

コロナ禍が変えた、コロナ禍で変わった  
飲食業界 40 年の水谷建治氏、渾身のセミナー  
～2023 年 3 月 第 5 回 オンライン「プロ技講座」～  
『成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー』  
動画共有サイトにて開講

2023 年 2 月

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（理事長：右田俊幸、本部：東京都中央区）では、第 5 回オンライン「プロ技講座」を 3 月 1 日（水）から 8 日（水）の 8 日間、オンラインで開催いたします。

受講料は 3,300 円（会員・認定校在校生 2,200 円）、この間いつでも、どこでも、何度でも受講できます。

第 5 回目となるオンライン「プロ技講座」のテーマは「成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー」と題し、当協会の常任理事の水谷建治氏による講座。

水谷氏は、当協会の理事を長く務められる一方、現在も数多くの飲食店を経営されています。また、飲食店経営以外にも、レストランプロデュースを始め、テレビ番組の料理や CM 撮影のスタイリング、雑誌へのレシピ提供、メニュー開発なども手がけられており、まさに食ビジネスの全方位をフィールドとする中における経験、実践してきたノウハウをこの機会に視聴することができます。

誰も経験したことのないコロナ禍は、飲食業にも直撃しました。大きくは、イートイン（店内飲食）が大きく落ち込む一方で、テイクアウトやデリバリー市場は拡大するという、消費者の行動変容はもちろん、「外食」から「中食」へシフトすることで生き残りを図ろうとする飲食店の必至の努力も見過ごせませんでした。しかしながらイートインのメニューをテイクアウトやデリバリーとして単にスライドして提供するだけでは「限界」も見えてきました。コロナ禍から 3 年が経過し、一般社会においても新しい生活様式が生まれたように、飲食業界も、まさに激動の中で生まれた新しい様式としてテイクアウト・デリバリー市場が注目を集めているのも事実ですが、当然ながら競争は激しさを増し、消費者の目も厳しくなっています。

今回の講座では、水谷建治氏が実際に自社で手掛けているテイクアウト・デリバリー事業の事例から、成功のためのノウハウを伝授いただける貴重な講座となっています。

飲食関係の方はもちろん、フードコーディネーターや料理研究家など食に関わる幅広い業種の方にも非常に参考になる講座です。一般の方々もこれら飲食業界の実情を知った上で、デリバリーサービスを受けると、今まで感じたことのない新たな発見があるかもしれません。

是非、ご視聴ください。

「プロ技講座」はこれまでは会員限定とし、活躍するフードコーディネーターが様々な“食”の現場で培った高度な技術を惜しみなく伝授する実践講座として、セミナー形式で開催してきましたが、コロナ禍をきっかけに、2021年から[動画共有サイト](#)を利用し開講しています。

これにより、会員だけでなくフードコーディネーター、広くは「食」に興味をお持ちの一般の方々も受講できるようになりました。

料金は会員 2,200 円、一般 3,300 円（税込）公開期間内は何度でも視聴できます。

会員の方は、ご自身のお仕事の気づきの場として、また一般の方々にはフードコーディネーターという資格を活かした仕事の端緒に触れる絶好の機会になることと確信しています。

#### ●講師 水谷建治氏

（株）テイスティーズ代表取締役、日本フードコーディネーター協会常任理事、FBCJ 日本フードビジネスコンサルタント協会理事、レストランプロデューサー、コンサルタント。

実家の和食店や割烹などで料理の基礎を学ぶ。高校、大学では芸術を学び、大学在学中にイタリアンレストランの店長を経験し、大学中退後渡米、帰国後 21 歳で独立。有限会社テイスティーズを設立し、ファストフードショップ、居酒屋、創作料理店、カフェ、無国籍料理店、ラーメン店、郷土料理店、バルなどの様々な飲食店を自社で多数出店。その後、レストランプロデュース事業を始め、東京に進出。多くの飲食店をプロデュースし繁盛店にする。フードコーディネーターとしてもテレビ番組の料理や CM 撮影のスタイリング、雑誌へのレシピ提供、メニュー開発なども手がけている。全国に数多くのクライアントを持つ。



