

〈特集〉有力経営者の「成果が出た」「注目している」を大調査

外食オピニオンリーダー 50人の“口コミ”



A1. 品揃えを拡充させた
本格焼酎

A1. ワンハンド商品



A3. DAIKOKU
ダービー

A4. ヒゴグリラー 焼
『クルクル回転
串焼タイプ』



A1. 『食堂 猿乃拳』 2人前
2980円
お創り



A9. Youtubeチャンネル
『原田泳幸の
ビジネスチャンネル』



A2. 北アフリカ
版豆板醤
『ハリッサ』



A7. 焼 beagle
花光雅丸社長



A4. 陶匠
有田焼の
強化磁器



A6. 外国籍スタッフの
ステップアップ
研修

A5. PDCA管理の
サポートツール
『botto』



A10. 神奈川・横浜、
国内外の
リゾート地

A6. 外国籍スタッフ
を人事部に
配属



A10. ターゲットは
20代女性

A8. スウェーデン・
ストックホルムのホテル
『Ett Hem』



Q
uestion

- ① 売れた、利益貢献した「商品」 ② いち押しの「材料」 ③ 反響があった「集客施策」 ④ 買ってよかった「設備・器具・備品」 ⑤ 使ってよかった「外食支援サービス」
⑥ やってよかった「人事施策」 ⑦ すごいと思う「経営者」 ⑧ 刺激を受けた「視察店」 ⑨ 参考になっている「情報源」 ⑩ 狙っている「マーケット」

巻末資料

オピニオンリーダー50人が率いる

有力企業50社の

企業概要&最新トピックス

- A6. 外国籍スタッフを人事部に配属
- A9. YouTubeチャンネル『原田泳幸のビジネスチャンネル』
- A2. 北アフリカ版豆板醤『ハリッサ』
- A3. DAIKOKU ダービー
- A1. ワンハンド商品
- A4. 陶匠 有田焼の強化磁器
- A7. 陶匠 beagle 花光雅丸 社長
- A1. 『食堂 猿島』 2人前 2980円
- A8. スウェーデン・ストックホルムのホテル『Ett Hem』
- A10. 神奈川・横浜、国内外のリゾート地

〈特集〉有力経営者の「成果が出た」「注目している」を大調査

外食オピニオンリーダー 50人の“口コミ”

- | | |
|--|---|
|  (株)INGS 青柳誠希 社長の口コミ 18
企業概要 68 |  (株)バルス 大里竜也 社長の口コミ 30
企業概要 71 |
|  (株)DREAM ON 赤塚元気 社長の口コミ 19
企業概要 68 |  光フードサービス(株) 大谷光徳 社長の口コミ ... 31
企業概要 ... 71 |
|  (株)カオカオカオ 新井勇佑 社長の口コミ ... 20
企業概要 ... 68 |  (株)BigBelly 大林芳彰 社長の口コミ 32
企業概要 72 |
|  (株)風スピリッツジャパン 生田悟志 社長の口コミ ... 21
企業概要 ... 69 |  (株)THAN 織田裕貴 社長の口コミ 33
企業概要 72 |
|  (株)ハカタネクスト 池田壮志 社長の口コミ ... 22
企業概要 ... 69 |  (株)ネバーランド 加世堂洋平 社長の口コミ ... 34
企業概要 ... 72 |
|  (株)StyLe 石川瑛祐 社長の口コミ 23
企業概要 69 |  (株)トラムスコープ 加藤敦揮 社長の口コミ ... 35
企業概要 ... 72 |
|  (株)Nowhere 泉 優祐 社長の口コミ 24
企業概要 70 |  (株)Roman 栗原RYO 社長の口コミ 36
企業概要 73 |
|  (株)五十家コーポレーション 五十棲新也 社長の口コミ ... 25
企業概要 ... 70 |  (株)ZOT 黒瀬美寿希 社長の口コミ 37
企業概要 73 |
|  (株)十七商店 伊奈修平 社長の口コミ 26
企業概要 70 |  (株)57 今野健二 社長の口コミ 38
企業概要 73 |
|  (株)Tune up 岩城辰彦 社長の口コミ 27
企業概要 70 |  (株)REGISTA 齋藤浩文 社長の口コミ 39
企業概要 73 |
|  (株)MUGEN 内山正宏 社長の口コミ 28
企業概要 71 |  UPSTART TOKYO(株) 坂本大輔 社長の口コミ ... 40
企業概要 ... 74 |
|  (株)Mostfun 大崎拓実 社長の口コミ 29
企業概要 71 |  エイムグループ 志賀栄太郎 社長の口コミ 41
企業概要 74 |



〈特集〉有力経営者の「成果が出た」「注目している」を大調査

外食オピニオンリーダー 50人の“ロコミ”

外食業界を取り巻く環境は厳しさを増す一方で、新たなテクノロジーや高度なマネジメントノウハウを採り入れて経営のレベルアップを図ることが欠かせない状況になっている。情報収集の質とスピードがますます重要になる中、本特集ではビジネス嗅覚の鋭い総勢50人の有力経営者に聞きとり取材を敢行。外食経営にまつわる10のテーマについて、彼らの高感度なアンテナに響いた実践情報を活かした「ロコミ」としてお届けする。

