

テキサスロードハウス(ステーキ)

■お客様の心わしづかみ『ユニークな体験』

- ・無料提供のピーナッツ!
- •焼きたてパンや自家製シナモンバターもお替り自由…
- ▶58年の歴史と全米480店以上展開





ドジャース(スタジアムツアー見学予定)

■最強チームづくりを学ぶ 2024年

ワールドシリーズチャンピオン

- •100年以上の歴史
- ・個を強くするサポート
- スーパーファンづくりのための イベント「ファンサービス満載」
- ・地域貢献が半端なくすごい!

お申込締切 2025年3月21日(金)

WEBフォームからも ▶ お申込みいただけます



2025年 直際度 6月11日~16日

(4泊6日) 定員12名 ※最少催行人数8名

視店

第 50 回 五 感 !刺激マーケティング海外繁盛視察®セミナー

五感コンサルティンググループ

(株)骨太経営 (株)シズル

【企画・コーディネーター】 藤岡千穂子



■A会員様一人様当たり

87万円~

■B会員様一人様当たり

88万円~

■一般企業様一人様当たり 90万円~

■※お食事代は別途 15万円

(ディナー4回+ランチ4回、視察・美術館入場料金等含む)

いつもありがとうございます。

五感刺激マーケティング海外繁盛視察®セミナーは今回で50回目を迎えます。 記念すべき50回目の視察は7年ぶりのロサンゼルス。

パンデミック後のアメリカで食の変化を知り、お客様の変化にどう進化しているの か、ご一緒に体験ください。

"これからの飲食業は面白い""うちでしかやれない""人が輝きお客様が笑う" "地域が元気になる存在になること"を本視察で一緒に見つけましょう。

本セミナーの特徴

五感刺激マーケティング®=飲食の「感動体験」からあなたのビジ ネスの成長にお役立ていただけます。

- ① 少人数で体験型(予約困難店の視察)
- ② 本能刺激型の厳選店
- ③ オーナー・責任者のインタビュー・キッチン視察
- 4 コーディネーターによる原理原則と時流の解説
- ⑤ これからの成長ポイントの提言
- ⑥ 師と同志づくり

第50回目を迎えます。本当にありがたいことです。 是非、本海外視察セミナーに楽しくご一緒ください。

> 五感コンサルティンググループ 高木雅致•藤岡千穂子



2023年11月スペイン視察 (マドリード・バルセロナ)

視察予定

コースの詳細は1週間前に決まります。

※視察店の詳細は次ページ以降をご参照ください。

注目レストラン

注目ファストカジュアル

フードマーケット

■テキサスロードハウス 独自のユニークな体験の連続

(ステーキ)

ニュー投入 ピーナッツ/焼き立てパン お替り自由

■アップルビーズ・グリル+バー 薪を全店導入、新しい一押しメ

■グランドセントラルマーケット

■アナハイムパッキングハウス

■ヒューストンズ(ステーキ) 消費者No.1。実演型キッチン。本 セミナーでは定番店。今回の変化 が楽しみ♪

■レッドロブスター 若者客の取り込み 利用ニーズ、祝いのメニュー導入

カフェ・ベーカリー・パンケーキ

■ザシカモアキッチン

ファーストフード

■ブラッドソーズバーベキュー

■ザグリドルカフェ

■トレーダージョーズ

(セルフシュラスコ) ■ギサドス

|インアンドアウトバーガー

(ハンバーガー) ■ブリックス&スコーン ■ジョアンズオンサード

(ミニタコス・ミシュラン・セレテッド) ■ホールフーズマーケット

■エラワンナチュラルフーズ

食品スーパー

■ジミージョンズサンドイッチ

(カスタマイズサンド) ■ジャスタ

■オリジナルパントリーカフェ

■ブッチャードーターズ



Texas Roadhouse(テキサス・ロードハウス)

- カジュアルチェーン店 -



1965年創業。アメリカに450店舗以上 展開しているカジュアルステーキ チェーン店。

USDA認定チョイス級のビーフ使用。 職人の手切り「ハンドカット」にこだ わる。肉のディスプレイから肉を選 ぶ。無料提供のピーナッツや焼き立て の温かいパン、自家製シナモンバター もお替わり自由。なんと楽しく面白 い。

