

飲食店専門コンサルティング

飲食店繁盛会

会社概要 & サービス一覧

v.12



飲食店繁盛会とは？

飲食店繁盛会は、飲食店が繁盛するための

具体的なノウハウと努力の方向性を提供する会社です

飲食店繁盛会は、飲食店が繁盛するための具体的なノウハウと努力の方向性を提供する飲食店専門コンサルティング会社です。そして、できる限り多くのお店をサポートして、クライアント様の飲食店により繁盛していただくことを設立の目的としています。他社との違いは、1人のカリスマコンサルタントに頼るのではなく、ひとりひとりのメンバーが、飲食店に役立つ得意分野を持った専門家であることです。つまり、飲食店に関するあらゆる分野で、専門性が深いメンバーが集まった専門家の集団です。

飲食店繁盛会のミッション

- クライアント飲食店がより繁盛するために全力を尽くすこと。
- 飲食店が繁盛するための具体的なノウハウと努力の方向性を提供すること。
- できる限り多くの飲食店をサポートし、できるだけ多くの飲食店の繁栄に貢献すること。

基本的価値観

上記ミッションのために、以下の価値観を持って仕事をします。

- お客様に喜ばれる仕事をし、金銭的利益を得るためだけの仕事はしない。
- 関わる人が少しでも幸せになる仕事をし、不幸になる仕事はしない。
- 社会が少しでも良くなる仕事をし、良くない仕事はしない。

これらを達成するために、適正な利益をあげ、多くの人に愛される会社であり続けます。

会社概要

- 商号 株式会社 飲食店繁盛会
- 本社所在地 〒151-0073
東京都渋谷区笹塚2-7-10 濱中ビル笹塚5F
TEL 03-5302-9841 FAX 03-5302-9842
- 設立年月日 2006年3月9日（飲食店繁盛会は2002年より）
- 資本金 1,000万円
- 代表者 代表取締役 笠岡 はじめ
- 事業内容 飲食店専門コンサルティング・セミナー主催・講師・教材販売・書籍編集・メニューブックなどの各種ツール・WEB制作・WEB運営、通販サイト運営等
- 各種会員 東京商工会議所会員
- 取引銀行 三井住友銀行 笹塚支店
- E-mail omise@hanjoukai.com
- URL <http://www.hanjoukai.com/>
- メニューカバー通販サイト <http://www.menubook.jp/>

飲食店繁盛会

検索



専門家一覧

笠岡はじめ

ネットマーケティング・メニューブック・通販サイト



代表取締役

飲食店繁盛会の代表。放送局のインターネットショッピングサイトや商社、メーカー、飲食店のWEBサイトを多数プロデュース。数少ない飲食店×ITが得意分野の専門家。また、メニューブック制作の依頼も多く、全国の飲食店で実績をあげている。通販サイトは、構築やコンサルティングのみならず、自社でもメニューブックカバーの通販サイトを運営し、売上を上げている。「繁盛飲食店にする1分間セミナー」著者(同文館出版)。日本メンタルヘルス公認心理カウンセラー。フードアナリスト1級兼日本フードアナリスト協会(JFAAC)認定講師。ITコーディネータ(経済産業省推進資格)としてITの分野でも活動中。

河野祐治

収益改善コンサルティング・業態プロデュース・開業サポート



飲食プロデューサー

2店舗の飲食店が大手全国チェーンになるまでを、第一線で体験している。そのため、現場経験が豊富で現場をよく知っている。年間100件以上のコンサルティングを行っており、コンサル先が「さいたま市ニュービジネス大賞最優秀賞」を受賞するなど、その実践的なコンサルティングには定評がある。公的機関からのコンサル依頼も多い。商工会議所や民間企業からの依頼で、全国でセミナーも実施している。中小企業基盤整備機構、日本政策金融公庫、日経レストラン、月刊飲食店経営、新しい飲食店開業、アントレ(リクルート)等、取材や執筆も多数。中小企業診断士でもある。著書として「これだけは知っておきたい 儲かる飲食店の数字」(日本実業出版社)がある。

柏木修一

財務・税務



税理士。資格の大原-専門学校の講師も兼任し、税理士など専門家の先生をしている。法人の財務戦略コンサルタント、個人飲食店のお金相談などを担当。

安藤 素

FC本部構築



(株)船井総合研究所にて新業態開発、経営指導に携わった後、(株)小林事務所にてFC本部の急成長期を経験。取締役経営企画室長を経て独立。FC業態開発など多くのコンサルティング実績を持つ。

加藤雅彦

人材教育



グローバルダイニング出身。心を育てる人材教育で全国飲食店をサポートしている。「ダントツ飲食店繁盛ノート」(日本実業出版)、「飲食店完全バイブルお客様が“ドンドン”増える接客の法則50」(日経BP社)等著書多数。

工藤昌幸

人材教育



日本全国の飲食店のみならず、サービス業界全般にわたり、組織作りや客指導、開店のサポートや講演など幅広く活躍している。著書に「お客様気持ちをくみとる法則」がある。

郷 知詠子

メニュー開発



トレンドを読みながら、各クライアントに合わせた新しい切り口で、特徴を生かした提案を行う。大手冷凍食品会社新商品開発他大手外食のメニュー開発などの実績をもつ。

下田直人

人事労務



社会保険労務士。数少ない就業規則コンサルタントとしても全国的に有名。「アルバイト店長の作り方」(九天社)、「なぜ、就業規則を変えると会社は儲かるのか?」(大和出版)など著書多数。

飲食店繁盛会の主要サービス一覧

わずか月5,000円で
繁盛会のノウハウを!

飲食店繁盛会の
会員サポート...P.4

現状のメニューブックの
アドバイスがほしい

メニューブック
添削&レポート...P.5

新しいメニューブックを
作りたい!

