

温泉地の観光業経営者向けセミナー

なぜ!?

あの温泉地の プリン専門店 は 繁盛しているのか?

最大月商 **1,800万円** コロナ禍でも 年商 **1.1億円**



観光業最新特別レポート

岐阜県
下呂市

下呂温泉の
プリン専門店
下呂プリン亭

特別
ゲスト
講師

株式会社天狗
専務取締役
戸谷 陽香氏



オンライン開催 PC・スマホがあればどこでも受講可能!

2022年 5月 30日 月 ・ 2022年 6月 7日 火 ・ 22日 水 ・ 28日 火

※全日程、同内容での開催となりますので、ご都合のよい日程をお選びご参加ください。

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆さま、および関係者の皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

観光業向け温泉地でのスイーツ専門店開発セミナー

お問い合わせNo. S086161

主
催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

船井総研セミナー事務局

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。

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

WEB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。) → 086161

観光業向け温泉地でのスイーツ専門店開発セミナー

お問い合わせNo. S086161

オンライン開催 PC・スマホがあればどこでも受講可能!

2022年
5月 **30日**

13:00~16:00
【ログイン開始 12:30~】

お申込み期限
5月26日(木)

2022年
6月 **7日**

13:00~16:00
【ログイン開始 12:30~】

お申込み期限
6月3日(金)

2022年
6月 **22日**

13:00~16:00
【ログイン開始 12:30~】

お申込み期限
6月18日(土)

2022年
6月 **28日**

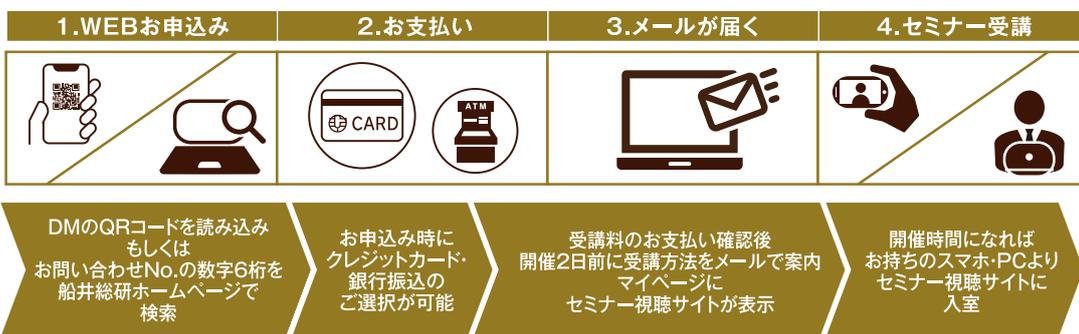
13:00~16:00
【ログイン開始 12:30~】

お申込み期限
6月24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。
※全日程、同内容での開催となりますので、ご都合のよい日程をお選びご参加ください。

講座	セミナー内容	
第1講座	<p>■なぜ温泉地でプリン専門店が流行するのか?参入のポイント</p> <p>温泉地で流行しているプリン専門店ビジネスの事例紹介とその理由。その他異業種から単品スイーツビジネスに参入するメリット、人の採用・定着、会社のブランド力向上が図れるスイーツビジネスのビジネスモデルと収益構造をご紹介します。</p>	<p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ スイーツチーム</p> <p>正村 陸</p>
第2講座	<p>■下呂温泉で独り勝ち状態の下呂プリン 繁盛のポイント</p> <p>2019年に岐阜県下呂温泉にオープンした下呂プリンは、温泉地にマッチした商品展開や、そのブランドの可愛らしさから、若年層の圧倒的な支持を得て瞬く間に地域で独り勝ちの状況を作り上げた。店舗の企画開発段階の話から、好調なスタート、コロナ禍などを経てオープン後2年経つ現在の下呂プリンについて、その全貌を対談形式でお届け。</p>	<p>株式会社天狗 専務取締役</p> <p>戸谷 陽香氏</p>
第3講座	<p>■繁盛するスイーツ専門店をつくるためのポイント</p> <p>単品スイーツ専門店モデルの全容(選ぶべき立地、他店と差別化できるコンセプト作り、ブランド戦略、メディア活用戦略、販促手法)</p>	<p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ スイーツチーム</p> <p>三村 香貴</p>
第4講座	<p>■本日のまとめ</p> <p>温泉地でのプリン専門店ビジネスに参入するメリットと、成果を上げる事業に育てるために船井総研がサポートできること</p>	<p>株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 食品・観光グループ スイーツチーム リーダー</p> <p>田中 渉</p>

