



飲食総合コンサルティング会社  
コロンブスのたまご

<http://www.columbus-egg.co.jp/>

# 宇井義行

日本一の指導実績(3000店舗以上)飲食専門著書35冊(60万人以上が読んだ)

初めての人の

## 飲食店 開業 サポートパック

(繁盛店に向けた各手順をサポート)

成功  
への  
近道

開業準備を間違ってしまうと  
すべての努力が泡として消えてしまいます！

自分一人での開業が不安なあなたの

飲食店の繁盛店づくり“開業の悩み”解決します！

日本一の指導実績(3000店舗以上)飲食専門著書35冊(60万人以上が読んだ)

初めての人の

## 飲食店 開業 サポートパック

(繁盛店に向けた各手順をサポート)

成功  
への  
近道

開業準備を間違ってしまうと  
すべての努力が泡として消えてしまいます！

自分一人での開業が不安なあなたの  
飲食店の繁盛店づくり“開業の悩み”解決します！

経営者は開業を決意した時点から、開業する前でも開業した後であっても、自己責任の下で自分ですべての最終意思決定をしなければなりません。

『飲食店開業サポートパック』は、初めて飲食店を開業する経営者が誤った選択肢をしないようにするため、円滑に開業までの準備を進めるためのサポートプランです。

2  
飲食店一筋！今までお世話になってきた飲食業界への恩返しの気持ちを込めて今まで培ってきた繁盛・繁盛継続店を生みだす！  
唯一無二のスーパーノウハウを伝授します。成功への近道をとともに進みませんか！

## 宇井 義行〔商標登録第5208461号〕プロフィール

**実績日本一**の飲食ビジネス総合コンサルタント

(指導実績3000店舗以上、著書35冊・海外翻訳本多数)株式会社コロンブスのたまご 創始者  
日本政策金融公庫「飲食店開業 勉強会」講師 (52地区61会場)

一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 創始者・代表理事



学業のかたわら、18歳から飲食店で働き実践的な飲食業を学びました。26歳にてフードビジネスコンサルタントとして起業、全国の飲食店3000店舗以上を指導してきました。指導実績日本一のフードコンサルタントとして、数多くの難問を解決。開業成功の指導はもちろん不振店を繁盛店へと生まれ変わらせる手腕も業界屈指です。実践から成る具体的なコンサルティング手法は信頼も厚く、多くの飲食店経営者を魅了してきました。

2011年に、今までお世話になってきた飲食業界に対する恩返しをしたいという思いから、(株)コロンブスのたまごとは別に、(一社)日本フードアドバイザー協会を設立しました。420万人が働いていると言われる飲食業界から日本の活性化と食文化の発展を目指し活動しています。著書は35冊を数え、60万人以上の飲食店経営者、店長に飲食ビジネスの教科書として愛読されています。近年は、土業やフードアドバイザー(フードコンサルタント)希望者に対して指導方法の教育、活躍の場の提供と支援に力を注いでいます。

飲食部門  
No.1  
ロングセラー



〔著書〕35冊(一部抜粋)

『初めての人の飲食店・こうすれば成功できる』『飲食店運営・経営のパーフェクトバイブル』『小さな飲食店・業種別大繁盛のコツ』『飲食店の店長&経営者これがないと稼げない』『居抜き店舗経営の教科書』『飲食店経営 負けないための新常識』『フランチャイズの飲食店・こうすれば成功できる』『小さな飲食店で成功する法』『小さな飲食店・もっと儲かる77のヒント』ほか多数。中国語版、韓国語版など海外でも翻訳本多数。

コロンブスのたまご**創業者**である**宇井義行先生**は、これまで45年以上にわたって飲食店へのご指導をしてきた中で、自分一人で飲食店開業の準備を進めた経営者の方々から“準備でつまづいた”項目をヒアリングしました。そのうち、開業準備で**最低限必要なタスク**を抜粋して、個店生業店向けに主幹の宇井先生がまとめたパッケージが『飲食店開業サポートパック』です。**開店するまで**私たち専門家が経営者に寄り添って進めて行くプランです。指導実績日本一の先生によって考え抜かれたプランですので、どうぞ安心してお任せください。

