

# 【地方郊外】外食ビジネス経営者向け

製麺も!調理も!

自動でこなす

最新機械活用で

生産性を追求した、高収益業態

# 生そば専門店 新規参入セミナー

**1.3兆円市場**  
息の長いそば業態!

**高収益業態!**  
原価安定!省人業態!

革新的な製麺システムで  
バイトでも高品質提供!

最新機械活用で繁盛店事例あり!



特別ゲスト講師

FUJIXグループ株式会社富士工業所  
取締役会長 渡邊真人氏

- ☑地方郊外の和食店・ラーメン店・居酒屋経営者など  
外食経営の次なるエンジンとしての第2事業としてもおすすめ!
- ☑実は市場成長中!国民食として全国どこでも成立するそば業態。  
客層が広く、息の長い業態をお探しの経営者必見!
- ☑そば職人不要!最新機械の活用で高品質なそばを誰でも提供可能

新型コロナウイルス感染症に罹患された皆様、および関係者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。  
新型コロナウイルスの感染拡大の状況によっては、録画等によるWeb開催へ移行させていただく可能性がありますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。また、会場にてご参加される際は、ご案内時に注意点がございますので必ずご確認ください。

主催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

株式会社船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

”脱”職人頼り経営!地方郊外「そば専門店」新規参入セミナー

お問い合わせNo.S092739

船井総研セミナー事務局

E-mail: seminar271@funaisoken.co.jp

※お問い合わせの際は[セミナータイトル・お問い合わせNo・お客様氏名]を明記の上、ご連絡ください。

Webからお申し込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。) → 092739

法人・法事慶事・宴会需要が激減し  
なんとか売上を上げたい和食店経営者の皆様

職人の高齢化・マネジメントに悩んでおり  
バイト中心の運営に転換したい経営者の皆様

客層幅が広く、流行り廃りに左右されず  
息の長い業態をお探しの経営者の皆様

# 1.3兆円の巨大市場

(そば・うどん)

製麺も！調理も！自動でこなす  
最新そば機械導入で、生そば専門店への  
業態転換・参入がおすすめです！



# 生そば専門店の魅力とは！？

## 船井総合研究所がおすすめる 生そば専門店とは…！？

# 👉 「付加価値の高い生そばを 機械打ちで提供するそば専門店」 です。

## ☆生そば専門店7つの魅力

- ①そば・うどん市場は直近成長中！1.3兆円の巨大市場！
- ②流行り廃りに左右されないから投資回収計画が組みやすい！
- ③ご当地食材を活用した名物そば商品の開発により、地元そば店との差別化のみならず、観光客集客も可能！
- ④季節の変わりそば
- ⑤標準原価率28%！実は原価高騰に強いそば業態。
- ⑥最新のそば打ち・茹で調理の機械導入で、バイト中心運営で客単価1,000円超えの高品質なそばを提供可能！
- ⑦標準人件費率29%！人手不足時代の最新省人化モデル



Automatic Control System for Boiled Noodle **自動ゆで上げシステム** 特許認可品

**職人不用！** 自動ゆで上げシステムは、自動ゆで機と、給湯機がワン水筒でツヤ・コシのある上質麺に仕上げる**高品質シンク**との強力ユニットです。  
**理想の麺ゆでは、「自動ゆで上げシステム」にお任せ下さい。**

★自動ゆで上げシステム導入のメリット

- ① 職人不用！誰でも簡単に上げを完成！  
従来の手作業による上げ作業は、経験と技術が必要で、人によって品質が異なる。自動ゆで上げシステムを導入すれば、誰でも簡単に高品質な麺を上げることが可能になります。
- ② 女性もラク！ 腰痛の心配がなくなります。  
従来の手作業による上げ作業は、腰を痛める原因になります。自動ゆで上げシステムを導入すれば、腰を痛める心配がなくなります。
- ③ 正確な温度・時間での上げが可能！  
従来の手作業による上げ作業は、温度や時間の管理が難しい。自動ゆで上げシステムを導入すれば、正確な温度・時間での上げが可能になります。
- ④ 接客スペースが、大幅に確保できます。  
従来の手作業による上げ作業は、接客スペースを狭くします。自動ゆで上げシステムを導入すれば、接客スペースを大幅に確保できます。
- ⑤ 衛生管理が、楽になります。  
従来の手作業による上げ作業は、衛生管理が難しい。自動ゆで上げシステムを導入すれば、衛生管理が楽になります。
- ⑥ 接客スペースが、大幅に確保できます。  
従来の手作業による上げ作業は、接客スペースを狭くします。自動ゆで上げシステムを導入すれば、接客スペースを大幅に確保できます。
- ⑦ 接客スペースが、大幅に確保できます。  
従来の手作業による上げ作業は、接客スペースを狭くします。自動ゆで上げシステムを導入すれば、接客スペースを大幅に確保できます。

