



事例

追加トッピング、おしんこ、デザートで、  
平均客単価が、平日で2~300円、週末は  
500円アップ

Before

After



お店視点  
のカテゴリ



お客様視点の  
カテゴリ

Point

写真の大きさの  
メリハリ

Point

選びづらい均  
一の大きさの  
写真

ウリの商品なので  
2ページ見開き

Point



食べているところを  
イメージさせる写真

Point

ついで買い  
の提案も忘れ  
ずに。

Point

初めての方への  
セット提案

Point

サービスのご案内 メニューブック製作+コンサルティング

当会コンサルタントがお店に一度伺い、メニューブックのコンサル&プロデュース  
月刊飲食店経営などでおなじみの飲食店繁盛会のノウハウを取り入れたメニューブック製作  
イラストレータのデータ納品をしますので、メニューの更新がご自分でできます



電話・事務所で  
初回無料相談

お見積り  
ご発注書

あなたの店舗での  
コンサル&打合せ

メニューブック  
デザイン・製作

データ納品  
or  
印刷納品

費用：8ページ(A4)42万円~、B4両面で21万円~

交通費・宿泊費などは別途実費がかかります。印刷・メニューブックカバーは含みません。必要な場合は別途お見積りします。



「さいたま市ニュービジネス大賞」最優秀賞受賞

河野祐治ががっちりサポート！

開店後の経営を第一に考える！

最優秀賞

飲食店繁盛会の

# 飲食店開業サポート

事例

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。



日経新聞2007年10月16日

## 開業計画作成サポート

料金 31.5 万円 (税込)

飲食店の専門家が開業計画作成を6回の対面コンサルでサポートします。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。

### 開業計画作成サポートの流れ



初回相談は無料！  
(弊社事務所の場合)

飲食店繁盛会事務所にて初回相談を無料で行ってます。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。

### このサービスの特徴

- 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、弊社事務所となります)
- もちろん、飲食店繁盛会の開業計画書フォーマットとそのフォーマットを使った開業計画書作成方法を教えます。
- 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。
- 開業計画作成後も、必要であれば、引き続き開業までのサポート、開業後のサポートをすることもできます。



開店後の経営を  
第一に考える！

飲食店繁盛会の

# 開業

## 開業サポートパック

料金 105万円～

開業前から、オープンまでの間、どんなことでも専門家に相談できる、開業サポートサービスと開店時、開店後に必要な様々なツールの制作をします。

### 開業サポートパックの流れ



初回相談は無料！  
(弊社事務所の場合)

「さいたま市ニュービジネス大賞」  
最優秀賞を受賞の  
河野がサポート！

開業に関する相談は  
何でもできる  
ので安心

飲食店繁盛会は  
オープン後も  
サポートできます

飲食店開業の多岐にわたるやるべきことを専門家がアドバイス！



飲食店の開店に必要なツールをプロが制作

### メニューブック

月刊飲食店経営など専門誌でも特集された実績あるノウハウであなたのお店のメニューブックを製作します。

### その他ツール類

ショップカード・ショップパンフ・名刺等必要なものを！

### Web関連

ホームページ、ぐるなび、ケータイサイト...

ホームページ作成後、「約1年間でテレビ取材3回」「グルメサイトリニューアルでアクセス数約200%アップ」などの実績ある飲食店繁盛会ならではのWEBと飲食のプロがプロデュース。

# サポートパック

繁盛会の「開業パック」はココが違う！

## 1. 飲食店繁盛会だから実績と実力が違います！

「さいたま市ニュービジネス大賞」で  
最優秀賞を獲得した

**プロデュース力**

「1ヶ月でぐるなびのアクセスが2倍」、「ホームページからマスコミに取り上げられた」等、数々の実績を持つ

**Webマーケティング力**

業界誌等に連載し数多くの実績を持つ

**メニューブック制作**

幅広い飲食業界のネットワークを有する

**紹介力**

それぞれが専門性とネットワークを活かした実績と信用を持つサービスのパッケージですから安心です。

## 2. 紹介した業者からのバックマージンは 一切もりません！

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。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。表面的な価格に誤魔化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」ですが、開業する方にとっては、開業は「スタート」であり、こ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。これから長い道程です。会費はかかりますが、飲食店繁盛会には会員制度があり、開業後のサポートも万全です。