**飲食店** = **個店**(生業店)  
**開業** (+) **運営**(営業)  
**(繁盛)** **(繁盛継続)**

● 飲食店を開業する時が経営のスタートです  
 まず“自分”すべてがここから始まります！  
 “自分が商品” 経営者意識 経営者自覚

飲食店経営者は

● プレイヤー 兼 カントク

経営者は開業することが**最終目的**になってはいけません。最終目的はお店を**繁盛・繁盛継続**させることです。それには、**経営意識**を持った“経営者”にならなければなりません。

個店生業店の場合は、経営者ご自身もお店で働くことになると思いますが、**プレイヤー(店長)**の立場で**売上**を追求すると同時に、**カントク(経営者)**の立場として**利益**も追求しなければなりません。そのためにも、開業で**間違ったお店づくり**をしないように、私たち専門家がフォローいたします。

# プレイヤーは売上高をつくります！

- ① 美味しい料理を作ります
- ② 優れた接客サービスを提供します
- ③ 雰囲気の良いお店を作ります



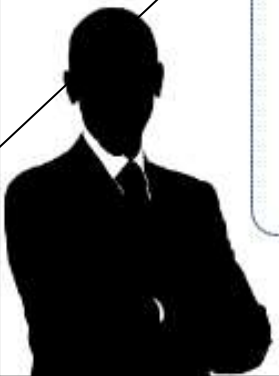
それだけでは経営は成り立ちません！

# 経営最終目的は利益です！

「売上」-「経費」=「利益」⇒ 「利益」=「売上」-「経費」

+

目標利益を設定し、目標利益を実現するために必要な必要売上高を算出し経費をコントロールして目標利益を実現化することが経営です。



カントクは日々の運営(営業)能力と

数値管理能力で利益を作ります！

## プレイヤー(売上)兼カントク(利益)

## になりましょう！！

当たり前のことですが、経営は売上が無ければ始まりません。安定した売上を計上するには、自店のお客様に**料理・接客サービス・店の雰囲気**の3つの顧客満足度で**支持**されるお店づくりをしなければなりません。そのためには自店の**お客様を意識したお店づくり**をすることが重要で、飲食店経営の**正しいノウハウと情報**を知らなければそれは実践できません！また、高い売上高を計上しても、最終的に利益が残らなければ意味がありません。経営の最終目的は**利益追求**だということを認識して経営を行うことです。飲食店の専門家だからこそ、経営者の足りない部分を補うことが私たちの役目なのです！

## 初めての人の

# 飲食店 開業 サポートバック内容

繁盛店を目指す開業までの各手順をサポート。安心の低価格で開業までバックアップします。  
初めての人の開業向けのサービスです。

<開業の流れ>

### ステップ1

### プロジェクト管理

「2度と戻らない大切な時間を無駄にしませんか！」

#### (1)開業スケジュール提案

分かりやすい『プロジェクトシート』(一覧表)を作成し提供致します。

今まで多くの先輩経営者が悩み迷い余計な時間を費やしてきました。貴重な時間は、お店の魅力作りや告知活動などに使いましょ。開業までにやっておかなければならない煩雑な作業は的確かつ短時間で効率よく進めていかなければなりません。私たちは開業までに、どのような項目をどのタイミング(いつまでに)で行うべきか?を知り尽くしています。プロにお任せください。

#### (2)開業までの全体スケジュール進行管理

絶対に必要な業務内容の伝達および、スケジュール進行に関するフォローを行います。

開業に関わるご質問に回答いたします。(メール・電話・面談)

開店日を決めた瞬間から迅速な行動が必要になります。“つついいうっかり”というヌケ・モレがない様に私たちがしっかりとフォロー致します。行動するたびにやるべき事柄、疑問、心配事が次々に浮かんできます。その場で即座に解決して進まなくてはなりません。考える前にご相談ください分かりやすく懇切丁寧にお教え致します。