⑧ **プロ吹流器**  
そばの茹で過ぎを防ぎ、麺の伸びを良くする。  
従来の手作業による上げ作業は、茹で過ぎを防ぐのが難しい。プロ吹流器を導入すれば、茹で過ぎを防ぐことができます。

⑨ **仕上げ冷水タンク**  
仕上げ冷水タンクは、仕上げ冷水を自動的に供給する。  
従来の手作業による上げ作業は、仕上げ冷水の供給が難しい。仕上げ冷水タンクを導入すれば、仕上げ冷水を自動的に供給することができます。

⑩ **ダブル冷却**  
ダブル冷却は、麺を冷やして、麺の伸びを良くする。  
従来の手作業による上げ作業は、麺を冷やするのが難しい。ダブル冷却を導入すれば、麺を冷やすることができます。

⑪ **スベリ板**  
スベリ板は、麺を滑らかに仕上げ、麺の伸びを良くする。  
従来の手作業による上げ作業は、麺を滑らかに仕上げることが難しい。スベリ板を導入すれば、麺を滑らかに仕上げることができます。

⑫ **自動反転装置**  
自動反転装置は、麺を自動的に反転させる。  
従来の手作業による上げ作業は、麺を自動的に反転させるのが難しい。自動反転装置を導入すれば、麺を自動的に反転させることができます。

⑬ **対流装置**  
対流装置は、麺を均等に茹で、麺の伸びを良くする。  
従来の手作業による上げ作業は、麺を均等に茹でることが難しい。対流装置を導入すれば、麺を均等に茹でることができます。

⑭ **強制反転スイッチ**  
強制反転スイッチは、麺を自動的に反転させる。  
従来の手作業による上げ作業は、麺を自動的に反転させるのが難しい。強制反転スイッチを導入すれば、麺を自動的に反転させることができます。

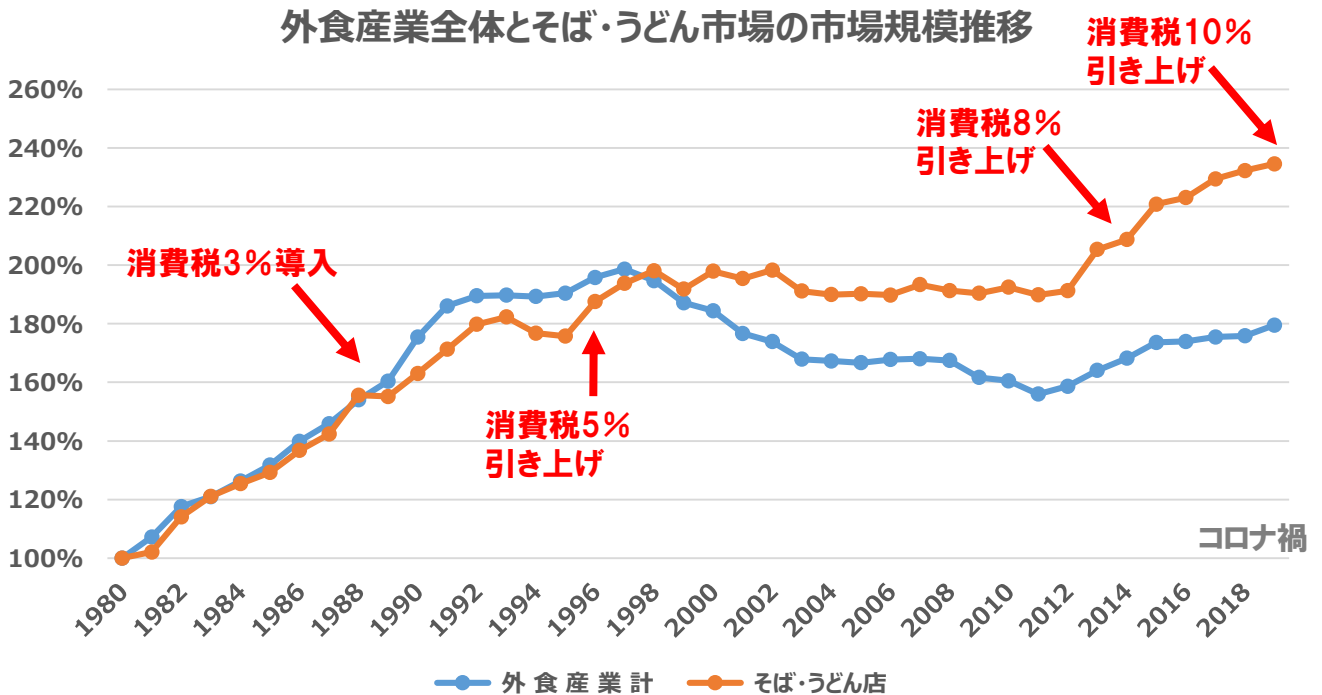
⑮ **新コントロールBOX**  
新コントロールBOXは、麺の茹で時間や温度を簡単に設定できる。  
従来の手作業による上げ作業は、茹で時間や温度の設定が難しい。新コントロールBOXを導入すれば、茹で時間や温度を簡単に設定することができます。

