

産学金連携 飲食店開業・独立支援プログラム 「飲食店開業の学校」開講のお知らせ 12 月にプレセミナー1 回、2026 年 1 月より本講座 8 回実施

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、全国で飲食店を展開しているトラオム株式会社(本社:大阪市、代表取締役:堀江新一)との共催で、飲食店開業・独立支援プログラム「飲食店開業の学校」を開講する運びとなりましたので、お知らせいたします。

大阪・関西万博を契機に“アフター万博”を見据えた地域経済の活性化が期待されており、飲食業界にも新たなビジネスチャンスが訪れると考えます。「失敗しない開業×持続可能な経営×社会に貢献する経営者の輩出」をテーマに、産学金連携で飲食業界での開業を志す方々に向けた実践的な開業支援プログラムを開発しました。講師には、現役の飲食店経営者、業態開発やメニュー開発、プロモーションの専門家、金融機関担当者など、各分野の第一線で活躍するプロフェッショナルが登壇し、体系的に学べる内容となっています。本プログラムを通じて、日本の食文化の承継と地域経済の発展に貢献してまいります。



■プログラム期間

プレセミナー:2025 年 12 月 9 日(火)【受講締切:11 月 30 日(日)】

本 講 座:2026 年 1 月 13 日(火)～3 月 10 日(火)【受講締切:12 月 28 日(日)】

■プログラム内容

プレセミナー	2025年12月9日	「飲食店開業のリアル」～辻調理師専門学校の卒業生経営者によるパネルトーク
本 講 座	2026年1月13日	雇われではなくなる＝経営者になるということ～マインドチェンジ
	2026年1月20日	お客様に選ばれるお店づくり～他店に負けない業態の作り方
	2026年1月27日	お客様にとってもお店にとっても魅力的なメニューづくりのポイント
	2026年2月3日	コンセプトに合った接客・オペレーションの作り方
	2026年2月10日	メニューデザインで利益率アップとオペレーションの円滑化を同時に実現する方法
	2026年2月17日	効果的な飲食店の集客・プロモーションのノウハウ
	2026年2月24日	金融機関から希望金額を調達するために必要なこと
	2026年3月10日	店舗計画ブラッシュアップ & プレゼンテーション

■飲食店開業・独立支援プログラム「飲食店開業の学校」公式サイト

<https://www.traum2002.co.jp/school/>

参考資料

■担当講師陣



第1回

雇われではなくなる＝経営者になるということ～マインドチェンジ

トラオム株式会社

代表取締役 堀江 新一氏



第2回

お客様に選ばれるお店づくり～他店に負けない業態のつくり方

株式会社クラマ計画

代表取締役 佐竹 伸彦氏



第3回

お客様にとってもお店にとっても魅力的なメニューづくりのポイント

ケー・アンド・ビーインターナショナル グループ

取締役副社長 グループ総料理長 中辻 利宏氏



第4回

コンセプトに合った接客・オペレーションのつくり方

株式会社名畑

営業推進部外食企画課 課長、名畑外食アカデミー講師 土佐 英彦氏



第5回

メニューデザインで利益率アップとオペレーションの円滑化を同時に実現する方法

株式会社メニューデザイン研究所

マーケティング事業部 リーダー 山崎 達弥氏



第6回

効果的な飲食店の集客・プロモーションのノウハウ

グラスハブコンサルティング株式会社

代表取締役、中小企業診断士/一級販売士 中野 雅公氏



第7回

金融機関から希望金額を調達するために必要なこと

日本政策金融公庫

大阪創業支援センター 所長 高上 勝彦氏