



おおさか地域創造ファンドとは

官民連携により設置した基金の運用益を活用し、技術や人材、歴史・伝統など地域の資源を活用した新しい事業にチャレンジする中小企業等に対して、その事業の立ち上げ経費の一部を助成し、事業化を支援し、地域の活性化を図ろうというものです。北大阪地域(枚方市・寝屋川市・交野市の行政区)における「おおさか地域創造ファンド地域支援事業」は、実施主体である北大阪地域活性化推進協議会が公募・選定・交付、事業支援などを行います。事業は、技術や人材、歴史、伝統など地域資源を活かした新しい事業であり、地域に広く波及効果を与えるなど地域活性化に資する事業のうち、推進協議会が策定した「北大阪地域活性化プラン」に適合する事業です。

新春開講飲食寺子屋「満席塾」 「お好み焼・たこ焼」コース本格始動

平成19年度の「おおさか地域創造ファンド北大阪地域支援事業」の公募により「北大阪地域活性化推進協議会」(事務局: 北大阪商工会議所)と財団法人大阪産業振興機構の選定を受けた関本総業は、地域の支えてきた小規模飲食店(地域資源)の新経営者(人的資源)への承継による甦生(よみがえり)事業として本年1月27日に立ち上げ、官民連携により設置した基金の運用を活用する飲食寺子屋「満席塾」を本格始動します。地域再生が叫ばれる中、いち早く小規模飲食店の再生・育成・支援を目標に企業活動を実施してきたことが、より具体性をもって展開されようとしています。この未知の事業を成功させることが使命と、当社プロジェクトチームはもちろんのこと、地域小規模飲食店店主さん、塾生の皆さん、そして本事業を側面からバックアップ

してくださる取引業者の皆さんの協力になしには考えられませんが、今後この事業は10年間継続され、多くの人の出会い、そして、最終目標である繁盛店を1店でも多く生み出していくことが、当社に与えられた使命であるところとあらためて思う次第です。

小規模飲食店・地域の元氣「満席塾」から発信

北大阪地域に新風を：枚方・寝屋川・交野



発行・編集
関本総業株式会社
企画室

〒573-0013
枚方市星ヶ丘2丁目33-23
電話 (072) 848-0010
FAX (072) 848-5650

http://www.manseki.co.jp
e-mail takeshi@manseki.co.jp

皆さんのご意見
情報をお寄せ
ください。

小規模飲食店は地域経済の潤滑油です

人間に例えれば血液です。血の流れが良ければ元気でいられます。今日1日の楽しいこと・辛かったことも吐き出し「明日の活力の素」を提供してくれる「小規模飲食店」。経済社会では欠かせない存在だと思います。厳しい競争を耐えている地域産業の皆様にとって、なくてはならないのが小規模飲食店です。

「人生応援店」これが小規模飲食店の生きる道

人生、マニマニどおりいかにいかにやて 大阪人にはまだまだ浪花節が生きてま!



「なじみ・いきつけ店」は最高の人生学校のようなもの。
「血のかよったお店づくり」に、飲食寺子屋「満席塾」は全力投球します。

飲食寺子屋「満席塾」

開講1年目は、お好み焼たこ焼ですが、2年目以降はラーメン・ギョーザそば・うどんコースを予定しております。これ以外の業種を希望される方も一度お問い合わせください

満席塾開講スケジュール

1月27日立ち上げ内見→講師登録開始・塾生受付開始
→第1期お好み焼・たこ焼コース□月□日開講

満席塾講師紹介

- 一般講師陣
- 特別講師陣
- 実技実習講師陣

飲食寺子屋「満席塾」「お好み焼・たこ焼」コース 講師・塾生募集要項!!

このままでは終われん!



第二の人生、再出発!



