

専門居酒屋

元祖鶏ちゃん焼の店 ねじべえ

これぞ接近戦接客!
高いリピート率!
安定した収益性!!

ねじべえ流の接近戦接客で味のある繁盛店を作る!
流行に左右されないオンリーワン低価格専門居酒屋です!

飛騨高山の郷土料理である「鶏ちゃん焼」をメインにした商品構成、接近戦のあったかい接客サービス、客単価2,500円前後の低価格化。大衆居酒屋にない差別化された専門性が、満足感とお値打ち感を生み出し、サーバーマン層を中心に高いリピート率を維持しています。4年間連続売上上位を超える店舗は記録を更新中!お客様に愛される店舗となるプロセスには、飲食店としての本質が確かに存在しています。

<http://www.interbrains.co.jp/brand.htm/>

カレー専門店

ゴーゴーカレー

低投資!! 簡単オペレーション! クセになる味!

ついにNY店オープン!
ますます元気に磨きがかかるゴーゴーカレー!
クセになるには訳がある。完全手作りオリジナル商品!

ゴーゴーカレーは他に類のない独特の味。手間暇を惜しまずに入れるオリジナル特製ルーは、55の工程を経て5時間煮込み、55時間寝かすこだわり様(カレ)も、もちろん手作りです!日経トレンド「話題のエーン選手権」では堂々の三冠達成!04年5月5日 東京新宿1号店がオープンして集客も右肩上がり今でも昼夜問わずに行列ができる店になっています。現在、地方でも成功事例が続出しております。

<http://www.gogocurry.com/>

たこ焼き専門店

秀吉

10坪以下の小型店!! 低投資!! 独自性!!

たこ焼き天下取り
秀吉

たこ焼き激戦区大阪で勝ち抜ける本物の味で繁盛店を作る!

秀吉の強みは、なんと言ってもそのたこ焼きのおいしさとソースの種類の豊富さ。青じそポン酢や、塩バター、塩マヨなど他では味わえないさっぱり味のたこ焼きは天下一品。大手チェーンにはない強みを持っています。大阪で勝ち抜いてきた、ダントツにうまいたこ焼きを、関東を中心に全国に提供していく新業態は、独自色が強く、しかも低投資型です。

<http://www.dining-square.com/>

専門居酒屋

とうがらし料理 赤ちり亭

話題性抜群!! 女性の圧倒的支持率!
業態転換にも有効!!

明確な業態コンセプトでロコモを喚起!
不振店のスマーズな業態転換に!

特選唐辛子、極旨スープ、特選野菜、赤ちり鍋、7種の辛味調味料などこどんこだわりました赤ちり鍋・白ちり鍋をはじめとした話題性のあるメニューをラインナップ。業態のわかりやすさが「ロコモ」を喚起させ、店舗認知力と集客力でスマーズな立ち上げを実現しています。継続的な宴会需要と女性の支持率の高さも必見です!

<http://www.akachiritei.com/>



[アクセス方法]
 • JR山手線・埼京線、東急東横線・田園都市線、京王井の頭線 東京メトロ半蔵門線、銀座線 各渋谷駅ハチ公口より徒歩6分
 • 首都高速3号線・上り線池尻ランプ、上下線渋谷ランプより約10分 渋谷駅ハチ公前広場に立つて目の前に大きな交差点があり、オーロラビジョンが3つ見えます。一番右と真ん中のオーロラビジョンの間の通りを約6分進んでいくと、進行方向左手に電力館のシルバーに光るドームが見えてきます。その手前にある上部が赤い建物がシダックスビルです。

[主催]「第4回 優良成長ビジネス商談会」実行委員会
[企画運営]株式会社インテラーブレインズ <http://www.interbrains.co.jp/>
 株式会社ブックオフスタートアップ <http://www.bo-startup.co.jp/>

[入場料]無料 ※事前の申込が必要となります。

参加申込受付中!!

事前申込制

お申込みはこちらから!
 「第4回 優良成長ビジネス商談会」事務局
 TEL: 03-5714-2882 FAX: 03-3734-2330
 E-mail: info@interbrains.co.jp
 〒144-0051
 東京都大田区西蒲田7丁目35番1号 宝栄ビル7階

第4回 優良成長 ビジネス商談会

2007年 8月24日(金)

開催時間 / AM10:00~PM7:00

会場 / 渋谷シダックスホール

〒150-0041

東京都渋谷区神南1丁目12番13号
シダックスビル2階

★会場へのアクセスは裏面地図をご参照ください。

事業拡大・多角化、新規事業展開などを検討する企業経営者や幹部、独立・開業希望者に向けて!

セミナー同時開催!

