

Recommendation books and movies

おすすめの書籍&映画

筑紫野 天拝の郷 総支配人 / サンクスチュアリ ラボ 代表

佐々木 寛氏の出版記念パーティに行ってきました!

以前、福岡繁盛支援協会の開業セミナーでゲスト講師として登壇していただいた佐々木 寛氏の出版記念パーティが 11 月 28 日に行われ、私も参加してきました。

佐々木氏は長年飲食サービス業界に従事され、早良区石釜にある入浴施設「千石の郷」の起ち上げ責任者として赴任、大行列の施設を作り上げた実績をもたれており、現在は日帰り天然温泉や家族風呂、自然食ビュッフェなどが楽しめる筑紫野「天拝の郷」の総支配人でサンクチュエリラボ代表をされています。

筑紫野「天拝の郷」の起ち上げ当初は大変苦労もされたようですが、持ち前の明るさとバイタリティで従業員を牽引し、今や「大行列」の施設をつくりあげておられます。



佐々木 寛 氏

行列のできる 福岡県筑紫野市天 TEL:092-918-511 今回出版された著書は「行列ができる お店・人・仕組みづくり」 というタイトルで、まさにタイトル通り!常に行列ができている飲 食店を手がけておられます。

佐々木氏曰く、大学時代の先輩の一言がきっかけで飲食業に飛び込み、若くして経営の勉強(ランチェスター経営戦略)をして忠実に実践、今でもランチェスター戦略が経営の根元にあるとの事です。その中で一番重んじている所は、「料理(技術)も当然大事ですが、自社の宣伝をしていかないとダメだ!アピールは全体の53%を締めるのでそこが一番重要!」という事です。置き換えれば【集客】です。そうしたランチェスター戦略の【集客】を地道に実践しておられます。

本は、これから拝読させて頂くので、内容についての事はまだお 伝えできませんが、きっと店舗経営のヒントが盛り沢山だと想像しています。本もさることながら「コロナ禍」の中、今回の出版記念 パーティーに 80 名前後の参加者がおられ、佐々木氏の人柄の良さが垣間見えました。

店舗運営・経営、特に【集客】でお悩みの方、ご興味ご関心をお持ちの方は、どうぞこちらの本を読んで参考にしてほしいと思います。また、佐々木氏に直接お会いになられたい方は、良いご縁になるよう弊社よりご紹介させていただきます。

荒井までご連絡ください。

<荒井 マモル>

~NEW-OPEN Information~

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間・定休日等が記載と異なる場合がございます。ご来店時は、事前にお店にご確認をお願いします。



二日市温泉のど真ん中!お食事和カフェ 【一軒露地 茶の子】化粧直し

開業 13 年を過ぎた今年。9月の台風で看板や木板が壊れたので外装を改修しました。

工事中、柳の枝が揺れる歩道に立ち、かすかに漂う硫



黄の香り。チョロチョロ流れる川の音の中に居ると郷愁を感じました。コロナ禍で人との関りが希薄だとか、ここにはありません。

"茶の子"さんで、美味しく健康的な料理やデザートを食べて、二日市温泉でサッパリ~!

心身ともにリラックスされてみてはいかがでしょうか~! (M)

〒818-0058 福岡県筑紫野市湯町 2-4-11

平日営業 11:00 - 22:00 土曜 11:00 - 22:00 休日 11:00 - 22:00 店休日 / 月曜日(祭日の場合は、翌日店休日) TEL 092-922-6855



親娘2人で始める"のっけトースト"のお店 【on the Toast】プレオープン!



親娘 2 人で始める " のっけ トースト " のお店、「on the Toast」さんが来年 1 月 3 日 (日)、六本松にプ レオープンします!

「美味しいを超えた幸せ」 をコンセプトに、トースト

だけでなくスープとスイーツも提供されます。元の外装や内装を残しつつ、木目の家具で統一された店内は、どこか懐かしさを感じる落ち着いた雰囲気です。詳しい営業時間などは Instagram をチェックしてみて下さい! (N)

〒810-0044 福岡市中央区六本松1丁目4-39 **[6]** onthe_toast



新メニュー販売&物販スペース拡張! 【Re:Cell Kitchen】改装工事

11 月 24 日で 3 周年を迎えられた、「Re:Cell Kitchen」 さん。新メニュー販売と物販スペースの拡張のため、改 装工事を行いました!

角パイプを格子状に組み、バスケットを吊り下げることで 空間に動きを持たせ、天井の高さを生かしています。

また、カウンター内にあった棚板を通路側に移設し、お客様が商品をより見やすくなるようにしました。

無添加・無化学調味料にこだわり抜かれた料理は、色鮮やかで目を惹くものばかり。Uber Eats でも大人気なので、皆様是非お試しください! (N)





〒810-0021 福岡市中央区今泉1丁目1-4 石松ビル1F 営業時間:9:00-20:00 不定休: Facebook / instagram 掲載 TEL:092-732-6608 HP: recellkitchen.com @ recellkitchen

~Lead Information~



店舗運営・経営のお役立ち情報の発信! リード・クリエーションの ホームページがリニューアル!

11月27 日にリードクリエーションのホームページがリニューアルされました!店舗デザイン・内装デザイン、設計・施工から、店舗設備、店舗運営、販促・集客、メンテナンス、人材の確保・育成などなど... 店舗を運営、経営されてい

る皆さまに「役に立つ情報」を私たち目線で発信しています。私たちリードクリエーションは「繁盛店づくり」を精一杯努めます!微力ながらも皆さまのお役に立てれば幸いです。ぜひお目通しください!



がなる (異国のデザート)

いつも読んでいただき有難うございます。



まるで「おはぎ」のようなココナッツのスゥイーツ。もち米、ココナツミルク、黒砂糖などで作られているようです。甘さは程よく、ココナッツは決して出しゃばらず、ほんのりで美味しいのです。来年飲食店を OPEN されるフィリピンの方が作って持ってきてくださいました。ググってみると、BIKO というお菓子だそうです。お母さんが作ってくれるような家庭の味かしら? ... そう言えば、お菓子を作るなんてなかった私の母ですが、お彼岸の頃におはぎを作ってくれたことを思い出しました。もち米の炊ける匂いと小豆の甘い匂い。豊かで温かな匂いが台所から、ぷ~んと漂って

くる。匂いに吸い寄せられて台所に行くと、『待ってました!』とおはぎを丸める手伝いをさせられました。お国は違っても、お母さんの味は全世界共通で、懐かしく飽きない味ですね!

異国のお菓子を食べて母との思い出が蘇りました♬ byみ