講師資格条件

- ・現在お好み焼店、たこ焼店経営者の方(実務経験10年以上)
- ・実習場(店)を提供していただける方
- ・実習場は提供できないが、指導講習には参加できる方
- ・接客指導経験者(実務経験3年以上)

基本講師料

- ・1回=実技実習(3時間) 30,000円(材料費・税込)

調理実習日時

- ・基本的に定休日を利用していただきます。
- ・午後1時~(休憩含め3時間)
- ・1実技実習90分×2実技実習

実習指導内容

- ・お好み焼 たこ焼
- ・お好み焼 たこ焼の両方を指導
- ・焼そば 焼うどん 鉄板焼 その他

講師登録募集中!

受講料

- 98,000円(税込)
- ・実技実習6回(1回2講義:3時間)
- ・講義3回(1回2講義:3時間)

実習指導内容

- ・お好み焼 関西風 広島風 ねぎ焼 モダン焼 もんじゃ焼 スジ焼
- ・たこ焼
- ・焼そば 焼うどん 鉄板焼 その他

講義内容

- ・お好み焼の由来(種類・食材道具・備品)
- ・食文化飲食業の楽しさ
- ・開業計画・店舗・厨房計画・仕入計画等・経営等

短期間

入塾登録募集中!

1 講師登録申込をする 2 打ち合わせ 3 実技実習リハーサル 4 実技実習スタート

★第1期の今回は「お好み焼・たこ焼コース」の開講となりますが、塾生の希望業種によりお好み焼・たこ焼以外の店主様の講師登録も募集いたしております。



1 申込登録をする 2 受講料を支払う 3 入塾証が届く 4 入塾・卒業・開業

★第1期の今回は「お好み焼・たこ焼コース」の開講となりますが、希望業種によりお好み焼・たこ焼以外の入塾登録も募集いたしております。



お問い合わせ・ご相談は (072) 848-0010 関本総業(株) 関本まで

明日の元気を生み出す新しい会

「プロのお好み焼・たこ焼を習いたい、勉強したい方」

みんなであいっしょになって手を組んで
「満席塾」で勉強会・研修会を! 会員募集中

- ・現在営業されている店主・スタッフの方
- ・業態変更を考えておられる方
- ・場所提供を考えておられる方

大歓迎!

◎無我夢中で走り続けてきた自分の店を振り返ってみると、何かを置き忘れてきたような感じがし、今ちょっと立ち止まってもう一度チャレンジしたい。

◎大量生産大量消費、どこへ行っても同じ味、同じ食べ方、同じ風景ではこんな退屈なことではない。

◎お好み焼・たこ焼で地域の交流・コミュニケーションを。もうけるより店がずっと続けられることが大事。その為にもっとプロの見識を深めたい。などなど、地域の小規模飲食店がいっしょになって活気ある店づくりを「満席塾」から発信しませんか。

飲食業に興味のある方も大歓迎!

私たちも応援しています...

お好み焼き物語

お好み焼のメッカといえば大阪。お好み焼店軒数の第1位は、やはり大阪で2位が兵庫、広島は3位にランクインしているが、人口1人当りのお好み焼店の軒数では、1位に輝いたのは広島県というデータがある。(H5年の統計調査)意外なのは愛知県が4位。みそかつやきしめんだけではないらしい。逆にお好み焼店の少ないのは北日本。ソース会社が少ない北日本では、ソース味に馴染みが薄いことや、辛いものを好む食習慣の違いが原因しているらしい。北日本にお好み焼店が増える日が来るのだろうか興味深い。



さて、おいしく焼き上がったお好み焼、食べ方にもコツがある。上手に食べるともっとおいしくなる。その秘訣とは。大阪流の食べ方は何といってもコテの使い方が決め手。柄の上部をしつかりと握り、力を入れてやや小さめ、ひとくち大に切り角の部分を使って食べる。熱くなったコテでヤケドしないためのポイント。たつぷりとソースと青のりをかけ、アツアツをほおばる時、お好み焼がこれほどまでに愛される理由は誰にもわかるはず。今日もどこかで食べる人、作る人のしあわせの笑顔が生まれています。たかがお好み焼、されどお好み焼。この奥深い世界をあなたも飲食寺子屋「満席塾」で体感してみませんか。(次号へつづく)



