

# 飲食店開業シミュレーションプログラム「あきない虎の穴」

## 講師プロフィール

### ◆メインコーディネーター



**岡 秀樹氏**

株式会社キューブダイニング  
代表取締役

[店舗情報はコチラ>>>](#)

「30歳で独立し、自分の店を持つ」という目標を定め、夜間の調理専門学校に通いながら大学を卒業し、飲食店チェーンに就職。幹部社員として働き始め、5年後には店長として店を任された。その間、在庫・売上げの管理、スタッフの教育などの業務を通じ、オペレーションに関しては十分学んだと感じ、転職を決意。店づくりのプロセスを学ぶため店舗プロデュース企業に入社し、プロジェクトリーダーとして新規店の立ち上げに携わった。そこで、店舗運営に関する知識を吸収した後、2004年10月「福島金魚」オープン。現在は福島を中心に6店舗を展開。

### ◆サブコーディネーター／講師



**高根 三枝氏**

株式会社サニーランチカンパニー  
代表取締役

[店舗情報はコチラ>>>](#)

19歳の時甲状腺疾患を患い、それを自然食による食事療法で克服した経験から、いつか「この食材を世に広めたい」という想いを持つようになる。

大学卒業後はOLをしていたが、周りに健康食を中心としたお店がなく、それなら自分でやってみようと思い立ち勤め先を退職。飲食店でアルバイトとして働く傍らで大阪産業創造館の飲食店開業支援プログラム「あきない虎の穴」を受講、店舗運営のノウハウやオペレーションを学んだ後、2006年3月に第1号店をオープン。オフィス街に位置する10坪弱の店舗でテイクアウトをメインにした店舗で最初は苦戦したが、試行錯誤の結果、産地にこだわった野菜と玄米を使った定食やお弁当が徐々に評判を集め、4年後には梅田に2号店をオープン。2020年2月には梅田ESTにも出店するなど、現在は5店舗を展開している。

## 研修会講師



### 山川 博史氏

株式会社オフィスヤマカワ  
代表取締役

株式会社 OICY 取締役副社長

一般社団法人これからの時代の・飲食店マネジメント協会 代表理事

[企業情報はコチラ>>>](#)

23歳で飲食業界に入り現場経験を積み27歳で創業。

2年間で5店舗を出店したものの、契約先の経営者が失踪し高額の債務を負う。調達知識も無く資金繰りのために高金利の融資を受けるが、経営は回復せず2店舗を撤退。

その後、トラックで残った3店舗へ食材配送しながら店舗再生・活性化を図り、ノウハウとチームビルディングシステムを蓄積。その実績が不動産開発・飲食店展開を行う企業などから評価され、新規出店や業態開発などのプロデュース件数が増え出店場所のロケーションを活かした飲食店を東京・大阪を中心に10店舗展開。しかし、2011年東日本大震災時に経営悪化し直営事業譲渡を決断、本格的にコンサルティング事業に移行し事業を立て直す。

現在は複数の会社経営に携わり、継続クライアント店舗数も300店舗を超える。また自身の経験を活かした飲食経営者や幹部がコンサルタントとしても活躍する為のパーソナルキャリアプロジェクト一般社団法人これからの時代の・飲食店マネジメント協会の代表理事として飲食店経営者の飲食店コンテンツ事業展開やコンサルティング事業構築出版プロデュース・監修を行なっている。

#### 著書

『1店舗目で成功したオーナーはなぜ2店舗目で失敗するのか』

『脱サラしてお店をオープンする人の8割がなぜ失敗するのか』

『崖っぷちのお店を3カ月で復活させる55の速効リセットプラン』

『今、なぜ部下はあなたに心を開かないのか？これからの時代のリーダー論』

『これからの飲食店マネジメントの教科書』

## ◆講師



### 東 純子氏

大阪産業創造館 経営相談室 コンサルタントリーダー  
中小企業診断士

[詳細情報はコチラ>>>](#)

初級産業カウンセラー、消費生活アドバイザー

大学卒業後、内装施工会社の営業職に従事した後、人材教育会社にて社員教育企画・運営、市場調査会社にて調査企画及びリサーチ業務等を経て、経営コンサルティング会社に勤務。

個別企業のコンサルティング及び業界団体の活性化支援に従事し現職に至る。