

# 第13回

# 繁盛セミナーの道

## 麺

## ビジネス

# そばうどん店

## そば・うどん店繁盛セミナー

「革新的なそばうどん店の新たな経営の魅力を探る！」

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 認定トレーナー **眞邊光英氏**  
『本質を生きるブランディング』
- 第2部** 教習「永山塾」主宰 料理研究家 **永山寛康氏**  
『江戸の料理を蕎麦店で活かす』
- 第3部** 麺ビジネスコンサルタント **渡邊真人氏**  
『そばうどんの新たなマーケットを開拓する!』
- 第4部** 旭屋出版 相談役 **土田治氏**  
『外食経営専門誌「近代食堂」「そばうどん店繁盛BOOK」等で30年以上取材し続けてきて』

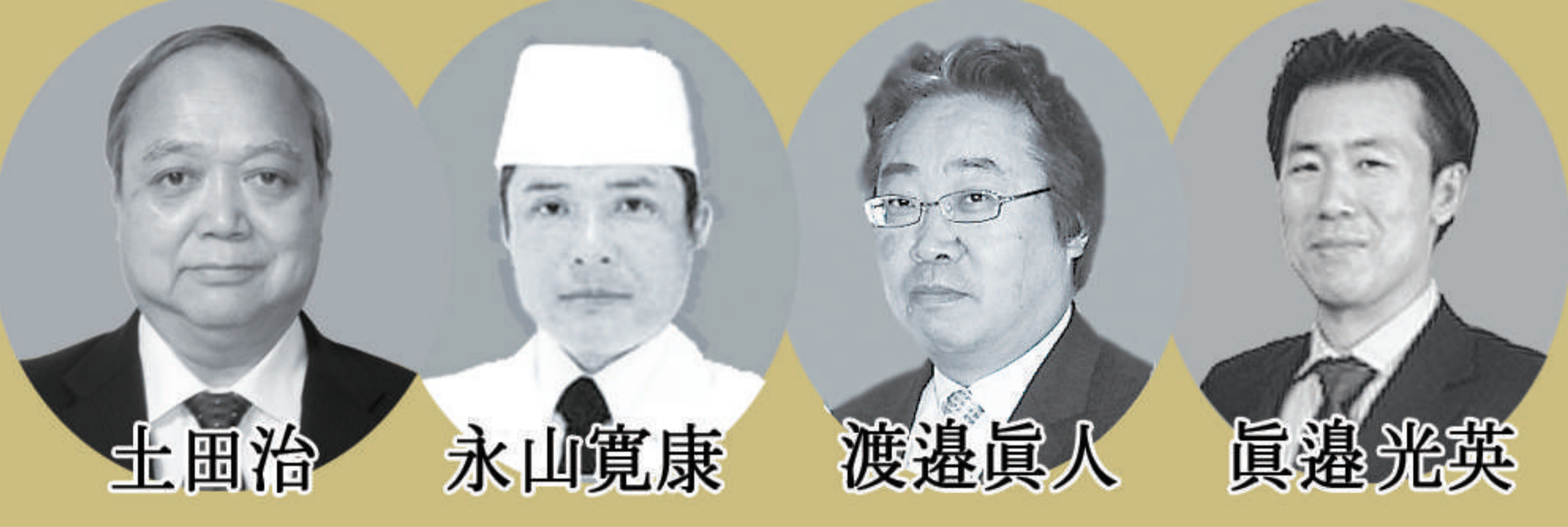


**厨BO!** 東京ガス 業務用厨房ショールーム  
CHU-BO SHIODOME  
「厨BO!SHIODOME」は、食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大級の体験型業務用ショールームです。約1,044㎡の空間に多種多様な業務用厨房設備33メーカー150機種を展示するとともに体験調理や比較コーナーで商品の特長を体感していただけます。

## 平成30年11月15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



### 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：TOKYO GAS

# 開催要項

日程	平成30年11月15日(木) 10:10~16:00(受付開始9:45)
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(最大40名)
受講料	受講料10,000円のところ 事前申込みで <b>7,000円</b> (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。
お振込み	みずほ銀行 鶴見支店 普通口座 2297077

平成30年11月15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 **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。



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



調理の革新、会計の革新、革新のプランニングによって、新たなそばうどん店経営モデルが生まれています。地域の特性、立地の特性を睨んで自由なメニュー設計や、時には尖ったメニューの提供まで幅広い組合せ方が潜在的な需要を作り出します。業態疲労を起こしているチェーン企業がもがいている中、柔軟な経営モデルでマルチに展開ができる「そばうどん」業態店だから、立ち食いそば店からそば居酒屋料理業態まで、これから成長を目指す「そばうどん店」計画をブランディングから革新的な調理方法まで、幅広い視点で解説していきます。

### 第一部 10:10~11:10

#### 『本質を生きるブランディング』

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



環境変化が驚くほど早く、成功法則が効かなくなっている今だからこそ大切なことがあると感じます。流行にながされると、継ぎはぎだらけになってチグハグになってしまいます。軸をもって蕎麦店経営をするにはどのようにしたら良いのかを事例を交えてお話いたします。

### 第二部 11:20~12:15

#### 『江戸の料理を蕎麦店で活かす』

江戸時代の料理書から・現代の調理器具で 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



現代の蕎麦店にも引き継がれている江戸伝統を活かしつつ、最新の調理器具であるスチコンとその周辺調理器具を用いて仕込みの手間を最小限に抑えながらも、こだわった料理に結びつけるヒントを調理実践と共に提案いたします。それとは逆に調理らしい調理を共わないながら、簡単に作れて効果的な蕎麦店らしさのある酒肴も数品ご紹介。元来、蕎麦店の商品作りに取り入れにくかったスチコン。既存の商品の捉え方を見直すことで蕎麦店・江戸の料理もスチコンで蘇る。

### 第三部 13:15~14:25

#### 『そばうどんの新たなマーケットを開拓する!』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



消費世代の交代、さらに高まる健康志向、加速するインバウンド流入、人手不足をどう補うか、美味しいものを持続的に継承するための手法、そして技術革新が、そばうどんにも続々導入される時代。時代の要請をどういった視点からとらえるべきか、高まるそばうどんの《新たな需要》の向かう最新の業態店や、それを支える改善ノウハウをハードソフトの両面から解説していきます。

### 第四部 14:35~15:50

#### 『外食経営専門誌「近代食堂」「そばうどん店繁盛BOOK」等で30年以上取材し続けてきて』

旭屋出版 相談役 土田治氏



今回のゲストスピーカーは、食の専門書籍を出版する旭屋出版 常務取締役、現在は相談役の土田 治氏に講演をお願いしました。そばうどんに限らず、すべての食のプロを相手に長年培ってきた貴重なお話を特別にこの繁盛セミナーにて語っていただきます。食の探求を通じて、すべての経営を目指す方々にとっては、またとない機会となっております。

15:50~16:00 質疑応答

16:00~16:30 東京ガス業務用営業部 <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、10月末頃に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。