

具体的な対策を成功事例を交えて大公開いたします!!

飲食店繁盛セミナー

売上・集客・利益アップ手法イロイロ



このようなオーナー様におすすめです!

- ☐ とにかく売上を伸ばしたい
- ☐ 利益をもっと増やしたい
- ☐ 頑張ってるけど手元にお金が残らない
- ☐ お客様にもっと喜ばれたい

2018 **10/23** 火 14:00-16:00 飲食店様 応援企画 **無料で招待**
会場 税理士法人 大石会計事務所 セミナールーム
国立市東1-4-20 イーストワン国立2F

飲食店様応援企画! 参加費無料ご招待!! お気軽にご参加ください!

飲食店の目標利益未達の原因解明とその対策

“売上や利益が思うように上がらない”

その原因はどこにあるのか? どんな対策を打てば改善できるのか?

原因解明の方法と、改善のための対策について立地特性や業態別に様々な事例をもとにお伝えいたします。

講師: 遠山 景子 氏
一社) フードアカウンティング協会
相談員

「飲食店の現場が無理なく出来得る範囲内で最大の結果を出す方法や手段を見出す」ことに
注力し、年間 300 件以上の飲食店の増客増収支援を実施。
店舗の業種業態や立地特性に見合った戦略立案に長け、これまでに数多くの成功実績を持つ。



今なら補助金活用で多機能・低価格なPOSレジ導入可能! ～「USEN Register」の導入が進む理由とは～

今なら補助金活用により、話題のタブレットPOSレジを低価格で導入可能。

飲食店専用に開発された多機能レジの魅力とは?

補助金の概要と共に、実際にデモ機を活用してお伝えします!

ゆん みふあ
講師: 尹 美華 氏
株式会社USEN

ご不明な点やご質問は、下記連絡先までお気軽にお問い合わせください。

主催 税理士法人 大石会計事務所 一社) フードアカウンティング協会 多摩支部会員
東京都国立市東1-4-20 イーストワン国立2F
TEL▶042-574-3900 FAX▶042-574-3909
協力 株式会社USEN 一社) フードアカウンティング協会

経営の楽しさ・喜び再発見NEWS! 2018

SMILEPRESS Vol.26

税理士法人 大石会計事務所

今月のメッセージ!

～大好きな社員達へのありがとう!～



THANK YOU



株式会社フィードツリー
彩食遊膳 和花
代表取締役: 田中 竜也さん
住所: 東京都小金井市本町1-5-12
業種: 飲食店 (懐石・会席料理)
TEL: 042-383-5374 | HP: <http://waka20131120.com>

従業員の皆様!

いつも笑顔で接客して

くれてありがとう!

これからもお願い致します。



今は昔と違い、林業も
機械化が進み、手作業による
伐採作業も少なくなってきた
けれど、それでも大変なこの
職業と一緒に頑張ってくれている
皆と一緒にまい進していけたら
と思っています。



有限会社 渡辺林業土木
代表取締役: 渡辺 金男さん
住所: 山梨県南都留郡鳴沢村4151
業種: 伐採工事・解体工事・材木販売など
TEL: 0555-85-3781 | HP: <https://wata-rin.com>

いい会社紹介！

アルブル菓子店

店主：香澤 良祐さん
業種：菓子製造・販売
住所：東京都国立市富士見台1-1-12
HP：https://arbre-kashiten.com
営業時間：11:00～18:00
定休日：日曜・月曜（不定休有り）



「アルブルのお菓子はしあわせの味がする」

余計なものが入らないからこそ、上質でやさしい幸せな味ができるアルブル菓子店さんのお菓子。看板クッキーの『ハリネズミさん』は、かわいいだけじゃないその本物の味はお子様からお年寄りまで大人気の商品です。地元のファンも多いアルブル菓子店さん。ハリネズミさんに会いに行ってみてはいかがでしょうか？

焼き菓子は通販でも販売しています。遠方の方はWebショップもご覧ください。

<https://arbre2014.thebase.in>



ご主人はパティシエやショコラティエとして、フレンチレストラン時代にはシェフパティシエとして研鑽を積んでおり、自らが選び抜いた素材を使用して、お店で全て手作りしています。

ケーキ、焼き菓子、アイス、全てのお菓子が無添加。香料、着色料や保存料を一切使っていないので小さなお子様や、妊婦さん、授乳中の方にもオススメです。

株式会社 エンリ・プランニング

Café&Bar **ムーティエ**
代表取締役：近藤 弥生さん
業種：サービス業
住所：東京都中央区銀座2-5-5
番館ビルB1
URL: https://moutiers.owst.jp
TEL：03-6263-2597



銀座でフルーツタルトの有名な「キルフェボン」の隣の小さなビル。その階段を降りて地下のお店の扉を開けると、そこには都会の喧騒を忘れさせてくれるオトナの隠れ家。紳士淑女や競馬ファン・乗馬ファンが集う Café&Bar『ムーティエ』は、銀座1丁目駅から徒歩1分、地下鉄銀座駅や JR 有楽町駅からも徒歩約5分なので、つつい立ち寄ってしまいます。