申込み方法は簡単! 4ステップで簡単受講!



受講料

一般

税抜20,000円
(税込22,000円)/1名様

会員

税抜16,000円
(税込17,600円)/1名様

※オンラインミーティングツール「Zoom」を使用いたします。Zoomご参加方法の詳細は「船井総研 web参加」で検索
※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。

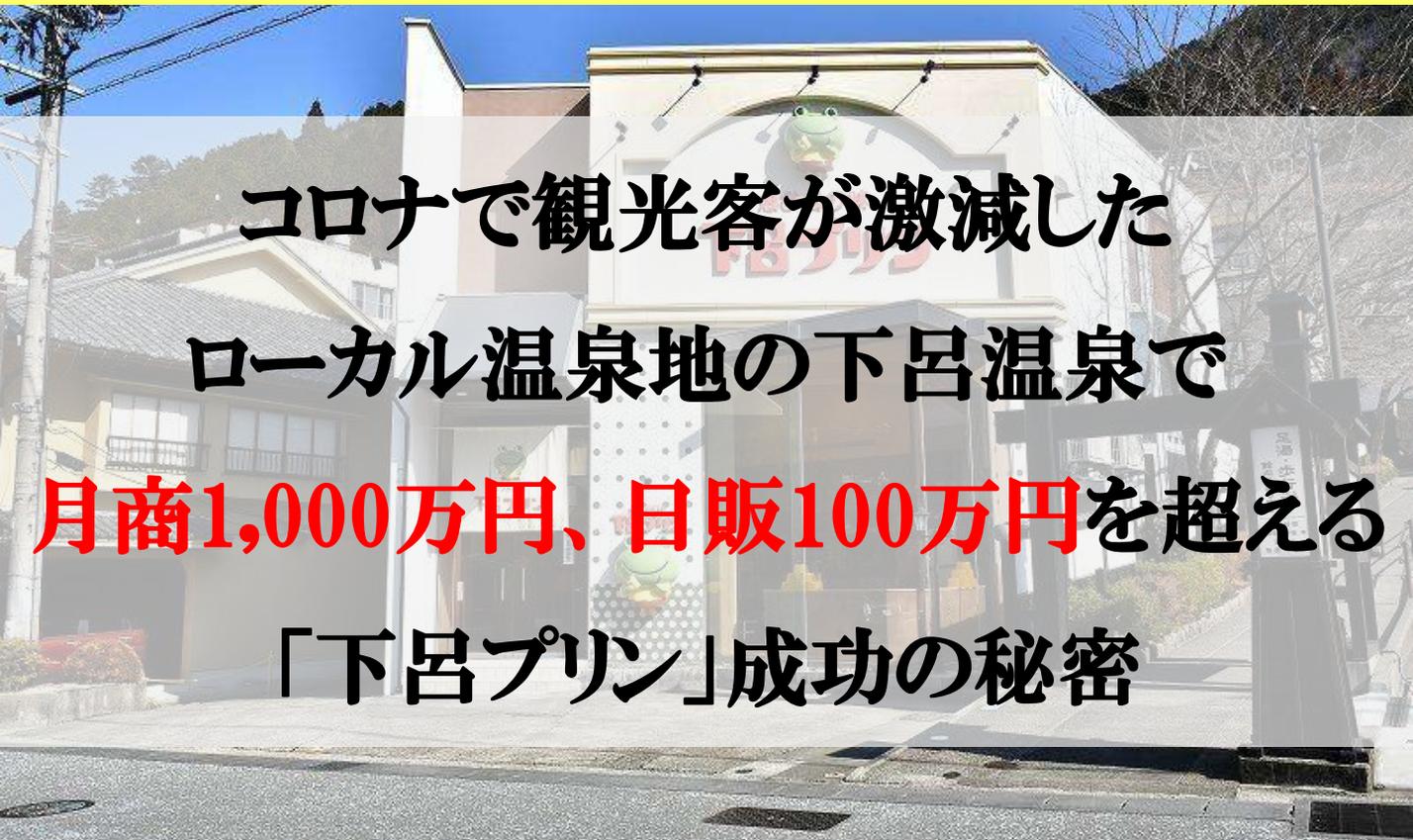
お申し込みはこちらからお願いいたします。

右記のQRコードを読み取りいただきWEBページのお申込みフォームよりお申込みくださいませ。
セミナー情報をWEBページからもご覧いただけます!
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/086161>

TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30)



別府、熱海、草津、加賀 そして下呂温泉 なぜ？温泉地のプリン専門店が 繁盛しているのか？



コロナで観光客が激減した
ローカル温泉地の下呂温泉で
月商1,000万円、日販100万円を超える
「下呂プリン」成功の秘密

最新繁盛店レポート

プリン専門店 「下呂プリン」
運営：株式会社天狗

岐阜県下呂市で精肉業を営む、創業65年以上になる地域密着企業。町のお肉屋さんとして地元で貢献していきたいという思いの一方で、過疎化が進む地域で会社の将来のために何かしなければならぬという思いがあり、身近な観光地である下呂温泉に着目し、2019年3月にプリン専門店「下呂プリン」を出店。初年度で月商1,200万円を記録。オープン1年後からコロナ禍に見舞われるものの、SNSでの人気や若年層の目的来店を獲得し、2年目の業績は初年度を超え、最高月商は1,700万円。3年目はさらに業績UPしているびっくり繁盛店事例。