売れる!
メニューブック制作
...P.6

ホームページを作って
ネットを活用したい!

Webまるごとサポート
...P.7

一度、店に単発で来て
アドバイスが欲しい!

出張コンサルティング
(単発1日コンサル)
...P.9

飲食店繁盛会と組んで
収益改善したい!

収益改善
コンサルティング
(顧問契約) ...P.10

開業したい!新しい
業態で店を出したい!

業態プロデュース、
開業サポート
...P.11~12

セミナー講師、社員
研修を依頼したい!

セミナー・
研修講師派遣
...P.13

悩みを相談できる人がいない... 飲食店経営者は孤独です。
月5,000円で、飲食店繁盛会があなたのお店の相談役になります

入会金
無料

飲食店繁盛会 会員サポート

サービス概要

コンサルタントがお店に行かないかわりに月5,000円で、いつでも電話やメールでの相談、また、飲食店繁盛会の成功事例等を毎月送るニュースレターや会員専用データベースで自分の店に取り入れることができるサービスです。



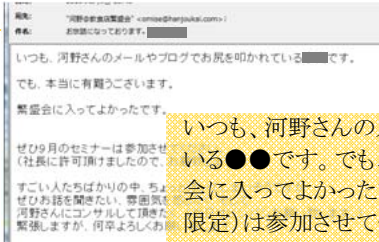
会員様の声

切り口の違った視点で、
お持ち帰りの売上が5倍に。



切り口の違った視点をもたらしたことで思いつき、お持ち帰りの売上が5倍になりました。前に3~4人で来たお客様が、1人で家で飲むために、前もって電話予約していただけるテイクアウトもふえ、オペレーション的にも助かっています。

(ゴールドプランニング株式会社 取締役 吉岩拓弥様)



いつも、河野さんのメールやブログでお尻を叩かれていて、本当に有難うございます。繁盛会に入ってよかったです。ぜひ9月のセミナー(※会員限定)は参加させてください。(社長に許可頂いたので、お願致します。)すごい人たちばかりの中、ちょっと浮いてしまいそうですがぜひお話を聞きたい、雰囲気を感じたく、そして河野さんにコンサルして頂きたく、(当日はビシバシお願い致します。)緊張しますが、何卒よろしくお願致します。



チラシの回収率62%、同期間の売上54%アップ

今までは、夏と冬のボーナス時に、不特定多数に同内容の「チラシ」を送っていました。しかし、絞り込んだお客様リストにDMを送ろうということで、今回試みました。結果、回収率61.7%という結果を出し、昨年の同期間の売り上げも54%アップしました。(くしゅく hiyoko 店長 高橋文子様)

サービス詳細

会員サポートとは、「今はコンサルタントに頼むほどのことはないが、何かあったときに専門家に相談したい!」という飲食店経営者・店長のためのサービスです。会員になると会員専用データベースで、メニューブックの事例や売上アップ手法等を参考にでき、他店の事例やノウハウを共有するニュースレターや会員限定のメール通信が届きます。また、いつでも電話・メールで専門家に相談ができるので、経営者のちょっとした保険として活用されています。



こんなあなたにオススメ

- 銀行が〇〇%の利子でお金を貸すと言ってるんだけど、どう思う?
- スタッフの解雇どうすればいいの?
- DMやチラシの作り方が知りたい!
- メニューブックを作るので他店の成功事例を見たい!
- 開業に向けて、繁盛店作りのノウハウや事例を知りたい!
- こういう業者を探しているんだけど、紹介できる?

会員専用
データベース

会員専用
ニュースレター

会員限定通信
(会員専用メルマガ)

会員専用
電話相談

● 会費とお支払い方法

会費 5,000円/月(税込)※入会金なし
お支払い 口座振替、代金引換

※ 手続きの関係上、3ヶ月分の15000円分を前金でお振込みいただきます。また、代金引換の場合は、代引手数料500円を申し受けます。(3ヶ月間は解約できません。)
※ 退会については、4ヶ月目以降から自由です。前月の20日までに連絡いただければ、次月から解約することができます。

● お申込み方法

お申込みはホームページもしくはお電話でお願いします。
さらに詳しいサービス内容はホームページをご覧ください。

<http://www.hanjoukai.com/member.htm>

現状のお店のメニューブックの評価がほしい！

メニューブック添削&レポート

サービス概要

現在のお店のメニューブックを送っていただき、飲食店繁盛会の理論とノウハウに基づいて添削&アドバイスするサービスです。ご希望の方には、飲食店繁盛会のコンサルタントから30分程度の電話によるレポートの報告&相談が受けられます。

お客様の声

宛先:
件名: メニュー添削レポートありがとうございました。

笠岡さま

お返事が遅くなり申し訳ありません。
先日はご丁寧なレポートをありがとうございました。
やはり、自分では気がつかないことがたくさんありました。
写真も、メニュー用になかなか写真がとれないので3くらい前に写したのをそのまま使っている部分もあります。
少しずつ勉強しながら改善していきたいと思います。

愛媛県 焼肉店 岡本様(仮名)

宛先: 飲食店繁盛会@フンミニ
件名: Re: 繁盛会→ うどん様●メニューブック添削レポート

お世話になります。

添削レポート、ありがとうございます。
こんなに丁寧にしてくださって、感謝しております。

一人で考えて作っておりますので、
このように、色々教えて頂けて、助かります。

滋賀県 うどん店 杉原様

サービス詳細

あなたのお店のメニューブックを送っていただき、そのメニューブックの添削レポートをつくります。その後、必要がございましたら、電話にて30分程度、アドバイスもいたします。