経営者にとって初めての開業ではすべての開業準備が未経験のことで、**時間やお金のロス・ムダ**が発生する最初の難関です。人とモノとお金を上手に活用するために、飲食店開業するまでの準備と進行管理をして、スムーズに開業を迎えることで、ロス・ムダの発生を防ぐことができます。

例えば・・・1. 物件契約の仕方で**ムダな空家賃**が発生しません。

例えば・・・2. 人の採用の仕方で**人件費のロス・ムダ**が発生しません。

私たちが開店までのベストな『**プロジェクト管理**』を提供して、進行のアドバイスをします。経営者に無駄な時間やお金を費やしてほしくない思いからです。

## 初めての人の

# 飲食店 開業 サポートパック内容

## ステップ2

## お店のコンセプト(お店づくり)

**飲食ビジネスの成功の70%はお店のコンセプトで決まります。**

### (1)開業希望“業種、業態”を明確にします

どのようなお店を開業したいのか経営者の要望を詳細にヒアリングし明確にします。

飲食店は立地商売です。飲食店開業成功の道は大きく分けて2つしかありません。商圈に合う業態か！業態に合う商圈立地を探すのか！経営者自身の要望をより確実なものにするために絶対にはずせない重要な項目です。私たちが3000店舗以上の指導実績から得た成功法則をもとに一緒に考えさせていただきます。

### (2)お店のコンセプト(お店づくり)作成

『コンセプトシート』を提供し、お店のコンセプト(お店づくり)を明確にします。

“飲食店の5W2H”というコンセプトシートをもとに各出店条件を整理・把握し書き込みながら思考を深めていきます。このコンセプトシートを活用する事でどのような流れで繁盛・繁盛継続店を作り上げていくのか！その設計図として最適な答えを導き出すことが可能となり間違った方向に進むリスクがなくなります。

2つ目が『**お店のコンセプト**』設定です。お店のコンセプトはお店づくりの根幹＝“設計図”となるもので重要です。経営者のお店づくりの想い・お考えをヒアリングしてコンセプトシートに具現化します。コンセプトで、さらに重要なことは、**店舗力＝ビジネスモデルが飲食ビジネス成功の70%**だということです。コンセプトは5W2Hに従えば誰でも作れてしまいましたが、**お店の売り・魅力**を明確にして**繁盛する要素**が備わっていないと、開店後にいくら努力をしても成果が得られません。また、**他店との差別化**も表現できなければなりません。

※個性差別化とは・・・大手にはできない個店ならではの専門性・こだわりを追求すること → **お店の個性が輝く** → **お店の存在意義が生まれる** → **結果、お客様の来店動機に繋がる、というお店づくりに欠かせない一連のセオリーのことを言います。**

長年の経験から私たちが専門家としての見解をお店のコンセプトに**プラス**してご提案いたします。

7  
初めての人の

## 飲食店 開業 サポートパック内容

ステップ3

資金調達

もっとも重要なのは『計画』と『経営者自身』です。チャンスは1度しかありません！

### (1)金融機関提出用事業計画書作成

経営者の方が作成した金融機関提出用の事業計画書に対してアドバイスをします。

金融機関は見ず知らずの人物にお金を貸すので信用の根拠となる“事業計画書”の完成度によって融資の是非を判断します。経営者の希望実現に必要な資金を調達するためには提出書類の項目を埋めるだけでは絶対に通りません。また考え方として資金を得るためだけの計画と考えずに今後5ケ年で必ず達成すべき予算計画と捉えしっかり現実的な数字を組み立てなければいけません。私たちが的確にアドバイス致します。

### (2)金融機関面接アドバイス

3000店舗以上の指導実績から生み出した想定問答集をお渡しします。

チャンスは一度しかありません！しっかりとした計画書ができてお絵に描いた餅ではお話になりません。金融機関の融資担当職員はお金を貸すプロフェッショナルです。計画を着実に達成し予定通り返済できる人物かどうかを面接で判断します。数多くの融資案件を通してきた実績から作り上げた想定問答集で事前にしっかり準備しておけばどんな質問にも慌てず落ち着いて対応する事ができますので心配することはありません。

