



ピーカーブー

親子パン教室「Peek a boo!」 フランチイズ教室ビジネスへのご案内



「美味しいパンはパン屋さんに、安いパンならスーパーに・・・ でも子供を幸せにできるパンはママにしか作れません。」

このキーワードを掲げて自宅でパン教室を始めたのが2010年10月。そこから口コミとマーケティング力で急激に生徒数を伸ばし、テレビや雑誌などの取材を追い風に2015年は教室数が8つに増える予定です。

私達のパン教室は理想を高く掲げ、単に「作るだけ、教えるだけ」ではなく「母と子の絆を作り”子供を幸せにする”パン教室」をコンセプトとして運営しております。

生徒様からは毎日のように「パンを焼いた時の子供の驚いた顔や笑顔が嬉しい。」「夫にも美味しいと褒めてもらえた。」「落ち込んでいた子供がこのパンを食べてみるみる笑顔を取り戻した」という感想を頂戴しております。

私達の提供するパンは生徒さんにとって単なるパンではなく「子供や家族を幸せにする魔法のパン」となっています。

お金というものは手段を選ばなければ稼ぎ方は色々と存在します。でも、たくさんの生徒さんとそのお子さん達に喜ばれながらの仕事は、とてもやり甲斐をもって携わってもらえるはずです。

もし、あなたが家庭に軸足を置きながらも社会で自分を役立てるような仕事を、とお思いであれば私たちと一緒に 『親子パン教室「Peek a boo!」』の自宅パン教室を開いてみませんか？

代表：神谷奈浦子

■ Peek a boo!フランチャイズの強み「商品力とブランド力」の活用

① 一番の魅力は「どこにもない！個性的なパン！」＝競争力が高い・独自性（商品力）

Peek a boo!パン教室の「世界観」や「ブランド力」を形成しているのは「個性的なパンのデザイン」。「このパン教室、他とは違う！」「子供が喜びそうなパンがたくさんある！」というご予約が相次いでいます。現代はネット時代。パン教室もネット上で生徒様に「比較」されます。もし、あなたが選ぶとしたら「どこにでも売っているパンを教えているパン教室」と「見たことがないような可愛いパンが習えるパン教室」ではどちらを選びますか？
そこで選ばれた教室にのみ人が殺到するのです。たとえレッスン料が高くてもです。

●絵本の中のパンコース：絵本の中に登場するキャラクターがパンになって登場！子供たちに大人気のパンです。



ハリネズミのクリームパン



蝶々パン



食いしん坊カエルぱん



恐竜ぱん



バイキンマン

パンと連動した
絵本の読み聞かせも
やってます！

●家族で食べるパンコース：パパ受けNO1のお惣菜パンや季節を楽しめるパンがたくさん。ママ友さんにも自慢できます。



熱々！グラタンパン



贅沢カルツォーネ



薩摩芋リングブレッド



ベリーベリー・ブルーベリー



Wキャラメルアーモンド

② 成功するのが早い！＝集客ツールやメディア出演実績を活用してもらえるから（ブランド力）

今や「上手にパンが作れる」だけではパン教室を成功させる事はできません。どんなビジネスにも成功させるには「集客力」が必要です。私たちの集客は独自にカスタマイズされたブログ。生徒様の6～7割はブログから来ています。グループに入られた方には独自デザインと集客用にカスタマイズされたブログをご用意させていただきます。養成講座受講期間に習った知識をもってこれを育て、オープン前から生徒を集め始めます。

●あなた専用の集客用ブログをご用意



(ブランド共通デザイン)

●ブログで私のメディア出演実績を活用

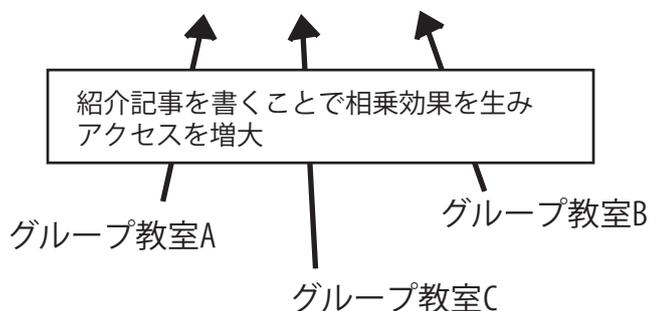


ライバル教室と比べられた時、テレビや雑誌に掲載された教室とされていない教室ではお客様はどちらに行きたいと思うでしょうか？同じグループ教室なら仲間の実績をご自身の教室実績として活用できます。

