【五感刺激型®食パン１番化】セミナー　概要

【1】日時：　2021年11月17日(水)　14：00～17：00　会場受付13：30～
＜視聴テスト配信＞ 13：30 ～

【2】会場受講【先着15名】：リクロー株式会社　心斎橋サポートオフィス
大阪市中央区西心斎橋1丁目4番5号　関西トラスト 御堂筋ビル 6F

オンライン受講：＜１＞Zoomにてオンラインでのライブ配信をいたします。
＜２＞お申込時にご登録いただいたメールアドレスへURLとPASSを前日までにお送りします。開催日時にZoomへアクセスください。

※本セミナーは新型コロナウィルス対策として、選択受講いただけます。

【3】お申込みについて：下記ご記入の上 ＦＡＸ 送信をお願いします。

【4】料金について（税込）

グループ会員（コンサル・ダントツ・藤岡パンネット）	シズル無料会員	一般
5,000円	11,000円	22,000円

グループ会員の申込はコチラから　シズル無料会員の登録はコチラから　シズルWEBコンサル（初回30分無料）詳細はコチラから

【5】料金のお振込みについて：
申込連絡確認後、１週間以内に下記セミナーお申込み専用口座へお振込みをお願いします。
三井住友銀行　新大阪支店　普通３９８２３８８　㈱シズル
※振込手数料はお客様でご負担願います。
※キャンセル料について
11/4(木)以降は参加料金の50%、11/11(木)以降は100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。

【6】お問い合わせ：株式会社 シズル
〒532-0011　大阪市淀川区西中島7-1-29　新大阪SONEビル7階
TEL：06-6889-3737（10時～17時）　担当：モウリ

【五感刺激型®食パン１番化】セミナー お申込み　FAX：06-6889-3570

フリガナ		フリガナ	
御社名		代表者名	
ご住所	〒　　ー	連絡担当者	※お申込確認のため、ご連絡させていただきます。
ＴＥＬ		ＦＡＸ	店舗数
ご連絡担当者メールアドレス	@		

参加者						
	フリガナ	役職	会場受講・オンライン受講	フリガナ	役職	会場受講・オンライン受講
	1			2		
	メールアドレス @			メールアドレス @		
	フリガナ	役職	会場受講・オンライン受講	フリガナ	役職	会場受講・オンライン受講
	3			4		
	メールアドレス @			メールアドレス @		

シズルのWEBコンサル（初回30分無料）に申し込む　□　※詳細は後日、担当よりご連絡させていただきます。

売上1.3倍！販売数12倍！一番商品構成比22%！

お客さまの心を動かす

【五感刺激型®食パン１番化】セミナー

～オンリーワン・香り・焼きたて・地元で永く愛され応援されるパン屋さんになる～

成果① 食パン専門店に求められる！
『おいしい、買うだけ』から
『香り・焼きたて、人と人とのつながり！』
『パン工房と一番商品・商品変化の楽しみ』

成果② 高級食パンブーム対抗！
集客・生産性・利益アップ！
『独自の強みの新・食パン』
売上の柱をガッチリつくる

日時　2021年11月17日（水）
14：00～17：00
（30分前からオープン予定）

対象
・高級食パン店オーナー
・本部担当者
・オーブンフレッシュベーカリーのオーナー・店長

費用
一般さま　：22,000円
ｼｽﾞﾙ無料会員：11,000円
ｸﾞﾙｰﾌﾟ会員：　5,000円

申込

主催
五感コンサルティンググループ
株式会社シズル　代表取締役　藤岡千穂子
〒532-0011　大阪市淀川区西中島7-1-29　新大阪SONEビル７階
■お問い合わせ　06-6889-3737（担当：モウリ）

企画・講師
㈱骨太経営　高木雅致
㈱シズル　藤岡千穂子

～オンリーワン・香り・焼きたて・地元で永く愛され応援されるパン屋さんになる～

“進化させよう” あなたのお店の強みの『オンリーワン食パン』にする!!

五感刺激マーケティング®実践で実現する

『シズル』のビジョン。
パンでつながる人と人。心と心。
地元客に永く愛され、
応援されるパン屋さんへ!!

