



ミセツクアライアンス担当

浦野友佑です



20年間、様々な飲食店で培った知識を
お客様のためにご提供いたします

- ★ チェーン店、個人店問わず様々な飲食店で20年以上勤務あらゆる現場を経験。
- ★ お店の規模の大小に関わらず現場目線でお客様に寄り添います。
- ★ サービスから店長まで経験してきたので、サービスやレジ周りに関することは得意分野です。
- ★ 飲食店紹介サイトやSNSを店舗側として運用・管理してきました。
- ★ お客様から寄せられる店舗運営に関する様々な案件に対し、親身になって的確にお客様にアドバイスいたします。

浦野
とは？



製菓店で料理人としてキャリアをスタート



高級鉄板焼きレストランのうかい亭で接客スキルを学ぶ



個人飲食店の開業から運営までを経験



塚田農場系列の居酒屋で店長として勤務



トランジットジェネラルオフィスで
10年間レストランの開業と運営に携わる



株式会社A2Tに合流

ミセツクでは主にアライアンス事業や
カスタマーサポートを担当



初めてのお店づくりを全面サポート

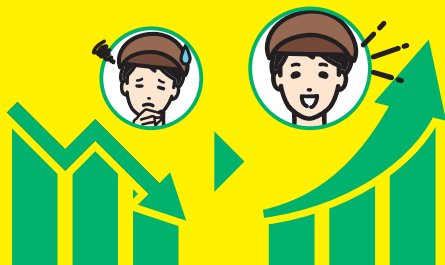
ミセツク



「ミセツク」は、飲食店開業をゼロから全面サポートする
業界初のコンシェルジュサービスです

ミセツクのMISSION VISION VALUE

ミセツクの企業理念となるMISSION(使命)・VISION(展望)・VALUE(価値観)をご紹介します!



飲食店の 廃業率を下げる!

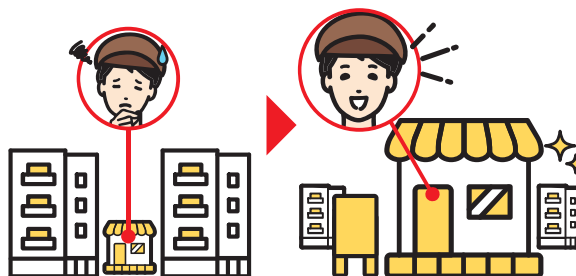
多くの個人飲食店が経営難や集客不足で廃業へと追い込まれる現状を変えるため、ミセツクは専門知識と経験を活かし、課題解決に寄り添いながら全力でサポートします!共に成長し続けるパートナーとして、繁盛店づくりを実現します!

MISSION
— 使命 —

個人店を 飲食の主役に!

こだわりの味、温かな接客、地域に根付いた特色…飲食の未来を支えるのは、そんな個性豊かな個人店だと信じています。ミセツクは個人店が持つポテンシャルを最大化し、多くのお客様から支持される「主役」として輝けるよう導きます!

VISION
— 展望 —



VALUE
— 価値観 —

飲食店って楽しい! 開業って楽しい!

飲食店経営には多くの困難がありますが、だからこそ乗り越えた先にある喜びや、仲間やお客様との絆は何にも代えがたいものです。開業時のワクワク感や、自分の店が地域に愛されていく過程を共に歩みながら、全力で支援します!

開業の不安はあったけど
店舗の運営・成長が
何より楽しい!

個人店
ごとに最適な
アドバイス!



ミセツワが個人飲食店が廃業しやすい構造を改善します

2024年10月期で飲食店の倒産が過去最多ペースで発生。

1-9月の倒産件数は650件となり、前年同期比で16.5%増。このままのペースで推移すると
通年の件数は、過去最多の2020年(780件)を上回って870件前後となる見通し



主にこのような原因が挙げられます

競争の
激化

食材・
光熱費の
高騰

人材確保の
ための
賃上げ

価格
転嫁率の
低さ

飲食店全体の
81%を占める
小規模・個店の倒産が
圧倒的に多いことが
わかります

倒産件数650件のうち、

負債額10億円以上

5件

負債額1億円未満の小規模倒産

562件

なぜなら…

チェーンのような仕組みがない上、
さらなる負担増加に個人店の多くが乗り越えられないから

なので…(次ページに続く)

ミセツクが個人飲食店にとっての本部になります!



