

繁盛店なら必ずやっている・知っている!

3/27(木) 28(金)
開催!

製麺体験・講習会

完全予約制!
(定員10名)

関西の麺業界でいくつもの繁盛店を生み出してきた達人達が、融資の受け方、出店の好立地・悪立地、店舗・厨房設計、最新の厨房機器、麺に合わせる出汁、人気の出汁、最新の粉、製麺の仕方等々、繁盛店欠かせない秘密を教えます。
新規出店を考えている方にもわかりやすく説明します。
既存店の方は現在お店で抱えているお悩みをお聞かせください。当日の麺・スープ・最新のスチームコンベクションで作ったチャーシューもご試食いただけます。

～繁盛店の作り方～

スケジュール(27日、28日も時間は同じ)

	時間	9:30~9:50	9:50~10:10	10:10~10:30	10:30~11:30	11:30~12:30	12:30~13:00
午前の部	講義	出店講習 ～不良物件・優良物件の見極め方～	厨房機器設計 ～最新の厨房機器について～	粉講習 ～最新の粉情報～	出汁講習 ～麺に合わせた出汁・人気の出汁～ 昆布編	製麺講習 ～自家製麺体験 ラーメン・つけ麺～ ※試食付き	相談会 ～現在のお悩みご相談ください～
	講師	 イズミ工務店	 株式会社 兼光産業	 NIPPON 日本製粉株式会社	 御所南かつお株式会社	 不二精機株式会社	
午後の部	時間	14:00~14:20	14:20~14:40	14:40~15:00	15:00~16:00	16:00~17:00	17:00~17:30
	講義	出店講習 ～不良物件・優良物件の見極め方～	厨房機器設計 ～最新の厨房機器について～	粉講習 ～最新の粉情報～	出汁講習 ～麺に合わせた出汁・人気の出汁～ だし鯉編	製麺講習 ～自家製麺体験 ラーメン・つけ麺～ ※試食付き	相談会 ～現在のお悩みご相談ください～
	講師	 イズミ工務店	 株式会社 兼光産業	 NIPPON 日本製粉株式会社	 御所南かつお株式会社	 不二精機株式会社	

こんなお悩み
ございませんか?

仕入れ麺

オリジナルな麺でもっとこだわりたいが、仕入れ麺では限界があり、コストもかかる。

手打ち麺

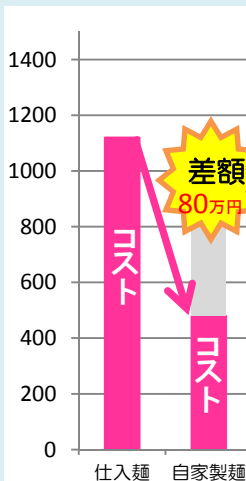
こだわりの麺だが、提供数に限界がある。

製麺からご試食まで、
実際にご体験いただけます。

ご指定の粉での製麺も可能です。



自家製麺に切り替えるだけで
売上・利益は大きく変わります



仕入れ麺を自家製麺に切り替えるだけで麺のコストは大きく変わります。しかも自分だけのレシピと自家製麺というブランド価値によりコストだけでなく売上向上にも寄与します。ぜひ一度ご相談いただきますようお願いいたします。

※仕入れ麺1玉50円・1日100食/月26日営業で試算

開催場所 京都市勧業館



京都市左京区岡崎成勝寺町9-1
(二条通東大路東入)

3/27(水)28(木)
開催!

各専門家が教える 講習会&製麺体験

不二精機が贈る!!



8割強のトップシェア実績

おにぎり成形機のバイオニアが手掛ける

ロール製麺機



新規開店、既存店の売上・利益向上、店舗展開の伸び悩みなど
麺・スープだけでなくどのようなお悩みもサポートします。

講習会参加申込書

住所	参加者名
電話番号	店舗名

※開催場所:京都市勧業館(みやこめっせ):京都市左京区岡崎成勝寺町9-1(二条通東大路東入)

※FAX又はお電話でご予約ください。

※定員になり次第締め切らせていただく場合がございます。

※当日は費用等は必要ありません。

※お店で使用している既存麺と合わせることもできます。 麺を是非お持ち下さい!!

※うどん・そば・ラーメン・生パスタ あらゆる麺が製麺できます。

申込先:FAX 06-6368-3355 TEL:06-6368-3900