



2026初回!  
FN会総会

# レポート



飲食業界の今とこれからを知る!  
人材経営の実践店舗事例を聴く!  
地域に根付く飲食店の条件とは!?



株式旭屋出版  
月刊「近代食堂」編集部 編集長  
雨宮 響さん

1998年、旭屋出版入社。  
月刊「近代食堂」編集部、同誌副  
編集長、ムック書籍編集長を経て  
2018年より現職。自ら赴き取材を行うスタイル  
を主としており、今までの取材件数は延べ6,000  
を超える。専門誌の業界ウォッチャーとして多方  
面で活躍中。麺とサッカーと散歩が好き。  
休日は少年野球の相手。



近代食堂のオンライン記事今だけ無料!

## Schedule

**日時** 2月18日(水)  
**場所** 神田明神 祭務所地下ホール

**第1部** 勉強会 (1,000円)  
14時~15時45分

①14時10分~ご登壇  
月刊「近代食堂」編集部 編集長  
雨宮 響さん

②FN会の2026年の取組について  
FN会代表理事 小山心兵

16時~ご祈禱 (希望者のみ)  
本館に上がりご祈願頂きます

**第2部** 懇親会 (会費6,500円)  
17時00分~19時00分

**場所** 地鶏と焼酎 とりちゅう 小川町店

## 講演サマリー

大小の規模は関係ない。  
繁盛の仕方はいっぱいある!

飲食店経営をより面白くする“虎の巻”の役割を担う専門誌。飲食業界が  
これから直面する困難、そしてそれに本気で立ち向かう飲食店の挑戦。  
数多くの現場を取材してきた雨宮さんが、特にインパクトのある事例を厳選し、  
紹介していただきました。

### ■飲食業界の今とこれからを知る!

人口減少は待ってくれない。人件費は上がり続け、働き手も  
お客様も確実に減っていく。「これまで通り」は通用しない時代。  
中小店に本当に必要なのは——覚悟を伴った「理念」実践。

採用・育成 の差別化	人時売上高 と売上上の質	AI化・DX化 と人の力
ブラン ディング	地方創生 インバウンド	海外出店 外国籍スタッフ
社会課題 解決型経営	売上倍増 利益増大	労働力に取られる 対価は高くなるという 考えの広まりとどう 対応するか

### ■人材経営の実践店舗事例を聴く ■地域に根付く飲食店の条件とは!?

・株式会社Elevation シニアのプロフェッショナル雇用で大成功  
シニアのプロフェッショナル雇用で大成功。「人こそが飲食店の価値」。  
その理念のもと、60代以上を“戦力”として採用。360度評価、最大6カ月の  
試用期間など、徹底的にマッチング精度を上げるのがキーポイント。  
年齢を武器にした雇用で大注目。

・株式会社DREAM ON 居酒屋甲子園伝説の社長の「大好き経営」。  
居酒屋甲子園“伝説の社長”の「大好き経営」。  
理念経営?難しい言葉はいらない。原理原則は同じ。でも、伝え方は時代に  
合わせて変える。「仲間が好き」「店が好き」「仕事が好き」。今の若い世代は、  
“好き”で本気になる。経営者の過去の成功体験 < 価値観のアップデート

その他、「完全週休2日」を貫き労働環境を整える企業。「時給2000円超え」  
で、学生アルバイトをプロとして鍛え抜く店舗など、様々な事例がありました!

常識を疑い、仕組みを変え、人を活かす。  
そのリアルを掘り下げる。

今日から使える実践情報や、  
ローカル繁盛店情報は専門誌を見よ!