●業界初！レシピや商品写真などのデータを配布！



集客には必須の「商品写真」、レッスンで配布するレシピなど、ビジネスに必要なデータをすべてご用意しています。



■ Peek a boo!養成講座で本物の力を身に付ける

① 製パンだけじゃない。自営業としての「考え方」や「お客様の作り方」など

Peek a boo!養成講座で学んでいただくのは製パンだけではなく、「製パン」の技術も大切ですが、それはほんの一部なんです。趣味ならばそれで十分なのですが仕事として確立するためには「生徒様の集め方」「集めた生徒さんを常連客にする方法」、「効果的なレッスンの進め方」「教室運営」・・・などたくさんの項目があります。その中でも一番大切なのは「自営業者としての考え方」です。人間の思考は目には見えませんが、思考こそ人が集まるのです。養成講座では「製パン技術」「ビジネスノウハウ」と同時並行で「ビジネス思考力」にも力を入れています。

●通常：養成講座コース：少人数制でみっちり「製パン技術」+「座学」でレッスンをします。

●通信：養成講座コース：遠方の方には製パン動画DVDと連動したテキストの2点で学習していただいています。座学はスカイプ（無料のテレビ電話）でマンツーマンの指導になります。

●Facebook非公開ページでの指導（毎日）

：皆様には養成講座FB非公開ページにお入り頂き、復習した内容や作ったパンの写真をアップしていただいています。そこに毎回私からのコメントやグループメンバーからの励ましの言葉などが入り、「一人きり」で勉強している状態をつくりません。レッスンを数回受けて終わり、ではなくきちんと復習し適切な指導を継続して受け続けてこそ成長できるからです。



毎月たくさんのレジュメを使います



通信講座の方には動画DVD



FBでの指導は毎日。宿題をこちらに投稿していただきます。質問も常にお受けしています。

② 全くの素人から人気教室に成長！テレビや地方紙からの取材が入っています。

厳しく指導した甲斐もあって？（笑）全くパンの知識がない状態からスタートしたメンバーの方が順調に人気教室に育っています。レッスンは毎月満席な上、キャンセル待ちのご予約で行列ができています。テレビ取材や地方紙からの取材も入り、メディア取材の実績ができると、近隣のライバル教室とは次元の違う教室として地域に認識されるというメリットがあります。Peek a boo!パン教室は教室を企画する時点ですでにメディアに対して訴求力のあるものになっています。

●福岡教室：古賀麻美先生（H25年秋オープン）



取材実績：KBCテレビ「サワダデ〜ス」(H26)
KBCテレビ「よくばりミルキィ」(H26)

師匠のお陰様です^^；
テレビの「最新子育て特集」は他には企業だったりした中での自宅教室で、（自分の教室が）初上陸となっていたのには感動しました笑。
私でさえなんか凄い事やってるのかと錯覚したくらいです笑

●池田教室：錦織美和先生（H25年秋オープン）



取材実績：地元紙ママトリエ池田「マチゴト」(H25)
地元紙ママトリエ池田「ママ起業家」(H26)

みなさん「また来たいです！」と仰ってくださり、リピーターさんがとても多いです。初対面のお客様同士も助け合い、仲よくなられて、いつもとても良い雰囲気です。レッスンが進みます。「誰でも歓迎！どんなパンでも教えます！」ではなく、「子どもを幸せに出来るパンを作る」という、しっかりしたコンセプトを大事にしているからだと感じています。

Peek a boo!養成講座カリキュラム

毎月のレッスンに加え、終了後は「課題」「復習」「練習」を徹底していただくために、Facebookの非公開ページにやりとげた内容を投稿していただきます。その後、私からの指導が書き込まれます。ほぼ毎日のやりとりになっています。こうして1年かけてしっかりと学んでいただいています。なお、復習に重きを置いており、確実にスキルを身につけていただいたのちに次のレッスンに進んでいただく形式としています。