飲食店の開業で  
必要なこと

- コンセプト設計
- 資金調達
- 収支計画
- 資金計画
- ロゴ製作
- 人員計画
- 開業計画書
- 立地調査
- 物件探し
- 店舗設計・施工
- 商品設計・レシピ
- ビール会社決定
- ドリンクメニュー
- フードメニュー
- 食器選定
- 厨房機器選定
- メニュー製作
- 食材選定
- 食材卸業者決定
- オープン告知
- ぐるなび
- ホームページ
- ケータイ販促
- PR・マスコミ
- 採用広告
- 制服選定
- POSレジ選定
- 顧客管理
- 日報他帳票
- クレンジネス
- 人材教育
- オープン教育
- ロールプレイ
- ショップパンフ
- ショップカード
- 名刺作成
- 印鑑作成
- 近隣への挨拶

…必要に応じて全てをサポートします。

## お見積りの例

お見積り 150万円の例



「開業サポートパック」は、お客様の必要なものだけをお見積りします。

お気軽にお問合せください。





事例

ホームページ作成後約1年間でテレビ取材3回。イイものを作っていたなあとホントに感謝でございます。



お世話になります

差出人: 藤田美樹 <[omise@hanjouka.com](mailto:omise@hanjouka.com)>  
宛先: <[omise@hanjouka.com](mailto:omise@hanjouka.com)>  
日付: 2007年6月08日 - 16:56

笠岡様  
ゴールデンウィークも無事に終え、今年も予測を超える売上を達成できました。九州や他県からお越しのお客様が「HPを見て食べたくなってきました!」と仰っていただいていた心の中でガッツポーズしたのと、笠岡さん達の顔が浮かびました。イイもの作っていただいたなあとホントに感謝でございます。

すし蔵様マスコミ掲載実績

- 山陰中央テレビ(2008/1/19)『週刊・ヤッホー』  
- 冬の味覚特集
- RCCテレビ新広島(2007/6/6)『ぶらぴ(BURAPI)』  
- ウリメニュー「のどぐる」を中心に紹介
- tssテレビ新広島(2007/6/4)『ひろしま満点ママ』  
- おいしい回転寿司ベスト10



サービスのご案内 飲食店ホームページ制作 / 更新サポート

ホームページ制作

飲食店の専門家とWEBの専門家が、あなたのお店のホームページをプロデュースし、売上に繋がるホームページを制作します。(フラッシュ1つ、20ページ以内、写真撮影別途)



ホームページ制作後のサポート

- 既存ページの更新文章追加・修正と写真の入れ替えが、無制限。
- 毎月、ログ解析 + 活用方法レポート
- WEB関連の電話質問無制限
- 新規ページ作成2万円/ページ

ホームページ制作一式 52.5万円、更新サポート 2.1万円/月

打合せに必要な交通費・宿泊費(東京都以外)、及び、ホームページ用の写真撮影が必要な場合、カメラマンの費用が別途実費がかかります。

# 売上アップ

サービス名

売上の視点から見た出張コンサルティング

前年対比90%に落ち込んで、どうしようか  
考えている方へ。あなたのお店の売上・利益  
アップに必要なことを全部アドバイスします

## あなたが得られること

飲食店繁盛会の公認コンサルタントがあなたのお店で、利益アップに必要なことを1日でアドバイスします。すぐにできる、あまりお金がかからない具体的な内容が人気です。

数字が苦手な人へ

- 必要な利益や経費などを算出して、現状とあるべき姿をわかりやすく伝えます。

売上をあげたくて困っている方へ

- あなたのお店の差別化要因を一緒に探します。そして、あなたのお店に合った売上アップのための具体的な方法を、100個の事例からすぐにできることを提案します。

スタッフが仲悪くて困っている人へ

- コミュニケーションを円滑にするために、「見える化」するための手法で、コミュニケーションの課題の解決法をお伝えしています。

## サービス内容

本サービスは、飲食店繁盛会の公認コンサルタントが、年間のべ300件のコンサルティングの事例やノウハウを元に、あなたのお店に直接伺い、日帰りもしくは、1泊2日で、売上アップのためのアドバイスするサービスです。あなたの店で売上アップをするために、今、何からどうやって実行すればよいか、具体的にわかります。

- ・ 出張コンサルティング(1店舗)
- ・ 場所:貴店
- ・ 時間:4時間~6時間(話の内容によります)
- ・ 担当:飲食店繁盛会 コンサルタント

費用 1店舗 5万円(税別) + 交通費(日帰り)  
月間売上が1千万円以上の場合8万円(税別)  
8万円(税別) + 交通費 + 宿泊費(1泊2日)

定期的なコンサルティング(顧問契約)は、10万円/月~になります。

## お客様の声

切り口の違った視点で、お持ち帰りの売上が5倍に。

タルイさんに切り口の違った視点をもらったことで思いつき、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 吉岩拓弥さん)



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、タルイさんからのアドバイスで、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 高橋文子さん)



