

食は幸せへの架け橋



S.H.N

STAR HUMAN NATURE

会社案内



STAR HUMAN NATURE



About Us

S.H.N株式会社
会社案内2025年度版



S. H. Nが出来たきっかけ、想い

まず始めに、S. H. Nが出来たきっかけと、S. H. Nグループ、社会に対しての想いを自分の経歴、背景と共に、お伝えさせていただきます。

私は、幼稚園の頃からサッカーをやってきて、高校卒業後に群馬県にあるJFL、プロサッカーチーム(当時のJ3)に入団しました。プロ時代の給料は、固定給は0円で、点を決めたら、3万円という契約で生活が出来なかったため、居酒屋のアルバイトで、生計を立てながら、プロ時代を過ごしておりました。

なんとかアルバイトで、生活はできていたものの、自分のポジションはフォワードというポジションで、点を取ることが仕事のポジションでしたが、このプロ生活、4年間、22試合出て、無得点、無アシスト、という結果でした。そして、最終的には、プロ生活は22歳で、戦力外通告を告げられ、サッカーをきっぱり辞める決断をしました。

サッカーを辞めいざ、社会に出てみると、自分が何も出来ない事に、気が付きました。その時、プロサッカーで活躍できなかった時の感情もこみあげてきて、「俺はなにをやっているんだろう...」と、悩みました。それと同時に、サッカーをしていた時に、サポートしていただいた方へ、応援していただいた方へ、サッカー以外の舞台で

「何か恩返しが出来ないか？」

と思いました。特に、両親はサッカーをやっていた時、金銭的にも、肉体的にも大変なのにもかかわらず、自分が、気持ちよくサッカーできるよう、サポートしてくれていました。

男兄弟4人で、年子で、全員サッカーをしていて、

でも、父はサラリーマン、母はパート、という一般家庭だったのにも関わらず、本当に大変だったと思います。これまで自身を支えてくれた方々への感謝の想いを形にしたいと強く思い人に必要とされる人間になって恩返しをしたい自分の価値を起業して確かめたいと強く思い飲食業での起業を決めました。

そして「S. H. N」が、誕生しました。S. H. Nは、「スターヒューマンネイチャー」という言葉の頭文字から、きており、「関わるすべての人を大事に」、という意味が、込められております。S. H. N株式会社は全従業員の物心両面の幸福を追求すると同時に人類、社会の進歩発展に貢献していきます。

ごあいさつ

食～幸せへの架け橋～

私達は自信を持ってそれぞれのお客様にサービスをし、
お客様の満足した、喜ぶ顔を見ることが最大の喜びです。
お客様から愛されるS. H. Nの輪を広げたいと考えています。



