

# 「日本茶専門店のための未来創造セミナー」・開催要項



担当講師

株式会社 S・Yワークス  
取締役 経営コンサルタント

福地 千里

菓子、飲食、食品の業界を中心に女性的視点から“成功する店舗開発・商品開発”、“現場を巻き込んだ売上アップ支援”を得意とし、“食”の業界における新業態開発では様々な成功事例を持つ。  
著書:「はじめよう!お菓子の店」(同文館出版)のほか、「月刊茶」(2016年)に連載。



講師著書  
「はじめよう!お菓子の店」

【開催日時】 東京会場：2017年10月26日(木) 13:00~16:30(受付12:45~)

【開催場所】 東京会場：学士会館  
東京都千代田区神田錦町3-28 (TEL:03-3292-5936)

【ご参加料】 お1人様 21,600円(税込)

【お申込方法】 同封しております申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

【お振込先】 みずほ銀行 仙台支店(店番:723) 普4326931  
口座名義: 株式会社S・Yワークス (カ) エスワイワークス  
(中点ではなく、ピリオドとなっております)

※ご参加料はお申込後1週間以内に、上記口座に直接お振込みください。  
※インターネットバンキングをご利用のお客様は名義名の「」ピリオドのあるなしにご注意下さい。  
※お振込み手数料はご負担願います。  
※お振込名義の後にセミナーコード(25638)をご記入下さい。

ご参加を取り消される場合は、開催日の3営業日前(10月23日)の17時までに電話またはFAXにて担当者までご連絡頂きますよう、お願い申し上げます。それ以降のお取り消しの場合はキャンセル料としてご参加料の50%、当日のキャンセル及び無断欠席はご参加料の100%を申し受けますのでご注意ください。また、最少催行人数に満たない場合は、開催を中止させて頂く場合もございます。

## 株式会社S・Yワークスとは

### ■コンサルティング理念■

### 百年企業を創る

経営の目的は永続にあります。私たちは百年続く企業を創るお手伝いをするを誇りにします。そのために、企業理念、理想の在り方を皆様と共に追求し、国、地域、そしてお客様にとって何ものにも代え難い存在となることを共に目指します。そんなお手伝いを、志高く、どんな時でも、全てに優先いたします。



株式会社S・Yワークス 代表取締役 佐藤 芳直

### ＝株式会社S・Yワークス 会社概要＝

株式会社S・Yワークス  
仙台市青葉区一番町1-2-25  
仙台NSビル8F  
資本金1億円  
設立日 平成18年4月1日



#### 【基本理念】

- 志** 人間性の成長こそが人間として生まれた目的であると胸に刻み、生ある限り人間性を高めようと思志す私たちでありたい。
- 役立ち** 自らが成長し、国、地域、企業、志ある人々の成長に、ただひたすら貢献する気概を持ち続ける私たちでありたい。
- 学び** 私たちの成長がお客様の成長と信じ、常に自らの可能性に挑戦し、絶え間なく学び続ける私たちでありたい。



株式会社S・Yワークス 担当:福地千里・横山ほのか  
〒980-9811 宮城県仙台市青葉区一番町1-2-25 仙台NSビル8F  
TEL.022-722-2007 FAX.022-722-1770 [URL]http://www.syw.jp/



株式会社  
S・Yワークス

〒980-0811  
宮城県仙台市青葉区一番町1丁目2-25 仙台NSビル8F  
TEL:022-722-2007(平日9:00~17:30)  
URL: http://www.syw.jp 担当:福地千里、横山ほのか