Question

① 売れた、利益貢献した「商品」

最近スタートした新商品の中で「よく売れた」もしくは「利益アップにつながった」アイテムを教えてください。

② いち押しの「材料」

既製品、加工食材、調味料、ドリンクなどのおすすめ材料を教えてください。

③ 反響があった「集客施策」

最近実施した販促の中で、成果があった施策を教えてください。

④ 買ってよかった「設備・器具・備品」

「買ってよかった」と感じている設備、器具、備品を教えてください。

⑤ 使ってよかった「外食支援サービス」

「使ってよかった」と感じているツール、システム、業者、コンサルティングなどの外食支援サービスを教えてください。

⑥ やってよかった「人事施策」

最近実施した人事施策の中で、「手ごたえがあった」取組みを教えてください。

⑦ すごいと思う「経営者」

目標としている先輩経営者、一目置いている同世代経営者、これから伸びそうな後輩経営者など、社長として「すごいと思う」人物を教えてください。

⑧ 刺激を受けた「視察店」

最近訪問した外食店の中で、参考になった、もしくは刺激を受けた視察店を教えてください。

⑨ 参考になっている「情報源」

経営のヒントや業界動向などの情報収集に活用している媒体を教えてください。

⑩ 狙っている「マーケット」

狙っているエリア、立地、客単価、業種業態、ビジネスがありましたら教えてください。

巻末資料

オピニオンリーダー50人が率いる **有力企業50社の企業概要&最新トピックス**

A1. 『鮭おにかい』 海老天海苔巻き

おまかせコース1万1000円の一品



鮭おにかいがヒットするきっかけになった商品です。星つきの天ぷら専門店『天婦羅 みやしろ』の2階という立地に注目して海老の天ぷらにフォーカスしましたが、職人が手渡りするスタイルが話題になり、海外のお客さまからも喜ばれる看板商品となりました。

A4. 分子調理器 『Dr. Fry』

品質の安定、揚げ時間短縮、厨房環境改善に大きな効果がありました。これを新規出店時の標準装備とし、『なかめのつべん』全6店をはじめとする直営9店に導入しています。

A5. 外食に特化したM&A仲介企業 (株)FOOD MUST



当社は2023年11月に総合エンターテインメント事業を展開する㈱マルハンのグループに入りました。そのM&A仲介企業が立ちあげた新会社が㈱FOOD MUSTです。僕自身がこのM&Aに非常に満足しており、アドバイザーとして事業に参加することになりました。

A2. スター物産(株) 食品OEM

小ロットのOEMに対応してくれる食品加工会社です。まだ開発段階ですが、ランチのフライものや角煮、サバの味噌煮などのOEM化を進めています。

A3. 初導入、試験導入の メーカー新商品

全国初導入の『山崎ハイボールタワー』をはじめ、メーカーさんの新商品を先行導入して『記録的な成績をあげる』ことが究極の販促だと考えています。全国の営業担当者が視察に来てくれるようになり、売上げ増だけでなくブランディングにもつながります。

(株)MUGEN 内山正宏 社長



居酒屋『なかめのつべん』とおまかせコース1本のすし店『鮭おにかい』を主力に国内29店、海外4店を展開する。

▷企業情報は71頁

A6. 配偶者ギフト、 お歳暮、 家庭訪問

10年以上前から続けている従業員の家族を大切にする取組みが当社の人づくりの根幹です。お米や野菜、フルーツを配偶者のいる社員に贈る『配偶者ギフト』、社員の親御さんにお贈りするお歳暮、社員の実家を訪問する『家庭訪問』などで人間関係を構築しています。



(株)エーディーエモーション A7. 中村文裕 社長 (株)DREAM ON 赤塚元気 社長

僕が尊敬する中村社長の魅力はスタッフや仲間、取引先の誰からも慕われるお人柄にあります。赤塚社長は店数が増えても現場のサービスレベルを維持しているところがさすがだと。業態づくりのセンスも際立っていると感じます。

A8. 東京・銀座 『青空』

視察では客単価が3倍ほどの店を訪問して自店に採り入れられるエッセンスを探します。青空さんで感銘を受けたのは、職人さんの所作の素晴らしさ。客単価が違うので同じ食材は使えませんが、一流の職人さんの立ち居振る舞いは非常に勉強になりました。

A9. 取引先との交流

仕入れの際に豊洲市場でお会いする仲買人や、社員総会やメニューコンテストなどの社内イベントに参加していただく取引先から教えていただく“生きた情報”を大切にしています。



A10. 地方の名店の 首都圏進出店の 運営受託

地方の名店が首都圏進出する際にネックになるのが、遠隔地ゆえの管理の難しさ。当社が業務委託でオペレーションを請け負い、全国のおいしいものを広める役割を担えたらと考えています。海外に関しては英国・ロンドンの『クラリッジズホテル』内の出店を検討しています。