飲食店経営を中枢とし、商品企画開発、
店舗出店コンサルティングまで、
トータルサービスを提供しています。

経営理念

Philosophy

関わる全人類の物心両面の幸福を追求すると同時に、個性を尊重した主体的な挑戦を通じて、社会の進歩発展に貢献する。

Vision

S. H. Nグループは、全ての事業分野において業界TOPを走り、その影響力で社会課題を解決し、日本を動かす存在となる。

★Range of Action

私たちは、以下の価値観を胸に刻み、日々の行動を通じてSHNグループの未来を創造します。

誠実であること:嘘をつかず、人に迷惑をかけず、ごまかさない。常に正直で、信頼される存在であり続けます。

謙虚であること:常に学びの姿勢を忘れず、他者への感謝を表現します。成功に驕らず、失敗から学びます。

挨拶と感謝:どんな時も明るく、心を込めた挨拶を交わし、感謝の気持ちを言葉と行動で伝えます。

スピード:時間を最も大切な資源と考え、常に「今」の行動が最善かを問いかけ、迅速に実行し全力を尽くす。

健康第一:心身の健康を大切にし、自身の最高のパフォーマンスを発揮できるよう努めます。心身ともに充実した日々を送り、常に生き活きた状態を保ちます。

人を大切に:従業員、お客様、パートナー、そして社会。関わるすべての人々の個性と尊厳を重んじます

真心込めて接する:相手の立場に立ち、その成功を心から願い、思いやりと敬意を持って接します。

ユーモアと優しさ:ポジティブな心を持ち、ユーモアを忘れず、困難な状況でも周囲を明るく照らします。

強さと覚悟:変化を恐れず、本気と情熱、そして困難を乗り越える強さを持って挑戦し続けます。

結果へのこだわり:目標達成に向けて、本気で取り組み、プロセスだけでなく結果にも徹底的にこだわります。

人生一度きり、悔いなく楽しむ:与えられた一度きりの人生を最大限に謳歌し、仕事もプライベートも充実させることを追求します。

会社概要 Company Profile

会社名	S. H. N株式会社
代表	高橋 竜太
取締役	河合 将英 山崎 洋介
設立	2014年7月2日
資本金	3,000万円
所在地	【東京本社】〒150-0012東京都渋谷区広尾1丁目1-39恵比寿プライムスクエアタワー3F 【名古屋支店】〒450-6315愛知県名古屋市中村区名駅1丁目1-1JPタワー名古屋15階A区画 【大阪支店】〒530-0001大阪府大阪市北区梅田3丁目3-20明治安田生命大阪梅田ビル3階 【福岡支店】〒812-0018福岡県福岡市博多区住吉2丁目1-1パークアクシス博多2階
TEL/FAX	TEL:03-6416-4173 (代表) FAX:03-6416-4143
従業員	[スタッフ] 1,000名 (パート/アルバイトを含む)
店舗数	780店舗 (2025年10月現在) 直営120店舗 サポート店舗630店舗 その他約30店舗
グループ会社	◇S. P Dining Group Philippines Inc. フィリピン現地法人 ◇株式会社プロジェクトM ◇NAVI HOME株式会社 ◇第一フーズ株式会社
取引銀行	◇りそな銀行 ◇三井住友銀行 ◇みずほ銀行 ◇きらぼし銀行 ◇千葉銀行 ◇群馬銀行 ◇商工中金 ◇日本政策金融公庫 ◇常陽銀行 ◇山梨中央銀行 ◇東日本銀行 ◇徳島大正銀行 ◇西日本シティ銀行 ◇東京東信用金庫
顧問	弁護士法人 浅野総合法律事務所
事業内容	・外食事業 ・飲食フランチャイズ事業 ・ケータリング業 ・不動産売買業 ・不動産特定共同事業 ・広告及び宣伝企画業 ・広告デザイン制作業 ・コンサルティング業 (飲食/不動産)



