

さば料理専門店「SABAR」のマーケティング戦略と水産・漁業分野の革新 ～情熱がマーケットを創り出す～

講師の右田氏は、2007年に「鯖や」を設立。2014年にサバ専門の料理店「SABAR」を開業。現在国内で17店舗、海外で1店舗を運営しています。2017年には、養殖を手掛ける「クラウド漁業」を設立。漁業版SPAを目指し事業展開しています。本セミナーでは、「SABAR」の立ち上げから、全社的なマーケティング戦略、クラウド漁業を含めた今後の事業展開等についてご講演いただきます。事業への想いや経営戦略を学ぶことで、自社の経営の参考にすることができます。

◆『クラウドファンディング』

情熱が資本に変わる。クラウドファンディングで、わずか14分で3,800万円調達

◆『さば料理専門店』

サバに特化した料理専門店で、僅か5年間に国内17店舗、海外1店舗を実現した経営戦略

◆『漁業版SPA（製造小売り）』

養殖を手掛ける「クラウド漁業」を設立。目指すのは漁業のユニクロ

◆『水産資源を活用した地域の活性化に向けて』

お嬢サバで高付加価値品の市場を開拓



【講師プロフィール】

1974年、大阪府大阪市出身。23歳で単身オーストラリアに料理の修行へ。現地寿司チェーン店へ就職し、24歳で工場長、その後スーパーバイザーへ。2店舗だった店舗を13店舗まで拡大させる。日本に帰国し、2007年に「株式会社鯖や」を設立。

2014年には、クラウドファンディングにより大阪市福島区に、とろさば料理専門店「SABAR」1号店をオープン。2016年JR西日本・株式会社神明と資本業務提携。現在、東京、大阪、神戸、京都、シンガポールなどに18店舗を展開。

■日時：平成31年3月22日（金） 14時00分～15時30分

■会場：焼津商工会議所 会議室

■講師：株式会社鯖や 代表取締役 右田 孝宣氏

■定員：40名

■参加料：会員無料（複数名の参加も可能です） 非会員事業所は10,000円

■申込み：下記申込書をFAXしてください。FAXがない場合は、お電話でも結構です。

■問合せ：焼津商工会議所 杉山・林 TEL054-628-6251

▲送り先FAX 054-628-6300

事業所名		TEL	
参加者名			