

減売 らそ を、 上 を、 う

うりあげを、へらそう



働きやすさと利益を両立する、

小さな飲食店が生んだ「奇跡のビジネスモデル」

“どんなに売れても1日100食限定”

飲食業界の常識を覆す独自の「ビジネスモデル」は、働きやすさと利益の両立、フードロス低減など「新たな価値」を生み出します。

本セミナーでは、京都の小さな飲食店「佰食屋」を経営する中村朱美氏を講師に、佰食屋が実現した数々の「奇跡」と、その背景にある想いや考え方について語っていただきます。

日経 WOMAN「ウーマン・オブ・ザ・イヤー 2019」を受賞し、テレビ東京「ガイアの夜明け」に出演するなど注目を集める中村氏から直接お話を聴ける貴重な機会です。

「佰食屋」のビジネスモデルに興味をお持ちの方はぜひご参加ください。

2020年 **3月26日** 木

13:30 - 15:00 (受付開始 13:00)

講師 株式会社minitts 代表取締役 **中村 朱美** (なかむら あけみ) 氏

【場 所】 IPCビジネススクエア (NEXT21 12階)

【受講料】 500円

【定 員】 30名

「どれだけ売れても1日100食限定」
「飲食店でも残業ゼロ」
「なのに従業員の給料は百貨店並み」
飲食店の常識を覆す新しいビジネスモデルとは？

IPC

【主催】 公益財団法人新潟市産業振興財団 (新潟IPC財団)



株式会社 minitts

代表取締役 **中村 朱美氏**

1984年 京都府亀岡市生まれ。専門学校で職員として勤務後、2012年9月に飲食事業や不動産事業を行う「株式会社 minitts」を設立。

1日100食限定をコンセプトに、美味しいものを手軽な値段で食べられるお店「佰食屋」を開業。2015年3月に「佰食屋すき焼き専科」、2017年3月に「佰食屋肉寿司専科」、2019年6月に「佰食屋1/2」を開業し、現在4店舗を運営。テレビや雑誌などのメディアで多数紹介される。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現。

5歳長女・4歳長男の2児の母で、4歳長男は脳性麻痺で現在も自宅で1日3回のリハビリを続けている。

働きやすさと利益を両立する、
小さな飲食店が生んだ「奇跡のビジネスモデル」

売上を、減らそう

2020年3月26日(木) 13:30~15:00 (受付開始 13:00)

access

IPC ビジネススクエア

〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町 866 番地 NEXT21 12階

※ 駐車場の減免はできません。公共交通機関もしくは周辺駐車場をご利用ください。



申込書

FAX または、当財団ホームページからお申し込みください

FAX でのお申し込みは、下記をご記入のうえ送信ください。ホームページからのお申し込みが便利です。【24時間受付】

申込者

氏名 フリガナ _____

会社名 フリガナ _____
学校名 _____

TEL () _____

FAX () _____

E-MAIL _____

お連れ様

氏名 _____

所属 _____

氏名 _____

所属 _____

氏名 _____

所属 _____

FAX **025-226-0555** | WEB <https://niigata-ipc.or.jp/>

- 記入いただいた氏名、会社名等の個人情報は、主催者が次の目的で利用します。利用目的：参加者への連絡、今後の事業内容のご案内
- 強引な営業行為、政治・宗教ほか各種勧誘行為などは一切禁止します。そのような行為を行った場合は退場していただくとともに、今後の参加をお断りいたします。
- セミナーやイベントを介して通じたビジネスパートナーとの間で生じたトラブルについては責任を負いかねます。名利交換などの交流は各自の責任において行ってください。



本セミナーに関する
お問い合わせ先

公益財団法人新潟市産業振興財団（新潟IPC財団）ビジネス支援センター

〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町 866 番地 NEXT21 12階

TEL：025-226-0550 FAX：025-226-0555 MAIL：info@niigata-ipc.or.jp