3つ目が金融機関からの『資金調達』サポートです。資金は経営の基盤となるため非常に重要です。開業資金は借入できる絶好のチャンスです！自己資金で開業資金をまかなえても経営が軌道に乗るまでの**運転資金**は潤沢に用意しておくことをお勧めします。

借入用と経営の羅針盤として必要になるのが「**事業計画書**」です。私たちが提供する事業計画は**飲食店専門**であることが一番の強みです！お店のコンセプトに沿った机上の空論ではなく、ビジネスとして成り立つ根拠資料となります。また、**金融機関融資の手引書**を提供するとともに**金融機関面接のアドバイス**で資金調達を成功へと導きます。



## 初めての人の

## 飲食店 開業 サポートパック内容

## ステップ4

## 開業販売促進

売上がなければ始まりません！お店の魅力を確実に伝えるように表現しましょう。

## (1)販促物選定アドバイス

紙媒体、WEB媒体の中で利用すべき販促物についてアドバイスします。

開店宣伝広告は開業するうえで一番大事なことの一つです。「みんながやっているから」「噂では〇〇が良いらしい」という抽象的な情報で判断すると決して良い答えは出ません。自分のお店のコンセプトに合わせどのような販促物を利用すべきなのかチラシやポスターなどの媒体紙、ホームページやグルメサイト(ぐるなび・食べログ)などのWEB媒体の中であなたのお店にとって最も効果的なものをアドバイスいたします。

## ステップ5

## 採用

人材難の時代！“人”がいなければ始まりません。

## (1)雇用契約書作成アドバイス

『雇用契約書フォーマット』を提供し雇用契約書の作成方法のアドバイスを行います。④ 社会保険労務士

史上空前の人材不足の問題を抱える飲食業界で出逢った貴重な人材をしっかりと守り育てていかなければいけません。雇用契約書は人間関係を作る第一歩です。雇う側も雇われる側も喜んで働ける環境作りの設計図である雇用契約書はとても重要です。経営者の希望にそって一緒に作り上げましょう。

**販売促進**はお店側からお客様へアプローチするためのきっかけで重要です。お店として着手すべき第一は**新規客開拓**です。開業宣伝は**告知と集客**を目的としています。お店の存在と魅力を伝えます。告知方法は出店立地に合わせて紙媒体もしくはWEB媒体で最適な方法をご提案します。また、新規客獲得で絶対不可欠な営業ツールが、**外観・看板・ファサード＝お店の顔**で非常に重要です。

人材を**採用**する際の雇用契約書類のフォーマットを提供いたします。パート・アルバイトを1人でも雇用する場合、**就業規則**も作成することを推奨しております。いずれも社会保険労務士に書面の確認を取ってください。人手不足・雇用リスクの時代は、**人手を使わずに運営**できるオペレーションを考えることが重要です。また、即戦力の採用は難しいと考えて、**人柄を重視**した採用とお店で育成して開店後3ヶ月は辞めない仕組みを作ることが大事です。

## 初めての人の

# 飲食店 開業 サポートパック内容

### ステップ6

### 管理資料提供

料理はお金を生み出す源泉です！どんぶり勘定では決して望む利益は得られません。

#### (1)メニュー管理方法アドバイス

『仕込み基準表』、『メニュー基準表』を提供しメニューの管理方法のアドバイスを行います。

“無償の愛”である家庭料理と違い“有償の愛”であるお店の料理は万人に対して平等でなければいけません。仕込から調理手順、材料、分量、盛り付けに至るまで細部に渡りしっかりと計算・記録し季節ごとに見直していかなければなりません。提供するツールを活用することで誰が見ても一目で分かる内容に整理でき、更に共有できるようになります。

#### (2)日次店舗管理アドバイス

『日報フォーマット』を提供し日次の売上げや人件費の管理方法をアドバイスします。

当たり前ですが1日は24時間1年は365日しかありません。大切な一日に起きたことを記録することはとても重要です。日々の変化の判断基準のもとになる日報を記録・整理しておきましょう。私たちのフォーマットを活用すると必須項目を簡単に網羅することができます。

