

異業種ミックスによる地域で圧倒的に勝つ飲食店作り

地域ドミナント経営講座

今日のビジネス環境では、変化のスピードが速くなり、企業が持続的に成長し、安定した利益を追求するためには、新しい事業領域への進出や多角化が不可欠です。飲食業界において、タイ料理はその独特な味わいと健康へのメリットから、消費者の間で高い需要があり、市場が拡大しています。この講座は、既存の事業からタイ料理業界への新規進出を検討している企業や事業者を対象に、タイ料理ビジネスへのエントリーとその成功のための実践的スキルを提供します。内容としては、タイ料理業界の市場分析、成功のためのキーファクター、多角経営のポイント、ブランド構築やマーケティング戦略、そして実践的なオペレーションマネジメントなど、新規事業進出の全ステップを網羅します。

講師として、人気タイ料理店を成功に導いた経験豊かなシェフが、その多角的なビジネス視点とタイ料理業界での経験を基に、参加者へ実践的なアドバイスを提供します。この講座を通じて、参加者は現在の事業の知識や資源を最大限に活用しながら、タイ料理業界への新規進出のチャンスを掴み、成功への道を築くための具体的なスキルや知識を身に付けることができます。

講師紹介



エニー株式会社
代表取締役
東屋 健太

飲食店経営のエキスパートとして名を馳せる東屋健太は、タイ料理店から焼肉店、和食店に至るまでの多岐にわたる業態で高い成功を収めています。彼の手腕により、各事業は顧客の真のニーズの洞察と、業態の特色を活かしたサービス展開で評価を受けています。また多くのビジネスセミナーやタイ料理講座を主催しております。理論よりも現場での経験やリアルな課題に基づいたアドバイスで知られています。

エニー株式会社ブランド



紡
庵



NODOGURO
中目黒本店

プログラム概要：地域ドミナントの重要性と異業種ミックスの展開

現代のビジネス環境は急速に変化しています。顧客のニーズの変化、市場環境の動き、技術の進化など、これらの要素が複雑に絡み合いながら、事業者には常に適応と変革を求めています。このような変動の中で、地域ドミナントは企業の持続可能性を高め、リスクを分散させる強力な戦略となります。

タイ料理店ビジネスも例外ではありません。

タイ料理の適切な扱い方から提供方法までの知識が必要です。

一つのビジネスモデルに固執するのではなく、異業種ミックスの視点からの経営を進めることで、変わりゆく市場にしっかりと対応し、継続的な成長を実現できます。

カリキュラム

	2024年 日時	時間数	タイトル	内容
1	10:00-19:00 1Hランチ休憩あり 12:00~13:00	8H	地域ドミナント 異業種ミックス経営 第1講	①出店にいくらかかる？ ②飲食店経営コスト ③店舗の探し方 ④役所の提出書類
2	10:00-19:00 1Hランチ休憩あり 12:00~13:00	8H	地域ドミナント 異業種ミックス経営 第2講	①ポジショニング設定 ②コンセプト作成 ③魅力的なメニューづくり ④仕入れ先のルートづくり
3	10:00-19:00 1Hランチ休憩あり 12:00~13:00	8H	地域ドミナント 異業種ミックス経営 第3講	①集客法 ②接客での送客法 ③協力者の探し方 ④労働環境を整える
		24H		

講義名	異業種ミックスによる地域で圧倒的に勝つ飲食店作り 地域ドミナント経営講座
日時	リアル研修・講義 (単一業態よりも業種ミックス経営&タイ料理店経営) 1日目 月 日() 10:00-19:00 2日目 月 日() 10:00-19:00 3日目 月 日() 10:00-19:00
研修会場	タイ・ラオス料理メコン昭島店 東京都昭島市松原町2丁目12-9
費用	講座費用 380,000円(税込) テキスト代 20,000円(税込)/1受講者
講師	エニー株式会社 代表取締役 東屋 健太
主催	エニー株式会社 東京都世田谷区松原5丁目57-8 村山ビル 1F TEL 03-6265-7758

必要事項をご記入の上、メール、郵送、持参、にてお申込みください。

E-mail : info@enney.jp

〒156-0043 東京都世田谷区松原5丁目57-8 村山ビル 1F

主催 エニー株式会社 代表取締役 東屋 健太 問合せTEL 03-6265-7758

受講申込書

事業所名	フリガナ	担当者 お名前	フリガナ
事業内容 (業種)		受講人数	名
連絡先	〒	受講金額	円(税込)
電話番号		FAX	
携帯番号		E-mail	