

食品業界の創業希望者・新規創業者必見!

かながわ食の創業フォーラム

こだわりと連携で商売繁盛

本会では、関東経済産業局より受託した「地域力連携拠点事業」の一環として下記セミナーを開催いたします。

◆開催日時：平成22年2月26日（金）午後1時30分～4時30分（受付開始は1時）

◆場 所：神奈川中小企業センター13階「第2会議室」 横浜市中区尾上町5-80

◆基調講演 有限会社プリムス 代表取締役 松本 和彦 氏

① スグに役立つ商品開発

自分の中の天才に出会えるアイデア発想術
「ブレインコレクション」を使った「売れる商品作り」

② 不況時に成功事例多数！集客・販促の新ルール

インターネットを使った集客・販促方法からカンタン
POP作りまで



PRIMS Inc. 松本和彦

◆パネルディスカッション

「若手経営者に聞く！事業成功の秘訣！」

コーディネーター：有限会社プリムス 松本 和彦 氏

パネリスト



パティスリー ポタジエ
オーナーパティシエ
柿沢 安耶 氏



(有) たのし屋本舗
代表取締役
下澤 敏也 氏



ニコラ・パートナーズ・ジャパン(株)
代表取締役
杉山 洋春 氏

パティスリー ポタジエ

08年4月にオープンした、
季節ごとの有機野菜を
使用したスイーツが話題のお店。
安全や健康を考えた
ヘルシーなスイーツが大人気！

(有)たのし屋本舗

横須賀市内、横浜市内で
居酒屋を3店経営。
地元の魚や野菜を積極的に
メニューに取り入れる
元気な居酒屋！
農商工連携認定企業。

ニコラ・パートナーズ・ジャパン

ホテル等で修業を重ね、
24歳で全国のパンマニアが
絶賛したあの伝説のパン屋
「パン・ダー・ザン・ニコラ」
オーナーシェフに！

◆参加費：無料 ◆定員：60名 ◆申込締め切り：2月19日（金）

◆参加申込：裏面の「参加申込書」にお名前等を記入してお申し込み下さい。

◆主 催：関東経済産業局、神奈川県中小企業団体中央会

◆お問合せ：地域力連携拠点・事業承継支援センター（神奈川県中小企業団体中央会・連携開発部）

TEL:045-633-5132 <http://www.chuokai-kanagawa.or.jp/kyoten/>

「かながわ食の創業フォーラム」
参加申込書

お申込日	平成 年 月 日	ご担当者名	
企業・団体名			
ご住所	〒		
TEL		FAX	
Eメール			
参加者	役職名	参加者氏名	

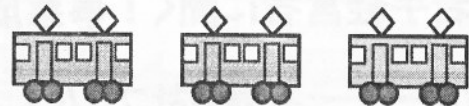
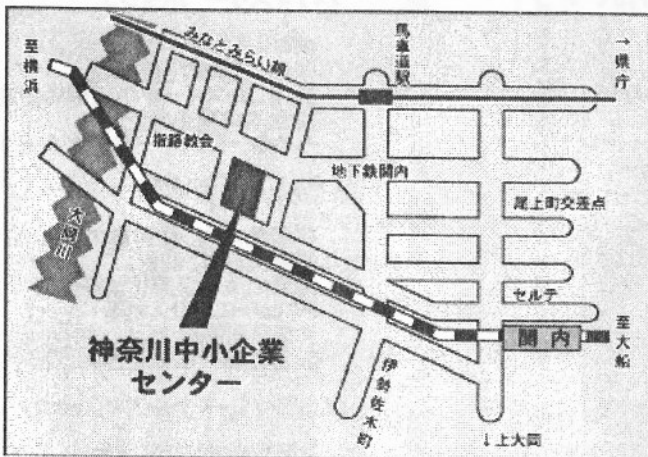
●お申込先：FAX 045-633-5139 申込締め切り:2月19日(金)

お問い合わせ：神奈川県中小企業団体中央会 連携開発部 TEL 045-633-5132

※ご連絡いただいた個人情報につきましては、本事業以外には利用いたしません。

※本セミナーについて受講票は発行いたしません。

※定員に達した場合等、お断りする場合にのみ事務局よりご連絡申し上げます。



神奈川中小企業センター13階「第1会議室」

〒231-0015

横浜市中区尾上町5-80

TEL 045-663-5000

- JR 関内駅北口徒歩5分
- 市営地下鉄関内駅徒歩3分
- みなとみらい線馬車道駅徒歩7分

●中央会連携パートナー・支援機関

横浜国立大学、日本政策金融公庫、平塚信用金庫、横浜銀行、日本大通り法律事務所、成田公認会計士事務所、NPO OCP総合研究所、商工組合中央金庫横浜支店、神奈川県農業協同組合中央会、神奈川県信用保証協会、日本貿易振興機構横浜貿易情報センター、サッポロビール㈱首都圏本部横浜統括支社、川崎信用金庫、東日本銀行、独立行政法人中小企業基盤整備機構、働企業化支援財団 他、多数