『店舗管理資料』を提供します。経営は管理・コントロールすることが重要です。いかに目標利益を達成させるために必要な売上高を上げるか？いかに売上に対する材料費・人件費をコントロールして目標数値に抑えるか？予算と実績のマイナス誤差をいかに少なくできるかということです。そのために店舗管理するためのツールが必要になるのです。その一つ、材料費を管理するための調理マニュアルフォーマット(基準表)を提供します。お店の料理は家庭の料理とは違い、有償の愛＝お金を頂きます。つまり、誰が作っても同じ商品が提供できるようにすること、そして材料費を想定の基準値に抑えることが利益に直結するため、飲食店にとって材料費は非常に重要な管理項目です。その他に、日報フォーマットを始め、店舗運営上の管理ツール類を提供いたします。

## よくある質問

### Q.「通常のコンサルティングと比べて、何か違いがありますか？」

「本サービスは開業までの流れをパッケージ化することで、通常よりも低価格で開業までのサポートをさせていただけるようになっております。通常のコンサルティングと大きく異なる点は、基本的に動いていただくのはお客様自身という点です。たとえば書類作成などは、方法のアドバイスやチェックはコンサルタントが行いますが、あくまで実際に作成するのはお客様自身となります。また、マニュアル作成やメニュー開発、スタッフ研修といった実務が本パッケージには含まれておりません。」

### Q.「専任の担当者がつきますか？」

「基本的には、数名のコンサルタントチームが組んでサポートさせていただきますが、その中でメイン担当を決めます。メイン担当のコンサルタントが進行を管理し、また質問や相談などに随時受けさせていただきます。」

### Q.「まず相談してから申し込むかどうか決めたいのですが？」

「初回の相談は無料です。まずは担当者とお会いして、お客様の状況に応じてどのようなサポートが受けられるかを聞いたうえで、ご納得いただければお申し込みください。」

### Q.「メールや電話での相談は何度でもできますか？」

「はい！メールや電話での相談に回数制限はございません。不安に思った点や疑問点などは、お気軽にメイン担当のコンサルタントへご相談ください。」

### Q.「どの程度自分の希望を聞いてもらえますか？」

「基本にお客様がこんなお店を開業したいという要望に沿って進めます。ただしビジネスとして成り立たせるために、プロの視点からこのような考え方もありますとアドバイスさせていただきます。」

### Q.「開業後のサポートはありますか？」

「本サービスは開業までをサポートさせていただく内容です。開業後も継続して支援をご希望される方は別途ご相談ください。」

経営者が主役となって主導して、私たちは脇役でアドバイザーとなって進行するプランです。いわゆるマニュアル作成やメニュー開発、スタッフ研修といった実務が含まれていません。但し、経営者ご自身で実務をやってみようとして、もしできない場合は私たちがお手伝いしますので、どうぞ頼ってください！

『飲食店開業サポートパック』は、個店生業店向けのプランで、飲食店での**勤務経験**のある独立開業する方や、とにかく**自分一人**で開業準備を進めたいが**何となく不安**だという方にピッタリのプランです。

お困りの時はご相談ください！

飲食店の開業・運営をトータルでサポートする、日本で唯一の飲食ビジネス支援プラットフォームで地域密着、顧客密着、顧客重視のフードサポートプロジェクトチームです。飲食店経営者の身近なブレーンとしてご活用ください。

### フードサポートプロジェクトチームメンバー

(飲食店の専門ノウハウ+専門分野+人柄良好)

※各専門家、専門業者の選別・選定に当たっては、自己判断、自己責任の下でご決断ください。

- 経営計画・資金調達** フードコンサルタント・士業(中小企業診断士・税理士・会計士・社会保険労務士・行政書士)・フード関連資格者など
- 物件** 物件の仲介・管理会社
- 施工** 設計・店舗デザイン・看板サイン施工・厨房設備・内装業
- 販売促進** 広告・チラシ・メニュー・HP・販売促進・印刷業・カメラマンなど
- 食器・食材** 食器・備品・消耗品・食材・飲料業など
- その他** 清掃・害虫駆除・保険など飲食に関わる業種