仕入れ先への一括交渉によるボリュームディスカウントで
コストを大幅に削減し各個人店に仕入れ

経費削減インフラで個人店をチェーン並み条件へ

飲食店が潰れない社会を作る

ミセツクは個人飲食店にとっての「本部」として常に成長していきます!

ミセツク
の強み

- ・複数の個人店の仕入れをミセツクが一括で交渉することで、大手チェーン店と同レベルの交渉力をご提供可能!
- ・個人店それぞれの個性を活かし、経営者様の想いを汲みながら、フランチャイズ店と同等のサポートを受けることができる!

マッチング提携事業者が増えます!

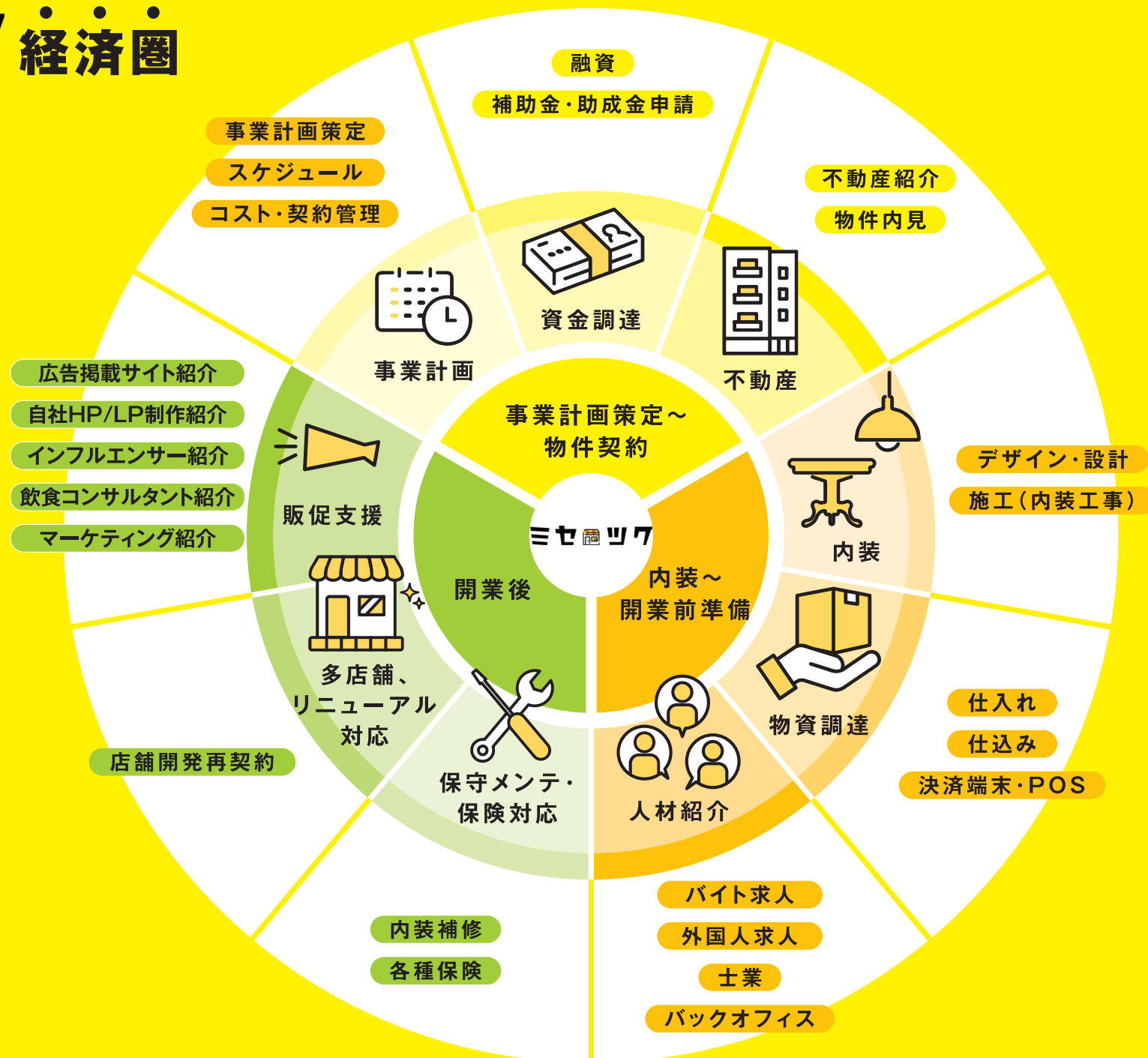
マッチング費用がさらにお得に!