講師プロフィール

松本和彦ってどんな人？

飲食店コンサルタント
有限会社プリムス 代表取締役

学校法人服部学園 講師
産業能率大学 講師
東京モード学院 講師
HSC(ハッピーサクセスクラブ) 主宰



1962年 広島県尾道市出身。関西学院大学 法学部 法律学科 卒業。

父の経営する松本数三司法書士事務所勤務

現在の布石となる飲食店経営コンサルティングに必要な法務関係の基礎を学ぶ。

1995年、長年の夢であったイタリアンレストラン「タヴェルナ ヴェルデ」を広島県福山市に開業。自ら月間売上を8倍にするという驚異的な経験をする。

1998年、飲食店経営の実績を評価され、日本トップクラスのフードコンサルティング企業である、株式会社オージーエムコンサルティングからヘッドハンティングされ入社。90件以上のオープンやメニュー変更を担当。

他、アル・ポルトの片岡護シェフや中華の脇屋友詞シェフ、韓国料理の慎月順先生の助手を務める。日本でも数少ない料理のできるコンサルタントとして活躍。

2004年、独自のハートトゥハートマーケティングを確立し、フードコンサルティング会社「有限会社プリムス」を開業。数多くのイタリアンレストランやダイニング系居酒屋、焼肉店、ラーメン店等の経営指導に当たる(守秘契約のため実名は非公開)以降コンサルティング業は高い評価を受ける。

2005年、松本和彦オリジナルブランド食材を開発し、現在、全国規模の飲食チェーンに継続的に納入。

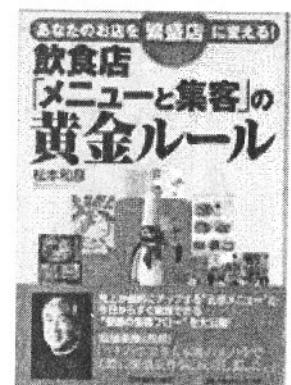
2007年、料理学校の名門 服部学園 講師を始め、
東京モード学園 講師、産能大学 教授に就き、雑誌「新しい飲食店開業」の連載執筆。

書籍「飲食店メニューと集客の黄金ルール」を日本実業出版社より出版。

さらに、海を渡り、韓国・中国の飲食店マーケティングの普及活動に携わる。

これら多義にわたり蓄積された飲食店コンサルティングの情報公開し、飲食店経営者との学びの場である、HSC(ハッピーサクセスクラブ)を主催し、活動に勤める。

座右の銘は「やってやれないことはないやらずにできるわけがない」



パネリストプロフィール



ニコラ・パートナーズ・ジャパン(株)
代表取締役
杉山 洋香 氏

茨城県出身。画家を目指し、武蔵野美術大学短期大学部に入学後、ケーキ店やつくば第一ホテルで修業。

23歳で東京半蔵門「ブーランジェリー ミュゼ」のシェフに就任、24歳で Pain D'artisan Nicolas パン・ターチザン・ニコラ」をオープン。アーティスティックな美しいパンは、多くのファンを魅了し、インターネットで話題に。2007年「ニコラのパンが焼ける本」(マーブルトン)を刊行。



パティスリー ポタジエ
オーナーパティシエ
柿沢 安耶 氏

学習院大学在学中より料理研究家のもとでフレンチを学び、フランス留学をきっかけにフランスの“リッツエスコフィエ”で料理の勉強をする。

卒業後、パティスリーとレストランで研鑽を積むが、「おいしいだけでなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を提供するお店を志すようになる。2003年に野菜が主役のレストラン『オーガニックベジカフェ・イヌイ』を栃木県に開店。

デザートメニューとして出していた野菜スイーツが評判となる。

2006年に世界初の野菜スイーツ専門店『パティスリー ポタジエ』を東京に

開店。

オープン間もなくして野菜スイーツが女性を中心に大きな反響を呼び、スイーツ界におけるニューヴェルヴァーグ的な新しいムーブメントを作ったパティシエとして注目される。



(有)たのし屋本舗
代表取締役
下澤 敏也 氏

1997年、神奈川県横須賀市追浜に「有限会社たのし屋本舗」を「三浦半島の地魚と地野菜にこだわりきた会社」として創業。同地に居酒屋「美味物問屋 うれしたのし屋」を始めとして、横浜市綱島に「魚一屋」、横浜駅東口に「〇う商店」を開店。2009年3月には水産物流部門を「三浦かつ飛び水産 SEA WORKS」と改称。

2009年3月19日、「間引き大根等と魚のあらを利用した業務用だし、および過完熟果実のピューレ・ジュース等の開発・販売」事業計画が「農商工等連携促進法に基づく農商工等連携事業・農商工等連携支援事業計画の認定(農商工連携)」として認定される。

認定(農商工連携)」として認定される。