

第9回

繁盛

盛

セミナー

の道

そばうどん店

麺

ビジネス

そば・うどん店繁盛セミナー
—売上改革・成功のために—

新澤醸造店社内研修用
嗅覚・味覚テスト体験!



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

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1,100m²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。

- 第1部 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
『そば店として、選ばれるブランド(店)/選ばれないブランド(店)』
- 第2部 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏
『日本酒に合わせたの蕎麦』
- 第3部 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏
『新たなウオントを満たすそばうどん店最新業態!』
- 第4部 はせがわ酒店 代表取締役 長谷川浩一氏
新澤醸造店 代表取締役 新澤巖夫氏
『意外と知らない日本酒のお話』

平成26年11月27日(木) 10:30~16:50 (受付10:15~)

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 コンサルタント 03-3893-3601



眞邊光英



永山寛康



渡邊真人



長谷川浩一



新澤巖夫

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 富士工業所 ニチメンデザイン

協賛 : TOKYO GAS

開催要項

日程
会場
定員
受講料
お振込み

平成**26**年**11**月**27**日(木)
10:30~16:50(受付開始 10:15)
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(最大40名)
受講料10,000円のところ
事前申込みで 7,000円(税込)
 (前売り)
***当日の参加申込み者は受講料が10,000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

敏成 そばうどん店 麺ビジネス成功セミナー



大手企業の業績好調が伝えられる中、忙しいビジネスマンが復活！時間がなくクイックに食事を済ませたい！需要拡大が見込める「立ち食いそば市場」への参入戦略、大手企業の交際費枠も広がり、人と人とのコミュニケーション結びつきを強めるための法人外食需要の復活など、「ちょい高消費」「この店のこれが食べたい」といった新たなウオント満たすそばうどん業態へ需要が増えています。旧来の売り方では、最少の「ニーズ」を満たすだけの外食から抜け出せません。新たな「ウオント：欲求」を満たす波は、そばうどん麺ビジネスにも確実に押し寄せてきています。そこで、今回の麺ビジネスセミナーのテーマは、「消費者のウオントを満たすそばうどん新たな消費の形」をテーマに、そのための選ばれるブランドの作り方、日本酒に合わせた料理、〆の蕎麦の作り方、新たなウオントを満たすそばうどん店最新業態の作り方、蕎麦に合う日本酒をテーマに4部構成で開催します。

第一部 10:30~11:15
そば店として『選ばれるブランド(店) / 選ばれないブランド(店)』
 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



時代は動いています。今では大手居酒屋は、選択肢の一番手に来ることが少ないと言われることもあります。他に魅力的なお店がないから仕方なく行っているという感じにシフトしてきています。ファミリーレストランもそうです。全ての方を対象とすると、誰も響かないつまらない店になっていってしまう。自店に来て頂きたいお客様を絞って、そのお客様のためのお店にすることで、そのお客様の心の中では、光り輝きファンになってしまうそうです。マーケットシェアではなく、お客様の本当の満足を実現させ、マインドシェアを取ることが大切な時代になってきます。今回は、その辺りを解説していきます。

第三部 13:10~14:40
『新たなウオントを満たすそばうどん店最新業態!』
 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



ちょい高志向の立ち食いそばうどんや、個性派のそばうどん新業態の成功事例を織り交ぜながら、旧来のそばうどん業態のビジネスモデルから脱皮する新たなそばうどんビジネスをテーマに、2毛作、3毛作を狙ったタイムマーケティングを活用した成功事例を紹介。都市型から郊外型まで幅広くマトリックス資料を図化しながらリアリティのある麺ビジネス成長モデルを具体的に提案します。

第二部 11:25~12:10
『日本酒に合わせた〆の蕎麦』
 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



蕎麦とお酒の相性は、切っても切れない蕎麦店ならではの楽しみです。今回は酒の後の「〆蕎麦」を題材に、いろいろなバリエーションをご提案。〆蕎麦でさらに楽しく、美味しくいただく楽しみ方をご紹介します。

第四部 14:50~15:50
『意外と知らない日本酒のお話』
 はせがわ酒店 代表取締役 長谷川浩一氏
 新澤醸造店 代表取締役 新澤巖夫氏



はせがわ酒店は、酒販店の視点から人気の酒「獺祭」や「磯自慢」等のブランド立ち上げや販路拡大に大きく貢献し、東京スカイツリー店、表参道ヒルズ店など合わせて7店舗を出店。2014FIFAワールドカップブラジル大会に、中田英寿氏とともにnakata.netCafe2014@サンパウロにも出展するなど海外への日本酒文化の発展にも貢献する日本酒業界酒販店のリーダー的存在。一方新澤醸造店は、FIFAオフィシャルライセンス商品となった日本酒「伯樂星」はJALファーストクラスに採用されるなど、国内外に向けて急成長する老舗酒蔵となっています。

15:50~16:10 質疑応答 16:10~16:50 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。

*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。