



教育-17-16  
平成30年1月25日

会員各位

一般社団法人日本フードサービス協会  
副会長・教育研修委員長 高岡 慎一郎

新たな市場を開拓し、今後のフードサービスビジネスの可能性を探る!!

## JF 外食市場研修 – ストアコンパリゾン –

経営戦略や店舗開発・メニュー開発に役立つと毎回ご好評を頂いている JF ストアコンパリゾン。今回は東京郊外を中心に、注目を集める飲食・商業施設の視察を行います。実際に目で見て試食を行い、出店を担当した責任者から業態コンセプトや出店戦略等について学ぶ JF ならではの研修です。

再開発で新たに誕生した施設では、昨年9月に開業した「**トリエ京王調布**」を訪問します。同施設ではレストランゾーンに出店する北海道イタリアン「**ミア・ポッカ**」を訪問し、(株)イーストン 大山 敏行 専務取締役より北海道産食材を活かした同社の戦略についてご説明頂きます。

「トリエ京王調布」には20以上の飲食施設のほか、成城石井最大の面積を誇る食品フロア、店内で販売する食料品を調理して提供し、外食産業の新たな競争相手になる業態として注目を集める「**グローサラント（グローサリーとレストランを掛け合わせた造語）**」型店舗があり、これらの自由視察も行います。

また、「団塊世代」をターゲットに集客を行い、売上高が20年間右肩上がり成長を続ける(株)KRフードサービスの「**かごの屋（三鷹野崎店）**」を視察します。同社の大家 隆 執行役員より、三世代で楽しめる空間づくりや地域に根ざした接客を行うための工夫、売上の4割を占めるリピーターの集客方法や店内調理へのこだわり等について伺います。

そして、金沢発祥のグルメ回転寿司として絶大な人気を集め、急成長する「**金沢まいもん寿司（たまプラーザ店）**」を視察します。(株)エムアンドケイ 木下 隆介取締役より、鮮度の高い食材を提供するための工夫や、一点物の特徴のある装飾や職人が目の前で握る店内レイアウトなど顧客満足につながる店舗づくり等について伺います。

さらに、昨年2月に開業した「**大手町ホトリア**」を訪問し、昭和8年の創業以来初の支店を出店した「**芳味亭**」を視察します。看板商品であるビーフシチューなど付加価値の高い商品や接客サービスを提供するための取り組み、(株)人形町今半の出店戦略等について、高岡 慎一郎社長に伺います。