添削レポートの例

具体的にどこをどう直すのか?どのように考えるべきかをわかりやすく解説します。



サービス内容

- 【1】お店のメニューブックを弊社に送る
(メール、または郵送)
- 【2】メニュー添削レポートを返送
(PDFファイルをメール添付します)
- 【3】レポートの電話解説&アドバイス
(30分程度です)



こんなあなたにオススメ

- とりあえずお店のメニューブックの評価が知りたい! 問題点を指摘してほしい! というあなた
- メニューブックを制作する前に、まずは、飲食店繁盛会のアドバイスがほしいというあなた
- 飲食店繁盛会にメニューブック制作を依頼したいが、まずは、現状のメニューで話を聞いてみたいあなた

● お支払い方法

会 費 8,400円(税込)
お支払い お申込み後、
指定口座に
お振込み(前金)

*入金確認後、添削レポートの作成を開始します。

●お申込み方法

お申込みはホームページもしくはお電話でお願いします。
さらに詳しいサービス内容はホームページをご覧ください。

http://www.hanjoukai.com/menu_tensaku.html

理論とノウハウと実績が証明する！

売れる！メニューブック制作

サービス概要

数多くの実績のある手法で、現状のメニューブックのデータの分析から、効果的なメニューブックの企画やレイアウト設計、そして、デザインをします。納品は、データにて納品しますので、後々の修正や二次利用が可能となります。(データは、Adobe Illustrator)

お客様の声

「らしさ」をアピール！メニューブックアワード受賞！



チャートトップिंगが増えました。お客様がメニューをよく見るようになり、表紙の家族をみて、指さし確認。お話すきっかけとなり、お客様との距離がさらに近くなりました。売上も飲食店繁盛会の会員になった時と比べて、約3倍に伸びています。(横田様)

5ヶ月連続の売上昨年対比超え！



土曜・日曜日に関しては、予約・待ちのお客様の対処を考えなくてはならない時期にきたとおもいます。うれしい悲鳴です。重ね重ねありがとうございます。(金原様)

サービス詳細

飲食店繁盛会のメニュー制作は、月刊飲食店経営や日経レストランなど数多くの業界誌に認められ、何度も紹介されています。メニューブックを単なる「お品書き」からお店のメニューコンセプトに基づいた「収益アップ」のための戦略ツールとして、実績のあるノウハウを用いて、『売れる』メニューブックを制作します。

1. 飲食店コンサル会社だから、理論とノウハウが違う！
2. まず分析し、理論的に商品構成とレイアウトをアドバイス！
3. これまでに数多くの実績があります！
4. 業界誌に連載・何度も取り上げられる！マスコミも注目！
5. データ納品なので、その後の修正が自分でできる！
6. メニューブックカバーが【定価の40%OFF】で購入できる！

1. メニューブック分析

2. ヒアリング・コンサル

3. メニューブック企画・設計

4. メニューブックデザイン&データ納品

サービス内容(概要)

1. メニューブック分析(クロスABC分析)
2. メニューブックリニューアルのためのコンサルティング(電話・メールもしくは、弊社事務所にて)
3. メニューブック企画・設計
4. メニューブックデザイン(データ納品)

こんなあなたにオススメ

- メニューブック制作を最初からプロにお願いしたい。
- 今まで自分でメニューブックを作ってきたけど、もっといいものを作りたい。
- 今までデザイナーさんにメニューブックを作ってもらったけど、もっと効果的なものを作りたい。
- メニューブックで利益率を上げたい。オペレーションを楽にしたい。
- お客様にお店の自慢の料理を注文してもらってリピート率アップしたい。

● 制作費用(円/税込)

ページ数	2P	4P	6P
価格	115,500	199,500	273,000
ページ数	8P	10P	12P
価格	346,500	409,500	472,500
ページ数	14P	15P	16P
価格	535,500	567,000	598,500

● お申込み方法

まずは、無料相談(弊社事務所)か電話相談をお申込みください。
さらに詳しいサービス内容はホームページをご覧ください。

http://www.hanjoukai.com/menu_book.html

Web まるごとサポート

ホームページの企画・制作。制作したホームページの運用サービス、そして、ケータイサイト制作やぐるなび・食べログの更新など、飲食店が必要なWebを、ノウハウと実績のある飲食店繁盛会がまるごとサポートするサービスです。

選べるWebサポート

フルサポート

ホームページから、ぐるなびやホットペッパー等のグルメサイト、携帯サイトなど、更新もまるごと飲食店繁盛会がサポートします。

ホームページサポート

独自ホームページのみの制作と運用のサービスです。ぐるなび・ホットペッパーなどのグルメサイトを利用していない方にオススメです。

Webまるごとサポート サービス概要

①ホームページ企画・制作

フルサポート

ホームページサポート

1. ホームページの企画・設計 …御社のホームページの企画と設計を行います。
2. ホームページ制作… 10ページまでのホームページをデザイン、制作します。
3. 適切なキーワードによる SEO 対策…検索結果の上位表示のSEO対策を行います。
4. アクセス解析無料設置 (Google Analytics) …アクセス解析ソフトを無料設置します。
5. ドメイン (URL) ・レンタルサーバーの契約と管理
…面倒くさいドメイン・レンタルサーバーの契約と管理も料金内で弊社が行います。

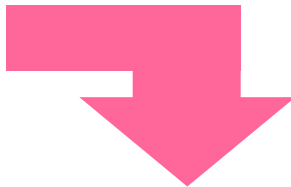
②ホームページ運用サービス

フルサポート

ホームページサポート

1. 既存ページの更新作業 …メニュー変更などの際のホームページの更新をいつでも行います。
2. 年間 12ページ (契約月 × 1ページ) までの新規ページ制作
…イベントなどに連動した新規ページを作成します。
3. 適切なキーワードの SEO 対策と検索順位ウォッチ
…検索順位をチェックして、できる限りの対策をします。

