

M O L O

[No.240] 2021 August
NEWS LETTER

発行/(有)リード・クリエーション
〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目-11-8-1F
tel: 092-522-3330 fax: 092-522-3332
http://www.misezukuri.com

【M=儲かる、O=お店は、L=リードに、O=おまかせ】

店舗お役立ち情報

2021年夏 暑中お見舞い申し上げます

賛否両論あるなかで、政治的なことには触れなくなかったので発信を控えていましたが...

やっぱりオリンピック・パラリンピックは純粋に素晴らしいですね!

コロナ禍で無観客になったものの、日本選手の活躍もあり、十分に楽しませていただいています!

おひとりおひとり、いろんな想いがあって目標に向かって戦う姿は、私たちに「感動」与えてくれますね!

私たちもオリンピック選手同様、「目標」に向かって頑張りたいものです!

8月も「繁盛店づくり」に精一杯努めます!

リード・クリエーションは、8月13日(金)~15日(日)まで夏季休暇のため休業いたします

Recommendation books and movies

おすすめの書籍 & 映画

直接的タイトル! 『金儲けのレシピ』のご紹介

今回は、本のタイトルを聞いただけでポチってしまった... 興味をそそるこちらの本をご紹介したいと思います。

実業之日本社から出版されている“事業家 bot”さん著書の「金儲けのレシピ」。ご本人が起業しビジネスを作っていくプロセスの中で、「金儲け」のノウハウが確立していないこと、既存のビジネス書があまり当てにならない事を痛感し、「金儲けのレシピ」をまとめる事を決意したそうです。

内容は、ほんとうにわかりやすく、中小企業の方々には直接的にヒットするものが多いのでは?と感じました。コロナ禍のこのご時世、改めてこの本をベースに、見直すことも悪く無いかもです。

まだ読まれてない方は、お時間のある時に読まれてみてはいかがでしょうか。

<荒井 マモル>



- Recipe 0 商売の原理原則
- Recipe 1 消費者から買う
- Recipe 2 客に作業させる
- Recipe 3 まとめると高くなる、切り分けると高くなる
- Recipe 4 1:n 構造を作る
- Recipe 5 両方から金をもらう
- Recipe 6 合法的に麻薬を売る
- Recipe 7 確率をいじる
- Recipe 8 空気を売る
- Recipe 9 意思決定に介入する
- Recipe 10 仕入れで儲ける
- Recipe 11 他人の財布を狙う
- Recipe 12 高いものはいいものだ
- Recipe 13 勝手に「権威」になる
- Recipe 14 信者ビジネス
- Recipe 15 究極のレシピ

~Renovations Information~

※新型コロナウイルス感染症の影響により、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、事前にお店までご確認をお願いします。

* 中央区薬院の託児所付きヨガスタジオ“STRI(ストリ)”さん キッズルームお引越し~リニューアルオープン!

3Fのヨガスタジオの奥まったお部屋にあったキッズルームが、同ビルの7Fに移転しリニューアルオープンです。

壁面は4面とも、それぞれ異なる柄の壁紙。うち1面はSTRI(ストリ)さんのイメージカラーのブルーが効いています。選んでくれたのは、ママでもあるインストラクターの先生です。さすがキッズの気持ちも良く分かってますね~。7Fから外の風景も眺められて解放感~。おもちゃも飾りもキッズ達が喜びそうなものが並んでいます。

また、キッズが喜ぶ楽しいイベントなども開催されています。ママがヨガで綺麗になっている間、キッズ達は7Fで楽しく過ごせるので、みんなストレスフリーですね~。(M)

※この素敵なお部屋は、会員さんのお子様のみとなっております、要予約です。

〒810-0022 福岡県福岡市中央区薬院 3-3-5 LAPIS 薬院 3F-5

【TEL】070-7587-4584 <https://www.yogastri.com/> kids_stri

※初めての方は前日までにご予約ください。※先着順、定員になり次第締め切ります。HPより、WEB予約もできます。



~LEAD CREATION Information~

* 令和3年6月1日から、新たな「営業の許可制度」「営業の届出制度」が始まりました! * 改正食品衛生法の営業許可と届出~HACCPに沿った「衛生管理」の制度化

平成30年の食品衛生法の改正に伴い、営業許可業種の見直しとともに、許可の要件である施設の基準も改正されています。全ての食品等事業者がHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務付けられることを含め、食品衛生監視員が対象事業者を把握できるよう管轄の保健所に届出をする必要があります。

今後、飲食店の開業・出店をお考えの方は、厚生労働省・各々自治体の「HACCPに沿った衛生管理の制度化」などでの情報収集をお勧めします!

※すでに営業されている飲食店さんは、次回更新の際の適用のようです。



【福岡市】HACCPのはじめかた(衛生管理編)



自分の店の業種に合ったHACCP手引書をさがす



●HACCP手引書



【夏といえばコレ!!】

いつも読んでいただき有難うございます。ここで他愛もない話と、お茶でも一服...



夏!とえばコレでしょう! 以前なら...「キンキンに冷えたBEER!」と答えていたのですが、何故か今年の夏は「かき氷」にハマってしまいました。大きなかき氷は、シャリシャリとしながらも、ふわっとしていて、氷そのものが美味しいのです。ふんわりしているのに崩れ落ちない!感動的。この写真のかき氷は、きな粉がかかっているのですが、上だけでなく、中の方もきな粉味。白玉も柔らかか~。最近のかき氷って進化しています。体の芯まで冷え冷えです。非常事態の気温のドラドラ極暑の街には、ビルの上から空を眺めつつ味わうかき氷! 皆様にもお勧めです~。 byみちか



一緒にお昼寝♡ (Photo:Reiji)

お問合せ・ご相談は、お気軽に!



有限会社リード・クリエーション
〒815-0083 福岡市南区高宮3丁目11-8 白ふじビル1F
Tel.092-522-3330 E-Mail.lead@misezukuri.com



弊社ホームページ
お問合せフォームへ