創業65年超、町のお肉屋さんの新事業 年商1億円、日販100万円の プリン専門店「下呂プリン」の秘密

下呂プリンを運営するのは、岐阜県下呂市を拠点として精肉業を営む株式会社天狗様。創業から65年以上、ずっと地域で町のお肉屋さんとして地元の方に向けて商売をされてきました。地元の方に支えてきていただいているので、地元に貢献していきたいという思いを持つ一方で、過疎化が進んでいる地域で人口減少に伴う売上減少が避けられない中、会社の将来のために何かしなければならないという思いもあり、新規事業への参入を検討されました。



地元観光地である下呂温泉で肉寿司を主力商品とした店舗も運営していたため、観光客に食べ歩きスイーツの需要が大きそうだということが分かり、商材選びを始める中、船井総合研究所の主催する勉強会でプリン専門店の話聞いていただき、店舗の構想を固められました。

温泉地プリン専門店 下呂プリン ヒットの秘密5カ条

A stylized red flame icon with three vertical wavy lines and a curved base, positioned to the right of the main title.

1. Instagramの活用
2. 個人客の取り込み
3. 温泉饅頭→洋菓子
4. 単品で多用途対応
5. 高生産性

下呂プリン ヒットの秘密その1

Instagram/インフルエンサーの活用で ローコスト集客



オープン販促として、一般的にはチラシやポスティングなどが多く行われますが、下呂プリンではオープン時に**Instagramでフォロワーを多く抱えるスイーツ系のインフルエンサーへの声掛けで、店舗お披露目会・試食会**を実施されました。名古屋方面からも来やすい立地であることを活かしたこの取り組みにより、オープン後はインフルエンサーの真似をして写真を撮影・シェアする旅行者が続出。あっという間に投稿数が増え、今では1万3千件以上の下呂プリン関連の投稿がなされています。