東京本社



名古屋支店



大阪支店



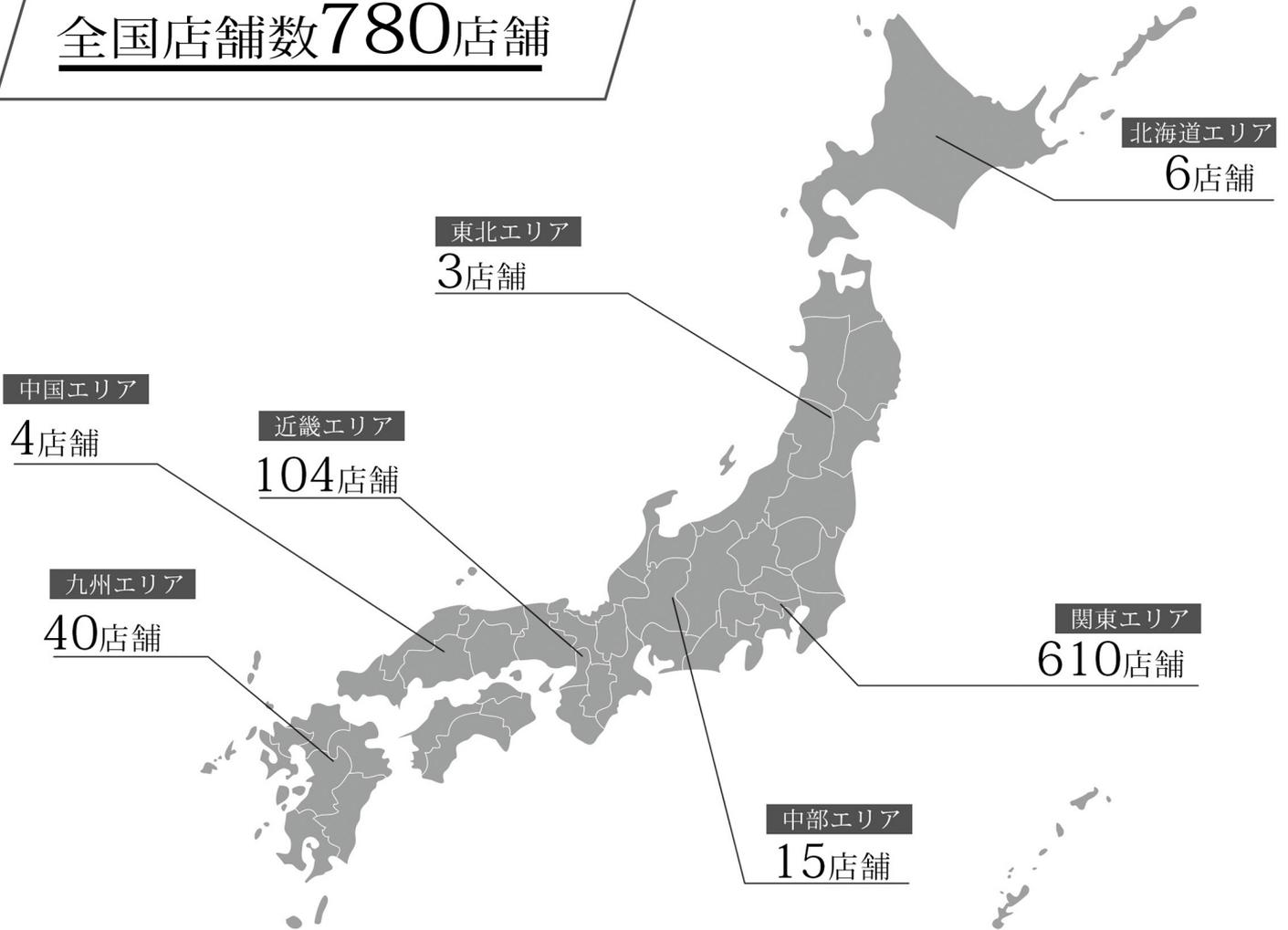
福岡支店

- [2014/03] 東京・赤坂に第1号店 個室居酒屋「和のや」出店
- [2014/07] S.H.N株式会社 設立
- [2015/06] 第2号店を東京・赤坂に出店 多店舗展開 開始
- [2016/02] 神田 さかなばか出店
- [2016/09] 福岡県・天神に居酒屋出店 九州エリア進出
- [2017/02] 東京・渋谷区神南に本社オフィス開設
- [2017/02] コールセンター事業参入
- [2017/06] 名古屋市・栄に居酒屋出店 東海エリア進出
- [2017/12] Ptif株式会社設立
- [2018/02] 北海道・札幌に居酒屋出店 北海道エリア進出
- [2018/06] Scolle株式会社設立
- [2018/06] 石川県・金沢に居酒屋出店 北陸エリア進出
- [2018/07] Cipher Thawra株式会社設立
- [2019/02] 本社を東京・渋谷二丁目に移転
- [2019/06] 当社初の寿司業態として「鮭やまけん」を東京・東銀座に出店
- [2019/11] 居酒屋「酔っ手羽」等を展開する外食企業、株式会社プロジェクトMを完全子会社化
- [2019/11] 沖縄・北谷にタピオカ業態を出店（FC店） 沖縄エリア進出
- [2020/08] 不動産事業会社 NAVI HOME株式会社を設立（旧 店舗ナビ）
- [2020/09] 食肉及び水産品加工製造販売会社 株式会社第一フーズを完全子会社化
- [2021/01] 100店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2021/09] スポーツ庁委託事業「スポーツキャリアサポートコンソーシアム(SCSC)」に加盟
- [2021/09] 当社初のジンギスカン業態として「東京ラムストーリー」を東京・大塚に出店
- [2021/10] 焼肉R銀座店OPEN
- [2022/01] 200店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2022/02] 本社を広尾恵比寿プライムスクエアタワーへ移転
- [2022/07] 不動産賃貸住宅の仲介事業参入「Navi Home」第1号店東京・恵比寿に出店
- [2022/08] 酔っ手羽FC展開開始FC1号店は関内店
- [2023/01] 300店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2024/01] 450店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2024/06] S.H.N大阪支社設立
- [2024/10] S.H.N福岡支社設立
- [2025/03] S.H.N名古屋支店設立
- [2025/03] 600店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2025/07] 750店舗展開達成（直営・FC店舗・独立支援店舗）
- [2025/08] 初の海外店舗をフィリピン・マニラのマカティ市にオープン（酔っ手羽）



