

【僕たち、こうして店をつくりました】目次

はじめに

9店のケーススタディ

「僕たちはこうして店をつくってきた」

- 01 **三鷹バル** (スペインバル)
「この町に、なくてはならない店になる」
- 02 **アヒルストア** (パンと自然派ワイン)
「自宅と職場以外の、第3の場所をつくる」
- 03 **アンリロ** (フレンチベジタリアン)
「店を育て、人を育て、町を育てる」
- 04 **ブラッスリー イブローニュ** (ブラッスリー)
「フランス料理を、居酒屋と同じ土壌に上げる」
- 05 **シエル・ドゥ・リヨン** (ピストロ)
「家族を第一に考える」
- 06 **パッソ・ア・パッソ** (イタリア料理)
「店も自分も一緒に成長していく」
- 07 **オステリア・バステューユ** (フランス料理 × イタリア料理)
「できることを、全部やりたい」
- 08 **ラ・フォルナーチェ** (パール&エノテカ)
「自分が行きたい店をつくる」
- 09 **ヴィラ・アイーダ** (イタリア料理)
「和歌山のイタリア料理をつくる」

開業の基礎知識

開店までの“基本”プロセス

- (1) コンセプトを決める
- (2) 物件を探す
- (3) 開業費用を見積もる
- (4) 資金調達に動く 事業計画書の書き方
- (5) 設計者、内装業者を選ぶ
- (6) 着工
- (7) 工事中に内外装、設備を段取りする
- (8) 営業許可申請
- (9) メニューを決める、スタッフを集める
- (10) 宣伝