



## ケーススタディから学ぶ飲食店の経営力UP対策

## 物件セカンドオピニオンのご案内

飲食店様から【新規出店】や【多店舗展開】をご計画の際に、「物件選びの段階から相談したい」といったお声を多くいただいております。こうしたニーズにお応えし、このたび新サービス『物件セカンドオピニオン』を開始いたしました。



オーナー様にご提出いただく  
物件資料(例)

ご提出いただいた物件情報(住所・賃料・面積etc.)  
をもとに、物件の特徴や選定の考え方についての  
アドバイスをレポート形式でご提供いたします。

## ADVICE REPORT

立地特性の考察・評価

広さ・設備の考察・評価

賃料・初期費用の考察・評価

総合評価と助言



## CASE STUDY

## 和食料理屋(大阪)

広さ ワンオペ or アルバイト1人想定

客単価 5,000円 物件候補 大阪市内

## 物件①大阪市北区西天満

## ■ 立地特性について

人通りは比較的多い。視認性が低く、看板等の訴求が難しい可能性あり。競合には専門性の高い和食・高級店が多数。業態も豊富。

## ■ 総合評価と助言

立地が良くターゲットも見込めるエリアかと思えます。ただお写真を拝見する限り、広さ(席数)もあり、お一人で回すのは難しく感じます。アルバイトと2名でのオペレーション・売上も想定されると良いと思います。

## 物件②大阪市福島区福島

## ■ 立地特性について

駅改札から徒歩5分。路地裏で視認性は低い。飲食店数も豊富で、多様な業態の飲食店が多い。

## ■ 総合評価と助言

客層・単価を考えても想定しているターゲットに合っているエリアかと思えます。居抜き物件の為、初期費用が抑えられますがBar業態の居抜きになりますので、厨房設備及び改装費が追加で必要になります。状態によって費用感が変わってきますので注意が必要です。店内スペースも限られますので、そのあたりを想定してみると良いかと思えます。



## 総合的な評価と助言

物件エリアの客層を単価5,000円とすると、各物件で月売上150万～200万円が必要になると思われます。営業日数に応じて1日の必要売上と集客数を想定し、平日・週末(金土日)の集客見込みを判断材料としてご検討ください。和食料理店は大衆居酒屋と異なり、店主の料理や人柄に惹かれて来店されるお客様が徐々に定着していく業態です。そのため、常連が根付くまでには一定の時間を要するリスクがあります。このリスクを軽減するためにも、開業前に半年程度の運転資金を確保しておくことが重要です。



開業物件で迷ったとき、飲食の専門家が立地・条件・業態適性を多角的にご助言します!

※本サービスはあくまで参考情報としてご活用ください。個別の物件紹介は行っておりません。

## フードアカウンティング協会サービス一覧



フードアカウンティング協会はこれまで同様に売上利益アップなどの経営相談・販促支援はもちろん、人手不足による人材採用領域、内装業者とのマッチングサービス、厨房備品・食材仕入れ業者のご紹介など幅広いサポートができる体制を整えております。新サービスのリリースなども随時行っておりますので、飲食店様のお悩み解決に是非お役立てください。



### 出店の個別相談

出店時のお悩みやメニュー、販促、開業後の店舗経営などについて協会の専門のアドバイザーがオンラインにてご相談を承ります。



### 内装施工相場情報

坪数・業態ごとの内装施工にかかる費用の相場情報をご提供いたします。



### 居抜き売買支援

最短1ヵ月、好条件の売却が可能。出店意欲の高いユーザーに向けて譲渡情報を公開するためスピーディーな売却が可能です。



### 求人掲載サービス

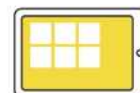
飲食店専門の求人サイトへの掲載が可能です。経験豊富な人材から若手まで、幅広い層への求職者にアプローチ出来ます。



### DX導入

(POSレジ/モバイルオーダー)

POSシステム会社様と連携をしておりますので、レジシステムやモバイルオーダーなどを導入・切替の際はご相談ください。



詳しくは当事務所担当者にお気軽にご相談ください。※一部サービスは有料となります。

## お客様繁盛サポート

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン作成までお手伝いを致します。お気軽にご相談ください! ※印刷費用実費はご負担ください

一般社団法人 フードアカウンティング協会  
東京支部会員

株式会社 オーケーサポートトゥエンティワン

〒116-0001 東京都荒川区町屋 8-8-7  
TEL : 03-3892-4426 FAX : 03-3895-7330  
E-mail: info@okpartner.co.jp http://www.okpartner.co.jp