飲食事業 Food service business 独立支援店舗/FC店舗/パートナー店舗

全国店舗数 **780** 店舗



※2025/10時点

S.H.Nでは北から南まで全国展開を
繰り広げて食の架け橋を目指しています。

「日本ブランドを世界へ、世界のアイディアを日本に」
私たちは常により良いもの、より良いサービスを提供します。



直営店舗 Izakaayakakumei Yotteba

居酒屋革命

居酒屋革命酔っ手羽



居酒屋革命酔っ手羽は楽しく飲める居酒屋をコンセプトに手羽先がウリの居酒屋です。お客様に安く楽しく飲んでもらう為に居酒屋業界初の日替わりイベントを取り入れています。



愛知県に選ばれた手羽先



居酒屋革命酔っ手羽の手羽先は愛知県観光公式プロモーション手羽先店として紹介されてます。



日本一楽しい居酒屋

その商品力の高さから独自のブランドを確立した「酔っ手羽」居酒屋業界の革命児が、ついにフランチャイズ展開を開始！今までにない企画を居酒屋界にお届けします！



居酒屋革命酔っ手羽はメディアに注目されてる居酒屋です



NHK 経済フロントライン



NHK おはよう日本



フジテレビ みんなのニュース



居酒屋革命
酔っ手羽が
凄い理由!!

- ①驚異のビール180円!!
- ②愛知観光協会(愛知県)が紹介する伝説の手羽先!!
- ③他の居酒屋にはない面白さと企画で飽きさせない!!
- ④長時間営業で昼からでも飲める居酒屋!!

居酒屋革命 酔っ手羽®

名物手羽先



創業前から開発し続けた秘伝のタレと
数種類のスパイスを効かせた手羽先

オーダー率95%以上を誇る名物手羽先。その手羽先が認められ
愛知県観光プロモーション公式サイト「こってり愛知de首都圏」で
酔っ手羽の手羽先が紹介されてます。

元祖日替りイベント



居酒屋で初めて情報発信した元祖日替りイベント
その効果は、Google画像検索でも【酔っ手羽】とカテゴリされるぐらい効果を発揮してます。
お客様から絶対的支持を得てる日替りイベントは、もはや酔っ手羽名物の一つです。

長時間営業



酔っ手羽の魅力の一つ『長時間営業』場所によっては
24時間/朝まで営業など地域ごとに選別しています。
深夜まで居酒屋は、やってるイメージが強いですが
コロナウイルスの影響もあり、現在では深夜や朝まで
営業してる居酒屋が激減しています。そんな中、酔っ
手羽は深夜や朝などしか飲めない、お客様からニーズ
を獲得しています。長年長時間営業を続けたきた酔っ
手羽だからこそ深夜帯営業戦略も確立し、長時間営業
戦略で成功を収めています。居酒屋業界の長時間営業
と云えば酔っ手羽というフレーズを獲得しています。



直営店舗 Izakaayakakumei Yotteba

居酒屋革命 酔っ手羽®

日本最大の手羽先EVENT

ありがとう10周年! 人舞初! 名古屋発!!
TEBASAKI SUMMIT 2024
手羽先サミット®
2024年 5/31(土)・6/1(日) 2日
16:00-21:00 10:00-21:00 10:00-18:00
会場 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内
企画 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内
主催 手羽先サミット実行委員会
協賛 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内
後援 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内
協賛 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内
後援 久屋大通公園 緑区三軒丸の内 三軒丸の内

目指すは世界一

手羽先唐揚げ発祥地の名古屋市熱田区から始まった手羽先サミット®。名古屋発祥である「手羽先」を全国から集結させ、味や創作の切磋を追求し、世界一の手羽先グランプリを競います。実際に会場で手羽先をご購入・お召し上がりになったお客様の投票により、手羽先世界一グランプリを決定。2019年には10万にも来場者が突破!!

