

動画で
学ぶ!

和菓子店・洋菓子店対象



現場と共に学ぶ!

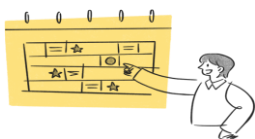
2026年

菓子店経営の 徹底強化事項

攻めの2026年! 確かな結果を出す経営へ

原材料原価の高騰、物価高騰&値上げによる客数減、顧客の消費の慎重化等など、経営を取り巻く環境は、2026年も引き続き厳しい状況が続きます。苦しい時だからこそ重要になるのは、原理原則に立ち返り、確かな計画を立て、質の高い行動を経営者だけでなく、全社一丸となって取り組んでいくことです。

2026年お菓子屋さんに集中して頂きたいことを1本の動画にまとめました。現場の方と一緒に聴きください。



最新
菓子業界動向



利益基盤をつくる
商品政策



販売現場における
徹底集中事項

受講方法 録画配信

費用 5,500円(税込)

※こちらは2026年2月に収録した
映像です。

こんな人にオススメ

- ☒ 2026年の集中経営テーマを学びたい方
- ☒ 現場と経営方針を共有したい方
- ☒ 確かな成果を出し、会社の活気を作りたい方
- ☒ 菓子業界動向を知りたい方

動画内容

時間	講座内容	講師
20分	2026年 菓子業経営における徹底集中テーマ ①2026年はどうなる？菓子業の業界動向は？ ②原価高騰、客数減。厳しい経営環境に立ち向かう菓子店経営必須事項	S・Yワークス 専務取締役 経営コンサルタント 牧田良生
20分	2026年絶対に外せない！ 販売現場が取り組むべき3本柱 ①ブランドイメージを左右する第一印象への徹底集中～キーワードはPTA～ ②100の説明より1の価値あるトークを！お客様に“伝わる”商品価値を伝えるトーク ③たった5秒でできる、お客様との距離を縮める接客 プレゼント ☒ 一番点集中トーク 社内共有フォーマット ☒ 常連さんお名前覚えシート	S・Yワークス 経営コンサルティング本部 人財育成トレーナー 玉虫祥子

本動画
使い方の
スズメ！

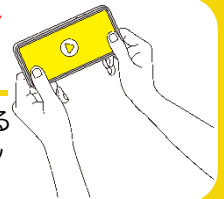
店長会議にて
今後の方針決定の参考に！

会議で動画視聴後に、会社として
取り組むことを決める参考に
お使い頂けます。



各現場&個人でスキマ
時間で学べる！

動画を現場リーダーと共有する
ことで、時間がない中でも学ん
で頂けます。



【講師紹介】

専務取締役 経営コンサルタント

牧田 良生

特に製造現場の効率化や強い単品づくりをテーマに活動を行っている。これまでの実績としては、年商17億円、赤字9,000万円の菓子店を1年で8,500万円の黒字化、年商20億円の菓子店の工場生産性を現状の1.8倍化、年商2億円の洋菓子店の主力単品開発など多数。



経営コンサルティング本部

人財育成トレーナー 玉虫祥子

「販売」を中心研究テーマとし、全国の繁盛店トップクラスの接客術、販売術の情報を分析し、接客のルールを確立。製菓製パン業を中心とし、これまで2,000人以上の人財育成に力を注いだ。特に販売力UPの仕事を得意とし、自らも現場に立ち、百貨店から地域密着店舗など様々な店舗の売上向上で成果を出している。



2026年菓子店経営の徹底強化事項【動画】

◆お申し込み専用FAX 022-722-1770◆

【電話による連絡・お問合せ先：022-722-2007（平日：9:30～17:30）担当：牧田・玉虫】

【セミナーコード】 28150

■ご参加料金：5,500円(税込)

■受講方法：録画配信（お申し込み後、ご入金確認後に視聴方法をご案内します）

お申込み書

法人名		電話番号
		Fax番号
御名前	ふりがな	Mailアドレス
	(役職)	

お申込み用紙に記載されたお客様の情報は、セミナーのご案内といった当社の営業活動やアンケート等に使用することがあります。法令で定める場合のほか、お客様の承諾なしに他の目的に使用いたしません。

上記の内容通り申し込む。（お間違いなければ☑をお願いします。）

☐

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