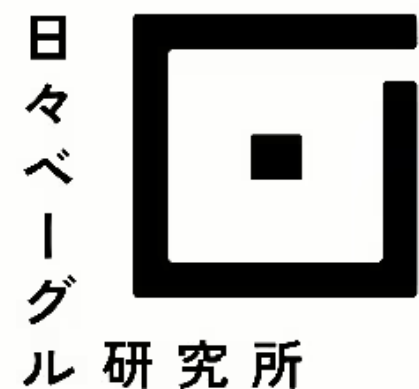




# 日々ベーグル研究所

-開業クラスのご案内-

株式会社暮らすこと



## 目次

- 会社概要
- 事業理念/背景
- 日々ベーグルの特徴
- 開業クラスで学べること
- 日々ベーグル取り組み紹介
- 実績
- 受講料
- 申し込みの手順



## 会社概要



会社名 株式会社暮らすこと

設立 2019年4月

所在地 〒769-1505  
香川県三豊市豊中町本山乙21-1

代表取締役 島崎 ふみ子

事業内容

- ベーグルの生地製造卸
- ベーグルの学校経営
- ベーグル店開業サポート
- レシピ/メニュー考案

## フランチャイズではない、各店舗さまの個性や地域性を活かせるお店づくりを応援しています

### 日々ベーグルの学校を始めた背景

これまで、年間10万個のベーグルを焼き上げ、店舗で小売販売・経営を行ってきました。

それでも需要に追いつかず、スタッフ5名と朝から晩まで一日中ベーグルを作る日々。

そんな日々にも限界があることを身をもって体感し、運営方法や製法の見直しを実施。

ベーグルに興味のある方々に向けて技術やレシピを提供することを始めました。

「私がこの世からいなくなった後もこの技術とレシピが世にあり続けたい」、そんな願いから生まれたのが『日々ベーグルの学校』です。



❶労働時間を抑えて、ワークライフバランスを重視した店舗運営

❷クオリティを妥協しない、こだわりが詰まったベーグルの提供

上記の2軸を実現する「こだわり」と「仕組み」をレクチャー



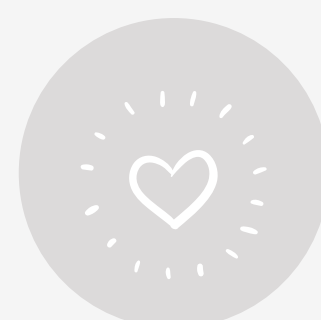
材料へのこだわり



オリジナル生地の開発/製造



冷凍機能を活かした仕組み



独自の製造方法

詳細は次ページ

## 4つの「こだわり」と「仕組み」を提供

### 材料へのこだわり



乳卵油不使用。無添加の生地を低音でじっくり丁寧に発行することで、他にはないしっとりもっちりとした食感を実現。

### オリジナル生地の開発/製造



小ロットからオリジナルの商品づくりが可能。  
例えば、フードロス回避・健康アプローチ商品・地域素材を活かした生地の開発などお任せ下さい。

### 冷凍機能を活かした仕組み



事業課題となる人件費、生地材料開発・セレクト調達、保存管理といった時間を要する一切を「冷凍生地の仕入れ」が解決します。

### 独自の製造方法



素材の旨みが引き立つ風味豊かなベーグルを提供。  
冷凍保存時にも品質が劣化しない独自製法を採用し、いつでも新鮮な美味しさをお届けします。

開業クラスで学べること

# 開業までの道のりをトータルサポートします



※一部オプションメニュー



# 想定 of 事業規模や環境に応じて、レクチャー内容を個別対応します

| 想定 of 事業規模    |                |              |
|---------------|----------------|--------------|
| 1人で<br>切り盛り   | スタッフ<br>1~2名雇用 | 4名が<br>専任で活動 |
| 売上<br>40万円    | 売上<br>170万円    | 売上<br>400万円  |
| 始める環境         |                |              |
| ゼロベース<br>から開業 | 既存の店舗に<br>導入   |              |