下呂プリン ヒットの秘密その2 個人旅行客の取り込みで成功

下呂プリンの主たる客層は、**20代の個人旅行客**。主たる情報源がWEB・SNSである彼ら彼女らと相性の良い業態であるため、下呂温泉に行ったら下呂プリンにも立ち寄るのが定番となっています。



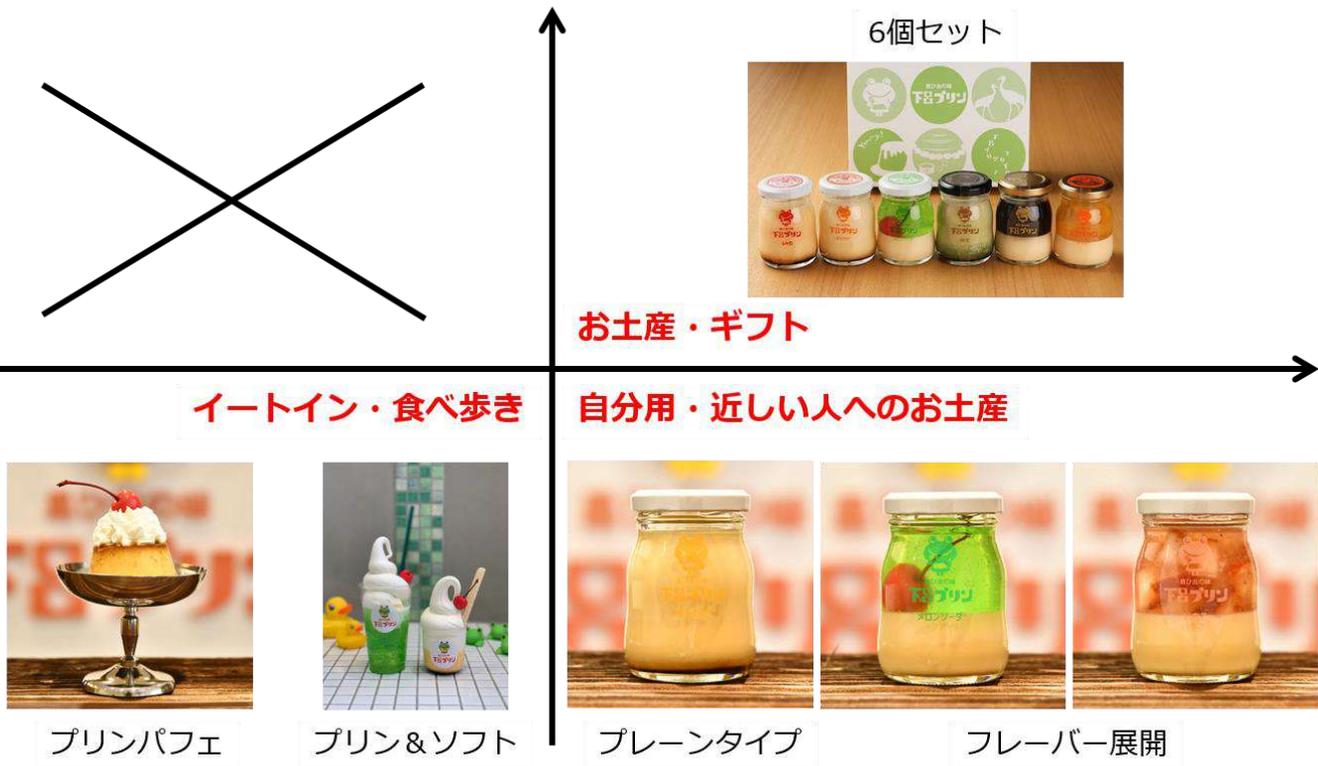
目的来店を獲得できることで、コロナ禍でもしっかりと集客ができ、売上を伸ばすことに成功しているのです。