自宅改装、賃貸の場合でも共通する大切なことは、焼き手の仕事やしやすいう店にするという点です。店側が焼いて出す店では、カウンター内に

お好み焼店・たこ焼店に特有の設備も必要。内装は簡素に

また、自宅の一部を利用して始める場合、家賃の必要はないかわりに周囲に人通りが少ない分、個性的な味、店主の人柄など、お客がつくまで長期戦の覚悟が必要です。

飲食寺子屋「満席塾」では資金繰りから場所選びなど開業までの諸問題をお手伝いいたします。

十分なスペースが必要です。調理作業が一連の流れでできるような設備も計算して配置する必要があります。テーブル数は、3坪に4人掛け2卓が目安です。また、鉄板を使うため排気設備には配慮することが大事です。売値が安い分、開業費は極力抑えて、内装はシンプルを心掛けましょう。

元々は自宅や駐車場の一部を使って販売を始めるのがほとんどでした。売値が低いだけに、高い家賃を払って採算が難しい商売でもありました。これは現在でもある程度は言えることです。しかし、最近はお好み焼・たこ焼の粉もんがブームとなりある程度の家賃を払っても成り立つ商売になってきました。そこで重要になるのが場所選び。駅前のような一等地は家賃が高い。しかし、必ずしもこの商売に向く場所とは言えないのです。特にたこ焼店では、テイクアウトも重視しなければなりません。持ち帰りに最も適しているのは駅と住宅地の中間の場所です。

また、自宅の一部を利用して始める場合、家賃の必要はないかわりに周囲に人通りが少ない分、個性的な味、店主の人柄など、お客がつくまで長期戦の覚悟が必要です。

飲食寺子屋「満席塾」では資金繰りから場所選びなど開業までの諸問題をお手伝いいたします。

また、自宅の一部を利用して始める場合、家賃の必要はないかわりに周囲に人通りが少ない分、個性的な味、店主の人柄など、お客がつくまで長期戦の覚悟が必要です。

また、自宅の一部を利用して始める場合、家賃の必要はないかわりに周囲に人通りが少ない分、個性的な味、店主の人柄など、お客がつくまで長期戦の覚悟が必要です。



必要な設備は、「満席塾」ですべて揃います。最近では鉄板つきカウンターなど優秀な既製品があり、余程なものでない限り規格品で十分です。目安として物件取得費以外では、5坪ほどで100万円、10坪前後なら200万円がお好み焼店・たこ焼店の開業費用の目安といえるでしょう。(価格はあくまで目安です)

お好み焼店・たこ焼店 開業のすすめ

自分の店がもちたいなあ

地域の大学生が 地域の小規模飲食店の応援団に!

「最近の若いものの食育は・・・?」と疑問視されていますが、お好み焼・たこ焼文化をささえているのは若者。北大阪の隠れた名店(迷店?)めぐりと銘打ち、店主との楽しい情報発信など推進中のグループがあります。安くて、旨くて、楽しい。こんな街に行き慣れたお店がたくさんあればあるほど授業以外での場で成長でき、人間力アップにつながり学生生活にもハリがでます。

「地域の 小規模飲食店を 盛り上げたい」

○△×大学4年生 Aさん
私は広島県の出身で、広島焼きに慣れ親しんできましたが、この地にて初めて関西のお好み焼を食べた時、いや店主のおばちゃんに励まされ、叱られたことが、学生生活を思い出深いものになりました。恩返しといえればおかげですが、4年間育ててくれた地域に役立てばと応援団を結成しました。今、ボランティアで「満席塾」のお手伝いもしています。