フルサポート なら、さらに



③その他、Web 活用サービス

フルサポート

1. 弊社の指定したシステムでの携帯電話用ホームページの制作 …5ページ程度のケータイサイト
2. 弊社が制作した携帯電話用ホームページの更新…ホームページ更新の際に一緒に更新。
3. ぐるなび、食べログ、ホットペッパー (Web) をリニューアル (※1店舗分)
4. ぐるなび、食べログ、ホットペッパー (Web) の更新作業 (※1店舗分)
5. 毎月、グルメサイトについてもアクセス解析などのレポートをお送りします。
6. 必要な場合、Web 活用の電話コンサルティングが受けられます。

ホームページは単体では機能しません

ホームページを売上に結び付けるためには、ホームページを作成したあとの活用が大切です。また、今は、ぐるなび等のグルメサイトやTwitter、ケータイサイトとの連携、そして、宴会パンフレットや季節のイベントとの連携をして初めて効果が出てきます。

ホームページ



ケータイサイトとの連携



グルメサイトとの連携

リアルとの連動



イベントツールとの連携



ショッピングパンフレットとの連携



メニューブックとの連携



ブログとの連携



ツイッターとの連携

マスコミに取り上げられました

月刊飲食店経営などの業界誌に
連載・特集等で取り上げられました。



- 月刊飲食店経営
- 新しい飲食店開業
- 日経レストラン
- …他

サポート費用 初期費用をおさえることのできるお支払い方法です

(1)フルサポート

HP・グルメサイトをまるごとサポートしてほしい方にオススメです。

- ◆初期費用 105,000円 (税込)
- ◆月額 39,900円 (税込)

* 2年間の契約となります。初期費用支払い月の翌月から月額費用が発生します。3年目以降継続する場合は、月額21,000円となります。(リースではありません。)
継続しない場合はWebデータ一式を納品します。

以下は、別途お見積もりとなります。

①ホームページ制作の11ページを超える制作費用 ②ホームページに関わる写真撮影費用 ③店舗目以降のぐるなび、食べログ、ホットペッパー(Web)の制作・更新 ④ケータイサイト等のシステム利用料(発生する場合) ⑤ぐるなび・食べログ・ホットペッパー以外のグルメサイト、地域ポータルサイト等のサポート ⑥業態・店名が違う店舗がひとつのホームページに混在する場合の月額費用、など。

(2)ホームページサポート

グルメサイトなどHP以外の活用サポートが必要ない方にオススメです。

- ◆初期費用 105,000円 (税込)
- ◆月額 29,400円 (税込)

* 2年間の契約となります。初期費用支払い月の翌月から月額費用が発生します。3年目以降は月額10,500円となります。(リースではありません。)

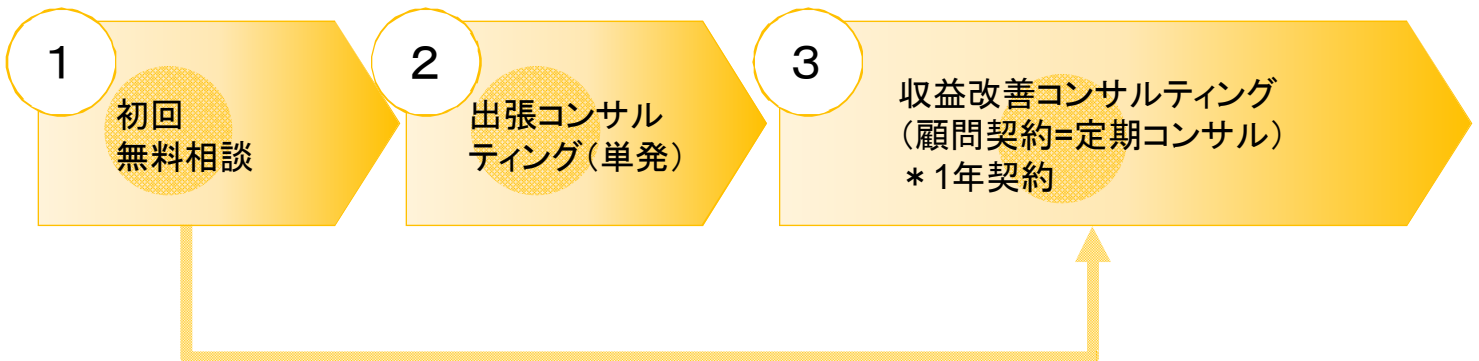
飲食店繁盛会の

お店の売上が落ち込んで、どうしようか考えている方へ。

実績・経験ともに豊富な飲食店繁盛会のコンサルタントのノウハウをフル活用！あなたのお店の収益改善に必要なことを全部アドバイスします！

コンサルティング契約の流れ

まずは、無料相談をお電話でお申し込みください。無料相談にて一度お会いし、お互いが納得の上、収益改善コンサルティングの契約をしましょう。また、一度お店をみてもらいたいという場合は、単発の出張コンサルティングもございます。



①初回無料相談

売上アップのご相談、飲食店経営に関するご相談、開業に関するご相談、メニューブック制作に関するご相談、多店舗化に関するご相談など、お気軽にどうぞ！

弊社事務所にお越しいただき、アドバイスをを行う場合は、初回に限り無料です！ただし、毎週4名様限定となっておりますので、まずはご予約ください。(電話 03-5302-9841)

②出張コンサルティング

本サービスは、飲食店繁盛会のコンサルタントが、あなたのお店に直接伺い、日帰りもしくは、1泊2日で、収益アップのためのアドバイスする単発のコンサルティングサポートです。あなたのお店の現在の課題を明確にし、何かからどうやって実行すればよいか、具体的にわかります。