<画像は公式HPダウンロードメニューより引用>

In-N-Out Burger(イン・アンド・アウト・バーガー)

地産地消・地域密着

ー ローカル・ファミリーチェーン店 ー

フレッシュ!商品2種・優秀な人材・地域密着型。家族経営で76年続く。直営324店舗展開。 Baldwin Park で1948年に創業。南カリフォルニアを代表する人気バーガーショップ。 創業以来、その人気は衰えることを知らず、現在では西海岸エリア一帯で、300箇所のロケー ションに店舗を構える巨大企業に成長。全ての店舗が直営店である。







過去消費者 レポート No.1店

Houston's(ヒューストンズ)

- アッパーなチェーン店 -

アメリカ視察定点観測店!!!



日本のレストラン文化を早く取り入れた。布のおしぼりの手渡し、箸、鉄瓶の茶器、寿司メニュー。トラディショナルなアメリカンレストラン。「ヒルストーン」というレストラングループが経営する有名なチェーン店。特徴は全てが「適切」。文句のつけようがない。店内の雰囲気は高級レストラン的で、チェーン店だとはとても思えない。

The Griddle Cafe(ザ・グリドルカフェ)

超行列人気!!繁盛原則

ー ボリューム体験 ー



1919年創業の老舗レストランで、ハリウッドとともに生まれ、その栄枯盛衰の中で100年以上の歴史を刻み現在に至る伝説のレストラン。アメリカでは人気のレッド・ベルベットフレーバーのパンケーキや、オレオパンケーキ、ストロベリー&コーンフレークパンケーキなど種類も豊富。大きさが顔ほどもある。

CHIPOTLE(チポトレ)

全米人気トップクラス!!

- 専門店から学ぶ -



正式名称は『チポトレ・メキシカン・グリル』という。1993年にデンバーで1号店を開業し、欧米を中心に約3000店舗。オーガニック素材。メニューは大きく4種類「ブリトー」「ボウル」「タコス」「サラダ」があり、各種トッピングを追加していく自由度の高いメニューが特徴。

<画像は公式Instagramより引用>

Jimmy John's(ジミー・ジョーンズ)

全米外食企業成長率2倍↑

- 大手サンドイッチメーカー -



鮮度抜群!好きな素材、ソース、トッピングをチョイス、カスタマイズできる。

<画像は公式Instagramより引用>

成長率 トップ クラス ∕

Dutch Bros Coffee (ダッチ・プロス・コーヒー)

ドライブスルーコーヒー専門店

ー ティーンに人気 ー



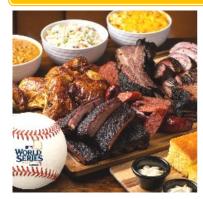
1992年~デーンとトラビスのボーズマ兄弟が設立。三代にわたる酪農場、環境規制で苦戦。新ビジネスとして、エスプレッソ12.05 \$ 手押し車1台。①アイスカフェラテ中心でドリンク種類多数。②カスタマイズ豊富。③写真映え商品。④営業時間が長い(AM5~PM22)。⑤ドライブ中でも飲みやすい飲み口。

Bludsos BBQ(ブラッドソーズバーベキュー)



ビュッフェ式!専門店から学ぶ

- 伝統的なテキサススタイル -



創業者のケビン・ブラッドソー氏が2008年に設立し、彼の家族の 伝統的なテキサススタイルのバーベキューを提供。スモークされた 肉の風味と豊かな味わいで知られ、特にリブやブリスケットが高く 評価されている。

6品から8品を載せられるトレーを注文し、6種類のスモークミートと7種類のサイドメニューから選ぼう。スポーツ観戦もできる。

<画像は公式Instagramより引用>

Joan's on Third(ジョアンズ・オン・サード)





