

“Secrets of Success” ～話題の沖縄経営者が語る、成功の鍵～



×



よく聴く・すぐ効く  
MECAL de REAL

参加無料

“飲食ビジネスの可能性”あじとやオーナーが語る

# シェフのこだわり × プロデュースのカ



～誰にもまねできないスパイス(県産品)で、沖縄から世界一を狙う～

## ◆ Topics

- ・なぜ沖縄でスープカレー専門店?
- ・山崎流リピーターの増やし方
- ・独自のフランチャイズ方式を展開して見えてきたこと

2019年

# 9/18 (水)

15:00～17:00

会場

**メカル ヨンゴ 5F**  
(なは市民協働プラザ)  
那覇市銘苅2-3-1

定員

**30**名(先着順受付)

※定員になり次第閉め切ります。ご了承ください。

お申込み

オンラインフォーム(QRコード)  
または、下記のメール・お電話にて  
お申込みください。



## 講師プロフィール

株式会社あじとや  
CEO シェフ 山崎 憲次 氏

1965年北海道生まれ。  
20歳で飛び込んだ飲食業界で、調理・経営のノウハウを学ぶ。  
その後、カフェやレストランの運営会社・専務取締役を経て独立し、スープカレー店をオープン。経営は軌道に乗り繁盛していたが、ある人との出会いで拠点を仙台へ移す。  
新天地でも、3店舗のスープカレー店をプロデュースし、順風満帆な人生を歩んでいたが、東日本大震災に遭う。

これがきっかけとなり、第二の人生にトライしたいとの想いから、沖縄へ移住。  
気になっていた居抜き物件を、移住後すぐに借り上げ“あじとや”をオープンさせ現在に至る。



■主催

ブルームーンパートナーズ株式会社

■共催

沖縄県信用保証協会 創業支援課

問合せ:098-911-1964 (担当:具志堅、眞喜志)/info.mecal@bluemoon-p.com

沖縄県に直営4店舗、フランチャイズで台湾に4店舗を展開するスープカレー店。スープカレーの本場、北海道で培った経験を活かしながら、県産の「ウコン」と「黒糖」をコラボした“新しいカレー”を提供。

黒糖の隠し味でコクを深めた味わいが、世代ジャンルを超え子供からお年寄りまで幅広い人気を集める。