マルハングループに株式譲渡。 ゴルフ施設内にすし業態を出店

パチンコホールなどを展開するマルハングループに2023年11月に会社株式の8割を譲渡。2025年7月には同グループが経営する群馬・軽井沢のリゾートゴルフ施設内に「鮨おにかい 芝のよこ」をオープンしている。



内山正宏社長の
ロコミ 28頁

(株)MUGEN

「居酒屋甲子園」の立ち上げメンバーのひとりである内山正宏氏率いる(株)MUGENは、ハイレベルな店舗運営を強みとする実力派の外食企業。炉端居酒屋「なかめのとっぺん」とコーススタイルのたちのすし店「鮨おにかい」を主力ブランドに据え、国内に14業態29店、海外にフランチャイズ4店を展開する。

企業
データ

東京都目黒区上目黒3-9-5 ☎03-6303-1075
設立：2007年4月 資本金：2750万円
売上高：23億円 店数：国内直営26店、国内FC3店、海外FC4店 従業員数：社員130人、パート・アルバイト90人



炉端居酒屋なかめのとっぺんは東京都内を中心に6店を展開。名物は1尾ごと炭火で焼きあげる浜焼き鱈1760円。

YouTubeチャンネルを開設。 求人募集に効果大

2025年4月にYouTubeチャンネル「Mostfun 大崎拓実の飲食経営論」をスタート。人材育成をメインにした大崎社長の経営論を週2〜3回のペースで配信しているが、動画の閲覧をきっかけにして求人募集に応募するスタッフが増えた。



大崎拓実社長の
ロコミ 29頁

(株)Mostfun

外食店経営を軸に採用コンサルティングやシステム開発などの事業を多角的に展開している(株)Mostfun。外食事業はフランチャイズ加盟店をメインに手がけてきたが、2023年に自社開発業態による多店化に方針をチェンジ。「横浜ホルモン会館エース」などの新業態を次々とリリースし、神奈川県と東京都に外食11店を多業態展開している。

企業
データ

神奈川県横浜市港北区新横浜1-11-4 第一ハマダビル402号室 ☎ー 設立：2022年3月
資本金：100万円 売上高：15億円(2025年9月期見込み) 店数：直営11店 従業員数：社員60人、パート・アルバイト250人



大衆焼肉酒場横浜ホルモン会館エースの1号店は2024年7月にオープン。神奈川県・本厚木と横浜に2店を展開する。

北海道と沖縄をテーマにした 新業態2店をオープン

愛知・栄のビル内に向かい合う2件の物件で、2025年1月に北海道酒場「北のタケシ【R25】」、2月に沖縄酒場「南のヨウコ【R25】」をオープンした。2026年は岐阜・岐阜でビストロ、愛知・栄で立ち飲み店をオープン予定。



北のタケシ【R25】



南のヨウコ【R25】

大里竜也社長の
ロコミ 30頁

(株)バルス

愛知と岐阜で居酒屋5店を運営する企業。「大衆酒場 ミチシルベ」は20代の若者、「大人の衆酒場 ミチシルベ【R25】」は30代以上をコアターゲットに設定するなど、ターゲット年齢を絞った業態開発でファンを獲得している。エンタメ性やトレンドを巧みに取り入れた商品とハイタッチな接客を武器に坪月商50万円の繁盛店を連発中。

企業
データ

愛知県名古屋市中区西区名駅1-1-16 横田ビル西棟3F ☎080-6130-0560
設立：2019年11月 資本金：100万円
売上高：4億5000万円 店数：直営5店
従業員数：社員20人、パート・アルバイト80人



愛知・栄の大人の衆酒場 ミチシルベ【R25】は25歳以下入店不可。16坪33席で月商800万円を叩き出している。

「大黒」シリーズの新業態。 立ち食い焼肉店をオープン

立呑み 焼きとん 大黒の派生業態として、2025年8月に愛知・名古屋に立ち食い焼肉店「立喰焼肉 大黒」をオープン。15坪の店内に18人収容の立ち食いスペースとテーブル12席を配置し、客単価は3200円に着地する想定だ。



大谷光徳社長の
ロコミ 31頁

光フードサービス(株)

愛知・名古屋を主戦場に「立呑み 焼きとん 大黒(大黒)」をはじめ、刺身と天ぷらが主力の「立呑み 魚橋」など4業態で直営43店、業務委託9店、フランチャイズ16店を展開する。主力業態の大黒は自社工場で作る焼とんの商品力に加え、独自の「サービスストーリー」に基づく接客力が売りで、1都4県に33店を展開している。

企業
データ

愛知県名古屋市中区則武1-10-6ノリタケ第1ビル101
設立：2009年12月 資本金：4億1155万2000円
売上高：25億6684万円(2024年11月期) 店数：直営43店、業務委託9店、FC16店 従業員数：社員177人、パート・アルバイト223人(2025年5月末時点)



立呑み 焼きとん 大黒の平均客単価は2200円。10坪25人収容の店舗サイズで月商300万円を標準モデルとしている。