

# 第7回 繁盛

# 麺ビジネスの道 盛セミナー



# そばうどん店

そば・うどん店繁盛セミナー  
—売上改革・成功のために—

- 第1部 ブランドマネージャー認定協会 眞邊光英氏  
認定トレーナー 『そばうどん店のブランド力をつけるには』
- 第2部 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏  
『売り方を変える!業績アップのためのMD戦略』
- 第3部 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏  
『つけ蕎麦・つけうどんの新たな世界  
多彩な「麺」と「つけ汁」が決め手に!』

受講後に  
最新厨房がご覧頂けます!



**厨BO!** 東京ガス 業務用厨房ショールーム CHU-BO SHIODOME

食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大の体験型業務用厨房ショールームです。約1,100m<sup>2</sup>の空間に多種多様な業務用厨房設備、約200点を展示するとともに体験調理や比較コーナーで商品の長を体感して頂けます。

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

平成24年11月29日(木) 10:45~17:00 (受付10:30~)

東京ガス業務用厨房ショールーム  
「厨BO! SHIODOME」セミナールーム

お申込み・お問い合わせはこちら↓↓↓  
CMCキャリアマネジメント コンサルティング 03-3893-3601



永山寛康



渡邊真人



眞邊光英

実績を持った講師陣が最新提言  
そば・うどん店を開業し、且つ成功を収めるための  
要点を開示。加えて既存営業店の集客アップの戦略的  
なコンセプト作りとノウハウをソフト・ハードの両面から解説

(インターネット申込はこちら)

詳細はホームページをご覧ください⇒ <http://www.fujixgroup.co.jp/>

主催：C.M.C. キャリアマネジメント コンサルタント

共催：FUJIX フジグループ 株式会社 富士工業所 株式会社 ニチメンデザイン

協賛：エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

# 開催要項

日程
会場
定員
受講料
お振込み

平成**24**年**11**月**29**日(木)  
**10:45~17:00**(受付開始 10:30)  
 東京ガス業務用厨房ショールーム  
**「厨BO! SHIODOME」**セミナールーム  
 住所：東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留 2階  
**定員36名**  
 受講料9,000円のところ  
**事前申込みで 6,000円(税込)**  
 (前売り)  
 \*当日の参加申込み者は受講料が9,000円となります。  
 \*一旦お振込み頂いたセミナー参加料金は原則としてご返金できません。  
 \*なお、振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。  
**みずほ銀行 鶴見支店 普通口座 2297077**



シーエムシーキャリアマネジメントコンサルタント 代表取締役 ヤナセエイジ



## 繁盛 そばうどん店 麺ビジネス成功セミナー

消費の2極化が益々鮮明になってきています。時代のニーズを常に取り込みながら、信頼のブランドを構築できたそばうどん店だけが、前例のない外食不況といわれる時代に、過去最高の売上げと収益を得られる結果を出している店は多数あります。安ければすべて集客につながるといった神話は、もはや過去のものになりそうです。安ければ安いなり高ければ高いなりの付加価値をどうやってつけるべきなのか。合わせて、そばうどんと色々な汁の創り方、そして今話題の「つけ蕎麦」「つけ饅頭」を中心に、その場でライブキッチンを見ながら、最後に試食をしてその美味しさを実感していただけます。加えてメニューマナーチャレンジの新潮流を公開していきます。

**第一部 10:45~11:45**  
**『そばうどん店のブランド力をつけるには』**  
 ブランドマネージャー 認定協会 認定トレーナー 眞邊光英氏

そばうどん店のブランド力が問われる時代。どうすればブランド力を短期間に創ることができるのか。その手法を解説していきます。



**第二部 13:00~14:20**  
**『売り方を変える！業績アップのためのMD戦略』**  
 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏

業績を立て直すための戦略とその施策、さらに新規開業のための成功ポイントを解説。立地別競合店自店分析から決めるポジション分析、収益に直結する人件費効率と多店化のための基盤づくりや売り方まで、その根本を変えてしまう機材選定と厨房システム、入りたくなる店舗の魅力付けと食べたくなるメニューMD戦略のつくり方、売るための4つの条件を解説します。



**第四部 16:10~16:45**  
**『厨BO! SHIODOME』ご案内**  
 東京ガス法人営業部

<ショールーム見学>  
 涼しい厨房機器「涼厨」のご紹介など

**第三部 14:35~16:00**  
**『つけ蕎麦・つけうどんの新たな世界 多彩な「麺」と「つけ汁」が決め手に！』**  
 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏

今回は、さまざまな「麺」と「汁」で、実践的な「そばうどん」の看板メニューの作り方を、手元の調理をライブで確かめながら試食していただきます。



お申込み お問い合わせ **03 (3893) 3601** FAX お申込み **03 (3800) 5808**

フリガナ		フリガナ	
お名前		会社名/店名	
ご住所	〒□□□-□□□□		

TEL	FAX	*お申し込みを確認させて頂いた後、当社よりご確認のご連絡を差し上げます。
E-mail		
振込み方法	<input type="checkbox"/> 振込み	<input type="checkbox"/> 当日支払い

■お申し込みにつきまして 上記のFAX送信用お申込み用紙にご記入の上、切りとらずにそのまま送信下さい。  
 ※インターネットからのお申し込みは開催日の2日前までとさせていただきます。尚、お申込み手続き及びお振込みを確認でき次第、受講票をお送り致しますので、当日会場受付へお渡し下さい。(お振込みを頂いた場合でも、お申込み手続きを完了されない場合は、受講票をお送りできないため、お席を確保できない場合もございますのでご注意ください。)当日のお申込につきましては、空席がある場合のみ当日の受講を受付致します。当日キャンセルの場合は、キャンセル料(全額)が掛かります。