ー セレブ御用達レストラン ー

家庭料理のエキスパートとも呼ばれるオーナーが、ケータリングのお店としてスタートしたカフェ。おいしい料理が評判を呼び、エリアの中で一番の人気店といわれるまでに成長。食事の他に、惣菜、チーズ、ワイン、ペイストリーなど購入できるマーケットとしても利用できる。

<画像は公式Instagramより引用>

Grand Central Market(グランドセントラル・マーケット)



- 長い歴史を誇るフードホール -

1917年にオープンした40店舗以上の飲食店が集まるフードマーケット。地元民に愛されている。約30,000平方フィートと大規模。ロサンゼルスの歴史と文化を感じながら、世界各国の料理を楽しめる。

100年以上続くロサンゼルスの食文化の象徴であり、世界の料理が体験できる。

<画像は公式Instagramより引用>

Anaheim Packing House(アナハイム・パッキング・ハウス)





- 地元の商店やバーが並ぶフードコート -

1919年築の歴史的建造物のオレンジカウンティに残った最後の柑橘類荷造り倉庫のひとつがフードホールとして改装された。アナハイム・パッキング・ディストリクトのメインとなるアナハイム・パッキング・ハウスには個性豊かな飲食店が集まっている。SNS映えのスポットが多数。2014年オープン。

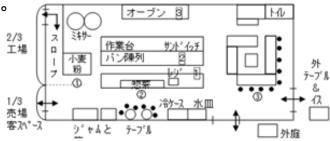


Gjusta(ジャスタ)



大人気店Gjelinaの姉妹店。地産地消のベーカリー&デリカフェ。 入口すぐの高さ2mのオーガニック小麦粉の積み上げ。パン・惣菜

の並ぶ市場的にぎわい。



Gjelina(ジェリーナ)



フランス料理とアメリカを融合し、さらにその土壌にあった自然 派の料理であるニューアメリカン・スタイルで人気を博してい る。Gjusta系列のレストラン。

<画像は公式Instagramより引用>

UOVO(ウォーボ)





"UOVO"はイタリア語で卵を意味し、こだわりのパスタ専用卵 を使った生パスタが人気のお店。

Sfoglineという手法でシートを作り麺を切り、全て毎日手作りし ている。

サンタモニカの中心地、サードストリート・プロムナードにも程 近く、アクセスも◎。

<画像は公式Instagramより引用>

CAPTAIN KIDD'S FISH MARKET & RESTAURANT





魚市場 兼 レストラン

1976年創業。新鮮な魚介類をその場で調理してくれる魚市場兼レ ストラン。

地元と海外の海域から毎日市場に届けられる最高級の魚を提供し ている。



San Pedro Fish Market(サンペドロフィッシュマーケット)





シーフードレストラン第1位

1956年にサンペドロの中心部で創業。現在、家族は4代目を迎え、3,000人以上の客席と年間250万人以上の顧客を擁するレストランを経営。カリフォルニアのシーフードレストラン第1位、米国で「最もインスタグラムに投稿されたレストラン トップ10」に選ばれる栄誉を獲得。

〈画像は公式Instagramより引用>

進化・変化 注目度1!

Applebee's Grill + Bar(アップルビーズグリル+バー)



全米で約2000店舗を展開する大手チェーンレストラン。業界でもいち早くタブレット端末を導入。一押しのメニューでも薪を使ったグリルを全店舗に導入し、絶対に店でしか味わえない料理を提供する試みを始めた。ステーキ肉などは、各店舗内でハンドカットする「こだわり」を売りにし、従業員に特別なトレーニングをしてクオリティーで違いを出している。

<画像は公式Instagramより引用>

Original Pantry Cafe(オリジナル・パントリー・カフェ)



古き良きアメリカ 84席/毎日2200人来店/365日24時間

ロサンゼルス歴史文化記念物第255号に指定されている古き良きアメリカのダイナースタイル。1924年にオープンし、2024年に100周年を迎えた。紙などのメニューはなく、店内のいたるところにメニューが書かれている。入口にキャッシャーがいるスタイルは珍しい。オーナー三代目。元LA市長。なじみのつづく理由とは?