# 生そば専門店の魅力とは！？

## 「今もなお市場成長中! そば市場」

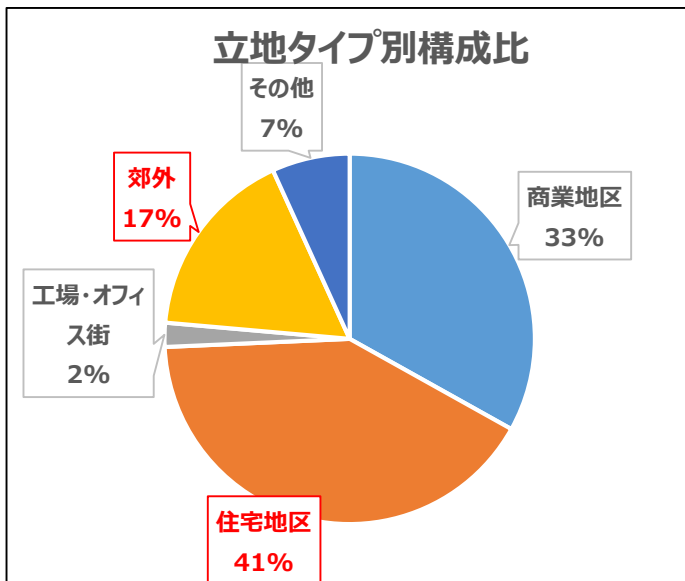
- ◇ 外食全体では市場縮小している一方、そばうどん市場は不況（消費増税などの消費冷え込み時）を乗り越えて確実に成長している。
- ◇ 「郊外エリア」には実は店舗数が少なく、コロナ禍でも比較的好調に推移していた立地タイプであることから、参入がおすすめ。

外食産業全体とそば・うどん市場の市場規模推移

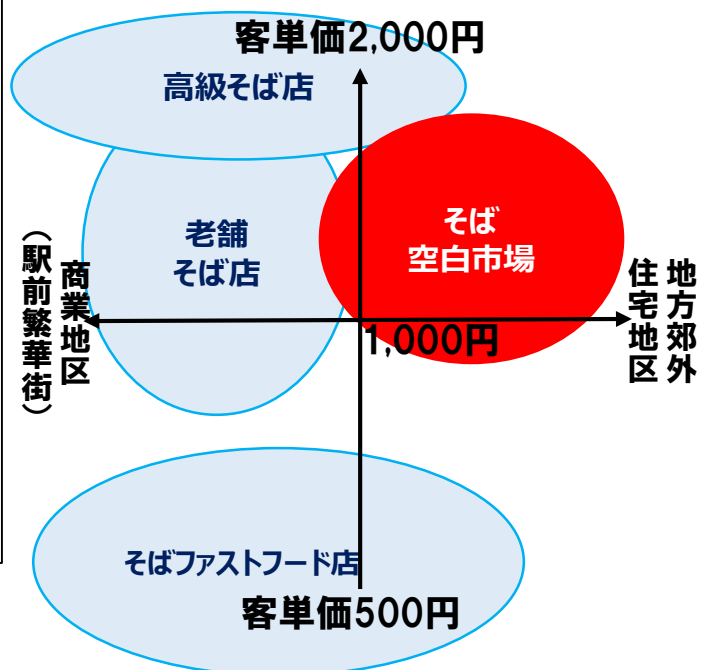


(公財) 食の安心・安全財団公表データより(株)船井総合研究所編集

立地タイプ別構成比



そば市場ポジショニングマップ



## 生そば専門店の魅力とは！？

# 最新そば打ち・茹で調理機械でつくる 高付加価値のそば専門店業態

店舗フォーマット	… 40坪38席
立地	…郊外、和食・ラーメン・居酒屋の跡など
標準客単価	…1,200円
1店舗の標準売上高	…年商6,000万円
標準原価率	…28%
標準人件費率	…29%
店舗スタッフ	…厨房2名、ホール1.5名～
初期投資	…5,500万円～
理論投資回収	…約4年
商品	…そば(名物そば開発必須)と天ぷらなど



