

第44回 佐藤芳直 菓子TOP セミナー&クリニック2026

10/13 (火) 14 (水) 15 (木)

**未来とは挑戦の中に存在する
一流の菓子業の在り方を追求せよ!**



Special guest

**日本の代表銘菓“うなぎパイ”
春華堂のこれまでと
これからのVISION**

有限会社 春華堂
代表取締役社長 **山崎 貴裕氏**



**未来への意志
原点回帰せよ!!**

株式会社 S・Yワークス
代表取締役 **佐藤 芳直**

★山崎社長からのご講演後、“スイーツバンク”を視察します★

**挑戦の一手を歩む一流一番企業が集結!
静岡西部エリアで未来への意志を体感する3日間**



春華堂 佐藤店



ヤタロー
地産地消工場店



治一郎 掛川店



たこまん浜松本店



シュガーハウス
マリアツェル



掛川森林果樹公園
(たこまん)

はじめに—

菓子TOPセミナーに込めた想い



今年で44回目を迎える佐藤芳直“菓子TOPセミナー”

その間、多くの店舗を毎年千店以上観続けてきました。その中で感じることは、44年間モデルであり続けた企業は数えるばかり。

逆にモデルとして言及した企業の44年後のモデル残存率は1割程度しかありません。その分かれ目は何か？

このトップセミナーの主題は変わらずそこにあります。

「思想の実践」と「首尾一貫性」。

戦略的にはそこに尽きると思います。

どれだけ思考をdesignし、具現化できたのか。

更に商品とサービスに無矛盾で実現し得たか。

しかし、その両立はとことん難しいようです。

継時進化のベクトルはどんな時も思想の深化を基軸として進められるもの。

例え時流の中でそれが非合理と思えても長期的視点では合理性が著しく高い発展仮説です。行列、売り切れ、あと何個！。そんなセリングの技法がどれ程本質から離れているか…。

菓子を、その可能性を舐めるな！、そう思うのです。

理想はあるか？現実を変えたか？

**より良い未来とは、
生成発展の意志の中にこそ存在する。**

**地域と共に未来を切り開く—
菓子業に求められる生業の本質を今こそ実践する時！**



時代がどうなっていくのか…
そこに危機感を持つのではなく、

私たちはどう在りたいのか？
それを描けていないことが危機なのです。



5年ほど前の出来事です。

“菓子業は衰退産業ですから…”

ある経営者が呟いたことがあります。

否「これほど未来の明るい業界はない！」

2026年の今も思う事です。

むしろあの時よりも今の方が、厳しい時代を迎えています。

しかし、菓子屋という商いは、

子供たちが憧れを持ってきている職業であり、

家族の幸せを、喜びをつくる職業である。

地域になくてはならない。

日本文化を継承していく尊い業界です。

大切なことは私たち企業が、

その店舗、商品に、サービスに

常に“憧れの存在としての価値を
持ち続けているかどうか？”

その一点につきます。

ただの店舗であれば、 なくていいのです。

我々菓子業界のみならず、今、社会全体を取り巻く環境は非常時と言えます。どんな時代であっても、私たちの仕事の生業は、本業を深めること。その本業とは、“お客様の喜びをつくり続けること”に他なりません。そしてそれによって、より良い地域を未来に繋ぐ使命があります。ただの店舗であれば、なくてもいい—。S・Yワークスは今こそ店舗の時代だ！そう強く発信をしています。しかし、ただのモノ売りの店舗は必要ないのです。今必要になるのは“付加価値型業態の姿の実現”です。

Main theme 2026

未来とは挑戦の中に存在する。

一流の菓子業の在り方を追求せよ！
未来の意志をカタチにする。そのために必要なこと—

【Ⅰ】物語のある唯一無二の商品か？

原材料の考え方。地域連携を前提とした商品への落とし込みはできているか？地域としての工場の役割…
永続の基盤となる主力単品の在り方をお伝えします。



【Ⅱ】地域の縁がうまれる良き記憶の場であるか？

店舗の役割は、一番店から一流店へ転換させる時を迎えました。
では、どのような考え方で時代にあわせて繁盛基盤を崩さずに
一流といわれる店舗を確立させるのか？



【Ⅲ】そこに人の育みはあるか？

現場でお客様と接し、自社のファンをつくる販売スタッフや
企業を支える組織の在り方。
競合環境が激化し差別化が困難な今、どのようにお客様に
届ける言葉を持つ人財を育てていますか？