馬好きなオーナーの趣味で、店内には馬の装飾品や写真がいっぱい。店名『ムーティエ』も有名な日本ダービー馬の父馬の名前だそうです。店長の宮崎さんは生粋のバーテンダーで、お客様の要望やイメージに合わせた美味しいオリジナルカクテル

を手際よくサッと作ってくれます。シングルモルトやバーボン、各種リキュールも豊富、フルーツやノンアルコールのカクテルもあって、お酒の苦手な方でも Bar の雰囲気を楽しめます。名馬にちなんだカクテルもたくさんあって、馬好きの方ならぜひ一度足をお運びください！

お店は午後3時からオープン。ケーキ、お菓子の持ちこみもOK。コーヒーや紅茶もあるので、銀座エリアでのショッピング後の休憩や、午後の女子（ママ友）会などにもピッタリ。スタッフの方々がいつも気さくに話しかけてくれ、銀座の敷居の高さを感じる事なく気軽に利用できるのも◎。



立川中央法律事務所

弁護士：長谷 正宏さん
業種：法律事務所
住所：東京都立川市柴崎町3-5-21
井上ビル6階-B
HP：https://tachikawachuo.com
TEL：042-512-5983
受付時間：9:00～18:00



立川駅南口から徒歩3分、今年の4月に開業された立川中央法律事務所さんをご紹介します。

弁護士の長谷先生は、爽やかで笑顔の素敵なナイスガイ。物腰が柔らかく、相談しやすい雰囲気をつくってくれます。

独立前は23区内で勤務されていましたが、自然と人の温かさを感じられ、発展を続けている多摩地域でと思い、アクセスの

株式会社 遠藤商会

代表取締役：遠藤 孝一さん
業種：廃棄物の収集運搬・処理業
住所：東京都小平市小川町2-2045-3
URL：https://endoshokai.co.jp
TEL：0120-53-1922
（受付時間：9:00～18:00）
定休日：年中無休



企業や店舗の廃棄物の収集、大規模な解体工事までさまざまなサービスを提供している遠藤商会さん。地元に着した45年以上の実績、従業員数は80名ほどになります。

遠藤商会さんはできる限りゴミを減らす「循環型社会」をつくるための技術や仕組みを追求しています。ゴミを減らすために心がけたいキーワード「3R」はご存知でしょうか？循環型社会にするためには「3R」を意識する必要があります。

所長コラム

「いい商売はありませんか」

いま景気のいい商売はありませんか？……私たち税理士はよく聞かれます。今では儲かっている業種というのは少なくなりました。同じ業種でも勝ち組みと負け組みとにハッキリ分かれてしまいます。

インターネット出現前は、特定の者だけが技術や情報を独占し、そこに価値がありました。しかし今では、かつてなら知られていない秘伝のノウハウまでも簡単に入手できてしまう時代になったのですから、情報化時代と言われながら情報の価値は下がった気がします。

かつては情報入手の早さにも価値がありましたが、みんなが同じ情報をインターネットで入手できるようになった今では、早さの価値も下がりました。情報入手の早さに凌ぎを削るのではなく、情報をどのように利用するのが大切なのです。

よい立川に事務所を開業。屋号の「立川中央法律事務所」は、地域のみならず一番愛され、信頼される法律事務所になりたい！という目標から名付けました。

長谷先生が心がけていることは、事件解決だけでなく新しい人生の良いスタートを切るお手伝いすること。相談者が抱える問題の解決だけでなく、将来を一緒に考えてくれる弁護士さんです。

初回相談は無料ですので、お気軽に相談されてみてはいかがでしょうか？困ったときに力になってくれる頼もしい味方です！ホームページもございますので、ぜひご覧ください。



- ・リデュース（Reduce）… 物を大切に使い、ごみを減らす
- ・リユース（Reuse）… 使える物は繰り返し使う
- ・リサイクル（Recycle）… ごみを資源として再び利用する

事業に「3R」を落とし込み、車両60台の機動力と迅速な対応力で日々ゴミの出ない社会づくりに貢献されています。

また、特色としてWEBマーケティングに力を入れています。3年前から総務部にWEB専門チームを設立して、ホームページやSNSを使って情報を発信中です。

多摩地域で廃棄物の回収・清掃、片付け・解体などのお困りごとがありましたら、遠藤商会さんに相談してみてもいかがでしょうか。



同じものを見てもとらえ方や感じ方は人それぞれです。その価値に反応するのと、スルーするのとで運命は大きく変わります。

単純に右に行くのか、左に行くのかを10回選んでも結果は1024通りになります。経営者は無数の選択肢の中から判断と決定を繰り返すのですから結果が大きく違って当たり前です。その選択と決定は経営者の能力そのものです。

それにしても、本当に価値あるものは、簡単に手にできないものや簡単に真似のできないものではないでしょうか。「やり方」にしても「あり方」にしても、分かっている出来ないものにこそ価値があるのです。

つまり、インターネットで拾える情報には価値が乏しくなり、情報に振り回されない生き方ややり方のほうに価値がある時代になったとも言えませんか。