下呂プリン ヒットの秘密その3 人気の土産は**温泉饅頭**から**洋菓子**へ



今のお土産を取り巻く環境は、以前とは様変わりしています。温泉地では定番の温泉饅頭など、和菓子が主体だったものが、洋菓子、それも賞味期限に囚われないものが各地で増えてきています。下呂プリンも賞味期限は3日間。自分用に買われることが多いので、それでも十分に売れるという状況です。

下呂プリン ヒットの秘密その4 プリン単品で多用途への対応を可能に



プリン専門店「下呂プリン」は、その名の通りプリンを扱う専門店ですが、基本となる**プリン6種類程度**に加えて、それらを組み合わせた**持ち帰り土産、ギフトの展開**や、観光地要素として**その場で食べられるソフトクリーム**やドリンクメニュー、また店内の**イートインスペースで食べられるプリンパフェ**を用意することで、専門店ながら**多くの需要・用途に対応**できています。それゆえ、単品に絞っても客単価1,500円を超え、飽きられない店舗運営ができています。

下呂プリン ヒットの秘密その5 商品を単品に絞って高生産性を実現 日販100万円以上も



下呂プリンは、日販で100万円を超えることもあります（プリン1個の価格は400円程度）。それを可能にしているのは、商品をプリンに絞り込んでいるというシンプルな事実です。可能な限り簡素化・平準化された製造オペレーションとレシピの組み立てにより、**菓子製造未経験のパート・アルバイトの方も早期に戦力化しやすい**のが特徴です。多品種を作るわけではなく、プリンだけを作り続けることで、余計な材料、機械、手間を省くことに繋がると同時に、習熟度の上がりやすさという面でもメリットがあります。

なぜ？温泉地のプリン専門店が繁盛しているのか？

「観光業向け温泉地での スイーツ専門店開発セミナー」

**2022年5月30日（月）、6月7日（火）、
22日（水）、28日（火） WEB開催
当日学べるセミナーのポイント**

- ① コロナ禍における観光、土産業と観光マーケットの現状
- ② 単品スイーツ専門店の収益モデル
- ③ 単品スイーツ専門店の出店に必要な初期投資
- ④ 既存事業とシナジーを生ませるスイーツ事業参入の仕方
- ⑤ 成功する単品選定の仕方、失敗する単品選定の考え方
- ⑥ 「下呂プリン」に学ぶ、単品スイーツ専門店の魅力
- ⑦ 地域からも愛される「下呂プリン」のコンセプト
- ⑧ 徹底解剖！「下呂プリン」のオペレーションの秘訣
- ⑨ 単品スイーツ専門店を成功させる商品価格帯・品揃えのポイント
- ⑩ 店頭通行客を引き寄せる単品スイーツ専門店の店頭・店づくり
- ⑪ 各種SNSを活用した取り組み
- ⑫ SNSで話題を作るインフルエンサーの活用方法
- ⑬ 集客好調な店が行っているWEBプレスリリース事例
- ⑭ 商品パッケージや資材の選び方とコストを抑えるポイント
- ⑮ 催事や卸への出店等、販路拡大のポイント
- ⑯ 通販を行うタイミングと商品作りの考え方