<画像は公式Instagramより引用>

The Sycamore Kitchen(ザ・シカモア・キッチン)



ハリウッド一番オススメカフェ

かつてメルローズで高い評価を得ていた高級レストランHatfield's を閉じ、地元の人が朝ごはんを食べに来るようなカフェを目指して2015年にオープン。レンガ造りの建物は天井が高く、開放感がある。レトロな雰囲気。サンドイッチやパンケーキ、卵を使った料理など、豊富な朝食メニューを揃えている。

<画像は公式HPより引用>

HILLTOP COFFEE + KITCHEN(ヒルトップ・コーヒー + キッチン)



イッサ・レイ(インセキュア)と元NFL選手のスペンサー・ペイジンガー (All American) が共同経営するヒルトップの本店。現在は3店舗。「自分の地元に黒人、有色人種が経営するコーヒーショップがないことに、いつもがっかりしていた」という理由から、地元で2019年にオープン。 - 使命 -

<画像は公式|nstagramより引用 >

①創造性 ②地域 ③つながりの助けとなる環境の中で質の高い材料とGood Vibes (いい雰囲気)を地域にもたらすという使命を原動力にしている。

(伝統) 食文化

Pink's Hot Dogs(ピンクス・ホットドッグズ)



1939年創業。ホットドッグの老舗。

ボリューム満点・鉄板実演・目の前仕上げの繁盛店の原則の結集。 温められたパンにチリソースのかかったチリドッグが人気を呼び、 ハリウッドの名所のひとつになっている。毎年店前の垂れ幕の年数 が更新されている。てんこ盛りのフライドポテトやオニオンリング の調理場が見える。

<画像は公式Instagramより引用>

全米No. 1 売上/ 1店/

Chick-Fil-A(チックフィレイ)



日本未上陸のチキン専門店。全米のレストランチェーンの中で、 1店舗あたりの売上高は堂々の1位。大人気で、ドライブスルーは いつも列ができている。

<画像は公式Instagramより引用>

Magnolia Bakery(マグノリア・ベーカリー)



「セックス・アンド・ザ・シティ」や「プラダの悪魔」にも登場した、NY発の有名店。ふんわりとしたケーキに、カラフルなクリームが乗った見た目もかわいいカップケーキと並んで大人気なのが「バナナ・プディング」

元祖・行列のできるカップケーキ屋さん。

Trader Joe's(トレーダージョーズ)

満足保証の元祖

ー グロサリーストアチェーン ー

100坪ほどの店でワインを中心とした酒と、チーズ、ナッツを中心としたつまみ用の食品を販売する店である。レジ裏に掲げられていたポリシーで特に重要なのは、"自分で食べておいしかったものしか売らない。"。商売の大原則としてあたり前のようだが、まさに満足を保証することである。返品ポリシーの発祥。







<画像は公式Instagramより引用>

Whole Foods Market(ホール・フーズ・マーケット)

オーガニック・ナチュラル・地元産

- 大型自然食品スーパーチェーン -

1980年創業、テキサス州オースチンに本社を置く、全米最大の大型自然食品スーパーチェーン。オーガニックのグルメスーパーで全米ーと称される。年間を通して生産する「365」というPBを持ち、そのブランド力は全米に浸透している。また対面カウンターによる販売も特徴。







<画像は公式Instagramより引用>

Erewhon Natural Foods Market

西海岸で最も注目される1つ

- 高級スーパーマーケットチェーン -

オーガニック・健康志向型の高級スーパーマーケットチェーン。1966年日本人が創業。食物療養法のマクロビオティックの思想に影響を受け、「ナチュラルフーズのパイオニア」として展開。小ぶりだが、厳しい基準を通過した上質なコスメや食材が並び、地元のマダムたちにも大人気。ハイエンドスーパーとして認知。



<画像は公式HPより引用>

Los Angeles Dodgers(ロサンゼルス・ドジャース)

