

本セミナーで学べるポイント

- Point 01 事業承継をきっかけに業績アップする考え方**
会社の命運を握る「社長」を決める大事なイベントであり、避けられないことでもある事業承継をスムーズに進め、会社が成長していくきっかけにするための考え方
- Point 02 事業承継の前に整えるべき業績向上の仕組み**
事業を引き継ぐ前に、経営者として整備すべき会社の仕組みや、優良店舗の作り方
- Point 03 変化が激しい不確実性の時代においても、力強く持続的に成長し続けるポイント**
①創業から永きにわたって持続的成長を遂げてきた、日本トップクラスの経営者による実話
②船井総合研究所が提唱するサステナブルグロースカンパニーのあり方と実例
- Point 04 自社らしさ、自社の理念を大切にしながらも、時代の変化に対応し続けるポイント**
①戦争、コロナショック、大震災、災害等に立ち向かいながら創業から永きに渡って激動の時代を生き抜いた会社のトップが守り抜き、伝承してきたこと
②自社らしさ、自社の理念をいかにして守り続けてきたか
- Point 05 地域や社会からなくてはならない存在になるために経営者が持つべき視点**
①人的資本経営が提唱される中、人財の価値を最大限に引き出すための考え方
②社会的な課題を解決するために、自社完結ではなく業界に好影響を与える存在になるために

講座	セミナー内容
第1講座	ピンチ?チャンス?失敗できない事業承継で避けたい失敗事例 中小企業の99%は社長が決まる、というのは創業者の船井幸雄が遺した言葉の一つですが、事業承継はまさに、会社の命運を握る「社長」を決める大事なイベントであり、避けられないことでもあります。「自分がやってきたようにやれば大丈夫」「ベテラン幹部もいるし大丈夫」「5年くらいかけて徐々に慣れてくれば大丈夫」このような安易な考え方で多くの優良企業が、事業承継を経て失速してしまいました。一方で事業承継を1つの良い契機にして業績アップを実現している会社もあります。第一講座では避けたい失敗事例について解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 玉利 信
特別ゲスト講座 第2講座	事業承継で実現する会社成長ストーリー 32歳で先代から引き継ぎ、多額の有利負債を抱えながらも、地道な店舗リニューアルや店舗活性化によるキャッシュフローの改善で逆境を跳ね返し、さらに、独自の寿司職人育成プログラムである「玉寿司大学」をはじめとする人材育成・働く環境整備によって、繁盛店を多く運営し、国内外日本の寿司文化を発信する会社へと成長させた同社代表の中野里氏から、先代の教えを大切にしながらも、業界特有の課題に対してメスを入れる不断の改革によって、事業承継を会社成長の良き契機へと変えてきた実践事例を語っていただきます。 株式会社玉寿司 代表取締役社長 中野里 陽平氏
第3講座	【外食業界】時流解説 実践事例 いま外食市場で好調な会社は何に注力し、どういう取組みを行なっているのか?特に地方郊外の中小企業の事例を中心に、業界動向や成功事例の解説を行ないます。 ・2025年以降、売上や利益率が高いビジネスモデルの特徴 ・船井流差別化の8要素に基づく差別化戦略のポイント ・永く続く会社が実践するスクラップアンドビルドの実践方法 など、事業承継を行なうタイミングで取組みたい、業績アップの考え方やモデルとしたい成功事例を解説します。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 大橋 隆人
第4講座	継ぐ者と継がせる者に必要な覚悟と仕組み 親族内承継や従業員への承継において、継ぐ者と継がせる者のそれぞれにとって必要な考え方、整えるべき仕組みがあります。これまで多くの事業承継支援を手掛けてきた当社の山崎がこれらを解説し、そして会社成長の起点となるようなスムーズな事業承継を実現するためのロードマップ(承継計画)や船井総合研究所が提唱する「サステナブルグロースカンパニー」の考え方などをお伝えます。 株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 マーケティングコンサルタント 山崎 滝也

開催日時 東京会場 **2025年5月19日** 14:30~17:30 (受付開始:開始時刻30分前~)

船井総研グループ 東京本社 サステナブルグローススクエア TOKYO
〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号 東京ミッドタウン八重洲 八重洲セントラルタワー35階
JR「東京」駅 地下直結(八重洲地下街経由)

※諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場はマイページにてご確認ください。また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。前、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしませんので、ご了承ください。

お申込み期日 銀行振込み:開催日6日前まで クレジットカード:開催日4日前まで ※祝日や連休により変動する場合もございます。

受講料 一般価格 税抜30,000円(税込33,000円)/一名様 会員価格 税抜24,000円(税込26,400円)/一名様
※会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長onlineプレミアムプラン(旧FUNAIメンバーズPlus)へご入会中のお客さまのお申込みに適用となります。

お申込み方法

【QRコードからのお申込み】
右記QRコードからお申込みください。

【PCからのお申込み】
<https://www.funaisoken.co.jp/seminar/127149>
船井総研ホームページ(<https://www.funaisoken.co.jp>)の右上検索窓に「127149」をご入力し検索ください。

E-mail seminar271@funaisoken.co.jp TEL 0120-964-000(平日9:30~17:30)
※よくあるご質問は「船井総研 FAQ」で検索しご確認ください。 ※お電話・メールでのセミナーお申込みは承っておりません。

外食企業向け

本当に聞きたかった
具体的な業績アップ事例!