いかがでしょうか？少しでも関心を持たれた方は、今すぐ手帳を開き、セミナーの日程を確保いただければと思います。

船井総研でのスイーツビジネス 参入サポート実績

35/47都道府県に出店

100店舗以上を開発

船井総合研究所では、図の水色で着色した都道府県でお客様の出店をサポートさせていただいてきました。



これまでの店舗開発実績は100店舗以上。
FCではなく、その土地土地にあったコンセプトの店舗展開をご支援しています。

Q1

スイーツビジネスの初期投資や収益性を教えてください

収益性の高さが魅力

A1

船井総合研究所の提案するモデルの初期投資は2,000万円～。モデルPLは下記の通りです。

船井モデルP/L	単位：千円	比率	船井総研のビジネスモデル	
売上高	100,000	100%	立地	観光地
店舗売上	90,000	90%	初期投資	1500万円～2500万円
通販売上	10,000	10%	回収期間	13.3カ月～20カ月
卸売上	10,000	10%	規模	7坪～15坪
原価	40,000	40%	機能	テイクアウト+イートイン+通販
粗利	60,000	60%	その後の展開	店舗展開+通販+卸（トリプルチャンネル）によって展開
人件費	25,000	25%		
家賃	6,000	6%		
販促費	4,000	4%		
その他販管費	5,000	5%		
販管費 計	40,000	40%		
営業利益	20,000	20%		
投資額	20,000			

Q2

事業を始めるにあたり、製菓経験者が必要でしょうか？

未経験者で開業できる

A2

製菓経験者は必要ありません。船井総合研究所の提案するスイーツビジネスモデルは、素人でも専門店より高いクオリティーの商品が製造できます。経験者を採用することで、自分の経験を元に進めることもあり、思ったように事業が進まないことも少なくありません。既存事業の課長～部長クラスを管理者、製菓学校を卒業したての人材を製造担当とし、あとはパートアルバイトで運営が可能です。

Q3

レシピの開発や賞味期限の決め方など
お菓子の製造もサポートいただけますか？

安心の
サポート体制

A3

はい。レシピづくり、製造の効率化、マニュアル化など、スイーツビジネスを始める際に必要となるサポートをさせていただきます。

船井総合研究所では、これまでの開発事例においても数多くご協力を得ているパティシエの方をパートナーとして、スイーツビジネスに参入される企業の商品開発や効率化の提案をさせていただきます。

事例で紹介させていただいた下呂プリン様も弊社紹介のパティシエ監修の下、商品開発を進められました。

その他、商品開発に必要な厨房機器、原料仕入れ先、販売に必要な包装資材の仕入れ先なども含めて、全てご紹介させていただきますことが可能です。

Q4

出店立地や必要な店舗坪数を
教えてください。

10坪前後の
小規模物件
で開業できる

A4

船井総合研究所がお勧めするのは観光地への出店です。都市部に比べて競争性が低いことや土産需要があること、ライフサイクルの進行が緩やかであるため、息の長い業態にできるなどの理由からです。店舗は、7坪～15坪程度の用地が必要です。



スイーツ事業への参入は こんな企業におすすめします！

スイーツ事業
の魅力

- コロナ禍の出口に向けて次の打ち手を探している
- 既存事業とシナジーがあり、投資も抑えることができる業態を探している
- 収益性の高いビジネスを探している
- 既存事業に次ぐ、新たな収益の柱をつくりたい
- 地域の特産を生かした名物をつくり地域を盛り上げたい
- 売上好調なので、さらに次の一手を取りたい

スイーツ専門店参入の5つのメリット

- 粗利率が高く、生産効率も高い**
プリンは、商品構成が少なくてもよく、単品を拡販していくモデルです。そのためロスが少なく製造効率がよい商品です。結果、利益率が高くなります。
- 回転が速く、席数による売上上限がない**
物販事業ですので、約1分で客単価1,000円~2,000円と回転が速く、席数による売上の上限もありません。
- 初期投資が低い**
初期投資は厨房機器、外装、内装や備品なども含めて2000万円~。既存事業の人員や厨房設備を活かすこともでき、営利20%で回収も約13.3カ月という早さも魅力です。
- 製菓未経験者でも繁盛店をつくれる製造ノウハウ**
スイーツ専門店は、販売商品を単品に絞り込むため、効率的であるとともに経験のない社員でも繁盛店を超える味を再現できる製造ノウハウがあります。
- オープンまで最短4カ月で可能**
事業立案からオープンまで最短約4カ月とスピード感速く開業できます。