サービス内容

経営の視点で、経営者と直接話してアドバイスするコンサルティング。日帰り(2~3時間程度)と宿泊(一泊二日)がございます。店舗を見て、課題をヒアリングし、解決の方向性・解決策をアドバイスします。

- ◆ 出張コンサルティング(1店舗)
- ◆ 場所: 貴店
- ◆ 時間: 日帰り 2時間~3時間
宿泊 最低4時間以上たっぷり

コンサルティング料金

出張コンサルティング

1店舗 (日帰り) 52,500円(税込)~
(1泊2日) 84,000円(税込)~

* 交通費・宿泊費は、別途請求させていただきます。

お申込み方法

まずはお電話ください(03-5302-9841)

コンサルタントと話して、依頼するか否かを決定してください。

コンサルティング

③収益改善コンサルティング (顧問契約=定期コンサルティング)

『収益改善コンサルティング』は、飲食店繁盛会のコンサルタントが、毎月1回(日帰り)、もしくは2ヶ月に1回(1泊2日)、あなたのお店に直接伺い、収益アップのためのアドバイスをするコンサルティングサポートです。1年契約となります。

テーマはズバリ、お店の収益改善！利益アップ！

1. 定期的にお店に訪問します

飲食店繁盛会のコンサルタントが、実際に店舗に訪問してお話を伺います。日帰りの場合は毎月1回、一泊二日の場合は2ヶ月に1回です。そこで現状の問題点をあぶり出し、お店のあるべき姿を設定します。

2. 収益改善のためのアクションリストを作成

問題点と目標を明確にし、改善策をリストアップします。このリストの項目を一つ一つクリアしていくことで、確実にお店の収益改善に繋がります。

3. お店からの報告を元に直接指導します

アクションリストの項目をクリアするために、「お店で何ができるか?」「実際にどんなことをしたか?」を、お店の方にメールで毎日報告していただきます。その報告を元に、飲食店繁盛会のコンサルタントが直接アドバイスいたします。

4. 電話・メールの相談もOKです

契約期間中は、どんなに些細なことでも、ご相談いただけます。



このサービスを利用中のお店の方とのメール報告&アドバイスを一部公開!

河野先生

● お客様からのメール

4月の売上集計ができました。

4月売上 █████ 万円
前年度比 171%

4月集客 █████ 名
前年度比 140%

でした。
昨今の今頃、██████を通してコンサルを受け
1年が経ちました。
漸く先が見えてきた感があります。
でもまだまだ気を引き締めて新しい事にチャレンジをしたいと思えます。
今後とも宜しくお願い致します。

差出人: 事務局@ 送信日時: 2009/02/03 (火) 0:22
宛先: web.ne.jp
CC: omize@hanjuku.ai.com
件名: 2/2

売上 52250 客数14 客単 3732.14
お通し マカニチーズサラダ

週初めの月曜日 やはり月曜日は 町に人が少ない
人に印象に残る店を目指して少しずつ前進する
やりがいはあるが、やはり飲食は難しい。

差出人: 事務局@ 送信日時: 2009/02/03 (火) 7:22
宛先: web.ne.jp
CC: omize@hanjuku.ai.com
件名: Re: 2/2

持ちの姿勢で、手をこまねいていてもかたありません。
「月曜日限定」の何か思い切った販促を考えてみてください。
9日に実行しましょう。それまでにアイデアを考えてみてください。

河野

差出人: 事務局@ 送信日時: 2009/03/27 (金) 0:48
宛先: web.ne.jp
CC: omize@hanjuku.ai.com
件名: 3/26

売上 142960 客数41 客単 3497
お通し 春雨の中華風和え 黒板 馬刺 アスパラ春巻き

3日連続で全曜日状態でした
お客様はやはり差別会が多いです。
今日で210万超えました。

差出人: 河野 祐志 送信日時: 2009/03/27 (金) 11:59
宛先: 飲食店繁盛会事務局
CC: 飲食店繁盛会事務局
件名: Re: 3/26

何か、スゴイことになってきたような…(笑)

河野

費用について

月額189,000円(税込) + 交通費

- 日帰り不可で宿泊が必要な場合は、+交通費・宿泊費となります。
- ご入金には初回のみ事前お振込み(前金)で、2ヶ月目以降は当月末日となります。
- メニューブックやWEB等の「制作」が必要な場合は、制作費は別途となります。

お申込みについて

成果を出すためには、お互い対等な立場での信頼関係が不可欠です。まずは、初回無料相談にて、弊社コンサルタントと直接話して、お互い納得の上、ご契約ください。

最優秀賞

業態プロデュース

「さいたま市ニュービジネス大賞」最優秀賞受賞しました！

食肉卸会社、日本トップフーズ様の経営戦略から飲食店繁盛会の河野祐治がサポート。本業の食肉卸の強みである流通システム等を活かした開業計画が「さいたま市ニュービジネス大賞」の最優秀賞を受賞しました。

Original Message


From: Takahiko Atsuta [mailto:]
Sent: Saturday, November 10, 2007 12:54 PM
To: 飲食店繁盛会@笠岡はじめ
Cc:
Subject: Re:

おはようございます。
トップフーズ熱田です。
メルマガ掲載ありがとうございます。

今回の受賞おいて、飲食店繁盛会(特に河野さん)のお力は非常に大きく、本当に感謝しております。

メディアにも数多く取り上げていただき、更に出店への意気込みが出てまいりました。

ちょうど、本日付の東京新聞と朝日新聞(ともに地方欄)に掲載されました。
東京新聞のほうはHPでも載っております。
他にも入手できたものだけでもご案内いたします。




飲食店繁盛会の開業サポートはここが違う！

1. 専門家集団の飲食店繁盛会だから 専門性と実績・実力が違います！

飲食店繁盛会は、その専門性とネットワークを活かして開業サポートをし、実績を上げています。コンセプトメイクや開業計画では、さいたま市ニュービジネス大賞の「最優秀賞」を受賞。メニューブックやホームページ・ちらし・DM・人材教育等、毎月のように業界誌等で弊社の実績やノウハウが紹介され、各種マスコミも注目しています。飲食店繁盛会の開業サポートは、専門家集団とそのネットワークでバックアップするので、開業希望のあなたにも安心できるサービスです。

