

冷凍スープを使った、

# らーめん繁盛セミナー

なぜ命とも言えるラーメンスープを、  
外注するべきなのか？

こんな人にオススメの内容です

- ✓ 現在店舗展開を考えている方
- ✓ 仕込みが大変だと感じている方
- ✓ スタッフの獲得教育に悩まれている方
- ✓ 商品の安定しないと悩んでいる方
- ✓ 売上げUPにお悩みの方

お客様に最適のスープをご提案します

株式会社オイシード 代表 長島

[nagashima@oiseed.co.jp](mailto:nagashima@oiseed.co.jp)

現在冷凍スープを使った経営指導を全国で展開中。

FC本部として10店舗展開したところで、食材供給とコンサルの2本立てにし、

「必要なものだけ供給し店主の笑顔を」を合言葉に奮闘中!!

参加者特典プレゼント!!

- ・店舗ハウスルールフォーマット
- ・簡易版店舗管理ソフト



## ◆プログラム

### ラーメン店取り巻く環境 繁盛店舗の仕組み考え方

【高開業率・高廃業率の飲食店、  
どのように繁栄していくのか？】  
→戦略・商品・人の作りかたを徹底解説!!

【冷凍スープを使った商品作り】  
→その日から始められる！  
売れるラーメン・トッピング作り・オペレーションを徹底解説!!

【WebSNSを使った集客方法】  
→低投資で出来る集客方法をご紹介!!  
→Web集客で成功している飲食店戦略を  
マル秘大公開!!

【人財獲得、教育が困難な時代をどう乗り切るか】  
→明日からできる日々のコミュニケーション  
を変えて店舗風土を変える実践戦略!!  
→客単価を上げるPOP作成術とは!?

※内容は多少変更になる場合があります。



会場 : 丸紅食器設備 埼玉県川越市問屋町9-2  
協同組合バンテアン内  
日時 : 10月2日(月) 10:00~16:00 (以降質問ご回答時間)  
10月3日(火) 10:00~16:00 (以降質問ご回答時間)  
10月4日(水) 10:00~16:00 (以降質問ご回答時間)  
参加費 : ¥5,000

オイシード ☎ 03-5843-9263 📧 [oiseed815@gmail.com](mailto:oiseed815@gmail.com)

丸紅食器 ☎ 049-222-3017 📧 049-225-5372