

第12回

繁盛

セミナー

そば・うどん店

そば・うどん店

麺

ビジネス

の道

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  
「厨BO!SHIODOME」は、食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大級の体験型業務用ショールームです。約1,044㎡の空間に多種多様な業務用厨房設備33メーカー150機種を展示するとともに体験調理や比較コーナーで商品の特長を体感していただけます。

平成29年11月30日 (木) 10:10～16:00 (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



市川雅史

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 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29年11月30日(木)

10:10~16:00(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(前売り)7,000円(税込)

\*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



繁盛 そば うどん店 麺ビジネス成功セミナー

限られた人手の中で、売上も高め、生産性も増やし安定した商売をしていくためにどんなことが必要なのか、働き方改革や売上改革、生産性向上させるために必要な発想の転換やストーリーをそれぞれの分野のエキスパートから具体的な成功事例を踏まえて実践的な視点から語ります。さらに、新たな活路へ向けて、メニュー作りから、いまの時代のそばうどん店にマッチした売り方の研究まで幅広い視点から解説していきます。

第一部 10:10~11:10

『リ・ブランディング』を考える

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



インバウンド増加、人口減少、AI(人工知能)、世代交代等、私たちの商いをしていく環境は日々刻々と変わっています。蕎麦・うどんの業態の商売のライフサイクルは長いとはいえ、そのまま何も変らなければ取り残されるだけです。今までのブランド(のれん)も生かしつつ、ターゲットや時代の流れに合わせて、リブランディングするにはどの様にしたら良いのだろうかという観点からお話をします。

第二部 11:20~12:15

『そばつゆ出汁の可能性』

野菜・乾物から引き出す旨味  
教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



時代の多様化に伴い求められている新規の集客。それに対応する新しい味わい。オリンピック控え、広くビーガンや食材の制約がある方々へ向けて、今一度、出汁を取り上げます。トマト抽出による野菜の旨み、水引抽出による乾物系の旨味、蕎麦店の新たな汁の提案を実演と共に試食していただきます。

第三部 13:15~14:30

『これから稼げる蕎麦店はこう作る』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



人手不足や賃金の上昇に対応してこれからの蕎麦店づくりも変わります。調理の技術革新の先取りで効率を上げ、一人当たりの稼ぎ出しを根本から変えていきます。そして、顧客目線でゆったりと店舗面積を確保するなど、厨房のコンパクト化、新たなピークタイムを創り出すそば店の売り方も提案していきます。

第四部 14:40~15:50

『繁盛店の作り方』

国分寺そば 主人 市川雅史 氏



今回のゲストスピーカーは開発発展が著しい海老名で創業、いまや全国的な名店にも名を連なれる超繁盛店「国分寺そば」のご主人市川雅史氏をお招きして、圧倒的なリピート率を誇るお客様を逃がさないその手法と経営術を氏のプロフィールや店づくりのストーリーを織り交ぜながら、視点の違うそば店経営の話をお聞かせいただきます。

15:50~16:00 質疑応答

16:00~16:30 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。

■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。

上記のFAX送信用お申込み用紙にご記入の上、切りとらずにこのまま送信下さい。