

3代目社長就任から約4年、
100年企業に向けて
老舗ベーカリーが描く未来

限定

10名様

神戸の老舗 イスズベーカリー

創業79年・3代目が挑む

地元にも愛される続けるための

継承と革新の経営論

井筒 大輔 氏

株式会社 イスズベーカリー 代表取締役

1980年生まれ。神戸市出身。辻製パン技術専門学校で製パン技術を学んだ後、9年間「ドンク」(神戸発祥のベーカリー)でパン職人として修行。2012年「イスズベーカリー」へ入社。2021年3月に3代目社長に就任。

店舗視察&ゲスト講演決定!!

当日は、店舗視察&代表 井筒大輔社長によるスペシャル講演から、

地域に愛され続ける ブランドに隠された、

「永続企業の3条件」 を学んでいただきます!!

10月30日(木)開催!!

開催場所：神戸近郊



日本最古のパンの歴史を持つ神戸で 地域一番店として輝き続ける秘訣に迫る！

＼150年以上もの歴史を持つパンの街で、パン部門神戸市初の「神戸マイスター」に認定された現会長井筒英治氏をはじめとして、その確かな技術と挑戦し続ける姿勢に多くのファンが集まり、長く愛されています。今回は、愛され続けて79年目を迎えるイスズベーカリー 代表取締役 井筒大輔氏に店舗視察とこれまで取り組んできたこと、今後描いていきたい未来についてお話頂きます！



【永続企業の絶対条件】

「名物単品化」

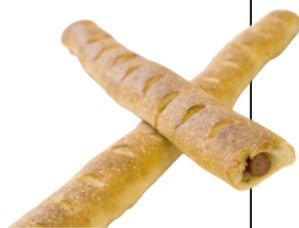
▶ベストセラーよりもロングセラーを！

「顧客密着性」

▶ブランドとは良い記憶の集積である！

「商品変化性」

▶常に変化し、生成発展せよ！



《イスズベーカリーの永続に向けた取り組み》

イスズベーカリーが 育んできた神戸の味



今年で55周年を迎える看板商品【ハード山食】は、第20・21回全国菓子博で内閣総理大臣賞受賞を受賞。人気No.1の【トレロン】は、年間で約10万本の販売実績を続けているロングセラー商品です。是非現地でご賞味ください！

地域に根差す 取り組みの数々



全国的に注目されるイスズベーカリーですが、その根幹には地元神戸に対する深い愛情が込められています。コラボパンや地域のお祭りの関連イベントも実施しています。積み重ねてきた地域との一体感を、視察を通して感じていただきます。

革新し挑戦し 続ける商品開発



老舗でありながらも、日々新たな挑戦を続けています。社長も参加し、各店舗の責任者が集まって試食会を実施。全てはお客様に喜んで頂くため、生活の中にイスズベーカリーがある楽しさを追求しています。

開催スケジュール

時間	行程
12:50	三宮駅集合
13:00～13:15	イスズベーカリー「神戸スクラ三宮店」
13:25～13:45	パネホマレット
13:55～14:35	パン焼きどころRIKI
14:45～15:00	イスズベーカリー「元町店」
15:30～17:30	イスズベーカリー本社工場 第一講座「イスズベーカリー3代目が考える愛されるための条件」 株式会社 イスズベーカリー 代表取締役 井筒大輔氏 第二講座「まとめ講座」 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
18:00～20:00	懇親会

日程

2025年 10月 30日(木)

■開催時間:13:00～17:30(集合 12:50)

■集合場所:三宮駅

ご参加費用

ご参加費:44,000円(税込)

懇親会費:8,800円(税込)

■懇親会はご希望者のみとなります。

■懇親会会場

Vegetable Dinning 農家

地元生産者と密な繋がりを活かしたお料理が特徴のお店。
契約農家さんより仕入れる近郊野菜と瀬戸内海から日本海の海の幸、
兵庫特産のお肉を使った旬料理をいただきます。



■注意事項■

- ①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。
- ②セミナー申込み後のキャンセルのお申し出がある場合、7営業日前17時30分以降のお取消しは、ご参加費用の50%、当日の欠席の場合には参加費用の100%をキャンセル料として申し受けますのでご了承下さい。
- ③最少催行人数に到達しない場合には、中止とさせて頂く場合がございます。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。

百年企業を創る

株式会社 S・Yワークス

〒980-0811

宮城県仙台市青葉区一番町1-2-25 仙台NSビル8階

TEL:022-722-2007 FAX:022-722-1770 担当:亀田