

中小飲食店向け

中小飲食店こそ“知識と知恵”を活かせ！

飲食店版ドミナント経営

専門家からじゃないと聞けないリアルな事例を飲食店目線でお話しいたします。

リアル会第14回
2026年度



飲食店は立地が命とよく言われます。
埼玉・新狭山という決して恵まれたマーケットとは言えない場所で、複数の飲食店を展開し、連日多くのお客様を集めるTKOファミリー。同じエリアに集中出店するドミナント経営で、スタッフは地元採用、食材も地元農家から仕入れる徹底した地域密着型。

子ども食堂や就労支援、さらにスタッフの働く場所をつくるための仕出し弁当事業まで。「人を大事にする」が次の事業を生み、『一生働ける会社をつくる』を実践しています！

2026年
9/16 水

15:30～19:30

事例勉強会 & 懇親会

会費 7,000 円

(懇親会費・peatix手数料含)

今回のFN会に参加で…

小さな商圏で“選ばれる店”とは!?

人を大事にする経営の仕組みを学ぶ!

ドミナント展開の地域戦略を見る!



講師プロフィール

Schedule

今年は、リアルFN会の仕様をチェンジ!

学びから懇親が一体化、飲食業界をよりコアに学ぶ!

日時 9月16日(水)
場所 炭火烧あぶりや本店

埼玉県狭山市新狭山 2-15-22
西武新宿線 新狭山駅 徒歩1分

第1部 勉強会

15時30分～17時

①15時40分～ ご登壇

株式会社TKOファミリー 大畑 健雄さん

②まとめ FN会代表理事 小小心兵

第2部 学びの続き&懇親会

17時15分～19時30分

株式会社TKOファミリー代表。
埼玉県狭山市新狭山を拠点に飲食事業と福祉事業の両方を展開する経営者。
徹底的にドミナント、そして徹底して人を大事にするチーム作りの姿勢は、一丸となって取り組む原動力を生み、「居酒屋甲子園」北関東大会優勝という結果にも表れている。



大畑 健雄さん

炭火烧あぶりや本店 (新狭山駅 徒歩1分)



地元と全国の厳選食材を使うアットホームな大衆居酒屋。
低温調理した名物「とろレバ」や備長炭で焼き上げる串焼きが自慢。狭山茶を使った「本気の抹茶割り」など地元愛あふれるお酒も人気。

主催 一般社団法人日本フードリーダーズ協会 (JAFLA)
運営 FN会 (フーズネットワーク) 幹事会
協賛 株式会社エイム・トゥ
埼玉県さいたま市大宮区仲町 3-52 エッフェリア4F

ご質問・お問合せ
TEL048-782-7760
MAIL: info@jafla.jp

