

# 第11回

# 繁盛

# セミナー

# そばうどん店

# 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 認定トレーナー **眞邊光英氏**  
『ブランドの“匂い”をまとわせるには』
- 第2部** 教習「永山塾」主宰 料理研究家 **永山寛康氏**  
『変わり蕎麦でアミューズを』
- 第3部** 麺ビジネスコンサルタント **渡邊真人氏**  
『格差消費に適應するこれからのそばうどん経営』
- 第4部** 神楽坂「浅野屋」主人 **山田繁幸氏**  
『多様化する外食産業のなかで、  
求められる蕎麦業の今後のあり方とは』

受講後に  
**最新厨房がご覧頂けます!**



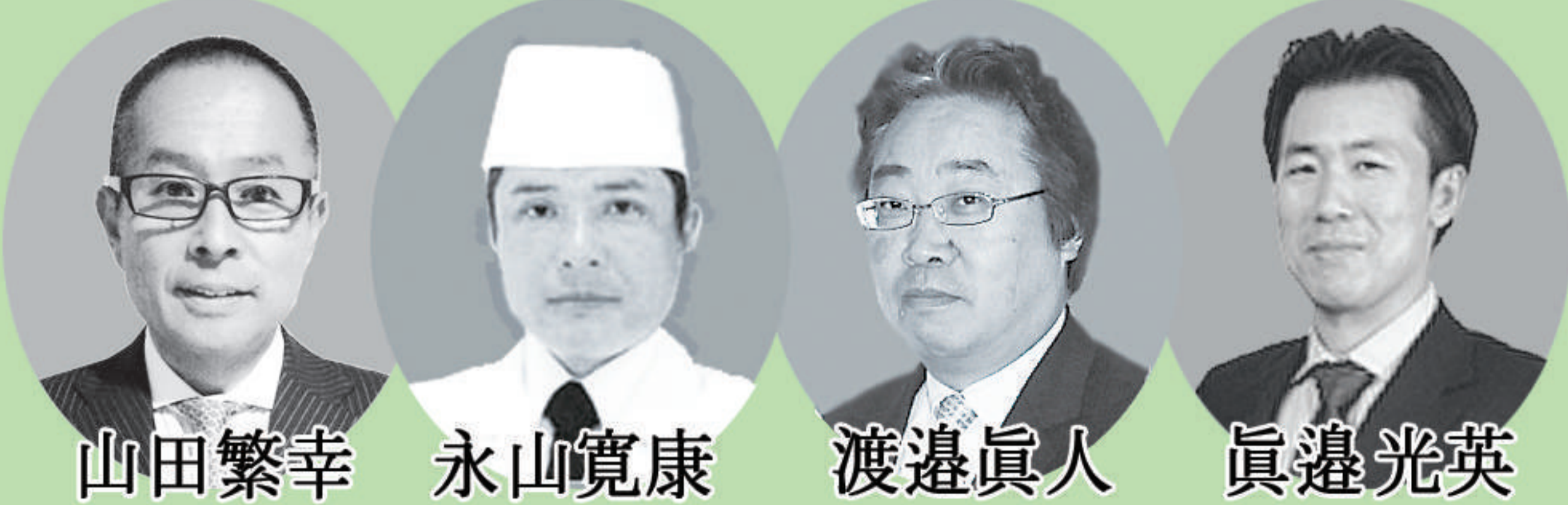
**厨BO!** 東京ガス 業務用厨房ショールーム  
CHU-BO SHIODOME エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

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1,100m<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28年11月17日 (木) 10:15~16:10 (受付9:45~)

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



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28年11月17日(木)  
 10:15~16:10(受付開始 9:45)  
 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

外食店の淘汰が進む中、ブランドに磨きをかける老舗・名店、新たな戦略を用いて短期間でブランドを立ち上げる新店、旧来からの形から抜け出しリノベーションを図る店、海外市場へ進出を果たす店まで、最新店舗の取り組みをそれぞれの講師それぞれの専門分野から、重要ポイントをより具体的にアドバイスしていきます。

## 第一部 10:15~11:10

### 『ブランドの“匂い”をまとわせるには』

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



ブランドを確立させていると、そのブランド特有の“匂い”がまとってくる。この“匂い”はハイブランドだけではなく、大衆店でも同じ事が言える。そのブランドの対象となる顧客へのメッセージングがポイントとなってくる。

## 第二部 11:20~12:10

### 『変わり蕎麦でアミューズを』

教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



個性ある前菜の中の一品も思いのほか手軽に打てる・作れる・活かせる。その方法を実演と試食で伝授します。

## 第三部 13:10~14:30

### 『格差消費に適應するこれからのそばうどん経営』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



その「地域」や「まち」に求められる、そば店経営のカチ。「顧客リセット」から始める望まれる店の姿とは。参考事例を交えてお伝えします。また、ヒット商品を作るためのヒント、売上と収支の考え方も計数と合わせて解説します。

## 第四部 14:40~16:00

### 『多様化する外食産業のなかで、求められる蕎麦業の今後のあり方とは』

神楽坂『浅野屋』主人 山田繁幸氏



生業から実業に変革させるために必要な要件とは・NHK「ブラタモリ」でも放映された「神楽坂 浅野屋」、多種多彩な名店がひしめく競合激しい「神楽坂」にあって、新たな客筋を作り出す、その手法を氏の経験をもとにわかりやすく語ります。

16:00~16:10 質疑応答

16:15~16:50 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。

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。

■お申し込みにつきまして  
 ※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。