

第14回

繁盛セミナー

そばうどん店



そば・うどん店繁盛セミナー

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～同質化からの脱却～』

第2部 教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏
『インスタ映えを考える』

第3部 株式会社ラショナル・ジャパン
代表取締役社長 納土弘史氏
アプリケーションシェフ 岡田浩和氏

『スチコンがそばうどん店にもたらす可能性』

第4部 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏
『続々登場する新業態そばうどん店！
隠された成功ポイントを探る!』

第5部 株式会社SOBAKOU 代表取締役 加藤和己氏

『2本立てのそば業態で、そば市場に新たな新風を!』

受講後に
最適厨房がご覧頂けます!



厨BO! 東京ガス 業務用ショールーム
CHU-BO SHIODOME

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS

「厨BO!SHIODOME」は、さまざまな業種のプロフェッショナルの方に向けて、最新の情報を発信しています。
「こんなのできる?」「こうしたい!」といったひらめきやアイデアが生まれるような、
業務用設備や機器にまつわる幅広いご提案を行っています

令和元年11月28日 (木) 10:10～16:45 (受付9:45～)

東京ガス業務用ショールーム
「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



納土弘史

永山寛康

渡邊真人

眞邊光英

加藤和己

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

令和元年 11月 28日(木)

10:10~16:45(受付開始 9:45)

東京ガス業務用ショールーム

「厨BO! SHIODOME」セミナールーム

住所：東京都港区東新橋2-14-1 NBF 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





繁盛

そばうどん店

麺ビジネス成功セミナー

続々登場する新業態そばうどん店！隠された成功ポイントを探る！

老舗・名店とは違う「新業態そばうどん店」の急伸で、新たなそば市場へチャレンジする経営が注目されています。

若い世代に向けたコスパの高いそばうどん売り方や提供スタイルで成功している新業態店や和食そばうどん、そばうどん居酒屋、そばうどんと日本料理とのコラボなど、あらたなストーリーを持たせた店づくりが続々とオープンし新たな蕎麦うどん事業へ参入が始まっています。

さらに、その健康食材としてその注目度は国内外に広がりを見せているそばうどん業態への取り組みを、

テーマに沿ってそれぞれの講師から解説していきます。

そばうどんに参入する経営者やネクストドアを計画する既存店経営者に必見の「麺ビジネスセミナー」です

第一部 10:10~10:55

『ブランディング~同質化からの脱却~』

ブランドマネジャー 認定協会 認定トレーナー 眞邊光英氏

高度成長期は、皆と同じ事をいかに効率よくオペレートすることが、商売を成功させる大きなカギでした。

“皆と同じで安心していた時代”の終焉です。価格競争に陥る同質化からの脱却をして、

いかに“自店らしい魅力”を創出し、世界観を創り出すことがスモールビジネスのブランディングのポイントです。

第二部 11:05~12:00

『インスタ映えを考える』

教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏

今、時代はInstagramの世界。

先ずは、見栄えが重要視されている世界。

20年前から蕎麦も見た目が重要だと提案してきた経験から、

見栄え重視を優先して導く盛り付けの例を数点これこそはこの品として事例で紹介します。

第三部 12:45~13:30

『スチコンがそばうどん店にもたらす可能性』

株式会社ラショナル・ジャパン 代表取締役社長 納土弘史氏

アプリケーションシェフ 岡田浩和氏

加熱調理の枠を超えたスチコンの多彩な活用方法やそばうどん店にもたらす

効率・メリットについて調理例を交えながらお話します。

第四部 13:40~14:50

『続々登場する新業態そばうどん店！

隠された成功ポイントを探る！』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊眞人氏

旧来のそばうどん店にはない新業態店が続々登場し、そばうどん店の新たな市場の成長を予感させます。

生産性を高めながら人材を確保し、的を得たメニューマーチャンダイジングによる訴求力で、現代の消費者に求められるそばうどん店の新たなプランニング手法を詳細に解説していきます。

第五部 15:00~15:45

『2本立てのそば業態で、そば市場に新たな新風を！』

株式会社SOBAKOU 代表取締役 加藤和己氏

妙蓮寺を本店に「鴨屋 そば香」ブランドを東急東横線を中心に地域ブランドを確立！

そば香ならではの地域に親まれるストーリーを味をカタチに具現化しています。さらに、上場を目指す「そばうどん 加とう」の

僅か5.8坪の1号店も成功好調な滑り出し、一気にあらたなチェーンブランドを目指します！

15:45~16:45

『麺ビジネスセミナー懇親会とショールーム見学』

CMC主催、東京ガス協賛

会場：東京ガス「厨BOSHIODOME！」ラウンジ

会費：参加自由 無料（簡単なお飲み物とお料理をご用意しております）

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	☐ 振込み ☐ 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、切りとらずにこのまま送信下さい。

※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、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。