

第325回 食の未来 繁盛塾



上がり続ける物価に負けない店づくり

激動を乗り越える 飲食新・戦略

原価高騰・人手不足・外食離れ…多重苦の現状を打破し利益を生み出す実例をご紹介します



小麦粉28.5%、バター38%、砂糖42.6%— とどまるところを知らない物価上昇。飲食店はかつてない原価高騰に苦しむ中、来春には食料品減税による外食離れも懸念されています。この多重苦とも言える激動に対し「小手先の対策ではもう通用しない」と警鐘を鳴らすのが、数々の飲食店を成功に導いてきた(株)キッチンエヌの中村氏。今回は中村氏ならではの視点で、ピンチをチャンスに変えるべく奮闘する企業の実践事例をご紹介します。客層を一気に変える戦略や、減税を上手く活用した新たな売上の創出、原価を抑えて食材を揃える取り組みなど、同じ悩みを抱える飲食店の生の声が満載です！今抱えている不安を解消し、変化の時代を生き抜く次なる一手を見つけませんか？

7 / 15 (水)
2026年

時間：13:00～16:00(受付12:30～)

会場：岡山フードサービス株式会社
第3流通センター 3F セミナールーム

会費：お一人様 2,000円

※当日受付にて頂戴します

特別講師 SPECIAL GUEST



株式会社キッチンエヌ
代表取締役

中村 新氏

和歌山県田辺市生まれ。落語家を目指した青春から一転料理の世界へ。辻調理師学校を卒業後、同校の教職員(5年)を経て、町場のフレンチ～渡欧。一ツ星、三ツ星レストランで修行後、北新地、神戸のホテルシェフを歴任。料理人がいつまでも働ける環境づくりをと「産業フードプロデュース業」を開業。一風堂UCC、無印良品、JR東海フードサービス、名鉄ミライト、不二製油、ケロッグ、ヤンマーなど数多くの外食産業を裏で支える業務を重ね続ける。高知県六次化商品開発も多く手掛け食の川上から川下まで幅広く知財を蓄える。

日時 DATE

2026年7月15日(水) 13:00～16:00 (受付12:30～)

会場 PLACE

岡山フードサービス(株) 第3流通センター3Fセミナールーム
〒559-0011 大阪府大阪市住之江区北加賀屋3-4-24

- 12:30 受付開始
- 13:00～ **開会・開会の挨拶**
岡山フードサービス株式会社
営業部 部長 三宅 達也
- 13:15～ **特別講演 (80分)**
「原価上昇対策、工夫あれこれ」
株式会社キッチンエヌ
代表取締役 中村 新 氏
- 14:35～ 休憩
- 14:45～ **戦略構築セッション (60分)**
「自店の課題を深掘しよう」
- 15:45～ **閉会の挨拶**
岡山フードサービス株式会社
代表取締役社長 岡山 克巳
- 16:00 閉会



- 大阪メトロ四つ橋線「北加賀屋」駅④番出口より徒歩約8分
- 駐車場スペースがございませんので電車をご利用ください

※ スケジュールの詳細は一部変更になる可能性があります

お申込 APPLICATION

7/10(金)までに

弊社ホームページの
繁盛塾お申込フォームから
お申し込みください
右のQRコードからアクセスできます



FAXでお申し込みの方は以下の記入用紙をご利用ください

岡山フードサービス株式会社 経営企画室

〒559-0011 大阪市住之江区北加賀屋3-4-24
TEL: 06-6695-2171 (経営企画室直通)
URL: <https://okayamafs.com>
E-Mail: hanjyojyuku@okayamafs.com



各種SNSにて
最新情報発信中!



各回のご案内はもちろん、空席状況や
当日の様子をいち早くお届けするほか
弊社社長岡山のメッセージも発信!
ぜひお気軽に「いいね」お願いします



第325回食の未来繁盛塾 お申込用紙

▼ FAX: 06-6682-2916

(岡山フードサービス(株) 経営企画室 宛)

御社名		TEL	
店名		FAX	
所属/役職		E-mail	
御名前		※E-mail案内をご希望の方のみ	
所属/役職		所属/役職	
御名前		御名前	

※FAXにてお申し込みの場合は上記必要事項を記入し、お申込締切り日までにご連絡ください。

※お申し込み後、2～3日以内に受付完了通知を致します。

返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせください。お申込書が届いていない場合があります。



担当印