ゲスト講師

有限会社フロムワン

代表取締役 **寺田 司氏**



ストラスブールの 焼き菓子改革ストーリーとは!?

- 1 「焼き菓子リニューアル」で焼き菓子比率アップとは!?
- 2 「製造機械活用」で働き方改革する秘訣とは!?
- 3 「働き方改革」を実現するポイントとは!?

主催

洋菓子店経営改革セミナー



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

お問い合わせNo. S129270



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。)> **129270**



今注目の年商約**10億**の
地域密着型洋菓子店
2代目オーナーの
経営改革とは!?

有限会社フロムワン
代表取締役
寺田 司 氏

1997年横浜市にて創業の「ストラスブール」の2代目オーナー。本店オープン以降、現在8店舗展開中。また、積極的な事業展開、様々な経営改革で注目されている。

POINT 1 ストラスブール 経営改革の軌跡



- ・1997年本店オープン
- ・2012年NOVA店オープン
- ・2013年上大岡店オープン
- ・2020年戸塚店オープン
- ・2021年本店リニューアル
- ・2023年日本大通り店オープン
- ・2025年横浜高島屋店オープン

POINT 2 焼き菓子活用成功事例 「焼き菓子改革」で 焼き菓子比率**40%**化

- ・焼き菓子改革で 焼き菓子比率UPするワケとは!?
- ・ストラスブールの 焼き菓子改革大公開 なぜ?何を行った?どう変わった?



POINT 3 ヒット商品づくり 成功事例

売上構成比**20%**の
ヒット商品づくり
ポイント解説!

- ・売上構成費20%! バウムクーヘンが名物商品になったワケ?
- ・売場は?商品構成は?ポイント解説!

POINT 4 製造機械活用成功事例 「働き方」「収益」が 変わる!

製造機械活用は**ココ**が違う!

- ・オススメの製造機械とは!?
- ・製造機械を最大限活用するために 実践していること



POINT 5 売場改善成功事例 before⇒afterでわかる 焼き菓子が売れる 売場づくり

- ・売場のポイントを解説!



POINT 6 原価高騰対策成功事例 仕入れ & 価格設定とは!?

POINT 7 今がチャンス!? 出店・リニューアル計画で 意識すべきこととは!?

POINT 8 マネジメント成功事例 複数店も把握できる 「店舗管理」事例!

原価高騰時代に明日からでも取り組むべき 今、洋菓子店が知らないと損する 「焼き菓子改革手法」をお伝え します!

1 焼き菓子改革で 「製造効率」改善法

- 洋菓子店の製造効率改善事例公開!
- 製造効率を数値化できる 「人時生産高」の使い方!?
- 単品の生産効率を上げる 「単品別人時生産高計算表」とは!



2 焼き菓子改革で 「販売効率」改善法

- 適正な販売シフトが分かる 「人時販売高」とは!?
- 繁忙期の販売効率を上げる 「ギフトセット」の作り方!
- 販売スタッフの意識を変える 販売ミーティングとは!?



3 焼き菓子改革で 「製造機械」有効活用

- 導入前に知っておきたい洋菓子店の 製造機械活用7つのポイント
- 製造機械を有効活用するために 理解すべきこととは!?



4 焼き菓子改革で 「焼き菓子比率」UP法

- 「利益の出ない商品構成」と 「利益の出る商品構成」は 何が違うのか?
- 収益UPできる 「焼き菓子ヒット商品3条件」とは!?
- 90日で変わる! ヒット商品を生み出す 販売手法とは!?



5 焼き菓子改革で 「価格」適正化法

- 洋菓子店の適正価格設定法とは!?
- 失敗しない値上げ術とは!?



そのほか、このようなこともお伝えします

- おさえておきたい2025年洋菓子業界の 時流とその先
- 押さえておきたい洋菓子店の 経営の基礎知識
- アフターコロナ時代に勝ち組になれる 洋菓子店の特徴



スケジュール

第一講座	時流解説	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
第二講座	ゲスト講座	有限会社フロムワン 代表取締役 寺田 司 氏
第三講座	実践講座	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
第四講座	まとめ講座	株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品ユニット マネジャー 中野 一平

講師プロフィール

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。