エンターテイメント!「感動体験」として、楽しみにしているのが 「ドジャース観戦&バックヤードツアー」

視点

- ①世界No.1の最強チーム。そのチームづくりとは…
- ②100年以上の歴史あり。 地域貢献と地元ファンとのつながり強い
- ③年間動員数トップ。 過去最多4万8657人/game ※昨対+2.7%
- ④スーパーファンづくり楽しく面白いイベントの種類多い。
- ⑤選手たちへ成長のサポートカのすごさ。

視点 視点

- 1) 平日の集客を上げるため、「大谷翔平ボブルヘッド人形」をプレゼント。その成果あって平日の動員数が増。総動員数最多とした。
- 2) 敵地では+12.3% / メジャー低迷の中、大谷選手の存在は業界を盛り上げる。





リトル トーキョーの中心にあるスポーツバー。大谷翔平選手がホームランを打つたび、居合わせた客に祝いの日本酒を一杯サービスする大盤振舞でも話題のお店。

<画像はInstagramより引用>

The Broad(ザ・ブロード)



現代アートコレクションを無料で楽しめる新感覚の私設美術館。博物館 の名前は、ブロード アート コレクションを収容する1億4千万ドルの建 物に資金を提供した慈善家イーライとエディス ブロードにちなんで名付 けられた。

<画像はLOCOTABIより引用>

The Getty Center(ゲティ・センター)



世界一の富豪と評された石油王J. Paul Gettyが莫大な財産を使って集めた美術品が中心。個人美術館としては世界でも最大級。1997年10月16日に開館し、「中世から現代までの西洋絵画」が収蔵され、約1,300万人の入場客が訪れるアメリカ合衆国でも有数の美術施設。

<画像は公式HPより引用>

五感刺激マーケティング®海外視察セミナーのお申し込みは下記ご記入後、FAXにてお申し込みください。 到着確認後、折り返しご連絡させていただきます。

↑ FAX: 06 — 6889 — 3570 ↑ 申込締切: 2025年2月28日(金)

ĝ	第50回 五感刺	激マーケテ	ィング®海	外繁盛視察セミ	ミナー in ロ	けンゼル	レス(五	感コン	サルティン	/ググループ)	
	フリガナ					生 年 月 日				出生地	
ローマ字 (パスポートの記載通り)					西	暦	年	月 (日 才)		
お名前						性別	男		女	(都∙道∙府∙県)	
						国籍					
勤務先	ふりがな						所原	民部署			
	会社名						í	设職			
	所在地	Ŧ	_						•		
	連絡先	TEL: - *携带: -							_		
	Email			@							
連絡先窓口	所属部署						TE	iL	_	_	
	担当者						FA	Х	_	_	
	Email			@							
	所在地	₹	_								
書類送付先		□ ご自宅 □ 勤務先 □ 連絡先窓口							ESTA代行 ※別途料金かかります		
ご請求書送付先		□ ご自宅	}	□ 勤務先] 連絡	先窓口			□要□不要	
部屋割り		□ 1人(シングル)部屋希望 (別途168,000円かかります)□ 2人(ツイン)部屋希望 : 同室希望者名									
国際線 ビジネスクラス利用		□ 希望する(追加料金は別途お問い合わせください) □ 希望しない									
国内線飛行機乗継 ※別途料金かかります		往路: 伊丹·関空·羽田·中部·他()									
羽田空港前泊 ※別途料金かかります		□ 希望する □ 希望しない ※お食事代は別途 15万円 □ 確認しました (ディナー+ランチ各4回、視察入場料金等含む) ※ドジャース観戦チケット代金は別途必要									
自宅 ご住所		₹	_								
		TEL:	_		燃料サーチャージ空港税 86,100円 ※航空券運賃に大きく変動があった場合、追加のご請求が必要とたる場合がございます。予めご了承くださいませ。 口 確認しました				追加のご請求が必要とな		
ご旅行中の 国内緊急連絡先		お名前	続柄()					お電話 —	番号 ————————————————————————————————————	
弊社からの連絡先		□ 自宅電 ※上記指定5		携帯電話 □	その他	ることがご	_ _ ざいます。		_		