今！チャンスのとき “新しい成長市場へ” 自ら進化させよう

パン店経営のオーナーの皆様へ心より感謝申し上げます。

今！チャンスの時…「お客さまの毎日の中にある食パンとは何か」という本質から、マーケティングの原則と時流適合、自店適合する力を身につけ、実践しませんか。

2013年の食パン専門店の開店から、8年が経ち1000店を超えてきました。日常的なものになり、すっかり景色となった成熟市場、レッドオーシャンの真っただ中。

安価な食パンから厳選素材の食パンの体験で食パンの価値が高まりました。食べ方のバリエーションも増えました。一方では同質化。淘汰を待つのか…。食パン専門店、繁盛店徹底分析、ルール化しました！

さ！今から自らを進化させお客さま・スタッフ・オーナーの豊かさ、幸せを“あなたの食パン”で実現しましょう。

千載一遇のチャンスを手に入れてください。

ぎゅっと圧縮三時間！
ぜひ、本セミナーをお聴きください。

2021.9.28
シズル　藤岡千穂子

活気あるパン工房ファクトリー

札幌どんぐり
入口に
山積みの小麦粉
「１から仕込んでます」が伝わる

ロサンゼルスGjusta
オーガニック小麦粉山積み

「鮮度の見える化」→ 京都コネルヤ
焼き上がりボード

独自食パン展開

福岡パナシェ
絶対トースト
「どう食べてもらうと一番おいしいのか！」

京都コネルヤ
ロングおさつ

福岡パナシェ
もち麦もちもち食パン

手づくりの見える化

台湾屋台
炭焼き
サンドイッチ

常連客づくり・一番商品化

【毎日開店１０時焼き上げ！！】
【１日４本限定食パン！！】
「ちぎってそのまま　豆乳食パン」

焼き立てアツアツを
そのままちぎって食べてほしい
[redacted]のオリジナル、[redacted]にしかない
ふわっふわ、もっちもちの食パンです！！

毎日開店時に
焼き立てアツアツをお渡しできます！！
４本限定で売り切れ次第終了となります。
お早めにお越しくださいね☆
もちろん前日までの予約も承ります！！

ダントツメルマガより W店

独自バリエーション

札幌どんぐり
日替わり
食パン
「毎日の
楽しみ♪」

安定・常連客づくり

藤沢RPINY
発祥店
「食パン回数券」
で「お客さまと
強くつながる」

時　間	講　座　内　容
14：00 ～ 14：50	**1．時流と原則** 『クラフト化・職人技』『ファクトリー』『本物』 『鮮度』『五感刺激マーケティング®』 ①食パン専門店はレッドオーシャンから 独自ブルーオーシャンへ ②今！お客さまの心を動かす『五感刺激マーケティング®』
14：50 ～ 15：30	**2．独自、進化のさせ方** 『毎日食パン』『プチぜいたく』『高級食パン』 ①自店独自の一番商品と進化のさせ方「商品名・店外告知・ツール」 ②食パン売上構成比率40%の柱づくり ③“焼きたて食パン提供”ファクトリー型店づくり
15：45 ～ 16：45	**3．継続的に売れる仕組みを身につける** 『再来店』『商品変化サイクル』『販促担当者育成』 ①再来店のための商品変化「サイクル、量、価格」 ②食パンバリエーション展開 ③お客さまと強くつながる仕組み
16：45 ～ 17：00	**質疑応答**

私達2人が お伝えさせていただきます

㈱シズル
代表取締役
藤岡千穂子

ベーカリーコンサルタント第一人者。
【33年間の信念】
繁盛店づくりはお客様づくり。人づくりで繁盛店をつくる。“お客さまの心を動かす”一番商品づくりをする。『パン繁盛塾』主催2013年～。日本国内302名、中国・韓国・台湾・シンガポール604名参加。お客さま視点で商品・売場・販促を鋭くチェック、すぐ実践できるようストレートに表現する。
【これまでの実績】
パン店支援4539店（国内）3043店（海外）

㈱骨太経営
代表取締役
高木雅致

成熟した飲食業界において、新しい視点からの「五感刺激マーケティング®」を構築、提唱する。
その手法を応用し、繁盛店づくりに数多くの成功店をもつ。経営者のためのマーケティング勉強会「経営戦略クラブ」や「五感塾」・「店長塾」などを主催。

成果　新たな売上のかたまりをつくる 強い新規事業にするために・・・

①あなたのお独自の集客・一番商品がつくれる（福岡Ｐ店、千葉Ｃ店、御殿場W店、福岡S店、多数）

②客数、客単価アップできる（福岡Ｐ店120%、京都C店）

③店づくりから、お客さま、スタッフづくりできる

④継続的、繁盛店づくりのスタッフのやりがい・仕事をつくれる（札幌Ｄ店、川越R店、全国多数）

⑤永く地元客から愛される応援されるパン店になれる