↑機械導入の繁盛店の名物商品1,200円(税込)

## よくあるご質問

Q.1

事業を始めるにあたり、  
そば職人は必要でしょうか？

A.1

**そば職人は必要ありません。**  
船井総合研究所の提案するビジネスモデルは、パートやアルバイトなどの未経験者でも専門店の高いクオリティーのそばが提供できます。  
秘密は**製麺～茹で調理まで一手にこなす最新そば機械**の導入です。（客単価1,000円超えの有名繁盛店や老舗繁盛店でも多数導入済みの機械です。）

Q.2

地方でも成り立つモデルなのでしょうか？  
出店可能立地はどうでしょうか？

A.2

**地方でも成り立つビジネスモデル**です。そばは山奥でも繁盛店が生まれているなど、全国どこでも成立するポテンシャルがあります。（ただし、地域に合わせた商品開発は必要。）また、**機械製造・調理を前提**としているので人手不足のエリアでも出店しやすいです。

Q.3

**機械で製麺するそばは美味しいですか？**

A.3

はい、**機械打ちのそば**でも、実際に1,000円超えの商品として提供可能なほど、高品質なものを提供可能です。美味しいそばの特徴のひとつに加水率がどれだけ高いか？というのがありますが、実は職人さんの手打ちよりも最新機械のほうが加水率が高いなど、科学的観点でも美味しいと言われる要素を備えています。

生産性を追求した、高収益業態

# 生そば専門店

新規参入セミナー開催のお知らせ

国民食として全国さまざまな地域で幅広く受け入れられ、かつ地域ごとに独自の文化をも育んできたそばは、近年ではそば打ち・茹で調理機械の発達によって手打ちよりも安定した品質で、かつ科学的にも高品質であると言えるようなクオリティが高いそばが提供可能になっています。客単価1,000円を超えるような有名繁盛店でも採用される、船井総合研究所がおすすめするそば機械を活用することで、そば職人不要で、流行り廃りの少ないそば業態に新規参入することができます。

さらに、ご当地の高級食材を活用した名物商品の開発によって、地元そば店との差別化のみならず、観光客集客も可能となるなど、集客力の高い店舗の開発が可能であることも特徴です。

この度、船井総合研究所がおすすめする生そば専門店について解説するセミナーを開催することになりました。

本セミナーはゲスト講師として当社の生そば専門店開発プログラムのパートナー企業として、機械の開発・製造・販売や、そば粉などの原材料の手配等をお願いしているFUJIXグループ 株式会社富士工業所 取締役会長 渡邊真人氏にご講演いただきます。

そばビジネスの潮流、そば専門店ビジネスへ参入した企業の動向や商品開発、オペレーションのポイントなど、そば専門店ビジネスで成功するポイントなどをお話しいたします。

特別  
ゲスト

**FUJIXグループ 株式会社富士工業所**  
**取締役会長 渡邊真人 氏**





製麺機器を専門とした「株式会社富士工業所」を経営。多くの繁盛店、老舗の有名店で同社の製麺機が導入されている実績がある。近年はそば業態の開発なども手掛けるなど、幅広くそば業態の立ち上げ・事業展開におけるサポートを行っている。