事業承継で実現する! 外食業績アップセミナー

創業 **101**年 ※大正13年3月創業
年商 **50**億円 ※2024年度(端数処理)

親子3世代に渡って会社を守り
さらに**承継を機に大きく成長**
させてきた秘訣がここに!



祝
テレビ東京系列
「カンプリア宮殿」
(2025年2月20日放送)
出演

特別
ゲスト
講座
株式会社玉寿司
代表取締役 中野里 陽平氏

大手チェーンである
回転寿司と棲み分ける!
町の寿司店としての
ポジショニング戦略

×

地域特性や
ターゲット・利用動機
時代のニーズに合わせた
メニュー戦略!

×

自社の強みを活かし
繁盛し続けるための
**店舗リニューアルや
出店戦略!**

この3点が「**事業承継の成否**」を左右する!
他にも財務戦略や人材組織戦略など、事業承継で見直したい経営戦略を多数解説!

★ぜひ、現社長と時期社長候補の2名以上でお越しください★

主催 **事業承継で実現する!外食業績アップセミナー** お問い合わせNo. S127149

サステナブルグロースカンパニーをもっと。
Funai Soken

株式会社船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

当社ホームページからお申込みいただけます。船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。 127149

絶対失敗できない!
だからこそ備えたい

いま好調/不調は関係なく、事業承継で経営トップが変わる時には 会社の成長軌道は良くも悪くもリセットされます!

大事な「事業承継」を成功させ、会社を成長させるための“きっかけ”にしませんか?

事例公開

78億の借金を背負った状態で4代目代表に
就任後、先代からの教えを守りながら
店舗の改革・出店・人材組織開発に
取り組み、激戦の寿司業界で成長中!

創業101年築地から全国に町寿司を展開



築地王寿司

特別ゲスト講師

株式会社玉寿司
代表取締役 中野里 陽平 氏

高級鮨と回転寿司の中間に存在する「町寿司」。昭和の時代には、どの街にも数軒はあった寿司屋は時代とともに衰退の流れに。その中で、築地で100年を迎えた老舗寿司屋「回らない町寿司」として、様々な業態に取組み、展開することで、競争が激しい寿司業界の老舗企業ながら、いまなお会社成長し、寿司文化の普及に貢献している。

社長就任後前後の、主な業績向上の取組み

① ポジショニング戦略

→資本力のある大手回転すしやブランド力のある高級店との中間市場である「町寿司」に絞り込んだ!

② メニュー戦略

→立地、客層、時代のニーズに合わせた店舗別メニュー!

③ 出店/リニューアルなどの業態戦略

→画一的でない店舗開発と計画的な改装投入

④ 人材開発戦略

→3ヵ月で一人前の職人を育てる「玉寿司大学」創立!

⑤ 今後の経営戦略

→ヒト・モノ・カネが集まる100億企業へ!



玉寿司大学

コンサル
解説

「飲食店が潰れる理由はたくさんありますが
好調な飲食企業が潰れる理由は3つに集約されます」



株式会社船井総合研究所 地方創生支援部 リーダー 玉利 信

理由① 後継者育成に失敗すること

▶中小企業の99%は社長です。
正しい戦略を描けない社長では、会社は誤った方向に進んでしまいます。

理由② 外部環境の変化に対応できないこと

▶過去の成功体験のみにすぎり、
お客様ニーズから離れていってしまうと、次第に取り残されてしまいます。

理由③ 驕れるもの久しからず

▶無理な出店による人材育成不足、出店過多による需要の食い合い等によって
顧客・従業員・加盟企業など各関係者から応援されない状態に陥ります。



これらの理由をつぶしていき、 集客し続ける強い飲食企業を目指しましょう!

このような方は、ぜひ当セミナーにお越しください!