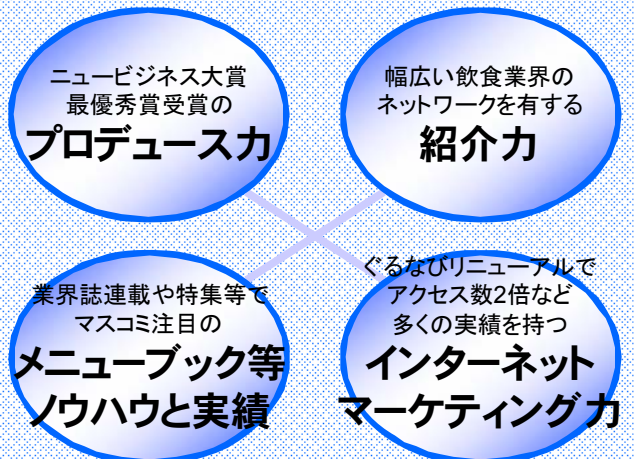
2. 紹介した業者からの バックマージンは一切もらいません！

一般的に、紹介した店舗設計会社や卸会社等からバックマージンを取ることがよくあります。結局は業者を通して皆さんからお金を取っているわけです。飲食店繁盛会は、一切そういうことをしませんので、価格が明快です。表面的な価格にごまかされないように注意してください。

3. 開業専門会社ではないので、 開業後もしっかりとサポート！

開業専門会社にとっては、開業は「ゴール」です。しかし、開業する方にとっては、開業は「スタート」であり、そこからが本番なのです。当たり前のことですが、ここをよく理解していないと後悔することになります。そこから長い道程です。飲食店繁盛会の開業サポートは、開業後の経営を考えたサポートをしています。また、飲食店繁盛会には会員制度やコンサルティングサービスがあり、開業後のサポートも万全です。

飲食店繁盛会の開業サポートの特長



~~紹介した設計施工会社
卸会社からのバックマージン~~

開業専門会社ではないので、
開業後もしっかりとサポートできる



開業サポート

開業サポート サービス内容

開業計画 作成

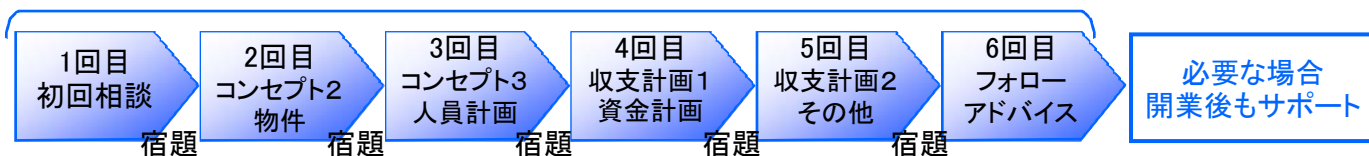
飲食店の専門家が開業計画作成をサポートします。物件が決まって開業時期が明確な方、これから開業計画書の作り方を勉強したい方、多店舗化等で本格的な開業計画を専門家に相談しながら作成したい方にオススメです。

初回相談は無料！

(弊社事務所の場合)

飲食店繁盛会事務所での、初回相談は無料です。河野祐治が直接アドバイスします。お気軽にお電話ください。

● 開業計画作成サポートの流れ



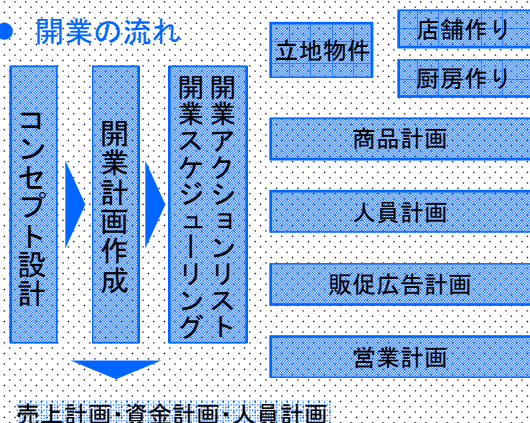
■ 開業計画書作成サポートの特長

- 飲食店繁盛会が開業計画書を作成するのではなく、あなたが開業計画書を作成するためのサポートをします。したがって、毎回宿題が出ます。
- 場所は、弊社事務所（東京都渋谷区笹塚）となります。
- あなたが開業計画書を作成する上でわからないことについてお答えし、一緒に作成します。
- その他、開業についてわからないことに対してアドバイスします。

開業アドバイス 各種ご紹介

下記のフローチャートのように、飲食店開業には、たくさんの工程があります。開業サポートとは、開業計画作成サポートを含め、開業コンサルティング(あらゆる相談とアドバイス、各種サプライヤー等の紹介)を基本とした 開業まであなたをサポートするサービスです。