皆様方の積極的なご参加をお待ちしています。

■期 日：平成30年**3月2日（金）** 9：50～18：15（終了予定）

■集合場所：**丸の内鍛冶橋駐車場 9：50 集合（時間厳守）**

東京都千代田区丸の内3丁目8-2（集合場所案内図参照）

■参加費：12,000円(税込) ※バス・試食代込み（昼食代は含みません）

お振込先 口座名：一般社団法人日本フードサービス協会（普通預金）

りそな銀行 芝支店 1094206 三菱東京UFJ銀行 田町支店 1513407

三井住友銀行 浜松町支店 2768194 みずほ銀行 浜松町支店 3370577

■募 集：35名（申込締切：2月22日（木））

※申込状況により人数調整をさせていただく場合がございます。

■対 象：経営企画、店舗開発、商品開発、教育担当者 等

■申込方法：「参加申込書」にご記入の上、FAXにてお送り下さい。

■服 装：カジュアルな格好で構いません

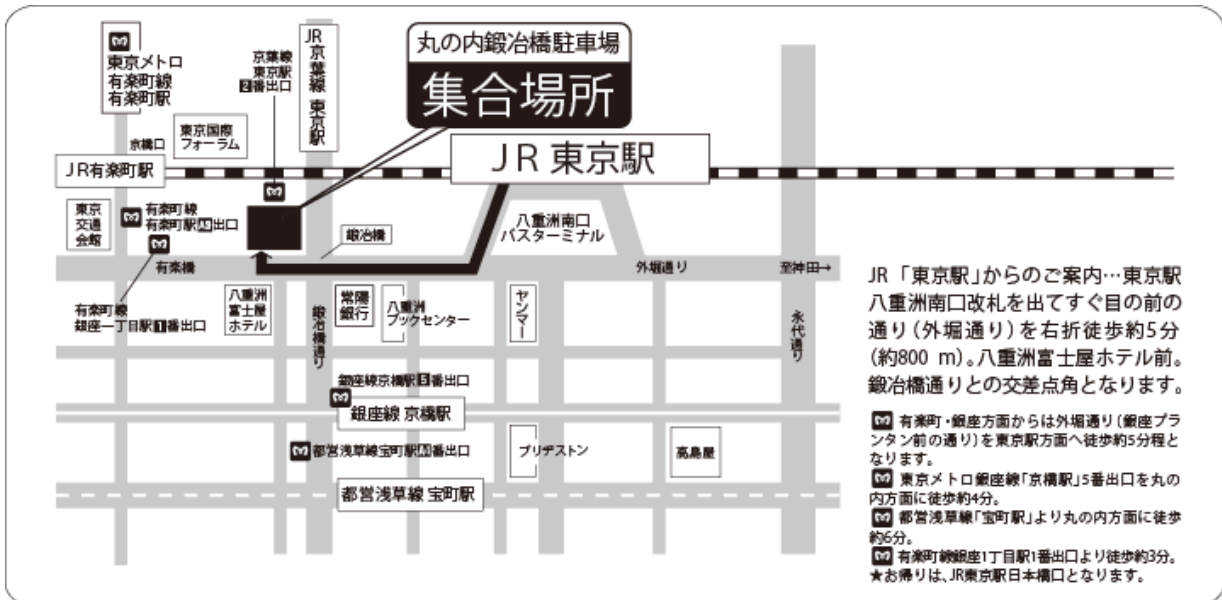
問い合わせ先

協会事務局：上田・岡田・石井 TEL：03-5403-1060 E-mail:edu-jf@jfnet.or.jp

視察スケジュール ※訪問先や交通の事情等により、スケジュールの遅れや変更が生じる場合がございます。

時間	行動予定
9:50	東京駅 丸の内鍛冶橋駐車場 集合
10:00	東京駅丸の内鍛冶橋駐車場発
11:00	◆ トリエ京王調布内 ミア・ポッカ 着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)イーストン 大山 敏行 専務取締役より、 同社の出店コンセプト「6次産業化チェーン」、「北海道ブランド戦略」等の説明</li> <li>・メニュー試食、店内視察・質疑応答 等</li> </ul>
	・ トリエ京王調布レストラン街、成城石井（グローサメント型店舗）等自由視察
13:30	トリエ京王調布発
14:00	◆ かごの屋 三鷹野崎店 着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)KRフードサービス 大家 隆 執行役員より、 <u>集客ターゲットや地域に根ざした接客を行う工夫、高いリピーター比率を生み出す集客方法や店内調理へのこだわり、出店戦略</u>等の説明</li> <li>・メニュー試食、店内視察・質疑応答 等</li> </ul>
14:50	かごの屋 三鷹野崎店 発
15:40	◆金沢まいもん寿司 たまプラーザ店 着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)エムアンドケイ 木下 隆介取締役より、 <u>鮮度の高い食材を提供するための工夫や地域食材を活かした商品構成、顧客満足につながる装飾や店内レイアウトなどこだわりの店舗づくり</u>等の説明</li> <li>・メニュー試食、店内視察・質疑応答 等</li> </ul>
16:30	金沢まいもん寿司 たまプラーザ店発
17:25	◆ 大手町ホトリア内「芳味亭」 着 <ul style="list-style-type: none"> <li>・(株)人形町今半 高岡 慎一郎社長より、 <u>同社の付加価値の高い商品や接客サービスを提供するための取り組み、</u> 出店・経営戦略等の説明</li> <li>・メニュー試食、店内視察・質疑応答 等</li> </ul>
18:15	解散 大手町ホトリア内レストラン 自由視察（東京駅迄 徒歩10分、丸の内線5分）

【集合場所案内図】



貴社名： \_\_\_\_\_ ご参加者氏名： \_\_\_\_\_

ご所属・お役職： \_\_\_\_\_

TEL： \_\_\_\_\_ 携帯電話： \_\_\_\_\_

FAX： \_\_\_\_\_ E-mail： \_\_\_\_\_

通信欄（請求書の希望等）： \_\_\_\_\_

参加費は、 月 日に振込予定（振込手数料は貴社負担にてお願いします。振込名義に貴社名をご記載ください）

**バス・受入施設等の人数制限があるため必ず事前のお申込をお願いします。**  
**申込受付確認メールをもって申込受付完了となります。**

※ ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りします（希望者のみ）。

※ **複数名でご参加される場合は、参加申込書をコピーしてご利用ください。**

※ 研修中、やむを得ず途中下車される場合は、必ず事前に事務局までお申し出下さい。

## 事前アンケート

実りある研修とする為、事前アンケートにご協力をお願い致します。

1. 研修の参加目的を自由に記述してください

2. 視察先で聞きたいことをご記入下さい。

(1) トリエ京王調布内 ミア・ポッカ (株)イーストン)

(2) かごの屋 三鷹野崎店 (株)KRフードサービス)

(3) 金沢まいもん寿司 たまプラーザ店 (株)エムアンドケイ)

(4) 大手町ホトリア内 芳味亭 (株)人形町今半)

※スケジュールの都合上、バスは定刻に出発します。

余裕をもってご集合下さいますようお願い申し上げます。