手羽先サミット®を通し、全国に手羽先文化を発展させ食文化構築を酔っ手羽®は目指しているお店です。



手羽先サミット2024年結果はみごと金賞を受賞



店舗情報



◆直営店舗一覧◆

- ・日吉店
- ・品川港南口店
- ・恵比寿店
- ・新橋店
- ・ヨドバシAKIBA店
- ・北千住店
- ・五反田店
- ・船橋店



◆FCライセンス店舗一覧◆

- ・仙台一番町店
- ・大宮駅前店
- ・渋谷店
- ・小岩店
- ・池袋西口店
- ・本厚木店
- ・川崎仲見世通り店
- ・関内店
- ・名駅3丁目店
- ・名駅椿町店
- ・東岡崎店
- ・岐阜駅前店
- ・近鉄四日市店
- ・京都西院店
- ・梅田東通り店
- ・大阪高槻店
- ・大阪天満店
- ・天神店
- ・熊本下通店
- ・熊本下通2号店

年内オープン予定：浜松店 岡山東口店 岡山西口店 伏見店

直営店舗 Izakaayakakumei Yotteba

居酒屋革命

YOTTEBA よつてば
酔っ手羽®

海外出店



居酒屋革命「酔っ手羽」は、日本の大衆酒場文化を世界に届けるというビジョンのもと、2025年にフィリピン・マニラのマカティ市へ初の海外店舗を出店しました。



挑戦

挑戦の背景には、いくつかの重要な要素があります。まず、フィリピンは近年著しい経済成長を遂げており、若年層を中心に日本食や日本文化への関心が高まっています。さらに、2021年に施行された外資規制の緩和により、日系企業が100%出資で現地法人を設立できる環境が整ったことも、大きな後押しとなりました。酔っ手羽は「笑って食べて、笑って飲める居酒屋」をコンセプトに、ユーモアと本格的な料理を融合させた空間づくりを得意としています。この「日本の居酒屋体験」を、フィリピンの陽気な人懐っこい国民性と重ね合わせることで、文化的な共鳴が生まれると確信しました。

マニラ店では、人気の「伝説の手羽先」をはじめ、寿司や丼物など現地の嗜好に合わせたメニューも展開しながら、「本物の日本の味」を提供しています。単なる飲食店の出店ではなく、食を通じた国際交流の場として、フィリピンと日本をつなぐ架け橋となることを目指しています。

日本の料理を知ってもらおう



酔っ手羽の海外展開には、単なる店舗拡大以上の意味があります。それは、日本の食文化の魅力を、もっと多くの人に体験してもらいたいという願いです。日本の居酒屋には、料理だけでなく「人と人がつながる空気」があります。手羽先や唐揚げ、焼きそばといった親しみやすいメニューを通じて、フィリピンの方々に「日本の味」をもっと身近に感じてもらいたい。そして、料理をきっかけに、日本の文化やおもてなしの心にも触れてもらえたら——それが酔っ手羽の想いです。現地では、人気メニューをそのまま届けるだけでなく、フィリピンの食材や嗜好に合わせたアレンジも加えています。こうした「食の対話」を通じて、日本とフィリピンの架け橋となることを目指しています。

酔っ
YOTTEBA
手羽

業態

創作居酒屋

全国で展開している経験を元に地域に合わせた創作居酒屋スタイルを確立しています。地域の特産品や弊社の創作料理に弊社独自の予約システムがウリのスタイルとなっています。