1回目：サロンビジネスの現状・Peek a booのコンセプト 製パン：おひさまパン

どうしてPeek a boo!パン教室が人気があるのか？
その秘密と方向性を学ぶ



2回目：ブログを作りこみながら集客を学ぶ 製パン：シュトーレン

集客の要はブログ。
ブログを作りこみながら生徒集めを開始する

★ブログの作り込みにはPCを使用します。
仕事ですので携帯での更新ではなくPCをご用意願います。



3回目：売れる！教室写真講座 1 製パン：ベーコンエピ

単に綺麗な写真ではレッスンを売ることができません。
集客の為の「レッスンが売れる」為の写真の撮影方法。カメラの基本。



4回目：売れる！教室写真講座 2（実技編） 製パン：プレミアム・シナモンロール

写真講座1で学んだ内容を踏まえ、写真撮影のスタイリング
について学び、実際に撮影を経験する。



5回目：インテリア 教室をパワースポット化する方法 製パン：うさぎパン

「また来たくなる教室インテリア作り」を学んでリピーターを作りましょう。



6回目：製パン理論 製パン：抹茶ロール食パン

基本的な製パンの理論について
それをどう、集客に活かすかを事例に基づいて学ぶ



7回目：リピーターを作る顧客管理 製パン：ベリーベリー・ブルーベリー

どうすれば何度もレッスンに来てくれるようになるのか？
リピーターを作る顧客管理を学ぶ。



8回目：レッスン手順と予約の取り方 製パン：グラタンパン

いつも満席にするための予約の取り方
レッスンの手順と3大コントロールについて学ぶ。



9回目：満員御礼を作る ブログ・手紙・メール使用方法 製パン：ハリネズミのクリームパン

集客方法には多数の方法があります。それをどう組み合わせて、どのタイミングで使うのかを学ぶ。



10回目：自己改革の心理学 製パン：贅沢フランスパン

「自信」「オーラ」を身につける為の自己改革。
心理学を通して自分自身を掘り下げ、自分をランクアップさせる。



11回目：プレオープン計画 製パン：食いしんぼうカエルぱん

いよいよオープンに向けての作戦を実行します。
効果的なプレオープンの手段について学ぶ。



12回目：開業と税金（青色申告）の方法 製パン：アンパンマン

個人事業主として知っておかなければならない税金の知識
未来の成長の為にどこにお金をかけ、どこを節約するか。
Peek a boo!からも税理士さんをご紹介します。



■ アフターフォロー

資格を取った後からが「本当のお付き合い」の始まりです。

パン教室は「オープン」してからが本番です。

「どんなメニューを組み合わせればリピーターが来るのか?」「こんなお客さんが来たけどどうしたらいい?」「テレビ取材が入ったけど効果的に対応するにはどうしたら?」など沢山の疑問や壁が立ちはだかるものです。

それをひとつひとつ超えて成長して行くのです。「養成講座」で資格をとってさようなら、ではなく、ここから本当のスタートです。

① 講師仲間が集うコミュニティで共に成長します

養成講座専用のFacebook非公開ページから、今度はオープンした人間のみが入ることのできる「講師用・非公開ページ」へ移動していただきます。ここでは先にオープンした先輩たちが仕事でぶつかった疑問点や困難だったことを投稿で質問しあい、互いに情報を共有しています。もちろん私もコメント欄に記述していますし、養成講座では話さなかった「運営する身になって初めて理解できる事」をレクチャーしています。実際にパン教室の運営に携わりながらその時々を経験を通して学ぶ「本物の学びの場」です。

キャンセル代についてお客様からこんな事を言われました。
どうしたらいいですか?

素材が値上がりして困っています。どこか安く手に入るところを教えてください。

こちらの生徒さんが、宝塚方面に引越されるそうですので、宝塚教室をご案内しました。後ほど顧客カルテをお送りしますね!