「満席塾投書箱」

こんなこと・あんなこと取り上げて欲しい記事お待ちしております。
・官製ハガキに住所・氏名・電話番号・年齢を記入の上、関本総業・満席塾投書箱係宛郵送ください。

あなたのお店でもはじめてみませんか 外食の原産地表示

8割以上の消費者が原産地表示を望んでいます
なぜ必要なの?
安全なものを安心して食べたいから
BSEや残留農薬問題、食品の偽装表示など食の安全に対する関心は高まるばかりです。小売業では、生鮮食品や一部加工食品の原産地表示がJAS法で義務化され定着しています。外食事業者も義務ではありませんが自主的に取り組むことでお客様に安心を提供できるでしょう。

基本はやっぱり眼力、舌、経験で安心・安全



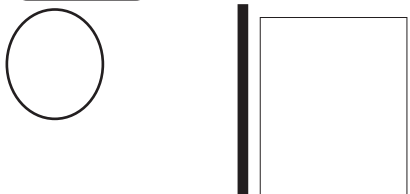
店主の履歴
いらっしやいませ 私が当店店主です
・生年月日
・出身地
・血液型
・修行地
・趣味
・特技
・営業年数
・経営理念
お好み焼 たのしみ家

当店の使用食材
野菜：国内(長野県・茨城県 千葉県・京都)
牛肉：オーストラリア産
豚肉：鹿児島県産
小麦粉：アメリカ産
お好み焼 たのしみ家

2 自慢の自家製味付け タマランうまだし

当店おあめ

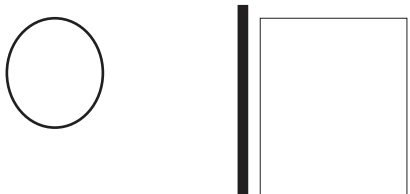
読者特典



3 開店わずか1ヶ月で 地元の心をギュとつかむ

当店おあめ

読者特典



「お好み焼・たこ焼店」

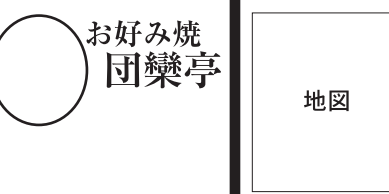
あの町この町「おじゃまします」
満席 北大阪地域

おもろい根を探しにまちぶら
本紙編集記者が見つけた。来店される時は「満席だより」を見せると特典があるそうです。
*私の推薦店お寄せください。

1 生地の端まで旨みが たっぷり

当店おあめ

読者特典



創刊号に寄せられたお客様の声

- ◎地元密着の企業ががんばっていることに励まされ、自分の店をもう一度見直すきっかけになればと 枚方市Aさん
- ◎もっと生きた地域の情報を盛り込んで欲しい 寝屋川市B子さん
- ◎飲食寺子屋「満席塾」が地域に根付くことを願います。交野市Cさん
- ◎私の店も一代で終わらせてしまうのが最近おしくなってきたところで、この新聞を見て、早く後継者の人が現れるのを心待ちにしています。御殿山Dさん

ご意見・ご感想をお寄せください

住所・氏名・年齢・電話番号を明記し関本総業満席塾企画室宛、お送りください。

〒573-0013 枚方市星ヶ丘2丁目33-23 FAX072-848-5650
eメール takeshi@manseki.co.jp

お店の活性 小規模飲食店活性化のための
只今無料相談受付中!! 客をよび店づくり
出前[ワンデーサポート]
【ヒキモト・ワンデーサポート】
店主さんと力を合わせ、店舗内PR(POP作成等)現場即効の店頭演出企画で応援します。

外食産業界に新風を……送りつづける 関本総業株式会社

本社 〒573-0013 枚方市星ヶ丘2丁目33-23 FAX.(072)848-5650 http://www.manseki.jp

経営革新計画承認企業
大阪府指令経支第777-222号
小規模飲食店活性化のための経営支援事業

おおさか地域創造ファンド対象企業
北大阪地域小規模飲食店・地域人材資源活性化支援事業

記事・広告・配布のお申込・お問い合わせは **072-848-0010**

広告

広告

広告