個別  
対応



## 事業コンセプト設計

いつ始める？なぜやる？ターゲット設定は？など  
事業コンセプトの策定を伴走します  
[オプション] ロゴマーク、パッケージなどの制作もご相談ください



## 開業までのノウハウ

環境や店舗状況、設備によって変化する「必要なこと」を割り出し、適格な指示とサポートをします



## 設備・環境・店舗づくり

希望する店舗規模や、売上のイメージに合わせた物件や設備選び、製造～販売までのスムーズな導線を確保したレイアウトをサポート

# 成型から焼成までの製造技術を、スタッフ全員にレクチャーします

## 製造技術の提供

### 日々ベーグル独自の製造技術を習得

同じ生地でも焼き方次第で食感・風味・形など違う仕上がりになります。求める商品に合わせ技術を習得できます



## オリジナル生地レシピの開発・製造

その地域にしかない地域性のある食材を  
生地に練り込んだオリジナル生地の開発

### 〈練り込めるもの〉

穀物・野菜パウダー・豆ナッツ類・液体・ドライフルーツ等

### 〈不向き〉

柑橘液体酸のあるものは不向き（柑橘ドライはOK）

【オプション】 日々ベーグルには約320種類のレシピがあります。「オプションの追加」で全レシピの共有が可能です。

詳しくはお問い合わせください。

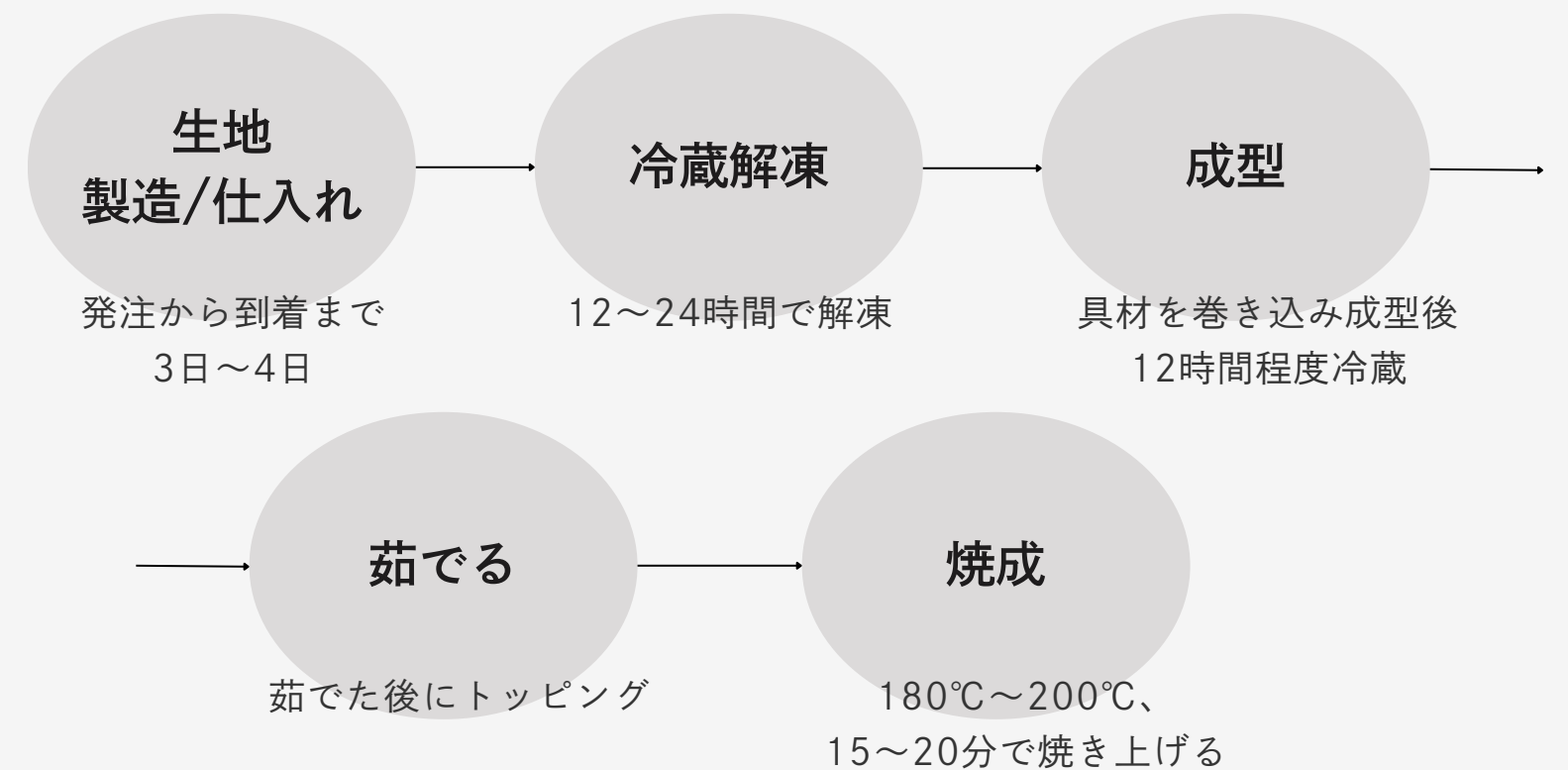


## 生地 of 仕入れ～販売まで円滑な運営体制の構築をサポート



作業時間と人件費の削減を叶えながらも  
品質に「妥協なし」の製造/運営体制を提供