ブランドを“深化”させ、 企業の目指すべき方向性を定める

未来を予見し、今をより良くして未来へ手渡す。

社員そしてお客様、根差している地域の未来を

どのように描き、創造をしていきますか？

永続する企業を目指す上で必要な“原点”をお伝えします。



10年後に“どのような一流一番店の姿”を
お客様に示している状態を描けていますか？

一流を志向するプロセスの中に真の永続企業は生まれます。

菓子業界には成長の兆しが確かにある。

強さの本質を学び、永続企業への道を共に歩みましょう。

10月13日(火)

第1講座

13:00～14:00

株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

第2講座

14:10～15:10

株式会社 S・Yワークス 専務取締役 牧田良生

第3講座

15:20～16:00

株式会社 S・Yワークス 人財創造部 チームリーダー 佐々木瑛理

第4講座

16:10～17:00

株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

17:30～19:30

懇親会

地域の集いの場としての店舗 ～唯一無二の価値づくりの本質～

日本の代表銘菓“うなぎパイ”
地域の憧れの拠点“スイーツバンク”

春華堂が目指す理想とこれからの挑戦。

誰もが愛する“うなぎパイ”をうみだした、
創業100年を超える老舗企業である春華堂 山崎社長から
先代から何を受け継ぎ、守り続けているのか？
そしてこれから先、何を見据えているのか。
春華堂がこれから目指すVISIONをお話いただきます。

10月14日(水)

第5講座

9:00～10:00

株式会社 S・Yワークス 取締役 久保翔平

第6講座

10:10～11:10

有限会社春華堂 代表取締役社長 山崎貴裕 氏

第7講座

11:20～11:50

株式会社 S・Yワークス 人財創造部 鈴木富美

11:50～12:20

株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直



有限会社 春華堂
代表取締役社長
山崎 貴裕 氏

1974年浜松市生まれ。大学在学中、友人との縁で卸問屋の(有)人形の甲世へ修業に入り、モノづくりと商売の基本を学ぶ。26歳で(有)春華堂に入社。企画室長を経て2005年、「うなぎパイファクトリー」の建設にプロジェクトリーダーとしてあたり工場見学施設を竣工。14年には浜北区に「食育と職育」をテーマとした浜北スイーツコミュニティnicoeを竣工。21年春には春華堂本社施設「SWEETSBANK」を竣工する。他、10年より(公社)浜松青年会議所第60期理事長、13年より(公財)浜松市文化振興財団理事を務める。

今年の舞台は

「静岡西部エリア」に決めました。

なぜなら、このエリアは、

未来への意志を体感できる。

今年の菓子TOPセミナーの開催地を
静岡県西部に決めたのは、
このエリアにこそ、未来への意志を持ち、
その一手を打った企業が続々と
表れているからです。

その代表が「春華堂」さんです。
春華堂さんの取り組みをみると
菓子への愛情を強く感じます。

代表銘菓がつくれれば、それで終わり。
そんな企業も各地に存在します。

しかし春華堂さんは、
この地域をより良くし未来に繋ぐために
様々な施策をされています。

一方で、全国をみても真似をできない
そんな展開をされているのが
ヤタローグループ（治一郎）さんです。
自社だけの利益ではなく
地域のより良い未来のために
新たな取り組みをスタートしています。

最後に、全国の地域密着型菓子屋が
たこまんを目指せ！そう言って
追随してきました。
そんなたこまんさんが
新たな一手を打った
地域の福祉としての拠点を観る一。

春華堂

- ①地域の拠点になる場の創造
～新たな業態の提案～
- ②菓子屋の使命の一つ
家族団らんの“時の価値”を高める。
- ③地元との連携、地域の文化創造
「和栗協議会の発足」