# 「脱」職人頼り経営！地方郊外「そば専門店」新規参入セミナー

## 開催日程

お問合せNo.S092739

講座	セミナー内容	講師
<b>ゲスト講師</b> <b>第1講座</b>	<b>そば製麺機の老舗メーカーが教える そば専門店の魅力</b> 製麺機器を専門とした「株式会社富士工業所」を経営。多くの繁盛店で同社製麺機は導入されており、そば専門店の出店サポートも手掛けるなど、幅広く展開をおこなっている。そば専門店ビジネスの魅力、職人要素で高品質な商品を提供するコツ、繁盛店のポイントなど、最新の製麺機や全国の事例を交えて解説いただきます。	<b>FUJIXグループ</b> 株式会社富士工業所 取締役会長 <b>渡邊真人</b> 氏 
<b>第2講座</b>	<b>そば専門店によって、持続的に成長する 外食経営を行うためのポイント解説</b> 「息が長い業態」と言われるほど根強いニーズがあり、かつ近年その市場規模を伸ばしているそば専門店。コロナ禍を経て変化する外食ニーズを捉え、人手不足・原価高騰にも対応できる業態として船井総合研究所が「いま」おすすめするそば専門店のポイントや、そば市場のニーズ、差別化ポイント「脱」職人経営、人手不足・原価高騰への対応方法など、全国の事例も交えながら解説します。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ マネージャー <b>石本泰崇</b> 
<b>第3講座</b>	<b>繁盛そば専門店のつくり方</b> そば専門店として成功するためのポイントを徹底解説。全国の事例を交えながら商品構成、値付け、サイドメニュー、オペレーションなど、実際にそば専門店の立ち上げるイメージが湧く事例講座をお届けします。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ <b>山崎滝也</b> 
<b>第4講座</b>	<b>そば専門店によって実現できること</b> 宴会需要の減少、法事・法人需要の減少、「職人頼り」の経営方法、長時間労働、人手不足に原価高騰、、、外食経営を取り巻く外部環境をわかりやすく整理し、地方郊外の中小企業経営者としてどのように外食ビジネスを持続的に成長できるかを解説します。船井総合研究所 外食・中食グループマネージャーの石本が、2022年のうちに経営者が決断すべきことを明確にし、その決断の後押しをします。	株式会社 船井総合研究所 地方創生支援部 外食・中食グループ マネージャー <b>石本泰崇</b> 

ご入金確認後、マイページの案内をもってセミナー受付とさせていただきます。

## 開催概要

※全日程とも内容は同じです。ご都合のよい日程をお選びください。

**東京会場**

**11月29日(火)**  
お申し込み期限：11月25日(金)

**Web会場**

**12月5日(月)・6日(火)**  
お申し込み期限：12月1日(内)      お申し込み期限：12月2日(金)

日時・会場

開始/13:00 ▶ 終了/15:30(受付12:30より)      開始/13:00 ▶ 終了/15:30(ログイン開始12:30より)

東京会場：株式会社船井総合研究所 東京本社  
東京都千代田区丸の内1-6-6日本生命丸の内ビル21階(JR東京駅丸の内北口より徒歩1分)

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、感染状況が収束するまでの期間は、録音等によるWeb開催へ移行させていただく可能性がございますので、何卒ご理解をいただきますようお願い申し上げます。

Web会場はオンライン受講となっております。諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。

オンラインミーティングツール「Zoom」を使用いたします。Zoomご参加方法の詳細は「船井総研 Web参加」で検索

**一般価格** 税抜30,000円(税込33,000円) / 一名様      **会員価格** 税抜24,000円(税込26,400円) / 一名様

受講料

●お支払いが、クレジットの場合はお申込み手続き完了後の案内(メール)をもって、セミナー受付とさせていただきます。銀行振込の場合はご入金確認後、お送りする案内(メール)をもってセミナー受付とさせていただきます。●銀行振込の方は、税込金額でのお振込みをお願いいたします。お振込みいただいたにも関わらずメールがお手元に届かない場合や、セミナー開催4日前までにお振込みできない場合は、事前にご連絡ください。尚、ご入金が確認できない場合は、お申込みを取消させていただく場合がございます。●ご参加を取り消される場合は、開催3日前まではマイページよりキャンセルをお願いいたします。それ以降は下記船井総合セミナー事務局宛にメールにてご連絡ください。尚、ご参加料金の50%を、当日の欠席は100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。●会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長onlineプレミアムプラン(旧:FUNAIメンバーズPlus)へご入会中のお客様のお申込みに適用となります。

お申し込み方法

右記QRコードよりお申込みください。クレジット決済が可能です。  
または、船井総研ホームページ(www.funaisoken.co.jp)、  
右上検索窓にお問い合わせNo.092739を入力、検索ください。  
受講票はWeb上でご確認いただけます。

お申し込みはこちらから  
お願いいたします



お問い合わせ  
お申し込み


 明日のグレートカンパニーを創る  
**Funai Soken 株式会社船井総合研究所** ※お申込みに関してのよくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索してご確認ください。  
 船井総研セミナー事務局 **E-mail : seminar271@funaisoken.co.jp**  
 TEL:0120-964-000(平日9:30~17:30) ●申込に関するお問合せ:星野 ●内容に関するお問合せ:石本