



飲食総合コンサルティング会社  
株式会社コロンプスのため

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

宇井義行 監修

先手  
必勝!

開業2年目で“約50%のお店が閉店している”  
とされています・・・

居抜き店舗の開業で失敗しないための

# 飲食店 居抜き店舗 選別と活用 サポートパック

優良居抜き店舗

何度でも選別できる『店舗・厨房セルフチェック表』付き

“生かす”ことを最優先に、優良の“居抜き店舗”選別と  
出店立地選定のお悩みを解決します!

飲食店成功するか否かは立地と物件で決まります。

『物件・テナントを決める前にやらなければならないことがあります!』



先手  
必勝!

開業2年目で“約50%のお店が閉店している”  
とされています・・・

居抜き店舗の開業で失敗しないための

## ● 飲食店 居抜き店舗 選別と活用 サポートパック

優良居抜き店舗

何度でも選別できる『店舗・厨房セルフチェック表』付き

“生かす”ことを最優先に、優良の“居抜き店舗”選別と  
出店立地選定のお悩みを解決します!

飲食店成功するか否かは立地と物件で決まります。

『物件・テナントを決める前にやらなければならないことがあります!』

フードビジネス専門のコロンプスのたまごだから提供できる居抜き店舗の選別と活用のサポートパックです。今や居抜き店舗での新規出店が当たり前の時代です。居抜き店舗は①低投資で出店できることと、②早く開店できること、が最大のメリットです。そのメリットを生かすためには優良な居抜き物件を選別する方法と、その物件の活用方法をよく理解することが重要です。飲食店は開業したお店の約50%が2年以内に閉店すると言われています。飲食ビジネスでの成功するには立地選定と店舗選びで決まってしまう。そのやり方をレクチャーさせて頂くのが、こちら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・繁盛継続店を生み出します！  
唯一無二のスーパーノウハウを伝授します。成功への近道をともに進みませんか！

## フードコンサルタント宇井 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 創設者・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、一般社団法人 日本フードアドバイザー協会を設立して、420万人が働いているとい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おります。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。

### 【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&経営者これができなければ務まらない』『居抜き店舗経営の教科書』『飲食店経営 負けられないための新常識』『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。

飲食部門  
No.1  
ロングセラー



私たちは45年以上にわたって飲食店専門にご支援させて頂きました。  
新規開業支援はもちろんのこと、既存店の経営者の方々からも数多くの経営上のお悩み・ご相談を承ってきました。飲食店は個店生業店が多く、投資の少ない居抜き店舗で安易に開業する経営者の方が多く、開業後に赤字でお困りになり黒字化のご指導の依頼があとを絶ちません。その多くの理由が、**出店立地の選定を誤ったケース**と、**居抜き店舗の改装で失敗してしまったケース**です。飲食店は**立地商売**です。  
出店立地選定と物件選びで間違った判断をしないことが重要で、それをカバーするのがこのプランです。  
飲食店指導実績日本一の先生が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 居抜き物件活用の重要なポイント

ポイントをきちんと押さえて  
整理しましょう！



1. 物件探しと店舗選び
2. 物件調査
3. 商圈調査
4. 『生かす』ことが最優先！

# 飲食店 居抜き物件活用の重要なポイント

## 1. 物件探しと店舗選び

飲食店は立地商売です。すなわち立地ありきです。

飲食ビジネスで成功する大原則は、出店する立地選定と立地特性の見極め、立地特性に適応した店づくりをすることです。

そのためには・・・ 物件探しの前に

まず、「お店のコンセプト」を整理することから始めます。



店舗力=ビジネスモデルが飲食ビジネス成功の70%です！

『お店のコンセプト』に沿って物件探しをします。

自店にとっての好立地条件を明確にしましょう。

好立地条件

- ① 土地勘のある立地(生活圏・行動圏)
- ② 自店のターゲット層を呼べる立地
- ③ 競合店が少ない立地
- ④ 物件適正
- ⑤ 物件条件 など



飲食店は立地商売です。飲食ビジネスで成功するためには2つの方法しかありません！①ご自分でやりたいと考える**飲食業態に合った商圈立地を探す**こと。②物件ありきの場合は、ご自分がやりたいことよりも**商圈で飲食ビジネスが成り立つ業態(お店)にする**ことが重要です。つまり、物件探しに取り掛かる前にやらなければならないことが、「**お店のコンセプト**」を整理することです。

お店のコンセプトを整理しながら、出店先については自店の好立地条件が何かを考えましょう。好立地条件の中でも**土地勘**が有るかどうかがアドバンテージに大きく影響します。自宅ないし今の職場から半径2～5km、広くて10kmの**生活圏・行動圏**で**所得の80%を消費する**と一般的に言われています。土地勘のある立地を選ぶことで立地の特性を早く掴みやすいというメリットが得られます。

