

焼売セミナー 開催

「シュウマイ潤に学ぶ!」焼売酒場の



シュウマイ潤 (種藤 潤 / jun tanefuji)

勝ちパターンとは?

1977年神奈川県生まれ。
 大学卒業から独立し、現在はフリーランスとして取材執筆を行う。
 2015年頃からシュウマイ研究を開始。Instagram「焼売生活」を中心に情報を発信。2018年5月にTBS「マツコの知らない世界」でシュウマイの知らない世界を紹介。同年8月には崎陽軒社長と対談。
 2019年1月には「東京シュウマイ弁当」を監修した。2020年5月には、東京食材活性化を目指す「メイドイン東京の会」とコラボレーションした「東京焼売」を発売予定。他にもシュウマイ関係のイベント企画や執筆、商品開発等を行っている。

“焼売”の新しい発見がココにあります!

3,260金

日程

2021年3月26日 (金)

【セミナー】15:00～16:30 ※受付14:30～

会場

焼売のジョー立川店 ※3/9新規オープン

〒190-0022 東京都立川市錦町1-3-28

<アクセス>

⇒JR中央線・南武線 立川駅 徒歩1分 多摩都市モノレール 立川南駅 徒歩3分

参加費

2,000円

定員

30名

※お申込先約とさせていただきます



18:00より当会場にて、日本シュウマイ協会の定例活動のひとつ、「シュウマイを食べる会」を開催致します。「焼売のジョー」特別コースをお楽しみ頂きながら、シュウマイ潤氏や焼売フリークとの会話をお楽しみ下さい。

会費:5,000円(焼売中心の特別コース+飲み放題) ※会費の一部は協会の活動資金に充てさせていただきます

お申込み
方法

お電話の場合

03-5550-2109

下記内容をお伝え下さい。

FAXの場合

03-5550-2113

下記申込書をお送り下さい。

お名前		参加人数	名
御社名		部署/役職	
ご連絡先		店舗名	
業種	<input type="checkbox"/> 外食企業 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 卸/サプライヤー <input type="checkbox"/> その他 <small>※該当される業態にチェックを入れて下さい</small>		

焼売ブームの到来で昨年は多くの焼売専門店が誕生、今年は"焼売バブル"が感じられる。昨今の焼売ブームを語るうえで欠かせない人物といえば、シュウマイ潤(本名:種藤潤)である。

この度、シュウマイ潤氏を講師に招いて、活性化している昨今の焼売市場についての実例や、焼売の魅力を存分に味わえるメニュー作りなど、焼売酒場の勝ちパターンをお話してもらいます。

また、焼売酒場の火付け役となった、福岡「焼売酒場いい」のメニュー戦略、客席レイアウト研究など、「焼売酒場いい」の全貌を公開。また、焼売酒場のチェーン化に成功した「焼売のジョー」の売れるロジック、FCモデルをご紹介します。

焼売の全てが学べるセミナーです。

～セミナー概要～

■ **テーマ① 【焼売酒場の勝ちパターン】 ⇒ シュウマイ潤氏**

焼売市場の実例、焼売メニューの差別化、焼売で儲ける秘訣、焼売酒場の必要要素

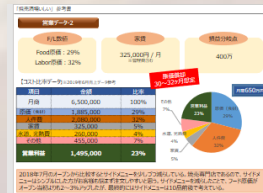


■ **テーマ② 【「焼売酒場いい」徹底解剖】 ⇒ フードリンクニュース小山**

「焼売酒場いい」とは?、メニュー戦略、客席レイアウト研究、月商、FLなど



店舗概要		店舗情報	
店名	焼売酒場いい	業種	飲食店
店舗タイプ	焼売専門店	業態	単店
店舗面積	約 100㎡	店舗数	1
開業年月	2010年	所在地	福岡県福岡市
客席数	約 30席	売上	約 1,000万円/月
従業員数	約 10名	FL	約 20%



■ **テーマ③ 【チェーン化に成功した「焼売のジョー」とは?】 ⇒ (株)INGS**

業態コンセプト、メニュー戦略、売れるロジック、テイクアウト、FCモデルなど