● 開業の流れ



立地物件	物件探し・立地調査・物件決定...	飲食店開業に必要なことで必要なことをサポート <input type="checkbox"/> コンセプト設計 <input type="checkbox"/> 資金調達 <input type="checkbox"/> 収支計画 <input type="checkbox"/> 資金計画 <input type="checkbox"/> ロゴ製作 <input type="checkbox"/> 人員計画 <input type="checkbox"/> 開業計画書 <input type="checkbox"/> 立地調査 <input type="checkbox"/> 物件探し <input type="checkbox"/> 店舗設計・施工 <input type="checkbox"/> 商品設計・レシピ <input type="checkbox"/> ビール会社決定 <input type="checkbox"/> ドリンクメニュー <input type="checkbox"/> フードメニュー <input type="checkbox"/> 食器選定 <input type="checkbox"/> ぐるなび <input type="checkbox"/> 厨房機器選定 <input type="checkbox"/> メニュー制作 <input type="checkbox"/> 食材選定 <input type="checkbox"/> 食材卸業者決定 <input type="checkbox"/> オープン告知 <input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> ケータイ販促 <input type="checkbox"/> PR・マスコミ <input type="checkbox"/> 採用広告 <input type="checkbox"/> 制服選定 <input type="checkbox"/> POSレジ選定 <input type="checkbox"/> 顧客管理 <input type="checkbox"/> 日報他帳票 <input type="checkbox"/> クレンリネス <input type="checkbox"/> 人材教育 <input type="checkbox"/> オープン教育 <input type="checkbox"/> ロールプレイ <input type="checkbox"/> ショップパンフ <input type="checkbox"/> ショップカード <input type="checkbox"/> 名刺作成 <input type="checkbox"/> 印鑑作成 <input type="checkbox"/> 近隣への挨拶
店舗作り	デザイン・バース・基本設計・各種手続き・詳細設計・施工...	
厨房作り	レイアウト・詳細設計・厨房機器選定・厨房工事・仕器備品...	
商品計画	商品選定・レシピ・食材選定・試作・メニューブック作成...	
人員計画	要員計画・募集・採用・トレーニング・制服・シフト作成...	
販促広告計画	販促計画・広告企画・媒体選定・看板製作・パンフ・ホームページ製作...	
営業計画	マニュアル作成・管理帳票類・名刺・印鑑・クレンリネス...	
各種届出	飲食店開業には、必要な手続きがいくつかあります。	

まずは
しっかりとした
プランニングを！

<費用>

開業計画作成

(上記のコンセプト設計～開業計画作成の部分)

315,000円(税込)～(サポート内容に応じて)

作成期間の定めはありません。追加料金なしで、出来上がるまでサポートします。

飲食店繁盛会のセミナー・研修講師派遣

飲食店の経営者向けセミナーや
社員研修・新人研修などのセミナーの講師をいたします

セミナーテーマ

飲食業経営のプロが教える！ ～開業を成功させる極意～	開業3年後に生き残っている確率は、3割だと言われています。10年後だと1割とも。。。生き残っていくお店と消えていくお店は、どこが違うのか？開業後に後悔しないためには、何に注意しなければならないのか？開業で最も大事な数字は何なのか？1番大事なコンセプトの考え方は？実際の開業成功事例をもとに、失敗しない開業の仕方を説明します。
このお店は、なぜ、半年で売上が2倍になったのか？～短期間で売上がアップしたお店の事例セミナー～	この外食不況と言われる中においても、「半年で売上が2倍になったお店」、「3ヶ月の取り組みで、売上が前年対比130%以上まで伸びたお店」、「前年対比をクリアし続けているお店」等、絶好調のお店もあります。これらのお店は、どういう取り組みをしたのか？実際の取り組み内容を具体的に説明しながら、売上アップのポイントを教えます。
儲かるためにはココを押さえろ！ ～飲食店の数字の基礎セミナー～	飲食業の経営者が苦手とするのが「数字」です。しかし、お店がダメになる大きな原因の1つが「どんぶり勘定」であり、避けて通る訳にはいきません。このセミナーでは、難しい理屈ではなく図を用いて、視覚的に分かりやすく説明します。また、事例を交えて、利益が出るためのポイントや具体的な対策まで説明します。
これからの飲食店は、顧客管理とリピート客作りが勝負！～リピーターの作り方セミナー～	飲食店の初回離反率は、50%以上と言われています。つまり、半分以上のお客様は、そのお店の利用は一回きりだということです。ダメになっていく飲食店は、この数字が70～80%です。クーポンをばらまいて、常に新規客ばかりを追いかけて、穴の開いたバケツに水を入れ続けているようなものです。これからの飲食店は、リピート客作りが重要です。このセミナーでは、「リピーターの作り方」を、具体的な事例にもとづいて、分かりやすく説明します。
メニューブックを、最強の接客担当に変身させる！～売れる！メニューブックの作り方セミナー～	メニューブックの作り方ひとつで、客単価や客数・売上・粗利益はもちろん、お客様の満足度も変わります。「お客様から、とって見やすくなったと喜ばれた！」「魅力的になったと褒められた！」「売上が3割増になった！」「粗利が2%アップした！」「オーダー数が2倍になった！」・・・実際の成功事例と実物のビフォー&アフターのメニューブックを使って、売れるメニューブックの作り方を説明します。目からうろこのセミナーです！
効果がある販促物は、こうやって作る！～チラシやDM・リーフレット等の作り方セミナー～	チラシやリーフレットの作成は業者任せ・・・DMを出したくても、何をどう書いていいかわからない・・・。それでは効果は出ません。チラシで忘年会の予約を大幅に増やした事例、リーフレットやDMで、記念日や法要予約を大幅に増やした事例等をもとに、キャッチコピーのつけ方は？掲載項目は？効果測定の方法は？魅力的なアピール方法は？・・・等、効果があるチラシやリーフレットなどの販促物の作り方を説明します。
ホームページ、グルメサイト、ブログ...を使いこなせ！～インターネットを活用した売上アップセミナー～	今や、インターネットの活用は避けて通れません。使えるお店と使えないお店の格差は広がるばかりです。しかし、間違った認識を持っているお店が多いのも事実です。ホームページは何のためにあるのか？なぜこのお店のグルメサイトは、アクセスが大幅アップしたのか？ケータイサイトの活用方法とは？ブログの効果的な活用方法とは？・・・。実際に売上をアップさせた事例をもとに、インターネットを活用した売上アップ手法を説明します。

