

「ローカルNo.1へのあり方とやり方」

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。“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」。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」。nadeshicoグループの“No.1戦略”を大公開!!



【講師 細川 雄也氏 ご紹介】

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「菜でしょ長浜店」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次生産者と共同で、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。

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

「ONLY ONEの強い店づくり」



株式会社 Elevation 代表取締役
NPO法人居酒屋甲子園 企画運営リーダー

山崎 聰氏

【Soi流！熱狂するお店づくり】

- 1.接客サービスの重要性
- 2.Soi流人財育成の極意 面接編
- 3.お客様からも支持され チームワークもよく 売上げも上がっちゃう5つの法則

【講師 山崎 聰氏 ご紹介】

株式会社Elevation 代表取締役。1977年、新潟生まれ。新潟市万代で[Soi] [ベジテジや Soi新潟万代店]の2店舗を運営。今年で14年目を迎える【Soi】は、今なお 過去最高売上げを叩き出し、日経レストラン、近代食堂、日経MJ 等のメディアからも注目されるお店。第9回 居酒屋甲子園 全国壇上店舗、第9回 S1サーバーグランプリ 全国ファイナリストと、外食2大会で見事に日本一を逃したなかなか惜しい人。

- 日程:3月28日(月)
- 時間:13:00~16:00 受付:12:30~
- 場所:長岡市シティホールプラザ「アオーレ長岡」会議室B.C
- 住所:長岡市大手通1丁目4番地10
- 会費:1,500円(税込) ■お問合せ:090-4687-8657(佐藤)

- 懇親会:和ダイニング儀ichi (長岡市殿町3-4-8 / 0258-32-3595)
- 時間:17:00~19:00 ■会費:4,000円(税込)

会社名 _____

お名前 _____

TEL _____ FAX _____

【参加予定】

勉強会 ()名

懇親会 ()名

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