## マスコミ掲載

月刊飲食店経営、日経レストランなどで特集されました。



月刊飲食店経営 2007年11月号  
特集「必ず『また行きたい店』になる-3回来店させるフローチャート-」  
2008年1~6月号 連載「メニューブックリニューアルのこつ」  
日経レストラン2007年5月号  
特集「編集部と飲食店が実験!お客様が喜ぶのはどっち?」

店舗力アップ

人材教育

売上アップ

サービス名

人・チームの視点から見た出張コンサルティング

**コンサルタントが、あなたのお店の現場に入り、改善課題を明らかにして解決策をアドバイスするサービスです**

### あなたが得られること

オーナー様の知りたい「なぜ？」を現場の視点から探るために、コンサルタントが、実際にランチとディナーの現場に入ります。

数字ではわからない現場の課題を明確にします

- 人の気持ちや動きは、数字だけではわかりません。現場に入るからこそ見えてくる課題を明確にして、オーナー様にお伝えします。

「数々の現場経験」の視点から客観的に分析します

- 全国で現場を指導している、経験豊富なコンサルタントが、数々の事例と経験からの客観的視点で分析します。

具体的な問題提起と対処

- 現場に入るからこそ、具体的な問題点がわかり、具体的な問題点であるからこそ、すばやい対処ができます。

### サービス内容

本サービスは、飲食店繁盛会のコンサルタントが、あなたのお店に伺い1泊2日で、ランチとディナーの現場に入り、現場に入ったからこそわかる改善課題を明確にし、オーナー様に課題と対処法を報告・アドバイスするサービスです。

- ・日程(例) 電話ヒアリング後、日程を決定。  
11時着。12時よりランチの現場。アイドルタイムはオーナー(店長)様と面談。  
17時よりディナーの現場。ピーク時が終わったら、退店。  
翌日1時間程度、報告会。後日、報告した内容をレポートとして送ります。  
——本サービスの担当コンサルタント(担当の指名はできません)——  
加藤雅彦、工藤昌幸、松井寿夫、片出えみ

費用 1店舗 10万円(税別) + 交通費 + 宿泊費

交通費、宿泊費は、実費がかかります。

アイドルタイムに30分程度のミニセミナーを行うなどのカスタマイズができます(+3.5万円)

### 担当コンサルタント



加藤雅彦  
著書「ダントツ飲食店の繁盛ノート」  
日本実業出版



工藤昌幸  
著書「繁盛飲食店の3ステップ接客サービス お客様の気持ちをくみ取る法則」こう書房



松井寿夫  
「飲食店繁盛会ニュースレター」連載中



片出えみ  
「飲食店繁盛会ニュースレター」連載中



### マスコミ掲載

日経レストラン、月刊飲食店経営等に掲載

月刊飲食店経営2007年9月号「すぐに結果がでる販促特集」で片出えみが、日経レストラン2008年9月号特集「接客の達人に学ぶ 売る接客テクニック<売る接客はお客様の観察から>」で加藤雅彦の解説が掲載されています



# FC サポート

サービス名  
飲食ベンチャーのためのFC化相談

**間違ったFC化はあなたのお店を殺します！  
飲食ベンチャーの成長のためのFC化について  
アドバイスします。**

## サービス内容

本サービスは、飲食店繁盛会の公認コンサルタント、安藤素が、FC構築等の経験・知識を元に、あなたのご相談に応じるサービスです。

- ・飲食ベンチャーのためのFC相談
- ・場所:貴店
- ・時間:日帰り 4時間~6時間 or 1泊2日
- ・担当:安藤 素(飲食店繁盛会 コンサルタント)

費用 日帰り 8万円(税別) + 交通費(日帰り)  
1泊2日 12万円(税別) + 交通費 + 宿泊費 (後日レポート提出)

## こんなあなたにおすすめ

FC展開の可否を相談してみたい方  
店長のFC化(独立によるFC化)を検討してみたい方  
FC展開を見据えて新業態を開発したい方  
FC本部を設立したが、うまくいっていない方  
FC本部を設立したが、契約書、マニュアルなどを  
チェックして欲しい方  
さまざまなお悩みの相談にFCのプロ、安藤が応じます。

