

「人づくり 店づくり 街づくり」

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。次なる挑戦は愛する地元滋賀の美味しさ、良さを飲食を通して発信すること。その想いを込めて東京渋谷に出店。発信するのはもちろんだが、その為に自社独自のキラーコンテンツやパフォーマンスをもって「人材育成」を徹底。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7店舗展開。2016年12月地元滋賀の価値を伝えるお店を渋谷に出店。6次産業化で飲食の新しい在り方にチャレンジし、今年度から理事長として居酒屋甲子園の掲げる「求芯力」の意味と価値を体現し続ける。



株式会社 nadeshico 代表取締役
NPO法人 居酒屋甲子園 6代目理事長

細川 雄也氏

「1店舗から多店舗展開」

10年後まで生き残れる飲食店は、わずか1割！生き残るためには何が必要か。
・いつも金策に走り回っている！
・売上はソコソコなのにお金が貯まらない！
・銀行の融資がなかなか通らない！
こんな飲食店経営者に、財務と税務の両面から、資金調達のノウハウ大公開！

【講師 廣瀬 好伸氏 ご紹介】

兵庫県姫路市出身。京都大学在学中に公認会計士試験に合格し、あずさ監査法人に入社。主に銀行の監査に従事し、銀行の融資ルールを実地で学ぶ。その後起業し、その経験・ノウハウと公認会計士・税理士というノウハウで、飲食業に特化した「お金の専門家」として飲食店の成長をお金の面から支える株式会社ビーワンフードとベンチャー企業・中小企業の成長を税務面から支える「財務に強い」税理士法人ミライト・パートナーズを経営。自らも飲食店を経営した経験があり、現場目線でのわかりやすい解説にも定評がある。また、飲食店経営者・店長向けに「資金調達力アップ」「銀行融資のルール」「店長の数字力アップ」などのセミナー・研修を多く実施している。



株式会社 ビーワン・フード 代表取締役
公認会計士・税理士

廣瀬 好伸氏

- 日程:2月23日木曜日
- 時間:14:00~16:30 受付:13:30~
- 場所:富士山世界遺産センター
- 住所:山梨県南都留郡富士河口湖町船津6663-1
- 会費:1,000円(税込)

- 懇親会:ご用意しております。(詳細は会場にてお伝えいたします。)
- 時間:17:00~19:00 ■会費:4,000円(税込)
- 担当:小泉 TEL 090-4671-4125

居酒屋甲子園
公式アプリ

最新情報
絶賛配信中!!



【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