#### <自社店舗>

四国・讃岐 : ぴかでり屋、讃岐地産地消高級弁当「極意」、Tasty's Deli Kitchen

瀬戸内・男木島 : DREAM CAFE

東京・赤羽 : LICAL STAND 東京バル

#### <通信販売>

讃岐の肉匠「極意」

<移動販売>

瀬戸内チキン 591

●水谷建治先生著

「いつやるか 何やるか どうやるか」について

この書籍は、昨秋、アイカローズ出版から出版された水谷氏の著書。

「コロナ禍で誰もが感じた「外食の幸せ」 長く愛され続ける店づくり 飲食業界 40 年の経験を全公開！」と題し、ご自身の自伝を通して経験した飲食業の素晴らしさ、厳しさ、無限の広がり、小気味よいリズムミカルな文章で表現されており、あっという間に読み終えてしまいます。

購入は、1,540 円(税込) ペーパーバック

Amazon の KindleUnlimited 会員 (1,000 円)



第 5 回オンライン「プロ技講座」

『成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー』概要

※詳細はこちらにアクセスください。

<https://www.fcj.or.jp/academy/4689>



講座公開期間 : 2023 年 3 月 1 日 (水) 10:00 ~ 8 日 (水) 23:59 まで

※この期間に動画共有サイトにて限定公開。期間中は何度でも視聴可能です。

受講時間 : 約 60 分

受講条件 : Vimeo で動画を視聴できる方

※事前に限定公開講座の URL をお知らせいたしますので、ご都合のよい日時にご受講ください。

講座概要 : ① 伸びる中食、テイクアウト、デリバリーのニーズ

- ② 事例紹介 1.テイクアウト
- ③ 事例紹介 2.デリバリー
- ④ 弁当宅配事業の業務フロー
- ⑤ 新規～再来店の販売促進計画
- ⑥ 成功法則のまとめ講座

受講料：会員 2,200 円（認定校在校生含む）

（税込） 一般 3,300 円※会員登録をされていない FCAJ 有資格者は一般価格となります。

お申込方法：① WEB でのお申し込みは、下記リンクにアクセスしてください

<https://ws.formzu.net/fgen/S3026819/>



② FAX または郵送でのお申し込みは、下記申込書に記載しお送りください。

FAX : 03-6228-7652

『成功する飲食店のテイクアウト・デリバリー』申込書 (FAX/郵送用)

区分	1. 会員 (会員番号 ) 2. 認定校在校生 (学校名 ) 3. FCAJ 有資格者 (会員登録なし) 4. 一般		
氏名		メール	
住所	〒		
電話		FAX	
ご希望の資料 (テキスト) 送付方法	1. PDF データ (メールでの送付)	2. プリント (郵送)	お振込み日 月 日

記載内容は、当講座のみに使用します。

特定非営利活動法人 日本フードコーディネーター協会

〒104-0061 東京都中央区銀座 1-15-6 銀座東洋ビル 2F  
TEL: 03-6228-7651 FAX: 03-6228-7652 E-mail: fcaj@fcaj.or.jp

**お申込・振込期限間：2023年2月15日（水）まで**

●特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会（略称：FCAJ）について

日本フードコーディネーター協会は、「健康的で豊かで、楽しい食生活の現実と食産業・地域社会の発展に貢献する」「フードコーディネーター」の育成に取り組みます。

そして、フードコーディネーターという職業の社会的認知の促進と地位の向上を目指すとともに、公正な資格認定を制度化し、育成プログラムを開発し、時代のニーズを的確に捉え続け、食を通じた社会貢献のための事業を積極的に推進します。

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

設 立：1994年7月

会 員 数：個人会員数 約800名

法人会員数 23社（2023年1月現在）

所 在 地：〒104-0061 東京都中央区銀座1-15-6 銀座東洋ビル2F

TEL 03-6228-7651（土日祝日を除く10時から17時）

FAX 03-6228-7652

協会関連サイト：

- ◆協会ホームページ資格試験情報 <https://www.fcaj.or.jp/exam-info/3389>
- ◆協会 facebook <https://www.facebook.com/FCAJofficial>
- ◆Youtube チャンネル <https://www.youtube.com/channel/UCNI2FZIVpJ-h7LwPJ0pPe4Q>

●この件に関するお問い合わせ先

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

〒104-0061 東京都中央区銀座1-15-6 銀座東洋ビル2F

TEL：03-6228-7651 FAX：03-6228-7652