

カレー大學専門コース「外食経営学部 カレーメニュー創造学科」

カレー大學の専門分野に特化したコースで、カレー店及びカレーを提供する外食産業におけるメニューの開発法を習得します。カレーの単なるメニュー開発でなく、「売れる」「儲かる」メニューの開発を伝授します。目標販売数を達成し儲かるカレーメニューを開発するためにはカレーならではの独自の方法や理論が必要です。やみくもに開発しても、「儲かる」メニューを生み出すことは難しいでしょう。繁盛店には必ず売上を稼ぎ出す中核となる繁盛メニューがあります。このカレー繁盛メニューの開発方法をカレー大學総合学部の卒業生のみ公開します。

※カレー大學総合学部を卒業した方のみ受講できます。



【講座概要】

- 講座名： カレー大學専門コース「外食経営学部 カレーメニュー創造学科」
形式： オンライン/オンデマンド（視聴時間：約5時間／※2倍速：約2.5時間）
カレー大學卒業生だけ公開の講座
テーマ： カレー店舗の開業及びカレー飲食ビジネスの成功メソッド
門外不出のメソッドでカレービジネスを成功させよう！
内容： カレー大學の「カレー繁盛メニュー」分野に特化した専門コースで、カレー店及びカレーを提供する外食産業における「売れる」「儲かる」メニューの開発法をマスターすることを目指します。カレーを提供するカレー店や外食産業で目標販売数を達成し儲かる繁盛店にするためには目標販売数を達成し儲かるカレーメニューを提供することが必要です。やみくもに開発しても、「儲かる」メニューを生み出すことは難しいでしょう。本講座は、繁盛店へ成功に導く、売上を稼ぎ出す繁盛カレーメニューの開発法をカレー大學総合学部の卒業生のみ伝授する専門学科です。
目的： 1、儲かるカレーメニュー開発し繁盛店になる！
2、カレー飲食店ビジネスで成功確率を高める！
カリキュラム：
第1部 カレー名店の定番繁盛メニュー
第2部 カレーメニュー開発基礎知識
第3部 繁盛カレーメニュー開発理論
第4部 カレーメニュー発想法
第5部 カレーメニュー具体的開発フロー
＜番外編＞メインメニュー構築法
第6部 カレーの魅力表現法&伝え方
第7部 まとめ
講師： 井上岳久（カレー大學/学長）
料金： 110,000円

通学講座

カレー大學 Curry College

専門コースで、
よりビジネスに
生かせる知識を習得！

総合学部の基礎知識をふまえた上での、より専門性に特化したノウハウを学ぶ講座です。
総合学部を卒業した方であれば3時間の講義のみの受講となります。
2つの専門コースとも受講された方には「上級カレーエキスパート」として記念品を差し上げています。

取得資格 / カレー伝導師
カレーエキスパート

【お申し込み、詳しくはこちら！】

info@currydaigaku.jp カレー大學事務局

問い合わせフォーム <https://currydaigaku.jp/request/>

※「外食経営学部 カレーメニュー創造学科 受講希望」と明記の上、会員番号とともに送信してください。
詳細は、事務局より連絡があります。

カレー大學専門コース「外食経営学部 カレーメニュー創造学科」

あるコンサルティング会社の調査によると、起業後3年たっても存続している会社は全体の65%だけということです。実に、35%は閉店しています。業種を飲食店に絞るともっとシビアな数字となり飲食店が3年以内につぶれる割合は、なんと90%とされています。その飲食店のなかでもカレー店が最も難しいとされています。この過酷な市場において、競争を勝ち抜き売上を伸ばし続けている店があります。その要因は、ズバリ、店舗経営の核となる「儲かる」カレーメニューの開発に成功しているからです。また、常にカレーメニューを創り出し目標売上を上回る「稼ぎ頭」となるメニューがあるからです。

これら企業は、なぜメニュー開発に成功しているのでしょうか？

それはカレー独自のメニュー開発の方法及びノウハウを体得していることが挙げられます。

目標販売数を達成し儲かるカレーメニューにするためにはカレーならではの特別なメニュー開発方法を駆使することが必要です。繁盛店は、それを知っており、常にメニュー開発で実行し、使いこなしています。

カレー大學学長の井上岳久氏はカレーミュージアムやカレー総合研究所での500店以上でメニュー提供した豊富なカレー店のコンサルティング実績から成功法則としてまとめています。

通常は顧問先しか教えていないメソッドですが、カレー大學の卒業生がカレー飲食ビジネスで成功すべく、余すことなく公開し伝授するのが本講座となります。

具体的には、「メニュー開発メソッド」として、カレー界に君臨する名店から新興カレー店まで繁盛メニューの秘訣を徹底的に解説した上で、カレーメニューの開発の基礎知識、開発理論、発想をお教えます。後半は「メニュー企画フロー」としてカレーメニューの開発の流れに従い、その段階ごとにポイントを具体的に解説していきます。現場でカレーメニューを開発する際に、実践で効率的かつ効果的に開発する実践的な講座になっています。

<メニュー開発メソッド>

- 知っている知らないでは大違い！名店のメニューの成功秘話！
 - 名店デリーの看板メニュー「カシミアカレー」の秘訣は？
 - もうやんカレーでクセになるカレーメニューの秘密は〇〇だった！
 - なぜナイルレストランの「ムルギカレー」がバカ売れしているのか？
 - 新宿中村屋の「伝統のインドカレー」はなぜ全国から食べに来るのか？
- やみくもに開発しても失敗するだけ！土台となる知識が必要！
 - ・ターゲット設定法
 - ・カレーの種類と分類
 - ・開発方法及び製造手法
 - ・カレーメニューの種類と特長
- 実は繁盛店は「おいしさ」を解明してメニュー開発していた！
 - ・「おいしさ」とは何か？
 - ・「おいしさ」の解明とカレーへの活用策
- カレーメニューのアイデアはどのようにしてひねり出すのか？
 - ・ブレインストーミング
 - ・カレー店食べ歩き法

<メニュー企画フロー>

- ・コンセプトの設定
- ・アイデアの創出
- ・アイデアのスクリーニング
- ・試作
- ・試食
- ・再試作/試食の繰り返し
- ・原価計算、想定価格
- ・テストマーケティング
- ・経済性分析
- ・盛り付け
- ・ネーミング

カレー飲食ビジネスにおいて、メニュー開発は命です。時代とともに人口構造、立地環境、顧客の味の嗜好などが常に変化し、これに対応したカレーメニューを開発していくことが必須です。環境変化に対応できないカレーは顧客に見放され、やがて閉店に追い込まれる可能性があります。常に繁盛メニューを生み出す力を身に付け、繁盛店となり全国に名をとどろかせるカレー店になりましょう！

<対象>カレー店舗の経営者及びシェフ

カレー飲食ビジネス展開する企業のカレーメニュー開発担当者

ファミリーレストラン、居酒屋などの外食産業のカレーメニュー開発担当者

カレー店を運営しているが売上が伸びずに悩んでいる企業（個人）

<特典>受講終了した方は「カレーエキスパート」資格が取得できます。

【お申し込み、詳しくはこちら！】

info@currydaigaku.jp カレー大學事務局

問い合わせフォーム <https://currydaigaku.jp/request/>

※「外食経営学部 カレーメニュー創造学科 受講希望」と明記の上、会員番号とともに送信してください。詳細は、事務局より連絡があります。