■セミナー講演者のご案内

●オープンセミナー 10:00~11:00



株式会社コックス
代表取締役
澤江 太郎(さわえたろう)氏
<http://coqs.jp/>

今後の成功パッケージのポイントを解説!

~成功パッケージ時代の流れ&業界動向の見極め~
共感マーケティングを軸に、他業界の成功事例&失敗事例を飲食業界に落とし込んで成功させる手法をご紹介します。
また、時代の流れをもとに、今後の飲食業界の動向を予測し、FC本部としての成功条件&良いFC本部の見分け方をヒントに、業態開発のツボについてお伝えします。

大学卒業後、企画・デザイン事務所で6年間、プランナーとして從事した後、株式会社コックスを設立。様々な業種・業態において、販促コンサルティング、社員教育プロジェクトから集客&顧客FAN化プロデュースまでを多数手掛けます。現在は、自己で飲食チェーンをはじめとするFC本部を複数運営しながら、大手メーカー、商社をはじめ、数々の事業プロデュースを手掛け、クライアントの売上&信用・信頼アップに貢献している。

●成長戦略セミナー 11:30~12:30



FCビジネスに必要な戦略と戦術
~北海道と本州の架け橋になるために~

・北海道における飲食FCビジネスの背景
・FCエリア本部とFC本部の違い、および役割について
・エリア本部運営と店舗運営について
どこまでも運営のプロを目指すことが成功の秘訣
・フランチャイジーからみた、FCビジネス成功の要諦
・人材調達と育成

有限会社鮓の東龍入社後、有限会社莫、ふじ商事株式会社、ふじ交通株式会社、ジーワイ道央販売株式会社、空知興産株式会社の代表取締役を歴任。平成16年より株式会社マスク(現株式会社アイビス)の代表取締役に就任。多角化により低速化していた会社をメガFCと独自ブランドの安定収益事業へと再生させた。

●成長戦略セミナー 13:00~14:00



メガFCジーから見た有望なFCビジネス
~フードビジネスにおけるFCビジネスのメリット活用術~
牛井の吉野家を中心として、7分野・計32店舗を開拓するなかで、外食店舗に関する幅広い運営ノウハウとスケールメリットにより、外部環境の変化に対応した事業を展開してきた実績と、そこに生まれるFCビジネスのメリットとその活用。
そして、今後の環境変化を見据えた新たな事業展開についてご紹介いたします。

メガエフシーシステムズは32店舗のFC店舗を開拓するメガFCジー企業。小田原で鮮魚卸を営んでいた中島康博氏の父(故)利雄氏が吉野家加盟第1号となったことがFC参入の出発点である。現社長中島康博氏は吉野家に10年在職し、当時最先端であった店舗運営手法を身に付け、多店舗展開を押し進めてきた。さらに複数のFCに加盟するマルチ戦略により業績の拡大を図る。中島康博氏はFC業界の地位向上に力を入れ、飲食店で独立を目指す人の啓蒙活動も行っている。座右の銘は「凡事徹底」。

●成長戦略セミナー 14:30~15:30



アルバイト獲得の秘策
~人口減、求人難時代の新しい人材獲得術~
求人誌に広告を出しても、時給・給料を上げても人が集まらない…。人材派遣は高いし質もわるい…。そんな経験ありませんか?各種媒体で取上げられているとおり、若年層の人口が減っている中、アルバイト獲得競争はこれからも激化の一途をたどります。
こうした中、おでつだいネットワークス(全国対応サービス)を活用した、長期・短期両面での「人材獲得の秘策」を実際の事例を交えてご紹介します。

1995年に三菱商事入社。2001年にハーバード・ビジネス・スクールに留学、途中マッキンゼー等でインターンを経験。卒業後、2003年に米国の独立系ベンチャーキャピタルであるGlobespan Capital Partnersにディレクターとして入社。2004年日本代表に就任。2005年3月にロケーションバリューを創業し、現在に至る。

●成長戦略セミナー 16:00~17:00



メガFCジーが語る!
究極のFC選び
~核となる業態を持ち、リスク分散のために複数業態を展開していく~

1979年に東京コカラボトリングの子会社として設立。ハンバーガーショップの展開を手始めに、2007年現在でミスタークリーナー40店、「モスバーガー」7店、「TSUTAYA」10店、「サンマルク」13店、「カフェ・デュモンド」1店、「びっくりドンキー」2店、「どん」3店、「イタリアントマト・カフェ」5店、「ベッパーランチ」11店、「エアポートダイナー」1店のFC9業態、オリジナル業態の83店舗を開拓。05年に売上高100億円を達成。09年までに100店舗、年商150億円を目指す。

INTER BRAIN'S
BOOK・OFF・STARTUP

参加費
無料
参加申込
受付中!