ご記入いただいたお客様の個人情報は、お申込みいただくご旅行の手配・手続代行業務のために利用します。 (**) **(株) 五感コンサルティンググループ**

【本セミナーテーマ】成長飲食業が街を変える・人を集める

日程	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
口作主	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)	15日(日)	16日(月)
滞在地	東京(羽田) 17:00発 ロサンゼルス 11:00着	ロサンゼルス	ロサンゼルス	ロサンゼルス	ロサンゼルス 13:30発	東京(羽田) 17:25着
予定	移動	終日	終日	終日	移動	移動
I VE	出発/視察	視察	視察	視察	出発	帰国

■訪問先 : アメリカ合衆国 | ロサンゼルス

■日 程 : 2025年6月11日(水) ▶▶▶ 16日(月) 4泊6日間

■費用(稅込): A会員企業様:87万円 B会員企業様:88万円 一般企業様:90万円

● 会員企業様は以下の通りです。

A会員:コンサルティング支援・経営戦略クラブ・パン繁盛塾の会員企業様

B会員:繁盛の原則・繁盛のたね・繁盛のルール化・メール販促ダントツの会員企業様。

- ※01 ビジネスクラスをご希望される場合、お問い合わせください。空席がありましたら御案内させていただきます。
- ※02 参加費用には、交通費(羽田↔現地の飛行機代、移動時のバス代金)・宿泊費(ツイン使用)が含まれます。
- ※03 参加費用とは別にご飲食代が必要となります。(ディナー4日分+ランチ4日分、美術館代含む15万円)
 ②ドジャース観戦チケットは別途必要となります。手配時の時価となりますため、ご了承ください。(目安:3万円)
- ※04 シングル部屋をご希望される場合、168,000円(税込)の追加料金が必要になります。
- ※05 延泊を希望される場合、申込時にお申し出ください。料金は確認後のご案内となります。
- ※06 羽田空港使用料、現地空港諸税、燃油サーチャージは86,100円(税込)、日本国内旅費、海外旅行傷害保険に つきましては別途料金がかかります。
- ※07 ESTA代行をご希望される場合は別途料金(14.500円/実費23\$)が必要となります。
- ※08 現在航空機はパスポートデータをいただいてから航空機の手配開始になりますので、その時の航空運賃で費用が上がる可能性がございます。費用が上がる場合はJTB担当者より個別に連絡させていただきます。
- ※09 航空機のお手配開始後はキャンセル料金(30,000円~100,000円)がかかります。予めご了承くださいませ。
- ※10 現地合流、もしくは飛行機のチケットを個人で手配される場合、申込時にお申し出ください。 (個人手配は参加費用から飛行機代約20万円を差し引き※お手配時により変動がございます。)

1/8現在の情報です。コースの詳細は約1ヵ月前に決まります。変更もございますので、あらかじめご了承ください。

受付〆切:2025年3月21日(金)※最小催行人数:8名(予定)

■ お問い合わせ・お申込み先 ■ TEL:06-6829-7853 FAX:06-6889-3570

(株) 五感コンサルティンググループ (担当:ヒラマツ)

ありがとう ございます

株式会社ソラチ

株式会社鳥丈

【これまでのご参加企業様】 延べ 800名!

(敬称略 五十音順)

株株株株 株株株株 大学スート 大学スート 大学スーを 大学、 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スーを 大学スー 株式会社トリドールジャパン 株式会社トリドールホールディングス 株式会社どんぐり 日本産業株式会社 NEW CONCEPT RESORT有限会社 株式会社バーガーキッド 株式会社はなまる ファステストダイニング株式会社 株式会社Foodish C o 株式会社フジオフードグループ本社 株式会社ブジド 株式会社ホテル鹿の湯 鹿の湯グループ本社 まつや 株式会社マ・メゾン 株式会社マリノ株式会社丸亀製麺 株式会社マルベリィ 株式会社宮本ビル 株式会社メディカル技研 株式会社メディカル技研 株式会社ヨコヤマコーポレーション リクロー株式会社 株式会社リ・ライフ 株式会社ワークスゼロ その他、多数! 株式会社YSK