

異業種からの
挑戦も加速中!!

せっかくやる
なら利益化を!

憧れのカフェ業態

新規開発&利益化セミナー

初期投資1,500万!!

飲食業態初挑戦! 異業種からの新規参入で!

30席、月商420万、粗利率75%業態の造り方



■こんな方におすすめのセミナーです! ■

- ◆〇〇×カフェの展開を考えられている方
- ◆異業種から新しくカフェ事業を立ち上げたい方
- ◆既にカフェを展開しているが利益化に困っている方
- ◆既にカフェを展開しているが品質の安定化に困っている方
- ◆最新の繁盛事例をチェックしておきたい方
- ◆カフェ開発にご興味をお持ちの方

■仙台・東京の2会場で開催

仙台:2019年11月18日(月)

東京:2019年11月22日(金)

《13:00-16:30※開場12:45》

※詳細は下面、中面の開催概要・及び講座スケジュールをご確認ください

特別
ゲスト

(株) GAKU橋本社長

初登壇決定!!

月商1,200万、利益率36%業態の衝撃



株式会社GAKU
代表取締役 橋本 学氏

- ベパフェ文化の仕掛け人
リゾッターリア・パフェテリア等、
北海道を代表するヒットメーカー
- 安定した利益率
利益率をしっかりと確保した
超安全経営で東京出店も大成功!!

■(株) S・Yワークス担当講師



SYW S-Y WORKS 人財創造経営コンサルティング

- 近年、カフェ業態を含めた
新業態開発を集中的に担当
- 業態開発を通じた企業の
ブランディングにも精通
- 米国最新事例視察ツアーを
担当しており、最新事例、未
来的視点からのアドバイスに
定評。

株式会社S・Yワークス
新業態開発チームリーダー 近藤陽介

■会場■

①仙台会場: (株) S・Yワークス本社



- ・JR仙台駅西口から徒歩10分
- ・地下鉄青葉通一番町駅から徒歩3分

住所: 仙台市青葉区一番町1-2-25 仙台NSビル8階
TEL: 022-722-2007

②東京会場: Mace (メイス) 池袋



- ・JR山手線 池袋駅「西口」より徒歩3分
- ・東京メトロ副都心線 池袋駅
1a より徒歩1分

住所: 東京都豊島区西池袋3丁目29-4ジェスト7ビル8階
TEL: 03-6427-3670

■参加料金■

会員: 24,800円 19,800円/お二人様以降
一般: 29,800円 24,800円/お二人様以降

※上記金額には消費税は含まれておりません。

経営者様に加え、これから目指す方向性を共有したい経営幹部・リーダーの方々と、
ご一緒にお越しいただけるよう、複数名料金を設定しております。ぜひご利用ください。

☆会員とは、佐藤塾・素心塾・S・Yサークル・南魚沼佐藤塾・後継者育成学校
菓子研・月刊オーディオ会員を指します。

◆お申込み方法◆

本ご案内に同封しております、申込用紙に必要事項をご記入の上、FAXまたは (<http://www.syw.jp>)
よりお申込み下さい。またご申込後のキャンセルは、開催日7営業日前の17時30分までにお申し出ください。
それ以降にご連絡があった場合、ご参加費用の50%を、開催前日以降のキャンセルに関しましてはご参加
費用の100%をキャンセル料としてお支払いいただきます。
※最少催行人数に到達しない場合には、中止とさせていただきます。その際には、開催日2週間前まで
に中止の旨を連絡させていただきます。

“カフェ業態は利益を生まない”その常識を突破しよう!!

職人0のコインランドリー併設カフェがテレビ・雑誌で**大反響!**1年で**2店舗**出店!

※現在2店舗目出店準備中

地方の**タクシー会社**が**カフェ事業**参入、30席・月商**420万**・粗利率**75%**!

※2019年8月実績

パフェ専門店で月商**1,200万**、**経常利益率36%**!

※2019年8月実績

…これらは全て本当の話です。

■カフェ業態利益化のポイント■

明快なコンセプト

何を伝えるためのカフェなのかを明確に掲げる。

体験価値の提供

わざわざカフェに来る理由を、空間・メニューでどう表現するか。

再現性の担保

コーヒーはもちろん、食事メニューも再現性が重要。世界観を創りきる。

少しの贅沢小さな夢

日常の中の非日常。憧れの暮らしの風景の提供。



時代は、“モノを買う時代”から“心を表現する時代”へ。
その時代に、カフェ事業は最も輝く可能性を持った事業といえます。

■S・Yワークス 担当講師の紹介■

第一 & まとめ 講座

《事業構想策定&プロジェクト
マネジメントのサポート》



株式会社S・Yワークス
新業態開発チームリーダー 近藤陽介

コインランドリー×カフェ、タクシー会社や幼稚園等の異業種からのカフェ参入等、新業態やカフェ事業の案件を多く手掛ける。マネジメントコンサルティングも得意としており、プロジェクトマネージャーとして全体をまとめ、新規事業の具現化までサポートすることにおいて定評がある。

第三 講座

《菓子事業&プロジェクト
収益基盤確立のサポート》



株式会社S・Yワークス
経営コンサルティング本部 亀田紘輔

入社当時から食や菓子を中心としたテーマで日々研究を行っている。店舗がブランド化するための空間創りにスポットを当てて学びを深めている。2019年2月「空間創造セミナー」を主宰し、店舗開発×空間創造について提案している。

第二 講座



株式会社GAKU
代表取締役 橋本 学氏

■ゲストスピーカー プロフィール■

札幌の大繁盛リゾット専門店、Risotteria.GAKUをはじめ、夜パフェ専門店「Parfaiteria PaL」等、次々に繁盛業態を生み出し、2018年には、遂に東京進出。今年6月には、都内に2店舗目となる夜パフェ専門店「モモブクロ」をオープン。行列ができる超繁盛店としての地位を、既に確立している。カフェメニュー開発でも数多くの実績を挙げている。



■当日のスケジュール■

講座タイトル	講師
第一講座 13:00~13:30 カフェ開発の時流とポイント ○利益を上げるカフェ、上げないカフェ ○カフェ単体<複合業態へのチャレンジ	株式会社S・Yワークス 新業態開発チーム リーダー 近藤 陽介
第二講座 13:30~14:30 カフェメニュー開発の成功法則 ここにしかない×低原価率×再現性 ○リゾット専門店・パフェ専門店の成功要因 ○繁盛店に求められる、メニューのデザイン	株式会社GAKU 代表取締役 橋本 学氏
第三講座 14:40~15:20 内装空間の美的センスが原価率を下げる ○これからは本物の時代。コストのかけ方が重要 ○カフェ空間を上質化するポイント	株式会社S・Yワークス 経営コンサルティング本部 亀田 紘輔
第四講座 15:30~16:30 まとめ講座	株式会社S・Yワークス 新業態開発チーム リーダー 近藤 陽介

※開場は12時45分を予定しております。