鮨

ワンランク上の鮨をリーズナブルな価格で提供。概念にとらわれず、江戸っ子本来の遊び心を取り入れ本来の鮨より更に上の鮨創りを提供しています。



高級焼肉

『五感で楽しめる美しい焼肉』をコンセプトにし、厳選銘柄牛の希少部位を贅沢に使用する食材にこだわっています。



鶏とチーズ

鶏料理とチーズ料理をメインとしたブランドです。UF0フォンデュなどみんなで楽しめるスタイルが人気で少人数より団体様からの支持率が高いブランドとなっています。



らーめん

大つけ麺博のラーメン部門優勝を誇る肉玉そばに加え豚骨ラーメンの本場九州の地で初めて高菜を加えた元祖長浜ラーメンなど数多くの本格的なラーメンを提供しております。



食べ飲み放題

「寿司」「和食」「洋食」と幅広い食のジャンルを確立して食べ飲み放題を展開しています。予約管理システムを完備していることにより大箱での展開も可能にしております。



おでんと日本酒

おでんの旨味を引き立てる、日本酒を厳選。素材ごとに、最高の一杯を。出汁に寄り添う酒おでんのためだけに選ばれた一献が、心まで温めます。季節とともに味わう。



イタリアン肉バル

種類豊富なお肉とチーズ料理がリーズナブルに楽しめる新感覚肉バル。ボリューム満点のお肉料理を堪能するコースなど様々なコースをご用意しています。



餃子

ちよっと他ではお目にかかれない様々な餃子を主体とするブランドです。価格もリーズナブルな価格となっており楽しく美味しく飲食ができるお店づくりとなっています。



定食・食堂

定食屋だけでも気軽に食べて飲めるそんな新しい町の食堂スタイルを展開しています。料理もお酒も安いので「せんべろ」系の雑誌や近年youtubeなどでも取り上げられています。



手羽先

手羽先の名所愛知県の愛知官公庁公式HPで紹介されている手羽先事業を展開しています。弊社オリジナルの手羽先ダレがヒットの決め手となり幅広い層より支持を得ています。



ステーキ&ハンバーグ

ステーキとハンバーグ専門店をウリに展開しています。近年美味しさが認められデパートで有名なマルイのフードコートでも2店舗出店しています。



ピザバル

ワンコインでピザが注文できる低価格での提供となっています。店内はもちろんテイクアウトやウーバーイーツなどのデリバリー面でも活躍している業態です。



ジンギスカン/ラム

日本ではまだまだあまり食べられていないジンギスカンとラムのお店です。色々な人に羊の美味しさを知ってもらいたく現在店舗拡大中の注目業態となっています。





Daiichi Foods

第一フーズ株式会社

第一フーズでは加工技術・保存技術により
他社では出来ない生肉保存方法を実現しています。

食の未来を私達が創る

昔から変わらぬ味や食材は十分ありますが、食が進化し続けているものがあります。
「加工技術」と「保存技術」など留まることを知らず進化しています。
私達第一フーズは進化を止めず常に新しい技術へ挑戦しています。
新しい技術により美味しいが生まれ、食卓や飲食店など
今までにない美味しさや、食べられなかったものを提供することを実現しています。
実現だけではなく、私達は食の未来を創ることを心がけ常に食への未来を創ります。



低温調理 技術

第一フーズの最新機器で減菌処理をしています。自社工場にて低温真空調理を施し瞬間冷凍処理をして配送しています。カンピロバクターに代表される食中毒の原因菌類はこれにより減菌されます。※公的機関検査においても陰性の証明が取れています。



瞬間冷凍 技術

第一フーズでは瞬間冷凍を行っています。従来の急速凍結技術とは違い更に早く瞬間冷凍することによりホタルイカなど生食で食べることが難しい海鮮類など富山湾の魚介類や生肉を全国へお届けすることを可能にしております。



加工技術

ひと手間かかり生産が難しい食品などを弊社技術では可能としています。このため全国の美味しい名物商品などを他社へ卸すなども行っています。

九州名物ぐるぐるかわ串



ECサイトも充実

第一フーズの美味しい食品を全国の方にも食べて頂きたい。そのためECサイトを強化し日々全国へ配送しております。全国に配送しても味が落ちずに美味しいと言われ続けるのは「低温調理技術」「瞬間冷凍技術」「加工技術」が特化している為と、工場からの直送になっているため美味しく提供することを実現しています。



