

「頑固でわがままやけど聴く耳はもつとるで！」

# 「石窯パン工房 サフラン」の社長に聞く ～店舗拡大を支えた経営の工夫～

今から、約30年前に千葉県松戸市にて、1軒の個人店のパン屋がオープンした。オープンしてから、約15年が経過してやっと2店舗目を開店した。3店舗目からは、短期間で次々と新店舗をオープンしている。その過程において人材面や営業面に、様々な苦悩や工夫がありました。業種に関係なく、皆、最初は、小さなお店から始まったと思います。ぜひ、小川社長のお話から、日常の経営にて役立つ”何か”をつかめるのではないのでしょうか。

講師

『石窯パン工房 サフラン』  
有限会社 サフラン  
代表取締役 小川 佳興 氏



## ご紹介

1955年(昭和30) 兵庫県神戸市生まれ。大学進学時に上京。あるベーカリーでもらったパンの味が忘れられず関西のベーカリーに勤務。4年間修行後、製菓店・レストランの東京店で店長を経験した後、1986年(昭和61)千葉県松戸市に1店舗目を、オープン。現在は、北柏・松戸エリアで9店舗を経営し今年6/2(土)に、流山市西平井に「丘の上のサフラン」をOPEN。流山市内においては、他に「流山おたかの森店」・「柏の葉店(青田)」の2店舗を展開している。休日は、好きな事にまっすぐ打ち込むという性格により、プロ級の腕前という「釣り」が趣味。

開催日 平成30年10月17日(水)  
19:00～20:30(予定)

(受付開始 18:30)

場所 流山商工会館 3階 大会議室

参加費 無料(会員)  
\* 1,000円(非会員様)

人数 50名

## 講義内容

- ・パン屋を始めたきっかけ
- ・会社のコンセプト(理念)
- ・店舗拡大を図れた理由  
こだわりをもった各店舗づくり
- ・競争力を支える人材育成  
(機械化を取り入れた理由)
- ・「売れない店程対策が打てる」  
(売れるパンが良いパン)
- ・小川社長が考える  
これからの「商売」に必要なこと



セミナー 参加申込書

申込期限：平成30年10月10日

申込方法：FAXにて、ご返信(04-7158-6113) または、メールにて、件名に「商業部会セミナー申込」とご記入頂き  
下記の申込内容を office@nagareyama.or.jp へご送信願います。

事業者名		電話番号	
		FAX	
参加者名	様	様	様 他 名

必須事項：小川社長へのご質問 \*ご質問事項をご記入願います。(皆様と様々な事を意見交換行いたので、ご記入願います。)