・60代飲食店経営

後継者がいないため、事業の将来に不安を感じている。
事業を存続させたいと考えているが、具体的な方法が分からず、相談できる機会を探している。

・50代飲食店オーナー

子供に事業を承継することを考えているが、どのように進めて良いか、
何から準備すべきか分からず、まずは基本的な情報を集めたいと思っている。

・40代飲食店二代目

親から事業を引き継いだものの、経営状況に課題を感じている。
事業をさらに発展させるための新しい視点や具体的なノウハウを求めている。

さらに詳しい内容は、2025年5月に開催するセミナー@東京にて是非ご確認ください!

“税理士を変える” それだけで**企業成長**が加速する—

税理士を変えて、**店舗別損益を分析&利益を守れるようになった** 事例

とある飲食業（年商2.8億、従業員数100名/パート・アルバイト含む）は、5年後にはFCも合わせて100店舗にすることを
目指し出店を加速していましたが、正確な店舗別損益を出せていませんでした。
そこで、「飲食業に強い税理士」に変更を決意。新しい税理士になり、このような変化がありました。

- ☑ 会計ソフトとPOSレジの連携等、**経理改善をしてもらい、
経理担当者2名でやっていた業務を1人でできるように！**
- ☑ セントラルキッチン**の原価按分や部門別管理を税理士に提案してもらい、
正確な店舗別損益を出せるように！ 予実管理をしながら利益を守れる体質を実現！**

飲食店に強い**税理士**に依頼する**メリット**とは？

- ・決算着地&納税の予測、節税対策
- ・正確な店舗別原価や損益の見える化
- ・経理&労務のクラウド化・効率化、アウトソーシング
- ・銀行融資を受けやすい決算書づくり
- ・資金繰りやキャッシュフローの改善提案

企業成長に伴い左記の提案が必要となります。しかし、
これらのサービスはハイレベルな税理士事務所しか提供
できていないのが現実です。

企業成長に合わせて税理士事務所を選ぶことをおすすめ
いたします。

誰も教えてくれなかった

税理士事務所の選び方

税理士事務所の実態は、業界人以外はわかり
にくいのが現状です。

まずは右図チェックリストをご覧ください、
当てはまる場合は税理士変更も視野に入れて
ご相談ください。

船井総合研究所では、貴社が税理士からどの
ようなサポートを受けるべきかについても、
無料相談にて経営計画や経営課題をヒアリン
グの上、アドバイスさせていただきます。

税理士の下限品質項目 1つでも違和感がある場合は、税理士変更の検討をされた方が良くもれません

- ① 態度が威圧的ではなく、親身に経営パートナーとして寄り添ってくれている
- ② 試算表提出を30日以内にしてくれる
- ③ 決算前検討会&決算報告会を実施してくれる
- ④ クラウド会計の導入・運用をサポートしてくれる
- ⑤ 適切な節税提案をしてくれる
- ⑥ チャット活用やチームでのサポート体制で、レスポンスを1日以内にしてくれる
- ⑦ 複数名体制の事務所である(一人事務所ではない)
- ⑧ 社長と同年代または若い税理士がいる
- ⑨ 毎月面談を実施してくれる ※必要なタイミングで打ち合わせができることが重要です

飲食業に強い**ハイレベル税理士**だけを厳選。完全無料でご紹介します。

ご紹介実績1,500件以上 船井総合研究所・税理士専門のコンサルタントが厳選 提案型税理士だけをご紹介

- ご相談の流れ
- 01 税理士専門のコンサルタントが貴社の状況をヒアリング&税理士紹介
Zoomで60分、貴社の事業計画や経営課題、経理体制をもとに受けるべきサービスを整理
 - 02 厳選してご紹介する税理士事務所と船井総合研究所と三社面談
初回のご相談内容をもとに、税理士事務所から貴社へご提案
 - 03 お見積り
 - 04 ご成約 ※船井総合研究所にお支払いいただく費用はございません。



無料相談のご予約
はこちらから

なんと
完全無料
ハイレベル
税理士紹介

飲食業に強い**税理士**なら
これを提案&実施してくれる!!

- 人件費・原価率へのアドバイス
- 節税対策
- 銀行融資対策
- 社長の手取り最大化
- 賃上げ・決算賞与の決め方
- 店舗別損益分析
- 役員報酬・賞与の決め方
- 補助金
- 経理改善・経理クラウド化
- 経理アウトソーシング
- 事業承継・M&A
- 助成金

飲食業に強い**税理士**を選ぶ**メリット**とは？詳しくは裏面へ▶

QRコードから無料でダウンロード可能です。税理士セレクションの詳しいご案内もこちらをご覧ください。

税理士変更で「利益を守れる飲食店」に変わる！



成長を志す飲食企業が受けるべき税理士のサポートについて、具体事例を交えてご紹介。

税理士の選び方新常識



世の中に出回っている、誤った「税理士選びの常識」。今の時代にあった正しい税理士の選び方について、解説。