

日本の食を変える！「第6次産業」を創った飲食ベンチャー

『ありきたりじゃない 新・外食』 発売

著：米山 久／商業界／2月3日発売

飲食店経営・店舗コンサルティングを行う、株式会社APカンパニー（所在地：東京都港区、代表：米山 久、以下 APカンパニー）は、代表による初の著書『ありきたりじゃない 新・外食』を、商業界より2／3に発売いたしました。

◆自社養鶏場？社員は漁師？「ありえない居酒屋」が急成長 客が喜ぶ、店が儲かる、産地も儲かる「三方良し」ビジネス

「生産（1次）・加工（2次）・流通販売（3次）」を一気貫通するビジネスモデルとして、ユニクロやIKEAが有名です。しかし、食品分野においては「農家が農産物を加工して直接販売する」小規模なモデルが中心で、生産側の収入や雇用を劇的にアップさせるだけのモデルがなかなか確立できませんでした。

その中で、APカンパニーは「消費者に近い第3次産業が生産まで遡って『素材の価値』を消費者に伝えるべきだ」との考えから、自社養鶏場や自社漁船を所有し、生産者と直接消費者を結ぶ「食の第6次産業モデル」を実践。流通の常識を壊して新鮮な地鶏や魚を提供することで、消費者の支持を受けています。

◆圧倒的なリピート率を支える「付加価値」の作り方を紹介

「塚田農場」「四十八漁場」など、経営する居酒屋チェーンは創業10年で117店舗を超えました（2012年1月現在）。店舗と売上が増えると同時に、産地の養鶏場や漁師の収入と雇用の安定につながっており、自治体からも注目を集めています。

この度、創業期から現在に至るまでの経緯と「食の第6次産業」についてまとめた代表の著書『ありきたりじゃない 新・外食』を商業界より発売いたしました。圧倒的なリピート率を誇るAPカンパニーの接客やスタッフ教育の在り方も公開しています。

『ありきたりじゃない 新・外食』 米山久
商業界／240ページ／1500円

《内容一部》「中間流通をぶっ潰せ！」／「お皿の上だけの作品」を開発してはいけない／「生産者の想い」をお客さまに伝える「付加価値提供トーク」／接客サービスのゴールは「再来店してもらうこと」／現地の漁獲体勢を一新した、島野浦ダイゼロ便



《プレスリリースに関するお問い合わせ》

株式会社 APカンパニー 広報：岡田

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-17-22 赤坂ツインタワー東館 18F <http://www.apcompany.jp/>

TEL: 03-6277-8738 / FAX: 03-6277-8754 / e-mail: info@apcompany.jp