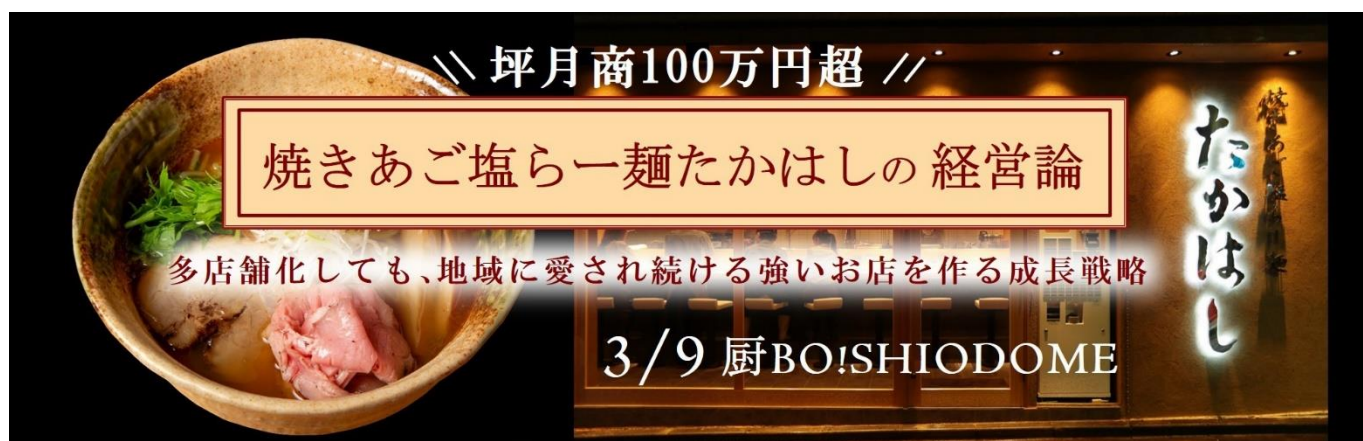


坪月商 100 万円超のラーメン店経営者が語る
「焼きあご塩ら一麺たかはしの経営論」開催
 ～多店舗化しても地域に愛され続ける強いお店を作る成長戦略～

東京ガスは 2020 年 3 月 9 日、食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大級の体験型業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」にて、【焼きあご塩ら一麺たかはしの経営論】を開催いたします。

「お店を繁盛させたい」「自分のお店を持ちたい」「多店舗化したい」ひとつでも当てはまる方へ、経営のノウハウが「繁盛店の秘訣」をお届けします。



セミナー講師を務めるのは、坪月商 30 万円で繁盛店と言われる中、坪月商 100 万円の大繁盛店を国内外に 9 店舗展開する『焼きあご塩ら一麺たかはし』の女性経営者高橋夕佳氏。

会社員から転身し、三児を育てる傍ら、夢だったラーメン屋を開業するも、その道のりは平坦なものではありませんでした。

大繁盛店になるまでの失敗や反省から学んだ「成功術」「繁盛店の作り方」「人材育成」「組織論」など、リアルな経営論をお話しいたします。

上品な旨み「焼きあご」主体のスープと「かまど炊飯器で炊いたご飯」のあごだし茶漬の試食付きです。



- 【開催日時】 2020年3月9日(月) 14:00~16:00 (受付開始: 13:45)
- 【会場】 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」
 (東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階)
- 【対象】 飲食店の方(経営者、今後独立・多店舗展開を考えている方など)
- 【定員】 45名(先着順)
- 【参加費用】 2,000円(税込)
 ※東京ガスの電気をお使いの店舗さまなど、指定の条件を満たす方は参加費無料。
 詳しくはセミナーホームページをご確認ください。
- 【問い合わせ】 東京ガス(株) 厨 BO!SHIODOME 内「BO セミナー」事務局
 TEL 03-5408-4355(月~金 10:00~17:00、土・日・祝日休み)
 詳細・お申し込みはこちら
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/service/chubo-sr/experience/2020/20030901.html>