ミセツク経済圏

ミセツクは他社にはない
独自スキームにて
開業準備～開業後まで安定した
経営に必要なミスしない
体制構築を全方面でサポート!



飲食店開業に関わる
様々なお悩みを
まとめて解決します!



飲食開業ロードマップ

飲食店開業の困りごとは飲食店開業のプロにお任せください！

飲食店開業やその後に必要なアレコレをミセツクが全面サポートします！

必要なタスクと全体スケジュールを提示し最適な提携事業者をマッチングいたします！

事業計画策定～物件契約

内装～開業前準備

開業後



飲食開業コンシェルジュ

ミセツクは飲食店の開業プロセスにおける事業計画の立案を重視しており、コンセプトに沿った計画策定から物件選びまでをサポートします。事業の基盤となる計画を緻密に作り上げることで、開業初期のリスクを抑え、成功に向けた明確なロードマップを提供いたします。さらに、開業に必要な各種パートナーとのマッチング機能が充実しており、資金調達や内装設計、不動産物件、さらにはマーケティングや広告支援まで、開業者が必要とするあらゆるリソースを提供します。



飲食開業には準備が大事です

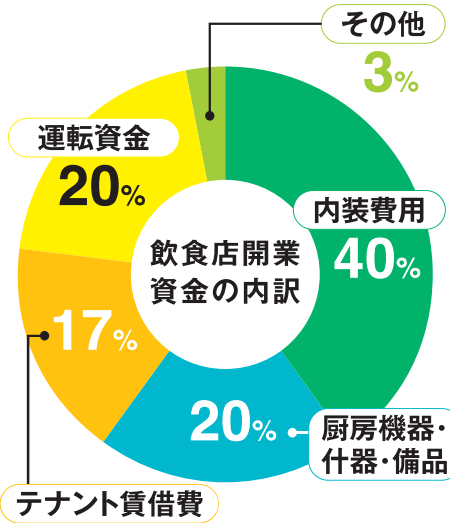
飲食開業において最も重要な事業計画と運用設計は、サービス開始後90店舗以上*の個人店の開業に関わってきたミセツクにお任せください！各個人店に最適なビジネスプランをご用意します！

*2024年10月時点

緻密な事業計画と運用設計による投資回収計画

事業の成功には、綿密に計画されたビジネスプランが不可欠です。私たちは、収益予測や経費管理、運営フローの最適化を含めた詳細な事業計画を作成し、短期的な利益のみならず、長期的な成長を見据えた投資回収プランを提案します。

運営開始後も、定期的なモニタリングを通じて、計画の進捗をチェックし、必要に応じて改善策を講じます。投資回収のタイミングを見極めるだけでなく、持続可能な経営の実現をサポートします。



事業計画策定時の考え方

事業計画＝地図（Googleマップをイメージ）

- ① スタート地点＝開業資金（自己資金＋資金調達額）
- ② ゴール地点＝投資回収年月
- ③ ツール（手段）＝初期コスト（物件や内装etc...）
- ④ ルート（方法）＝売上UP＋ランニングコストDOWN
売上（客単価×客数）
ランニングコスト（FLR、水光熱etc...）



事業計画策定例

渋谷10.00坪想定

想定初期コスト 27,400,000円			ランニングコスト 2,285,184円			売上 2,693,600円		
物件取得費	1,600,000円	仲介手数料・礼金等	原価 (F)	808,080 円	30.00%	客単価(ディナー)	5,000 円	
保証金	2,400,000円	家賃6か月分	人件費 (L)	700,000 円	25.99%	客数	卓数	5 卓
造作代	0円		賃料 (R)	400,000 円	14.85%		席数	16 席
開業費	200,000円	皿・グラス・備品	他経費	377,104 円	14.00%		満席率	70%
内装設備費	20,000,000円		返済		0.00%		回転数(平日)	1.50 回
厨房機器	3,000,000円						営業時間	8.0 時間
決済端末	200,000円						営業日数	25 日

営業利益 408,416円

投資回収 61か月

投資回収ランク B