

# 第8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—

受講後に  
最新厨房がご覧頂けます！

- 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  
『ブランディングは、売れ「続ける」仕組みづくり』
- 第2部** 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏  
『これからの麺ビジネスは、徹底して狙いを決める！  
ターゲットマーケティングが成功への近道』
- 第3部** 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏  
『そばうどん店の「ミングルな味作り」』



**厨BO!** 東京ガス 業務用厨房ショールーム CHU-BO SHIODOME エネルギー・フロンティア TOKYO GAS  
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。

平成25年11月28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	平成25年11月28日(木) 10:45~17:00(受付開始10:30)
会場	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
定員	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	受講料9,000円のところ 事前申込みで <b>6,000円</b> (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。
お振込み	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

アベノミクス効果で経済指標は改善する方向にありながらも個人消費の回復は遅れ気味、価格の安さが売りのファーストフードにも陰りが見える中、安心のブランドを築いたお店の強さは、さらなる増収増益を達成！差をつける店づくりに必須の独創的な発想は欠かすことができません。幅広いそばうどん麺ビジネスを業態毎に成功に導くための重要な計画の立て方、考え方を余すところなく公開！立ち食いそば店、手打ちそば店、そば料理店、そば居酒屋、そばダイニング、などの多種多様な麺ビジネス業態をそれぞれ異なる地域性や立地環境性の視点から整理しながら、最新の成功事例店を通じて解説していきます。加えて味の決め方、料理の美しい盛り付け方、いつもの素材を新しく見せる器の使い方なども交えて、最新の酒菜料理を公開していきます。

### 第一部 10:45~11:45

#### 『ブランディングは、売れ続ける仕組みづくり』

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

マーケティングが“売れる仕組みづくり”だとすると、ブランディングは“売れ続ける仕組みづくり”。単に売れるというだけでは、時代の早い流れに押し流されてしまう。地域や消費者に受け入れられ、長期的に繁栄するにはどのような仕組みが必要か？今回は“売れ続けるための仕組み”を構築するためのポイントという観点からブランドを解説する。



### 第二部 13:00~14:20

#### 『これからの麺ビジネスは、徹底して狙いを決める！ ターゲットマーケティングが成功への近道』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



「誰に何をどうやって売る」そのコンセプトは、計画立地の地域性や消費環境にあっているのか。狙いを決めてターゲットを明確にする戦略こそ、成功店への近道！「立ち食いそば店」から「そばうどんダイニング店」まで、人を集める人気店づくりに欠かせない独創性と具現化のための表現力に優れた事例店に触れながら、イノベーションを目指す経営者の方々、新規参入や計画する方々に向けて、簡潔に解説していきます。

### 第三部 14:35~16:00

#### そばうどん店の『ミングルな味作り』

教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



ひとつの扉を開けると、そこには異なる二つの世界、それがミングル。たとえば、伝統の蕎麦汁を基本にして、合わせる素材で様々な広がり変化するつけ汁。そばうどん各種業態ごとの「ミングル」をテーマに提案しライブでの調理実演、さらに、永山流の独自の表現力で、いつもの素材を新しく見せる盛り付け方や器の使い方、その他にもそばうどん店のための「酒菜」の新たな取り組みをご紹介します。

### 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

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		
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。

■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。