# 飲食店 居抜き物件活用の重要なポイント

## 2. 物件調査

居抜き物件は、外装・看板、厨房機器や空調機などの内装設備、食器備品・イス・テーブルなどの什器備品まで、お店の営業に必要なものを前のテナントから譲渡される物件です。居抜き物件の最大のメリットは、スケルトン物件に比べて低投資で出店できることと、早くオープンできることです。

そのためには… 物件下見時の「**緻密な調査**」が非常に重要です！

### 物件調査の注意点



- ① **自店と同業種の居抜き物件を選びます。**  
→居抜き物件のメリット＝低投資で出店するには同業種であることが条件です。
- ② **設備類がそのまま使えるか？チェックリストで確認します。**  
→見落とし、チェック漏れは後で取り返しのつかないことになります。
- ③ **居抜き物件のメリット・デメリットを見極めます。**  
→マイナス面を検証して判断します。

希望する物件情報が入手できたら、現地調査に物件下見に行くことになりますが、この物件調査が非常に重要です。物件調査の時に店舗物件の外装・看板、厨房機器や空調などの設備、イスやテーブル・備品などの残置物について、予めチェック項目をまとめて準備しておくことで、**確認漏れや見落としを防ぐ**ことができます。確認漏れや見落としをしてしまうと、後で取り返しのつかないことになって**機会損失**の一因にもなりかねません。

私たちは飲食店の専門家ですので、**物件調査時のチェックポイント**を熟知しており、そのアドバイスを提供させていただきます。また物件にはプラス面とマイナス面が存在しますので、そのマイナス面をどう補うのかが物件を早く決めるポイントです。

# 飲食店 居抜き物件活用の重要なポイント

## 3. 商圈調査

出店立地の特性を見極めるには、その立地のお客様のニーズを掴むことです。

つまり、繁盛・繁盛継続するには、お客様が求めるお店＝「在り続けて欲しいお店」をつくるのが絶対不可欠です。

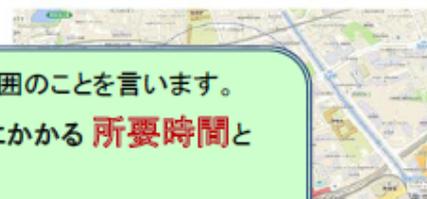
そのためには・・・ 出店立地の「**商圈**」を知らないことには始まりません！

### 「商圈」とは？



商圈は、お客様を呼び込める範囲のことを言います。  
自宅(または職場)からお店までにかかる**所要時間**と  
エリア内の**人口**で表します。

- ◎ 商圈調査を実施して知らなければならないこと！
- 商圈内の誰に対して自店をどうアピールするか？
- +
- 同じ商圈内の競合店の把握と対策



属性	世帯		世帯当り人口	
	世帯数	人口	世帯当り人口	世帯当り人口
人口	4,478	14,478	3.23	1,909
男性	2,007	6,814	40.0%	894
女性	2,471	7,664	50.0%	894
一級世帯	1,188	2,797	33.0%	1,708
2人	182	799	27.0%	942
3人	362	1,086	34.0%	298
4人	281	1,124	15.0%	97
5人以上	157	605	10.0%	67
世帯当り人口	188	744	3.96	12
0歳未満	0	0	0.0%	0

いくらお気に入りの物件だとしても、物件周辺のことを調べなければ、出店意思を決定するには早すぎます。いわゆる立地のニーズを知るための方法が商圈調査です。商圈は**お店までにかかる所要時間**とその**エリア内の人口**で表されます。商圈の中で、これから出店しようとする業態がお客様の求めるお店なのか？**客観的に**判断しなければなりません。そのためには、人口比率や男女比率・年齢層比率・世帯人口、構成比率などの商圈データに基づいて「**どの客層に自店をどうアピールするのか？**」の**戦略**を立てることが重要です。そしてもう一つ、同じ商圈内には競合するライバル店が必ず存在しますので、**競合店**のことを調べる必要があります。私たちがプロの専門家としてこの2つのアドバイスを提供させていただきます。

# 飲食店 居抜き物件活用の重要なポイント

## 4. 『生かす』ことが最優先！

いくら低投資で早く出店できたとしても、最終的にお店が**繁盛・繁盛継続**しなければ何の意味もありません！前のテナントの内外装を上手に『生かす』ことを考えて、お店のコンセプトに沿って、自店のお客様に支持されるお店に造り替えをします。

前のテナントのままの**“流用”**だけでは必ず失敗します！

そのためには… お店の“リフォーム”ではいけません！

お店を**「リノベーション」**することが非常に重要です！



- \*「リフォーム」……古くなったものをキレイにして、元の状態に戻すこと。
- \*「リノベーション」……古くなったものに、新しい生命を注入して魅力をプラスすること。