ヤタロー(治一郎)



- ①新たな地域密着型の誕生！
～地域とのつながりを感じる拠点～
- ②自社商品だけでなく、地元企業の様々な商品の取り扱いがある！
※なんとたこまんさんの商品も！
- ③治一郎ブランドの付加価値化&業態展開力

たこまん

- ①菓子屋が実現する“地域×福祉”の第一歩！
- ②一人と土地の繋がりを未来に渡す場
- ③地域密着型の圧倒的なモデル企業は
より“地域に深化し”“未来へ手渡す”
その挑戦をしています。



10月14日(水)

ここ、スイーツバンクは、家族団欒の象徴である
ダイニングテーブルを13倍にスケールアウトし、
非日常の空間へいざないます。

そんな机の下にもぐると、焼きたての香りと、
色彩豊かなスイーツやギフトがお出迎え。

新しい地域の拠点・集いの場であるスイーツバンク。
”春華堂”ブランドだけでなく”浜松いわた信用金庫”
もはいった複合施設でもあり、まさに地域拠点と
してのこれからの一つの在り方を示している場です。

スイーツバンク
(春華堂)

ランチ&視察

視察

春華堂 佐藤店

商品コンセプトである「家族団欒」、
地域のお客様が気軽に足を運ぶ居心地の
良い空間がここ佐藤店にはあります。



14日(水)
Schedule

13:00～14:20	スイーツバンク ランチ&視察
14:40～15:00	春華堂 佐藤店 視察
15:15～15:50	ヤタロー地産地消工場店 視察
16:00～16:35	たこまん浜松本店・シュガーハウス マリアツェル 視察
16:45頃	ホテル解散 ※懇親会はございません。

10月14日(水)

視察

たこまん 浜松本店

地域密着型の菓子店が
目指し続ける、
たこまんの強さは
現場力にある！

地域密着型の一流一番店としてモデルで
あり続けている「たこまん」さん。

その強さの秘密の一つは「現場力」にあります。
圧倒的な第一印象力や歓迎の姿勢。

企画・売場の展開力その圧倒的な基盤を
学び、体感し、自社に落とし込むヒントを
ここ、たこまん浜松本店で学んでいただきます！

視察

シュガーハウス マリアツェル

ガレージベーカリー&コーヒー

ただモノを売る場ではない。
私たちのお店は、
地域の人々の
**笑顔、喜び、幸せの
記憶をつくる場。**

地域の笑顔が集まる場所
それが「マリアツェル」です。

子供たちの笑顔をうみ、
そしてパティシエという職業への憧れを
感じていただく場でもあります。

地域の中でどのような役割を果たす
店舗なのか？

そのことをとことん体感していただきます。



視察

ヤタロー 地産地消工場店

フードロス削減、サイクルアップを実践し、
焼きたてスイーツや地域のベーカリー、
菓子店の商品を販売するコーナー、
更に地元農家の青果コーナーを展開する新たな
地域密着型店舗として圧倒的な繁盛店です!!



10月15日(木)

治一郎が何よりも大切にしているのは、
“一歩先の美味しさ”。

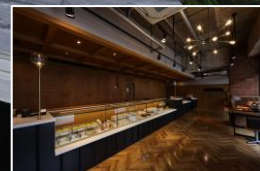
美味しさというものは味覚だけでなく、
見た目や香り、感触など、五感のすべてを通じて
「心」で感じとるものだとは私たちは考えます。
デザインやディスプレイ、お店のスタッフの接客に
至るまで、美味しさを感じていただくための
創意工夫に努めています。「心」で感じる美味しさ
それこそが治一郎のめざす本当の美味しさです。

