

「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 特別講演会

名料理人を生み出す人育ての極意

— 「祇園さゝ木」店主が考える ^{おやっさん} 親父の役目と弟子の心構え、そして経営哲学 —

平成27年9月23日(水・祝) 13:30~14:45

昼夜とも全席一斉スタートの各一回転のみで、京都で最も予約の取れにくい店と言われる「祇園 さゝ木」。美食家から愛されてやまない独創的な料理を展開する店主の佐々木 浩 氏は、人育ての名人でもあります。

「老松喜多川」「祇園にしかわ」「おが和」「食堂おがわ」「にしぶち飯店」など、「祇園さゝ木」の一門はいずれも新進気鋭の名店揃い。そのような粒ぞろいの弟子たちの ^{おやっさん} 「親父」である佐々木氏は、どのようにして彼らを育てたのか。今回の講演会では、佐々木氏に「人育ての極意」をお聞きするとともに、これから羽ばたくために弟子が持つべき心構えについても語っていただきます。

<佐々木 浩 氏 プロフィール>

昭和36年奈良県生まれ。高校卒業後、18歳から料理の道に入り各店で修業。27歳で店長兼料理長を任せられ、37歳で独立して祇園に出店。41歳のとき祇園で2店舗目に移転し、45歳で現在の店に移転する。



飲食店独立開業経験&現在の経営 発表会・ミニ交流会

平成27年9月23日(水・祝) 11:00~12:30

「Il Povero Diavolo」 店主 羽田 達彦 氏

<発表の主な POINT>

- ☆最初の事業計画が通らず、融資してもらえなかった！視点を改めて1から出直し。
- ☆日本全国からお客様に来ていただくことを目指した物件選び。

<羽田 達彦 氏 プロフィール>

昭和60年生まれ。大阪のイタリア料理店で2年勤務した後、イタリアに渡り4年間修業。帰国後2年間大阪のイタリア料理店でシェフを務めたのち、昨年1月開業。



「日本料理 寺田」 店主 寺田 繁 氏

<発表の主な POINT>

- ☆良い料理、自分の想いの入った料理でお客様に満足いただくためには、何といたっても人材力が必要！
- ☆開業してから、足りないものがたくさんあることに気がついた！

<寺田 繁 氏 プロフィール>

昭和55年生まれ。「心斎橋 榎田」にて15年間勤務した後、今年7月開業。



他店差別化メニュー 説明会 12:30~13:00

汽水魚(チヌ・キビレ等)の臭いをとる下処理法の簡易実演、大阪産シラスの試食、大阪ワイン普及事業へのお誘いなど
<デモンストレーション・調理> 松原 岳志 氏(「食の都・大阪グランプリ」初代グランプリ)

開催概要

- <開催日> 平成27年 **9月23日**(水・祝)
- <場所> **辻学園 調理・製菓専門学校 8階** (大阪市北区西天満 1-3-17)
京阪本線「北浜」・京阪中之島線「なにわ橋」3分、地下鉄「北浜」3分、JR「大阪天満宮」7分
- <プログラム> 11:00~12:30 飲食店独立開業経験 & 現在の経営 発表会・ミニ交流会
12:30~13:00 他店差別化メニュー 説明会
13:30~14:45 「祇園さゝ木」 店主 佐々木 浩 氏 特別講演会
15:00~16:00 第6回食の都・大阪グランプリ表彰式・入賞作品揭示

主催:「食の都・大阪」推進会議(事務局:大阪商工会議所) TEL06-6944-6493

協賛: アサヒビール(株)、(株)和泉利器製作所、(一社)大阪外食産業協会、大阪ガス(株)、大阪経節類商工業協同組合、大阪中央青果(株)、(株)音羽、がんこフードサービス(株)、近畿日本ツーリスト(株)、(株)ぐるなび、京阪電気鉄道(株)、サントリーホールディングス(株)、三和実業(株)、(株)ジェイオフィス、(株)心斎橋ミツヤ、大果大阪青果(株)、大起水産(株)、東果大阪(株)、(株)初亀、ヒガシマル醤油(株)、ヒューマンアラウンド(株)、(株)フジオフードシステム、(株)曲田商店、(株)マツヤ
協力: (株)日本政策金融公庫



お申込み方法は裏面をご覧ください

食の都・大阪グランプリ同時開催企画(9/23(水・祝)) お申込み用紙

☆お申込みはこの用紙をFAXで大阪商工会議所(06-6944-6565)までご送付ください。

☆お申込みが完了いたしましたら参加証をFAXにてご送付いたしますので、当日会場へお持ちください。

参加されるものに○をつけてください

- 1. 飲食店独立開業経験&現在の経営 発表会・ミニ交流会 (11:00~12:30)
- 2. 他店差別化メニュー 説明会 (12:30~13:00)
- 3. 「祇園さゝ木」店主 佐々木 浩 氏 特別講演会 (13:30~14:45)
- 4. 第6回食の都・大阪グランプリ表彰式 (15:00~16:00)

参加者	①	フリガナ 氏名	会社名 店名	
	②	フリガナ 氏名	業種	
	③	フリガナ 氏名	従業員数	役員・パート・アルバイト除き_____人
ご住所	〒			
電話		FAX		
メール				

本事業は、一部大阪府の補助金(小規模事業経営支援事業費補助金<地域活性化事業>)を受けて実施しています。本事業へのご参加を通じて、貴社・貴店の関心事項・経営課題の実現・改善に向けた糸口やきっかけを掴んでいただけると幸いです。そのため、参考までに、貴社・貴店の関心事項・経営課題を差し支えない範囲でお教えいただきますようお願い申し上げます。

貴社・貴店の関心事項 経営課題	<ul style="list-style-type: none"> 1. 融資・資金繰り 2. 公的機関の助成金や補助施策などの活用方法 3. 税務・会計 4. 自社自店のPR・販路(新規顧客など)拡大・取引先(仕入先など)開拓 5. 商品開発 6. 事業の新規展開 7. 自身の独立開業 8. 人事・労務・人材育成・人材採用 9. IT化・情報セキュリティ 10. 後継者問題・事業承継 11. 消費税率引き上げの対策 12. その他 ()
この講演会で聞きたいこと 期待したいこと	(自由記入)

ご記入いただいた情報は大阪商工会議所(「食の都・大阪」推進会議)からの情報提供に利用するほか、大阪府に参加者名簿として配布いたします。また、講師には氏名、会社名、業種、部署、役職名を抜粋したものを参加者名簿として配布いたします。