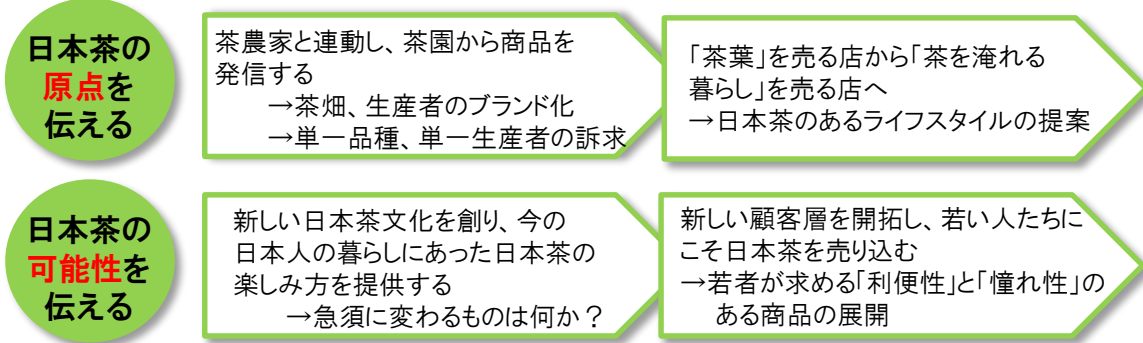
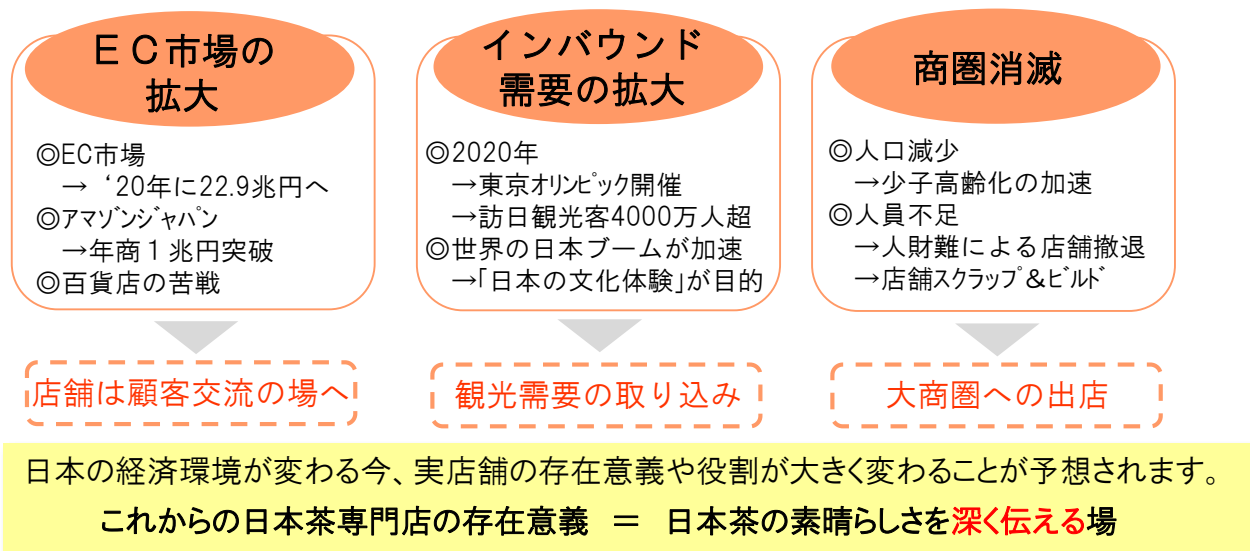
店舗は、企業のヴィジョンを表現する場である！  
未来を創り、新しい顧客を創る  
これからの日本茶専門店の経営・業態・商品  
日本茶は日本の暮らし・文化の中心にある。  
時流に対応した新しい「日本茶文化」を創り、次世代に継承する。

