

11月24日
「第6回繁盛そばうどん店
麺ビジネス繁盛セミナー」を開催

CMCキャリアマネジメント主催、フジックスグループ（ニチメンデザイン、富士工業所）、東京ガス共催の「第6回繁盛そばうどん店麺ビジネス繁盛セミナー」が11月24日に開催される。

第一部にブランドマネージャー認定協会の認定トレーナーとして活躍する眞邊光英氏がブランド構築の重要性とブランド構築への投資の有効性を語る。第二部はそばうどん業態の押さえるべき成功のポイントを麺ビジネスコンサルタント渡邊眞人氏が解説。第三部は他店に差をつける魅力のメニューの数々をそばうどん店を多数成功に導いた蕎麦打ちと料理研究家永山寛康氏が調理をしながら解説する。

日時：11月24日(木)12時45分受付、13時～17時
 場所：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」セミナールーム
 事前受講料：1人4000円（税込み）、当日受講料は1人7000円（税込み）
 定員は36人。インターネットからの申し込みは開催日の2日前まで。

フジックスグループ
 〒116-0011 東京都荒川区西尾久4-8-10 ☎03-3893-7658
 E-mail official@fujixgroup.co.jp
 http://www.fujixgroup.co.jp/contact/seminar.html

10月4、5日
触れて、動かして、体験できる
「スズモフェア2011東京」を開催

鈴茂器工（代表者／小根田育治）は、10月4～5日の10時～17時まで、東京・豊島区のサンシャインシティ文化会館で「スズモフェア2011東京」を開催する。外食、中食市場で活躍する超小型タイプの寿司ロボットを主軸に、スズモならではの性能と特徴を持った米飯加工ロボットを展示実演する。出展企業（カッコ内は見どころ）は、水野産業（食品用包装資材他）、セハージャパン（ウイルス対策他）、北原産業（容器他）、日油商事（新素材の提案）、マルハチ村松（だしメーカーからの提案）、コニカミノルテクノプロダクト（業務用自動洗米機）、万城食品（わさび他）、オーケー食品（いなり寿司他）、栄和化学工業（ライスパオ、ライスセーバー他）、コニカミノルタビジネスソリューションズ（カラー複合機出力体験）、本山漆器店（仕出し用食器とコンテナ）、松田食品工業（混き込み中具他）、サニー産業（スパッシュ包装、パルグリーン）、渡辺海苔店、（業務用穴あけ海苔他）益子食品（寿司ネタキット他）。

鈴茂器工
 〒176-0012 東京都練馬区豊玉北2-23-2 ☎0120-599-333（月～金 9時15分～17時）
 e-mail:s-pro@suzumo.co.jp
 http://www.suzumo.co.jp/

システムサイエンスの
飲食店CTI顧客管理システム

飲食店CTI顧客管理システムは、電話が鳴ると同時に「お客様（情報）」が見える。「基本情報」と「前回いつご来店されたか、何を食われたか」等の履歴を一発表示する。

顧客情報を基に、顧客満足度を飛躍的に向上させ、固定客を増やし売上げを上げていくシステムだ。優れた検索&分析で、ご利用回数やご利用金額の多いVIPも一目瞭然。誕生日や厄入り、法事予測等多様な条件で絞り込み、「攻めの営業」が可能になる。

（株）システムサイエンス
 〒860-0016 熊本市山崎町66 ☎096-322-6311
 E-mail info@ssci.co.jp
 URL:http://ssci.co.jp/

HOT INFORMATION

ホットインフォメーション

スターランドの無線セルフオーダー
端末システム
「スーパースターNAVI」

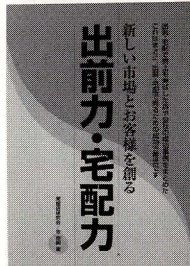


スターランド（代表者／樽井勉）は東芝のAndroid端末「REGZA Tablet AT300」をセルフオーダー端末として加えた。画面レイアウトがページごとに4パターンから選択でき、テーブルコールとの連動もできる。10.1型のLED液晶の見やすい高画質画面から注文ができ、鮮度や色艶を引き立てたい場合に最適だ。

- 画面サイズ：10.1型ワイド（16：10）
- OS：Android 3.1
- 外形寸法（突起部分含まず）：約177（幅）×273（奥行き）×15.8（高さ）mm
- 重さ：約765g

（株）スターランド
 〒426-0037 静岡県藤枝市青木3-8-1 ☎054-645-0707
 http://www.starland.co.jp/

宅配、出前で売上アップさせるための
教科書『新しい市場でお客様を創る
出前・宅配力』



出前、宅配は、大きな設備投資なしに、新たな市場を創り、売上げをアップさせる。しかし、出前、宅配を始めたからといって誰でも売上げが上がるわけではない。出前、宅配で売上げを上げるためには、ノウハウが必要だ。そのノウハウが『新しい市場でお客様を創る出前・宅配力』（A5判160ページ 繁盛店研究会 牧泰嗣著）に書かれている。この本を読んだから前年対比140%以上を達成した店も多数ある。次はあなたの番だ。

繁盛店研究会（有）マクウェル
 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-12bizcube 7
 ☎03-6255-6482
 http://www.hanjo-10.com

三色香料から
化学調味料不使用の無添加
「生七味唐辛子」リニューアル発売



三色香料（代表者／甲斐義人）の「生七味唐辛子」（38g）は、化学調味料を使用していない、無添加の生七味唐辛子。

通常、唐辛子は乾燥させて使用するのが一般的だが、同商品は、生のまま加工してペースト状にするため、風味良く仕上がっている。これまでは中国産ゴマを使っていたが、8月からリニューアルした商品は国産ゴマを使用、原材料すべてが国産で、容量も若干増量する。インターネット販売では1個598円だが、2個以上で1個498円、さらに6個以上で送料無料。

三色香料（株）
 〒178-0062 東京都練馬区大泉町1-1-24 ☎03-3925-7177
 http://www.sanshiki.co.jp/