- ❶ 居抜き店舗では、内外装など前のテナントから譲渡されたものを活用して、お店のコンセプトに合わせてリニューアルします。
- ❷ お店のコンセプトから、イメージカラー・テーマカラーを打ち出します。  
→店名やロゴマーク、内外装のカラーコーディネートでお店のトータルイメージをつくり、お店の個性をアピール



お店が生まれ変わった印象を与える = **リノベーション**

前ページまでは優良物件のを見つけ方と見極めについてお伝えしてきましたが、居抜き店舗をいかに生かすかが非常に重要です。居抜き店舗の場合、前のテナントが経営上の何らかの問題で撤退するケースが多いため、前の**テナントのまま流用するだけ**では同じ失敗をしてしまい上手くいきません。

すなわち、古くなったものをキレイにする「リフォーム」だけでは絶対にいけません！失敗しないための正しい方法は古くなった店舗に**新しい生命を注入して自店の新しい魅力をプラスする「リノベーション」**という考え方が必須です。居抜き店舗のメリットは低投資で早く出店できることですが、経営の最終目的は**繁盛・繁盛継続**することですので、**メリハリのある投資**をすることが開業時の重要なポイントです。

# 飲食店 居抜き店舗 選別と活用 サポートパック

## ～ 居抜き店舗活用サポート内容 ～



### (1) 物件探索アドバイス

出店エリアの選定と探索条件の設定、探索方法についてアドバイスいたします。

**飲食店は立地商売です。飲食ビジネスで成功するか否かは立地と物件で決まります。自店の好立地条件を明確にすることが、優良物件と巡り合う第一歩です。但し、どんな物件にもプラスとマイナスの両面が存在します。マイナス面をいかに補うかを念頭に置いて物件探索をすることが重要です。**

飲食店専門コロンブスのたまごだから提供できる **実践ノウハウ**

### (2) 物件調査『店舗チェックシート』の提供およびアドバイス

いくら希望する好立地の情報が得られたとしても、物件を下見する際に見落としや確認漏れがあったのでは、後で取り返しのつかないことになってしまいます。『店舗チェックシート』のチェック項目に従って確認を取ります。

**主なチェック項目：厨房設備、空調設備、什器備品類、外観ファサード**

居抜き店舗選別と活用サポートパックのサービス内容についてお伝えさせていただきます。

1つ目が**「物件探索アドバイス」**です。

お店づくりのお考えをヒアリングした後で、出店エリアと物件探索方法についてのアドバイスをいたします。

2つ目が物件調査をする際の**「店舗チェックシート」のフォーマット**を提供いたします。

物件調査では、外観ファサード、厨房や空調の店舗設備、什器備品類の残置物などで確認漏れや見落としが無いように「店舗チェックシート」に基づいて確認をしていきます。

飲食店専門のコロンブスのたまごだからこそ提供できる実践ノウハウです。

## 飲食店 居抜き店舗 選別と活用 サポートパック

### ～ 居抜き店舗活用サポート内容 ～



#### 飲食店専門コロンブスのたまごだから提供できる 実践ノウハウ (3) 出店立地『商圈データ』の提供およびアドバイス

出店地の商圈内の特性を知ることが非常に重要です。商圈データから得られる人口比率や、男女比率、年齢層別割合、所得層割合、近隣の競合店の存在などから自店をどうアピールするのか？戦略を考えます。

#### 飲食店専門コロンブスのたまごだから提供できる 実践ノウハウ (4) 競合店調査『SWOT分析表』の提供およびアドバイス

出店地の商圈内には競合店が多数存在します。お店を繁盛・繁盛継続していくためには競合店調査は欠かせません。自店と他店とのSWOT(強み・弱み・機会・脅威)を客観的に見ることで、競合店に負けないための対策を練ることができます。

3つ目が「**商圈データ**」の提供とアドバイスです。

提供する商圈データでは、出店予定先の人口比率、男女比率、年齢層比率、世帯人口、構成比率などが得られます。そのデータを基に、**自店をどうアピールしていくか**、また**自店の存在**をどのようにして知ってもらうか＝販売促進方法について、専門家としての見地でアドバイスさせていただきます。販売促進方法が重要になります。

4つ目が**競合店調査**での「**SWOT分析表**」の提供とアドバイスです。

出店予定先の同じ商圈内には必ず競合店が存在します。お店を繁盛・繁盛継続していくには競合店のことを知らなければ何も対策が立てられません。そのためにも**自店と他店との強み・弱み・機会・脅威**を**客観的**に見る必要があります。それが「SWOT分析表」であって、競合店調査をする際に見ておくべきポイントを絞ることができます。これら2つともに、飲食店専門のコロンブスのたまごだからこそ提供できる実践ノウハウです。

