

「ローカルNo.1への あり方とやり方」

満足度を“見える化”することがカギ。

「ぐるなび」アクセスランキング滋賀県1位！バルイタリアン部門全国1位！

社長から出る門外不出の人材育成術、高付加価値戦略を一挙公開！

地域に根付き、地域に愛され、地域一番店となったnadeshicoグループ。

そんな“地域”に愛されるお店づくりの「あり方」。そしてお客様を喜ばせ続けるキラーコンテンツやパフォーマンスの「やり方」。それらを追及し続けることで生まれた店舗独立採算制の仕組で経営者の感覚を持つ店長を生み出し、それを支える

「nadeshico哲学」。街で、地域で輝き続けるnadeshicoのあり方とやり方で、日本一働き甲斐のある会社を目指す。この講演は必聴です！！



■日程:3月16日(水)

■時間:13:00~16:00 受付:12:30~

■場所:サッポロビール 株式会社 福岡支社

■住所:福岡市博多区祇園町7-20 博多祇園センターブレイス6F

■会費:1,000円(税込)

※お問合せ:080-6429-6767(氏田)

■懇親会:海風土(福岡市 博多区博多駅東2-4-17 第6岡部ビル1F)

■時間:17:30~19:30 ■会費:4,000円(税込)

【参加予定】

勉強会 ()名

懇親会 ()名

会社名

お名前

TEL

FAX

申込
FAX

03-3816-0255

NPO
法人

居酒屋甲子園

東京都文京区本郷3-3-11
IPB御茶ノ水ビル9F
TEL:03-3816-6880



講師 株式会社 nadeshico 代表取締役
NPO法人居酒屋甲子園 専務理事

細川 雄也氏

滋賀県長浜市出身。元JA（農協）職員が脱サラで飲食店を経営。飲食経験は学生時代のアルバイトのみ。幾多の困難を乗り越え、2007年に一号店である「菜でしこ長浜店」をオープン。現在では、“店づくりは街づくり”とし、JA時代に得た生産者ネットワークで、地域食材を使用した飲食店を滋賀県内に6店舗展開。来春には地元滋賀の1次生産者と共に、滋賀の食材の価値を伝えるご当地バルを東京に出店予定。6次産業化で飲食の新しい在り方にチャレンジし、居酒屋甲子園の掲げる『クールローカル』の意味と価値を体现し続ける。