

第15回 繁盛



そばうどん

麺ビジネス成功セミナー

4年ぶり！開催決定！

第1部 株式会社 船井総合研究所 山崎滝也氏
13:10~14:00 「生そば専門店の魅力と成功するためのポイントとは！」

第2部 平沼田中屋本店 代表取締役 鈴木弘文氏
14:10~15:00 「そば店経営、継続する力の源泉とは！」

第3部 麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏
15:10~16:30 「人手不足とインフレ時代の麺ビジネス戦略とは！」

質疑応答&名刺交換 16:30~16:50



MARK IS みなとみらい 東京ガス横浜ショールーム セミナールーム

令和5年11月2日 (木) 13:00~17:00

会場 MARK IS みなとみらい
東京ガス横浜ショールーム セミナールーム

お申込み・お問合わせはこちら↓↓↓
CMCキャリアマネジメント コンサルティング 03-3893-3601



山崎滝也



鈴木弘文



渡邊真人

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⇒ <https://nichimen-d.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

開催要項

日程

令和5年:11月2日(木)
13:10~16:50(受付開始13:00)

会場

MARK IS みなとみらい4F
東京ガス横浜ショールームセミナールーム
神奈川県横浜市西区みなとみらい3-5-1

定員

定員30名

受講料

受講料13,000円のところ

事前申込みで

(前売り)

10,000円(税込)

※当日の参加申込み者は受講料が13,000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

お振込み

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



桜木町駅(JR・市営地下鉄)から「動く歩道」を利用し、徒歩8分
みなとみらい駅直結

繁盛 そばうどん店 麺ビジネス成功セミナー

息の長い持続可能なそば店経営!

— 人手不足とインフレ時代の麺ビジネス戦略 —

「美味しいもの」を売る!これだけでは答えがでない時代、メニュー戦略、価格戦略、付加価値戦略、自動化戦略を効率よく組み合わせて、集客と収益を同時に確保、それぞれの立地、規模、自店の強みをどう引き出すか!所得格差による消費行動にどうお店のコンセプトを見直すかなどをテーマに、第一部は、株式会社船井総合研究所(船井総研ホールディングス 東証プライム) 外食グループマーケティングコンサルタント山崎滝也氏より、そば市場のマーケットやモデル店となるそば経営について講演いただきます。第二部は、横浜平沼「田中屋本店」4代目の鈴木弘文社長に登壇いただき、継続する力の源泉のお話、そして、第三部は、麺ビジネスコンサルタント渡邊真人氏が、月次支援コンサル先のそば店舗の業績推移の取り組み事例とその戦略手法を開示、併せて、最新の省人化機材活用を動画によるご紹介、インフレ時代のそばうどん店の新たな成長に向けた新たな麺ビジネス経営を提言します。

第一部 13:10~14:00

「生そば専門店の魅力と成功するためのポイントとは!」

株式会社 船井総合研究所 山崎滝也氏

「息の長い業態」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」おすすめする生そば専門店のポイントや、そば市場市場ニーズ、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。

第二部 14:10~15:00

「そば店経営、継続する力の源泉とは!」

平沼田中屋本店 代表取締役 鈴木弘文氏

有限会社田中屋そば店創業100年を超える四代目の代表を務めます「鈴木弘文」でございます。先代からの田中屋の資産を生かしつつ、自店の経営を引き継ぎました。引き継ぎにあたっての悩みや覚悟やこれまでの思いなどをお話しながら、これまで取り組んできたことやこれまでの業績の推移なども交えて語ります。そして、これからの田中屋の未来への投資や経営戦略もお伝えしていける講演としたいと考えております。

第三部 15:10~16:30

「人手不足とインフレ時代の麺ビジネス戦略とは!」

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏

一成長市場のそばうどん外食にあって、最大のリスクは、後継者不足、人手不足が課題となってきています。長期の為替安などで高騰する原材料とエネルギーコスト上昇も懸念されます。そうした中、「美味しいものを売る」こだわりとともに、相応の価格転嫁が余儀なくされるインフレ時代に入り、店舗の相対的なバリュー(価値)を高め、人手不足を補う対策が欠かせません。今回の講演では、インフレ時代に対応する効率・集客・サービスのバランスを捉え、事例を開示・紹介しながら、解説してまいります。

質疑応答&名刺交換 16:30~16:50

本講演についてのご不明点、さらに詳細を知りたいなど、質疑応答の時間を設けましたので、ご活用ください。お時間が不足の場合は名刺交換させていただきます。後日ご連絡させていただきます。

お問い合わせ **03(3893)3601**

お申込み FAX **03(3800)5808**

お申込み MAIL official@nichimen-d.co.jp 申込み書記載の上、撮影した画像をお送りください

フリガナ

お名前

ご住所

〒□□□□-□□□□

フリガナ

会社名/店名

フリガナ

振込名

日中にご連絡可能な番号

FAX

*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。

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、切りとらずにそのまま送信下さい。
※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。