# 飲食店 居抜き店舗 選別と活用 サポートパック

居抜き店舗活用サポート価格 88,000円 (消費税含む)



- (1) 物件探索アドバイス
- (2) 物件調査『店舗チェックシート』の提供およびアドバイス
- (3) 出店立地『商圈データ』の提供およびアドバイス
- (4) 競合店調査『SWOT分析表』の提供およびアドバイス

物件選定でお困り・お悩みの時のための  
物件同行サービス 120分 11,000円 (消費税含む) ※交通費別途

**ワンポイントアドバイス**  
 店舗の外観ファサード=「**お店の顔**」です。ここでお店の売り・魅力を表現できないと、入りにくいお店・興味が沸かないお店になってしまい、お客様の入店を促すことができません！飲食店の店舗づくりに精通する設計・施工業者との出会いが重要です！



ここまででお伝えさせて頂いたとおり、4つのサービスを提供させていただきます。  
 飲食店は立地商売、飲食ビジネスで成功するかは**出店立地と物件**で決まります。  
 物件下見に行く際にどうしても自分一人だと心許ないということでしたら、別途で**物件同行サービス**をご利用頂けますので、どうぞご安心ください。  
 もう一つ、ワンポイントアドバイスで、飲食店の場合、**お店の顔**が作れるかが非常に重要です！お客様は見かけで入店するか否かを判断します。店舗の**外観・看板・店頭**は**新規客獲得に絶対不可欠**な営業ツールです。そのためにも飲食店のお店づくりに精通した業者さんとの出会いは必須です。この点も私たち専門家どうぞ安心してご相談ください。

11  
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

開業の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家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チーム『**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ンをご紹介しますことができます。

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。

# 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

## 居抜き店舗選別と活用サポートパック

88,000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



経営とは正しいノウハウと正しい情報を基に、ヒトとモノとお金を活用して売上・利益を上げることです。飲食店開業と経営の勉強をしているか否かで、経営のやり方に差が出ます。

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 297,000円 (消費税含む)

私たちは**飲食店経営者向けの集中講座**を開講しております。書籍では習得できない**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を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推奨しております。基本のマネジメント能力が身に付きます。無知は恐ろしく、**機会損失**(本来、得られる売上・利益を逃すこと)に気づかないことが何よりも一番の恐怖です。経営を上手く行かせるには、飲食店経営の本質を知ることがまず第一です。

## オプション付きサポートプラン②

開店までのサポートとのセットプラン

安心・万全!

居抜き店舗選別と活用サポートパック

88,000円 (消費税含む)

+



自分一人での開業が不安なあなたのための



飲食店開業サポートパック

330,000円 (消費税含む)

★ お店が開店するまで寄り添うサポート!

★ 開業準備のムリ・ムラ・ムダを無くして

スマートにオープン!



開業準備を間違ってしまうと...  
すべての努力が泡と消えます。

開業までのサポートは  
開業指導実績 日本一の  
当社にお任せください!!

※『開業サポートパック』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ませ。

トータルサポート価格 418,000円 (消費税含む)

初めての飲食店開業で一人の開業準備が不安な方には、開店するまでのサポートをいたします。開業までのスケジュール管理、お店のコンセプト作成、金融機関からの資金調達、店舗の管理資料フォーマットの提供など、開業の各種タスクの中で最低限押さえておくべき項目に絞ってサポート・アドバイスいたします。お困りごとにはその都度ご相談を承りますので、開店をスムーズに迎えることができます。併せてご利用ください。

# オプション付きサポートプラン③

金融機関からの資金調達サポートとのセットプラン

最重要!

居抜き店舗選別と活用サポートパック

+

88,000円 (消費税含む)



事業資金の調達が不安なあなたのための

**飲食店専門事業計画作成サポートパック**

132,000円 (消費税含む)



事業資金は経営の基盤であって  
金融機関からの借入は  
失敗が許されません!  
資金調達ミスは  
開業の遅れに直結します。

※『事業計画作成サポートパック』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ませ。

金融機関からの資金調達を  
万全に進めるためのノウハウが  
ある当社にお任せください!!

トータルサポート価格 **220,000円** (消費税含む)

事業資金は経営の基盤であって、資金がないことには始まりません。

事業資金が調達できるかどうか不安な方には、**資金調達のサポート**を提供いたします。

金融機関からの融資は失敗が許されません。融資実行を万全に進めるためには準備が非常に重要です。

事業計画書の作成、金融機関との面談対策など、これまでに開業時の資金調達支援をしてきた実績とノウハウがあります。どうぞ安心してお任せください!

# お申し込みはこちら

『居抜き店舗活用サポートパック』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) 10:00~15:30

\*日・祝日 定休