### 〈基本的な製造工程〉

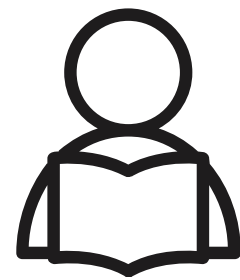


販売に関してはオンライン販売のノウハウや、商品ラベルの作成方法まで、幅広くレクチャーします。

# 卒業した受講生の、85%がベーグル店の開業を遂げています

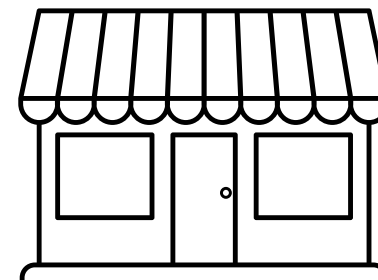
※残り15%は開業に向けて準備中

2023年 香川県三豊校 開校



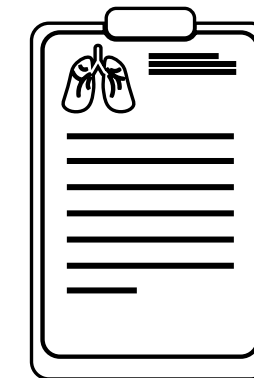
受講生数

24組



開業数

20店舗



レシピ開発数

70種類

※2024年11月現在



## 受講料 638,000円(税抜)

- ✓ 開業までの道のりをトータルサポート
- ✓ 卒業後も、継続的にコミュニケーションを取りサポートしています
- ✓ 卒業生同士やりとりもあり、ベーグル事業者同士のコミュニティも形成  
販促や季節メニューアイデア出し、悩みを解決できます

## 申し込みの手順



まずは  
お問い合わせください



オンラインで  
ご面談



受講日程  
調整



受講開始

〈お問い合わせ先〉 メールでもお電話でもお気軽にお問い合わせください

- ・ メールアドレス : [info@kurasucoto.jp](mailto:info@kurasucoto.jp)
- ・ 電話番号 : 0875-82-9300 / 090-6284-3198

日常に寄り添うデイリーベーグル



日々ベーグル研究所