二〇一七年十月二十六日(木)・東京にて開催

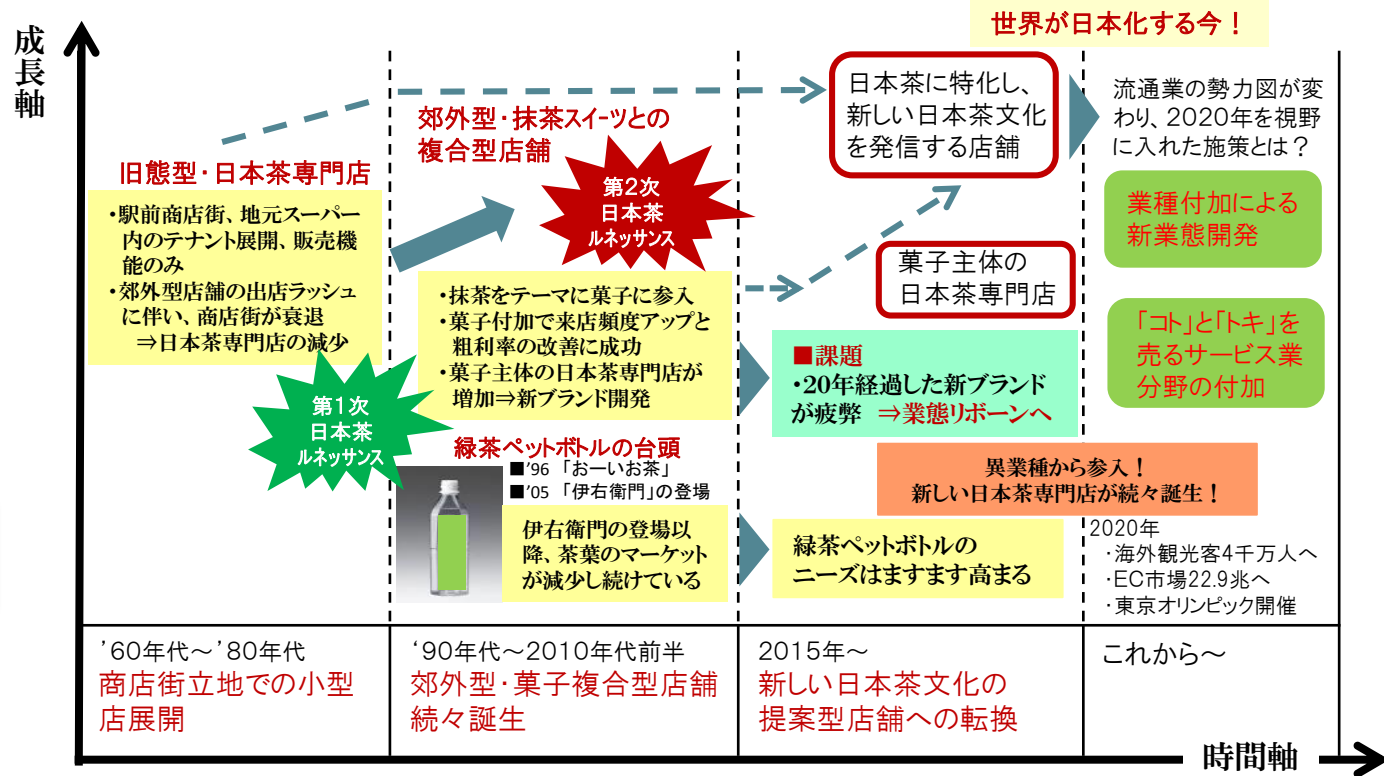
未来創造セミナー

# 未来を創り、新しい顧客を創る これからの日本茶専門店の「経営」「業態」「商品」

## 国内における流通業の課題と方向性～2020年に向けて



<p style="color: red; font-weight: bold;">茶園を背景に ブランド創造拠点を展開！</p> <p>ネット通販の需要が高まるほど、リアルなブランド創造拠点が必要となる。作り手の苦勞が伝わる茶園がブランドを創造する！</p> 	<p style="color: red; font-weight: bold;">「観光」が成長産業である今、 観光型店舗の展開！</p> <p>21世紀最大の成長産業となる「観光」。日本の観光産業マーケット24兆円のうち、80%が国内での消費となっており、日本茶専門店にとって観光地での出店は、新しい顧客の創造につながるチャンスともいえる！</p> 
<p style="color: red; font-weight: bold;">集客力のある交通系商業施設での展開！</p> <p>駅や空港の再開発に伴い、これら交通系商業施設の集客力が最強化されている。観光需要だけでなく、日常使いの買い物スポットとしても注目！</p> 	<p style="color: red; font-weight: bold;">「茶を淹れる」楽しさを伝える 超日本茶専門店の展開！</p> <p>茶葉を売るのではなく、「新しい日本茶文化」を提案し、発信することが日本茶専門店の役割である。「お茶のある素敵な暮らし方」が商品開発のキーワードとなる！</p> 



2つの  
選択

- ①業種付加による既存顧客の利用動機の付加と来店頻度アップ
- ②新規顧客開拓に向けた新ブランド・新業態の立ち上げ

■当日のスケジュール

時間	講座内容
12:45～	受付開始
第1講座 13:00～13:50	<p style="color: red; font-weight: bold;">時流に対応した日本茶専門店のあり方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■流通業の勢力図が大きく変わる今、日本茶専門店はどう展開すべきか？</li> <li>■「茶園との連動」と「観光集客」が新しい日本茶専門店を創る</li> </ul>
第2講座 14:05～15:25	<p style="color: red; font-weight: bold;">未来を創る「日本茶専門店」の新業態開発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■日本茶文化を体感し、日本茶の深さを伝える超・日本茶専門店新業態</li> <li>■作り手(茶農家)がブランド価値を高め、茶園を背景にしたブランド発信拠点店舗</li> <li>■ますます拡大する観光マーケット需要に対応した観光立地型日本茶専門店</li> <li>■集客力が期待できる交通系商業施設(駅ビル)での展開業態</li> <li>■抹茶スイーツカフェの次に来る新しい日本茶カフェ業態</li> </ul>
第3講座 15:45～16:30	<p style="color: red; font-weight: bold;">新しい客層を開拓する商品開発とその展開策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■新しい「日本茶の楽しみ方」を定義し、日本茶の需要を創造する</li> <li>■日本茶に求められる商品の「進化」と「深化」はこう表現する</li> </ul>