## 安藤 素 プロフィール



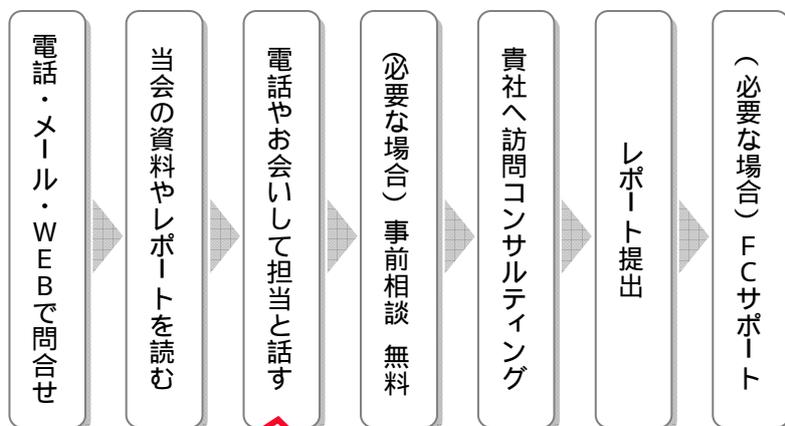
飲食店繁盛会 安藤 素

(株)飲食店繁盛会 FCコンサルタント / 中小企業診断士

<プロフィール>  
(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本部の急成長期にマネジメントを経験。取締役経営企画室長を経て独立。FC業態開発、FC本部構築コンサルティング、業態プロデュース、など多くのコンサルティング実績を持つ。FCとして成長できるかを的確に判断し、現状すべきこと、FC展開におけるリスク、会社経営自体のアドバイスができるのが強み。

## サービスの流れ

本サービス



**初回相談は無料！(弊社事務所の場合)**

## セミナー 講師派遣

サービス名  
セミナー・研修講師派遣

無料レポート  
進呈中

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

今の飲食業の最優先課題は「店長教育」であり、「人への投資」です。教育費や人を経費と考える経営者は、必ずツケがまわります。商品や内装も大事ですが、最終的にお店の魅力を作るのは、店長であり、人です。また、顧客に飲食店を多く持つ業界の企業では、商品以外の差別化として、どこで付加価値をつけるかが課題になっております。

## こんな方にオススメ

- 教科書的な勉強ではなく、現場に即役に立つ実践的な研修を社員にして欲しい。
- 顧客に飲食店を多く持つ業界の企業で他社との差別化として、飲食店に役立つセミナーを共催し、クライアントに付加価値を提供、もしくは、新規の取引先飲食店を増やしたい。

## 講演・研修テーマ

人材育成、モチベーションアップ、新人教育、店長研修、売上アップ、メニューブック、リピーターの作り方、販促、係数管理、外食企業攻略セミナー、マーケティング、SVパワーアップ...等

## 直近の企業研修

富士通、郵政公社、伊藤忠商事、白井市商工会、白井工業団地、雇用能力開発機構、千葉県産業振興センター、経営労働能率協会、千葉銀総研、大分商工会議所、ドリームゲート、日本経営合理化協会、フードナビ、サッポロビール、ブックオフ&インターブレインズ、東京調理師専門学校、ダイヤモンド経営者クラブ、全国飲食企業。

## サービス内容

本サービスは、飲食店企業の社員を集めた研修や、飲食店のサプライヤー様が、クライアント飲食店を集めたセミナーや研修の際に講師を派遣するためのサービスです。テーマは、事前打合せにて、御社の要望にあったものをいたします。

- ・ セミナー講師
- ・ 場所: 貴社指定
- ・ 時間: 2時間(基本2時間で、話し合いとなります)
- ・ 担当: 河野祐治・加藤雅彦・タルイタケシ 他

費用 15万円(税別) + 交通費(日帰り)  
20万円(税別) + 交通費 + 宿泊費(1泊2日)

## お客様の声(とある企業研修)

大変おもしろい内容で考えさせられました。ヒントになる事が沢山ありました。ありがとうございました。(匿名希望)

いろいろな本で学んだ事を更にパワーアップした感じで頭に入り、よかったです(匿名希望)

飲食業の特徴である粗利や回転差資金の話、成功に必要な要因等、参考になりました。またマーケティングやマトリクスの話は、飲食に限らず他業種にも当てはまる内容で面白かったです。(匿名希望)

## 担当講師の紹介



河野祐治  
飲食店繁盛会  
チーフコンサルタント

大手ファミレスチェーンが2店舗のときバイト入社、650店舗の多店舗化と上場を経験し、役員まで上り詰める。飲食の現場から経営まですべてを経験しているため、テーマもオールラウンド。



加藤雅彦  
著書  
「ダントツ飲食店の繁盛ノート」

人材育成に強く、全国で講演をしている。テーマは、店長向け研修・新人研修・接客等。



## マスコミ掲載

## 日経レストラン、飲食店経営などで数多く紹介

月刊飲食店経営や日経レストラン、新しい飲食店開業など多くのメディアに取り上げられています。



月刊飲食店経営9月号「営業時間見直しのススメ」河野祐治が執筆