経営サポート事業 Solution Company

飲食店の成長支援・課題解決を行うソリューションカンパニーとして、独立支援、移転、多店舗展開、海外出店、撤退まで一気通貫でサポートしています。また、飲食業界のさらなる活性化を目的に、SDGs達成を見据えた事業など、社会貢献性の高い“食”に関わる様々なプロジェクトが進行中です。自社で運営する飲食事業があるからこそ、そこで蓄積したノウハウを基に、飲食店の成長を力強くサポートします。

店舗運営に係る様々なサービスを通じて 飲食店の成長を支援



独立支援



多店舗展開



海外展開



食の架け橋

様々な分野の拘りの料理提供する素敵な空間スペースを創るなどお店作りをプロデュースします。



食品の生産

富山県にて食品生産工場を設立しております。当社独自の技術を活かし、飲食店へのサポートを行っております。



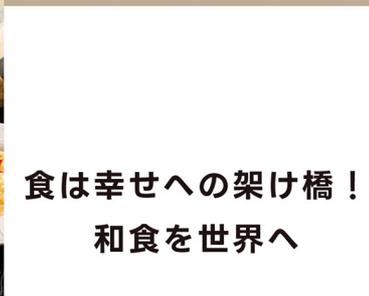
街づくり

日本全国に飲食店の輪を繰り広げパートナー企業や取引企業と協同で食の架け橋を架けております。



食品の開発

未公開の料理や最先端の人気料理などを開発しお客様のニーズに合った料理と技術を創出しております。



食は幸せへの架け橋！
和食を世界へ

人財育成

食

SHNinc

弊社開発のマニュアルを元に様々な飲食店企業へ直接実践で人材育成を行っております。



マーケティング/集客

デジタルマーケティングを駆使して写真・グルメサイト・SNSでお客様のニーズに合った集客サポートをしております。



デザイン

看板・ロゴ作成・メニュー・ポスターなどありとあらゆる飲食に携わるデザインを致しております。デザインなどでお困りの際はぜひご利用下さい。



出店支援

弊社の従業員を含め、開業したいお客様に場所・料理・システムなどOPENに携わる事を隔々までサポート致します。



概要

新規事業、業態検討中の皆様へ
 新時代の飲食業界に光り輝く「居酒屋革命 酔っ手羽」の門を弊社は開きました。
 この先駆的なブランドは、1年で3000万円の投資回収を高い確率で提供するように設計しております。

これは単なる偶然でも瞬間の輝きでもありません。
 私たちの背後には、全国200店舗以上の飲食店で培った成功の軌跡と、変わらぬ経営哲学、
 そして実績に裏打ちされた堅実な店舗運営ノウハウがございます。

また私たちの物件選定能力と広範な物件情報網、そして酔っ手羽の持続的な事業力の融合により、
 フランチャイズとしての明確な成功の方向性が形成されています。

この強固な組み合わせは、皆様が新規事業、新業態に求める「確実性」と「成長」の両方を兼ね備えています。
 我々のブランド「居酒屋革命 酔っ手羽」が、未来の飲食業界の頂点を極めることに疑いの余地はございません。
 その歴史的瞬間を、私たちと共に築くパートナーとして、皆様のご参加を切に願っております。



酔っ手羽の圧倒的な商品力

「こってり愛知」が 本場愛知県認定の味として認定した
 酔っ手羽の「伝説の手羽先」は注文率95%を誇る圧倒的な商品力を持
 っています。
 秘伝のタレとスパイスは老若男女に愛される食べやすい重層的甘辛の味
 です。

豊富な商品構成

門外不出の秘伝の船で作る伝説の味付き餃子や富山で獲れたホタルイカ
 など独自のルートで入る魚から、当社で製造している皮焼きや鳥刺しな
 ど自慢の商品などで構成しています。
 魚は徹底して鮮度にこだわり、魚本来の美味しさ、魅力を伝え続ける。
 それも酔っ手羽の使命です。