開業準備は経営者一人では到底できません。優秀で信頼のおける**各業種の専門エキスパート**といかに出会うかが重要です。主幹の宇井先生が全国5拠点に飲食店を支える専門家集団『**フードアドバイザークラブ**』を組織していますので、私たちは経営者の優秀なブレーンをご紹介することができます。フードアドバイザークラブは地域密着で地元の飲食店に貢献したいという志の高い方ばかりが集まり、毎月の勉強会で宇井先生の飲食ビジネスノウハウを学んでおり、安心・万全に開業準備に取り掛かることができます。

# 宇井義行の飲食店経営応援取り組み(1例)

## 先輩経営者から後輩経営者へ贈るメッセージ

全国の飲食店経営者から続々とメッセージが寄せられています！

【全国 606人 1104店舗】



掲載場所：宇井義行オフィシャルサイト  
<http://www.uiyoshiyuki.jp/>



### 飲食店先輩経営者からのメッセージ

すでに飲食店経営者として活躍されている先輩経営者から後輩経営者に向けてのメッセージです。  
 これから共に飲食業界を引っ張っていく後輩経営者へたくさんのメッセージが寄せられています。



#### 地図から選ぶ

見たい地域を選択してください。



「日本の食文化の発展に一言を添えたい」  
 尾中 卓夫 氏

#### 掲載例

2019年、日本を各地域の食文化の発展に一言を添えたいという思いで、  
 「食文化の発展に一言を添えたい」というテーマを設定し、全国の飲食店経営者から後輩経営者に向けてのメッセージを募集しました。この取り組みを通じて、先輩経営者から後輩経営者へたくさんのメッセージが寄せられています。この取り組みを通じて、先輩経営者から後輩経営者へたくさんのメッセージが寄せられています。



主幹の宇井先生の公式ホームページ、コロムブスのたまごのホームページ、日本フードアドバイザー協会のホームページのそれぞれに**先輩経営者の方々からの体験談・メッセージ**を掲載していますので是非ご覧ください。

無事に開業を迎えられましたら、将来の後輩経営者の方々に向けたメッセージを是非取材させてください。

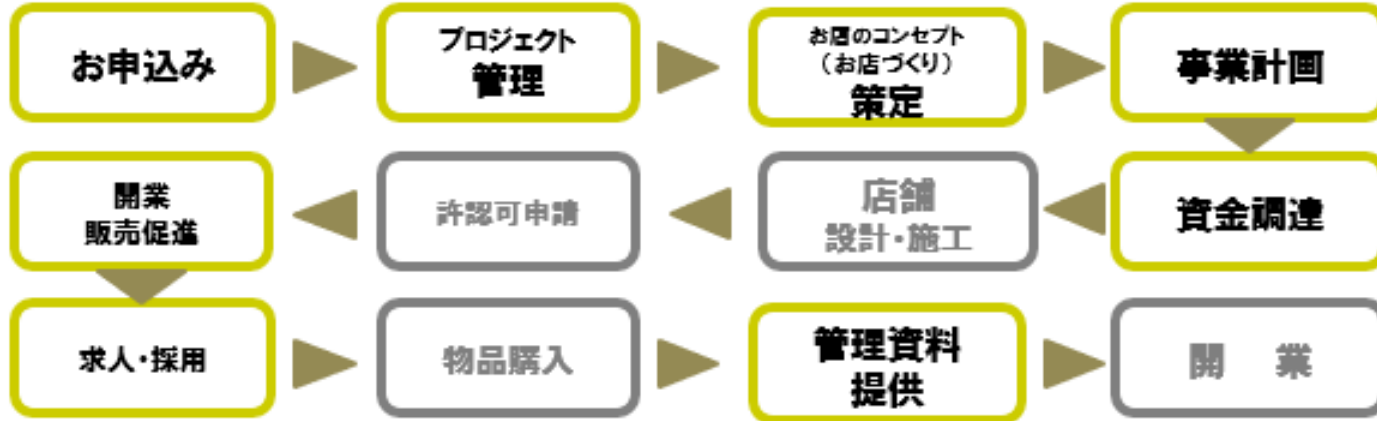
# 初めての人の

# 飲食店 開業 サポートパック内容

## 開業サポート価格

330,000円(消費税含む)