「ヤタロー地産地消工場店」は、
作る人、買う人、食べる人の笑顔をつなぎます。
お届けするのは、この街でつくられたものばかり。
焼き立てが食べられたり、
規格外の商品をアップサイクルしたり、
新しい「おいしい!」が、詰まっています。
お求めやすい価格も、工場直販ならではの。
この街をもっと好きになっていただく
きっかけづくりの一つ。

視察

治一郎 掛川店

菓子・ベーカリー・
飲食…治一郎の
複合型店舗の
一つを視察します。



10月15日(木)

日本を代表する地域一番店が
未来に向けて歩みだす。

たこまん 掛川森林果樹公園

ご講演&視察

日本全国の地域密着型菓子屋はたこまんを目指してきました。
そのたこまんが未来への一步を踏み出した掛川森林果樹公園。
ここは一人と土地のつながりを未来へつなぐための場所です。
たこまんが大切にしてきた「身土不二」を表現しています。
掛川森林果樹公園から、これからの地域密着型業態の在り方を
共に考える時間を過ごします。

そして今回特別に平松会長よりご講演をいただきます！



株式会社たこ満
代表取締役会長
平松 季哲 氏

15日(木) Schedule

9:30	ホテル出発
10:15~10:30	治一郎 掛川店 視察
10:40~11:50	掛川森林果樹公園 【視察&ご講演】
12:35頃	浜松駅 解散

10月13日(火)
菓子TOPセミナー

【セミナー会場：オークラアクトシティ浜松】

第1講座

13:00～14:00 株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

第2講座

14:10～15:10 株式会社 S・Yワークス 専務取締役 牧田良生

第3講座

15:20～16:00 株式会社 S・Yワークス 人財創造部 チームリーダー 佐々木瑛理

第4講座

16:10～17:00 株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

17:30～ 懇親会

10月14日(水)
菓子TOPセミナー&クリニックツアー

【セミナー会場：オークラアクトシティ浜松/ クリニック：浜松エリア】

第5講座

9:00～10:00 株式会社 S・Yワークス 取締役 久保翔平

第6講座

10:10～11:10 有限会社 春華堂 代表取締役社長 山崎貴裕氏

第7講座

11:20～11:50 株式会社 S・Yワークス 人財創造部 鈴木富美

11:50～12:20 株式会社 S・Yワークス 代表取締役 佐藤芳直

13:00～14:20 「スイーツバンク」視察

14:40～15:00 「春華堂 佐藤店」を視察

15:15～15:50 「ヤタロー地産地消工場」を視察

16:00～16:35 「たこまん浜松」「シュガーハウス」を視察

16:45 ホテル解散 ※懇親会はございません

10月15日(木)
菓子TOPクリニックツアー
【クリニック：掛川エリア】

9:30 ホテル出発

10:15～10:30 「治一郎 掛川店」を視察

10:40～11:50 【視察&講演】たこまん掛川森林果樹公園

12:35頃 浜松駅 解散



たとえ高くとてもあなたのお店を選択する。

そう思われる店舗が今こそ求められる時代です。

「挑戦」

その先にある**未来**へ共に歩みだしましょう！



開催要項

【ご参加料金/お一人様】

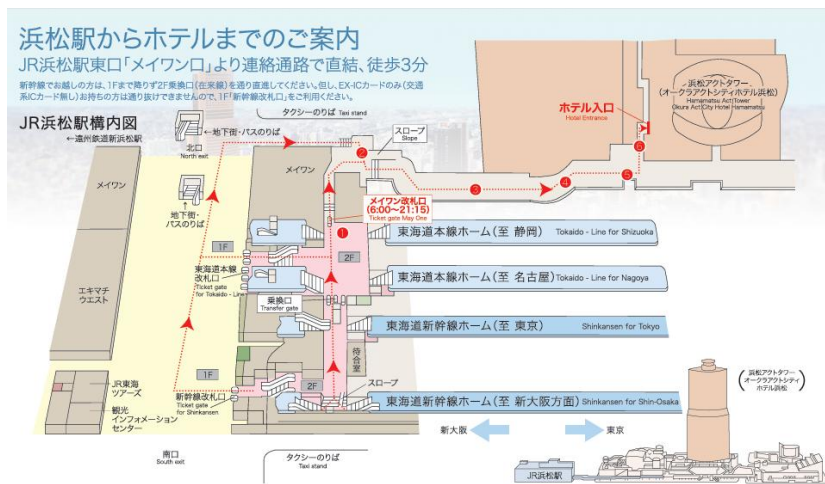
■全日程(3日間) : 298,000円(税込)