サポート体制



出店計画策定

事業責任者がオープン後の出店計画の策定をサポート(資金面・運用面等含む)



物件売上予測

出店予定の物件について既存店舗から売上予測を致します。



責任者サポート

事業責任者が各店の運営状況を分析し徹底サポートします。



施工監修

弊社で施工監修を行います。酔っ手羽で培った見栄えと絶妙な空間づくりを実現します。



機材・サービスサポート

適切な価格で各種機材やサービスを紹介いたします。



イベントの提供

毎日イベント以外にも各種キャンペーンやイベントを企画しているのも酔っ手羽の魅力。地域一番になるようイベントを企画していきます。



店舗研修

開店前から店長候補の方及びスタッフに実地研修を行います。



立ち上げ支援

開店時には一定期間事業責任者が貴店に張り付きお店の立ち上げを支援いたします。



販促サポート

SNS、Googleマップなど、店舗では中々難しい販促設定等サポートし売上向上のため運用します。



媒体設定

各種グルメサイトへ効果的な写真や文章を貴店のお店内容にアレンジし集客を支援します。



臨店対応

多種多様な店舗課題に経験豊富な現場責任者が直接訪問し、課題解決策を提案します。

出店支援型店舗運営委託 Independent Support



飲食店の運営の困難さ

飲食サービスは、衣食住に関わる誰しも生活から切り離せないものであると同時に、顧客満足に直接触れる非常に魅力的な業態です。参入障壁も低く、高度なリテラシーも必要としない業態も多いため出店志望者にとって、とても興味深い業種となっています。しかしながら、その反面、競業他社も多く、新規出店には初期投資の重さ・運営ノウハウだけでなく人材管理や経営資材の負荷などの誤算により、出店希望者にとってとても厳しい業界となっています。飲食業界の実力と意欲のある人材ほど、独立を志し、上記の様な問題に直面して挫折を繰り返している為、弊社の出店支援型店舗運営委託スキームを提供しています。



出店支援型店舗運営委託スキーム

弊社独自の出店支援型店舗運営委託スキームによって、リスクやコスト面を最大限にSHN側でカバーし、ソリューション提供によって運営のサポートを最大限行うことで、出店志望者が独自のノウハウや経験を楽しめる経営や人材育成を自身の責任感に基づいて行える委託契約を提案しました。このスキームは、人材育成や人材流出の著しいこの業界にとって、意欲にあふれる独立心・自立心を持った優秀な人材を確保できると共に、出店志望者にとって最高の環境を提案することの出来るものとなりました。

S.H.N株式会社が全契約の責任を持ち運営管理

S.H.N 株式会社

ソリューション

- ・物件取得業務
- ・設計
- ・内装工事
- ・保守メンテナンス

- ・販促広告業務
- ・マーケティング
- ・Web集客
- ・デザイン
- ・コールセンター

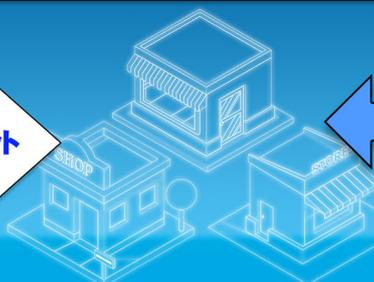
- ・仕入
- ・協賛
- ・商品コンテンツ開発

- ・店舗運営管理業務
- ・販売管理
- ・税務総務

- ・出店支援プログラム
- ・組織運営セミナー
- ・人材開発教育

店舗運営一部委託

- ・好立地物件取得 → 信用
- ・ブランド品質管理 → スケールメリット
- ・管理スタッフ常駐 → ノウハウ
- ・運営管理責任 → 実績



委託
会社

出店支援サポート
ソリューション共有

私達は尊重心

感謝を忘れずに

強い気持ちを持って

信念を貫きます。

Company Guide



〒150-0012
東京都渋谷区広尾1-1-39
恵比寿プライムスクエアタワー3F

【TEL】 03-6416-5941
【FAX】 03-6416-4143
【H P】 <https://shn-food.co.jp>