### 開業までの流れ



ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。  
03-5413-6122 月～金10:00～17:00

『飲食店開業サポートパック』のサービス内容は、『プロジェクト管理』・『お店のコンセプト策定』・『事業計画書作成』・『資金調達アドバイス』・『開業販売促進アドバイス』・『求人採用アドバイス』・『店舗管理資料の提供』です。開業で**最低限押さえておくべき項目**に絞っていますので、特に初めて開業を目指される方には開業を成功させる“絶対不可欠”なプランです。是非私たち専門家にお任せください！もちろん、『マニュアル作成』や『メニュー開発』、『スタッフ研修』などの実務指導についてもご相談を承ります。どうぞご安心してお任せください。

# オプション付きサポートプラン①

飲食店経営のノウハウ教育とのセットプラン

おすすめ

## 飲食店開業サポートパック

330,000円(消費税含む)



日本で唯一の

## ● 飲食店経営を学ぶための講座



飲食店開業・経営の勉強をするか否かで、出店・出店後の成功率が大きく異なります！  
経営で成功するには、  
飲食店経営のノウハウ知識を学ぶことです。

開業プランナー講座 | 経営プランナー講座 | レシピプランナー講座

各講座 66,000円(消費税含む)

3講座セット

パーフェクト講座 209,000円(消費税含む)

※各講座のカリキュラムにつきましては、別途資料をご確認ください。

(パーフェクト講座の場合)トータルサポート価格 539,000円(消費税含む)

今回のプランは、経営者が開業するまで寄り添うサポートですが、それとは別に、**飲食店経営学**の勉強を推奨しております。市販の書籍を読んで自力で勉強する方法もありますが、私たちは**集中講座**を開講しております。書籍では表現できない**飲食店経営の実学**を学ぶことができます。講座で習得したことは日々の経営する中で活かし続けられますので、自分自身への投資として真剣に受講することを考えてください。基本のマネジメント能力が身に付くのはもちろんのこと、受講後に認定証を進呈しますので、**資金調達のアピールポイント**にもなります。専門家として絶賛おすすめです！

# オプション付きサポートプラン②

## 看板メニュー開発とのセットプラン

### 飲食店開業サポートパック

330,000円 (消費税含む)

+



「あなたのお店の看板メニュー開発します！」

### 繁盛メニューサポートパック

調理指導&レシピ付き

550,000円 (消費税含む)



料理は…

①初回のお客様の来店動機です。

&

②売上・利益に直結します。

“売れる”“儲かる”メニューを  
開発することが求められます！

- ▶ 開発メニューは1カテゴリーです。
- ▶ 調理指導は1日で集中して習得できます！

※『繁盛メニューサポートパック』のサービス内容につきましては、別途資料をご確認ください。

トータルサポート価格 **880,000円** (消費税含む)

オプションで、お店の**看板メニュー**を開発いたします。

料理は初回のお客様の来店動機で、売上・利益に直結します。また、料理はビジネスの根幹ですから、非常に重要です。ただ単に美味しければ繁盛できるとは限りません。お店の料理は**美味しいのが当たり前**の時代です。競合店がひしめき合う飲食業界の中で、永くお客様に支持されるお店にするには、特に看板メニューが必要です！**売れて儲かる**、そして**魅力的**な商品を提供しなければなりません。このオプションは作成したレシピに基づいて調理指導も提供いたします。**調理指導は一日**で習得することができるコンパクトなプランです。



# お申し込みはこちら

『開業サポートパック』のお申し込みは  
こちらを **click!**

【お問い合わせ】



株式会社コロンブスのたまご



03-5413-6122



[info@columbus-egg.co.jp](mailto:info@columbus-egg.co.jp)



(月)~(金)10:00~17:00

\*土日・祝日 定休