■13日セミナーのみ: 88,000円(税込) ■13日&14日: 230,000円(税込)

※宿泊費・懇親会費・ランチ代は別途ご請求させていただきます。

【セミナー会場】

オークラアクトシティ浜松



▶住所: 静岡県浜松市中央区板屋町111-2
▶TEL: 053-459-0111

※JR浜松駅東口「メイワン口」より
連絡通路で直結、徒歩3分

【お申し込み方法・キャンセル規定】

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またはお電話よりお申し込み下さい。
また、お申込後のキャンセルは、2026年9月1日までにご連絡ください。それ以降のキャンセルはご参加料金の50%をキャンセル料としていただきます。また9月12日以降のキャンセル及び当日不参加につきましてはご参加料の100%がキャンセル料となりますのでご注意ください。

【お振込み口座】

みずほ銀行(銀行コード: 0001) 仙台支店(支店コード: 723) 普4326931

フリガナ カ エスワイワークス (注: ピリオドはありません)

口座名義 : 株式会社S.Yワークス (注: SとYの間に「・」 midpointではなく「.」ピリオドが入ります。)

※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。

【注意事項】

視察ツアーはバスの座席に限りがあります。先着順の対応と致しますのでご了承下さい。



株式会社S・Yワークス

住所: 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町一丁目2-25 仙台NSビル8F

TEL: 022-722-2007 FAX: 022-722-1770 HP: <https://www.syw.jp>

担当: 牧田良生・久保翔平・佐々木瑛理

第44回 佐藤芳直
菓子TOPセミナー&クリニック2026 申込用紙

◆お申し込み専用FAX：022-722-1770◆

【お問合せ先】

■セミナーコード：28100

TEL：022-722-2007（平日：9:30～17:30）担当：牧田・久保・佐々木

【料金/お一人様】

①全日程(3日間)：298,000円（税込）

②10/13セミナーのみ：88,000円（税込）

③13日&14日(2日間)：230,000円（税込）

※宿泊費・懇親会費・バス移動費・
ランチ代は別途ご請求させていただきます。

フリガナ		フリガナ	
企業名：		代表者名：	(役職：)
所在地：	〒 -	連絡 担当者名：	(役職：)
E-Mail：	@		
フリガナ			
参加者：	全日程	懇親会 参加	宿泊 希望
(役職：)	セミナー のみ	13日&14日 【2日間】	シングルユース 希望
フリガナ			
参加者：	全日程	懇親会 参加	宿泊 希望
(役職：)	セミナー のみ	13日&14日 【2日間】	シングルユース 希望
フリガナ			
参加者：	全日程	懇親会 参加	宿泊 希望
(役職：)	セミナー のみ	13日&14日 【2日間】	シングルユース 希望
フリガナ			
参加者：	全日程	懇親会 参加	宿泊 希望
(役職：)	セミナー のみ	13日&14日 【2日間】	シングルユース 希望
フリガナ			
参加者：	全日程	懇親会 参加	宿泊 希望
(役職：)	セミナー のみ	13日&14日 【2日間】	シングルユース 希望

【キャンセルポリシー】セミナーお申し込み後のキャンセルにつきましては、
2026年9月1日までにご連絡ください。それ以降のキャンセルはご参加料金の50%を
キャンセル料としていただきます。また9月12日以降のキャンセル及び当日
不参加につきましてはご参加料の100%がキャンセル料となりますのでご注意ください。

上記の内容通り申し込む。(☑をつけてください。) ☐

T	F/S	F/S	N
/	F S	/	/