セミナー実績

▼大手ビールメーカー主催「震災対策セミナー」▼酒販店社内セミナー▼分煙トータルソリューション「個人飲食店が勝ち残るヒント」▼大手ビールメーカー主催「短期間で売上がアップしたお店の事例セミナー」▼大手ビールメーカー主催「忘年会“獲得倍増”セミナー」▼渋谷商工会議所様主催「売れる！メニューブックリニューアルセミナー」▼ラーメンチェーン主催「不安解消！独立開業セミナー～売上アップセミナー」▼日本フードアナリスト協会様主催「ブログとツイッター使いこなし講座」▼「短期間で売上がアップしたお店の事例セミナー～売上アップ超活用術」▼大手ビールメーカー主催「リピーターの作り方セミナー」▼埼玉県行政書士会業務研修会様主催「飲食店の各種申請手続きからトータルサポートコンサルティングまで」▼大手ビールメーカー主催「売れる！メニューブックの作り方セミナー」▼ラーメンチェーン主催「不安解消！独立開業セミナー～数字の基礎セミナー」▼東京商工会議所渋谷支部様主催「飲食店経営で成功するための計数管理セミナー」▼多摩信用金庫様・カシオ計算機様共催「売れる！メニューブックリニューアルのポイント」▼秩父商工会議所様「実例で見る！繁盛店作りのポイント」・・・他

基本料金

2時間程度のセミナーの場合 105,000円～(税込)

※1日研修など時間の長い場合、講師が2人以上必要な場合は別途お見積り。
※交通費・宿泊費は別途となります。セミナー講師はテーマによって異なります。

お申込み・お問い合わせ

お電話かメールでお問合せください。

TEL. 03-5302-9841

MAIL. omise@hanjoukai.com

その他のサービス

メニューブックカバー等の通販サイト



メニューブックJP

<http://www.menubook.jp/>

メニューブックカバー、メニューブック立て、A型看板、イーゼルなどを取り扱う飲食店繁盛会が運営する通販サイト。全品、定価の20%オフ。



優待価格・特典

- 飲食店繁盛会の会員(P. 4)は、定価の28%オフの優待価格になります。
- 収益改善コンサルティングの期間中、および、メニューブック制作期間中は、定価の40%オフの特典があります。

ホルモン熱田FC

繁盛会がサポートする高収益フォーマット



『肉問屋直営 ホルモン熱田』は、1号店の立ち上げから飲食店繁盛会でサポートしてまいりました。

1号店の開業計画は、『さいたま市ニュービジネス大賞最優秀賞』を受賞し、今では3店舗を展開しています。

その『肉問屋直営 ホルモン熱田』のフランチャイズ展開もサポートしております。

詳細・ご不明な点などお気軽にお問い合わせください。

詳細はこちら ↓ [飲食店繁盛会](http://www.hanjoukai.com/pac_atsuta.html) [検索](#)
http://www.hanjoukai.com/pac_atsuta.html

業務用浜松餃子

飲食店繁盛会がプロデュース

こだわりの業務用
「浜松餃子」



飲食店繁盛会がプロデュースするこだわりの浜松餃子店、「浜太郎餃子」。さまざまなこだわりをそのままに、業務用の販売も行っております。

業務用浜太郎餃子なら、導入メリットもたくさん！あなたのお店でも使ってみませんか？お得な業務用サンプルでお気軽にお試しいただけます。

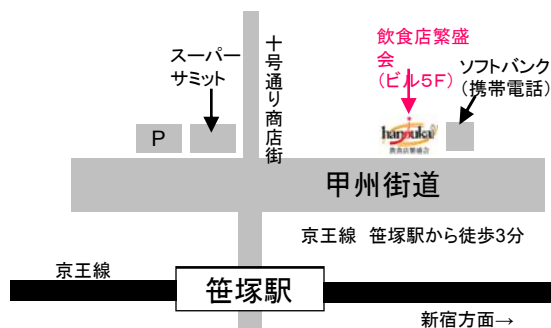
詳細・ご不明な点などお気軽にお問い合わせください。

詳細はこちら ↓ [飲食店繁盛会](http://www.hamatarou.jp/business/) [検索](#)
<http://www.hamatarou.jp/business/>

株式会社飲食店繁盛会 お気軽にお問合せください

tel.03-5302-9841

東京都渋谷区笹塚2-7-10 濱中ビル笹塚 5F
fax. 03-5302-9842 mail. omise@hanjoukai.com



飲食店繁盛会

検索

<http://www.hanjoukai.com/>

電話、メール、ファックス共に24時間受け付けています。ただし、お電話は、営業時間以外は留守番電話での対応とさせていただきますので、お名前、ご連絡先、ご用件を入れてください。弊社から折り返しご連絡します。

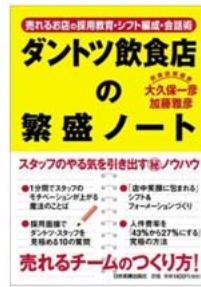
メンバーの著書



「繁盛飲食店にする1分間セミナー」
笠岡はじめ他



「儲かる飲食店の数字」
河野祐治



「ダントツ飲食店の繁盛ノート」
加藤雅彦・他



「なぜ就業規則を変えると会社は儲かるのか？」
下田直人

...他

メンバーのマスコミ掲載

飲食店繁盛会のメンバーが掲載された雑誌の一部です



...他