メディアからオファーが来たら、まずせねばならないのは「2大確認」です。
これをやっておかないと後々大変なことになります。

Aさんのブログで書かれていた内容、すごく面白かったので私も真似させてくださいね!

新作の「お猿パン」の予約取りですが、こんなふうにご紹介するとすぐ予約が入りました! 皆さんも試してみてください!

<グループで頑張る強み>

実績の共有：仲間がメディアに紹介されたら「うちのグループ教室がテレビに・・・」と自分の実績のごとく掲載できる。

情報の共有：皆、悩むことは同じようなことです。自分が悩むことは先にオープンした先輩がすでに解決済なので質問すると答えてもらえます。

顧客を紹介しあう：引越される顧客を引越し先の教室に紹介する。顧客も知らない土地で初めから教室を探すよりもグループ教室に通う。

単独のパン教室より「信頼性」が高い：個人の趣味的なパン教室よりも大きな組織のグループ教室の方が信頼性が高い。

「関西で人気のパン教室がこちらにもオープンします!」。ゼロから実績を築くよりも確実。

② 人気のあった「新メニュー」が購入できる

プロに見えるか?
素人に見えるか?は
メニューのクオリティ

順調にリピーターが増えていくとたくさんの「メニュー」が必要になってきます。

この時、レッスン日が多いとメニュー開発の時間が少なくなり対応出来なくなってきます。Peek a boo!パン教室では過去に人気のあったメニュー（実際に売れたもの）を追加して購入していただくことができます（現在8600円）。

●例えばメニュー開発にはこれだけのことが必要です

- ・20回以上の試作（+材料費と時間・手間）
- ・売れるメニューを継続して作るには「商品開発」などの専門知識や経験が必要です。⇒外注不可能
- ・商品撮影：予約を取るには魅力的な商品写真が必要です。これを外注すると5万～10万円必要。
- ・レシピデータ：お客様にお配りするものなので手書きではなく、プロセス写真が入った印刷物が必要です。
⇒商品撮影とは別にプロセス撮影が必要。⇒外注すると14万円～必要です。
- ・動画データ：作り方の動画があると、わざわざ本部教室まで習いに来なくても動画DVDを見ながら自宅で習得できます。
（遠方の講師、リピーターが増えレッスンが増えて大忙しの講師からは大好評です）
⇒動画撮影が必要になってきます。外注すると35万～必要です。



1つのメニューにつき50万以上の制作費が必要⇒8600円（2014年現在）で提供

★どうしてこんなに格安で提供できるかというと、私が開発・撮影・データ作成など、すべて自作しているからです。

★価格に関しては見直しをさせていただく可能性もあります。★材料費・時給等の価格は入っていません。

■ 養成講座受講費用

- ・受講期間：8～12ヶ月（終了後すぐに教室オープンの予定になっています）
- ・12回レッスン：製パン指導と座学のセット（少人数制・遠方の方は動画教材とスカイプでの指導）
- ・レッスン後は、1年間継続してFacebook非公開ページでの指導
- ・集客専用ブログページの制作
- ・講座終了後に、レシピデータや商品画像などビジネスに必要なツールをお渡しします。

360,000円（分割払い：2～4回）

⇒ただし一括でお支払いの場合は、300,000円になります。

■ オープン後のフランチャイズ・ロイヤリティ

★月々のロイヤリティーにつきましては、別途資料をご用意しておりますので、お問い合わせ願います。

■ 養成講座お申し込みまでの流れ

- ① 商圏の確認：ご自宅のご住所にグループ教室があると受講していただけません。（商圏の保証）
- ② 採用面接：志望動機・履歴書・職務経歴書のご提出の後、簡単な面接を行います。
（経験者・未経験者は問いません。人柄や志望動機などを重視しています。）
★実際のレッスンの見学・体験レッスンなども行っています。
- ③ 採用決定後⇒受講料のお振込みを確認させていただいてから養成講座がスタートします。

※この間ご在住の地域から他の候補者が先に採用された場合、お申し込み不可能になることをご了承ください。

まずは本部教室：神谷「peek-a-boo@zeus.eonet.ne.jp」までご連絡ください。