



くすなたん[®]

文月号
Vol.85
2011年7月

毎月10日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

盛夏の候

東北地方も例年より早く梅雨明けしました。日本列島夏本番です。夏に向かって飲食店の売上が戻ってきています。自粛ムードが一掃されたのか、自粛の反動がでたのか、いずれにせよとても良いことですね。ソーシャルメディアでも食の情報は活発に発信されています。消費者は、お客様の生の声を自分で判断してセレクト出来る環境を有しています。マーケティングも広告という概念からネット井戸端情報によるブランディングへ対応していく必要が急務です。



フレッシュNEWS

コンプリートコネクション 高野 賢一

プラウディッシュ: 飲食ビジネスを加速するビジネススクール
飲食業に関わる全ての方々の経営スキルアップに貢献します!

飲食店経営の事例研究を通じた「疑似体験」で経営力に厚みを増す、レストラン起業家・実務戦略家のためのビジネススクールです。特に「経営の意思決定力とそのスピードUP」や「戦略的・創造的発想力」が身につきます。経営者や経営幹部に必要とされる経営スキルの習得を主な目的としています。大手飲料メーカーなど飲食店を取引先に持つ事業会社様でも社員派遣や企業研修に導入されています。

授業はケースメソッド方式と呼ばれるスタイル。全6回講座です。ある課題について「自分ならどうする?」と深く掘り下げて考え、どういう意思決定や行動をとるかといった判断力を養うことが目的です。クラスディスカッションによる判断視点の共有化や広がり期待でき、経営の意思決定から最前線の接客まで、解が一つではなく判断力が重要な飲食業には最適な学習方法です。課題となるケースは全て飲食店と周辺事業に限定され、外食産業の実態から学べるように設計。教材やカリキュラムも豊富でケースを読み解く度に戦略的なフレームワークが身に付きます。

【授業会場】 ハロー会議室shibuya
東京都渋谷区3丁目28-8 久我屋ビル4F

【授業料】 126,000円(消費税含む)

【社員派遣/企業研修】

- 1)本講座への派遣を受け付けています。経営幹部候補者の“他流試合”としてご活用ください。
- 2)企業研修にご採用いただく場合は、貴社に伺います。また、オリジナルケースの作成も請け負います。
- 3)1回単位の受講は31,500円(消費税含む)。1週間前にお申込ください。

【お申し込み・お問い合わせ】

株式会社コンプリートコネクション
東京都港区三田2-14-7 ロレル三田504 TEL:03-3451-4451
e-mail: info@starchef.jp URL: http://www.starchef.jp/proudish/

【第2期のスケジュールとカリキュラム】

7月16日(土) 10時~13時30分

DAY1 「戦いに勝ち抜くための経営のベーシックスキル」

* テーマ: 論理を組み立てる <ロジカルシンキング/MECE/ピラミッドストラクチャー/他>
→ ケース: 「顧客からのクレーム」「従業員からの内容証明郵便」

7月30日(土) 10時~13時30分

DAY2 「お店を差別化する価値観は?」

* テーマ: 戦略を組み立てる <経営戦略/3C/5F/PEST/SWOT/PPM/他>
→ ケース: 「コーヒーショップ市場におけるパラダイム変換」

8月20日(土) 10時~13時30分

DAY3 「小資本でも勝てる飲食店の経営戦略は?」

* テーマ: ゼロからの挑戦 <経営戦略/マーケティング戦略/他>
→ ケース: 「クラフトビール市場での挑戦」

9月3日(土) 10時~13時30分

DAY4 「どうすれば利益を生み出せるのか?」

* テーマ: 自分の立ち位置と現状把握 <管理会計/PL/BEP/CF>
→ ケース: 「新規出店6カ月・資金ショート」

9月17日(土) 10時~13時30分

DAY5 「従業員がワクワク働く環境はどうやって作るか?」

* テーマ: 従業員のモチベーションと労務リスク <リーダーシップ/組織行動>
→ ケース: 「新任店長配属」

10月1日(土) 10時~13時30分

DAY6 「飲食店の再生計画の立案」

* テーマ: 不採算店舗の再生
<3カ月で体制確立6カ月で黒字化を目指す再生計画立案>
→ ケース: 「War(闘い)」

10月15日(土) 14時~17時

PLUS1 受講生の事業計画発表会

* 受講生(任意)と講師、経営コンサルタント、飲食店オーナーによる受講生の事業計画へアドバイス

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ42♪ 日本一うまい米

2010年11月2日は驚愕・感動の日になりました。その日湯河原でゴルフを楽しんだ我々は、夕ご飯を真鶴道路の旧道にあるレンガ屋でとることにしました。名物の鰯丼やビーフシチューを頼み、美味しかったです。とにかくご飯が美味しいのにはビックリしました。ふっくらとして、とても艶やかで、ご飯粒も大きめです。香りもよく、適度な粘り気があり味も抜群でした。店主に、ご飯おいしかったけど何をブレンドしているのですか?と聞いたところ、これは山形が今年から出荷した「つや姫」という、新種の米です、という返事でした。

翌日から、米屋に聞いたり、スーパーやデパートの売り場を覗いたりしましたが、どこにもつや姫はありません。近所の山形出身の友達に聞いても、知らないという。友人は山形にいるお袋に聞いて、つや姫が買えたら送ると言ってくれ、さっそくお願いし購入。なんと5キロ2180円という安さでした。

つや姫は冷めても美味しく、値段との関係からは超買得のお米だと思えます。つや姫を扱っている米屋を必死に探し、横浜の某デパートの米売り場に置いてあるということ突き止めました。今ではもっぱらつや姫を食べています。

ところで、ディスカバー・ジャパンという雑誌があります。その2010年12月号が「日本一うまい米を探せ」という特集でした。その特集ではお米マイスターの西島さんが19種のお米を分析しています。西島さんはお米の味を表現するのに5つのキーワード、食感・粘り・外見・香り・味を使います。つや姫はミルキークイーン、きらら397、ふっくりんこに並び高得点をとっています。

また、美味しいお米に出会う方法を教えてください。
■ 地方産の米を取り寄せる ■ 1~2kgを目安に買う ■ 旨い米に出会ったら品種を聞く... 本当です。我々も聞いたらつや姫に出会えました。デパートにつや姫完売の札がでていました。こんな経験初めてです。今年につや姫高騰しなければいいのですが。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL:03-5378-6830 FAX:03-5378-6823