

コンサルティング・ プロデュース実績

飲食・美容・M&A・空輸・
地域活性・システム開発まで

企画立案から業態開発、メニュー開発、
店舗運営改善、販促、教育、製造、
FC展開、システム開発まで。
現場に深く入り込み、
成果につながる支援を行ってきました。



全 **18** 領域を収録



Gypsophila Management

支援領域と提供価値

飲食業を中心に、美容、M&A、地域活性、機内食、システム開発、FC展開まで。戦略立案だけで終わらず、商品・空間・運営・販促・教育・製造まで実行に踏み込むのが私たちの強みです。

1 主な支援領域



業態開発



メニュー開発



店舗運営改善



販促・デザイン



スタッフ教育



製造・供給



M&A・再生



システム開発・
FC展開

2 支援スタイル



現場に入り、
実行まで伴走



業態・立地・客層に
合わせて最適化



企画、商品、空間、
運営を一体設計



写真・販促物・
ブランディングまで対応



導入後の定着支援・
改善提案も継続

3 18の実績領域

1. ウェディングレストラン・フランス料理・バンケットハウス
2. 和食バイキング
3. 炭火焼居酒屋・日本料理店
4. イタリアンダイニング
5. ファストフード形式のカフェ
6. ケーキショップ
7. 和風イタリアン料理店
8. ANA 地方路線向け機内食
9. 上海万博での日本料理店出店・運営

10. エステティックサロン
11. M&A・事業再生
12. 仕出し料理店のメニュー開発
13. デザイン・広告代理店機能
14. お節料理のプロデュース
15. ヘアーサロン
16. 料理旅館風居酒屋
17. 飲食店向けシステム開発
18. 某カフェチェーンFC全国出店プロデュース参画



戦略立案



商品開発



空間演出



運営改善



販促支援



定着化

実績領域 01-03

多様な飲食業態に対するプロデュース実績



01

ウェディングレストラン・ フランス料理・バンケットハウス

上質な空間演出と特別感のある料理体験を軸に、宴会・婚礼・レストラン利用を見据えた業態設計を支援。ブランドイメージ、導線、メニュー構成、利用シーンの設計まで総合的にプロデュース。

主な支援ポイント



業態設計



空間演出



メニュー構成



利用シーン設計



02

和食バイキング

和の雰囲気と品揃えの豊かさを両立させ、回遊性、陳列、提供オペレーション、客単価づくりを最適化。家族利用から団体需要まで対応する食体験を設計。

主な支援ポイント



和の空間



商品陳列



回遊性



オペレーション改善



03

炭火焼居酒屋・日本料理店

炭火の臨場感、会食・宴会需要、和食の安心感を組み合わせた店舗づくりを支援。商品構成、盛り付け、客席の使い方、現場運営の改善まで一体で対応。

主な支援ポイント



商品構成



客席設計



宴会需要対応



現場改善

実績領域 04-06

空間演出・商品構成・提供導線までを含む支援

04 イタリアンダイニング

料理の世界観と空間デザインを一致させ、食事時間そのものが魅力になる店舗づくりを支援。メニュー構成、照明や内装の印象、客席の雰囲気までトータルで設計。



世界観設計 / メニュー開発 / 空間演出 / ブランド表現



05 ファストフード形式のカフェ

気軽さと提供スピードを両立するカフェ業態として、導線計画、商品選定、オペレーション、テイクアウト対応を含めた業態づくりを支援。



導線設計 / 迅速提供 / カフェ業態 / テイクアウト



06 ケーキショップ

テイクアウト需要やギフト需要を意識し、売場の見せ方、商品バランス、スイーツの魅力訴求を最適化。店舗イメージと商品価値が伝わるショップづくりを支援。



売場演出 / 商品構成 / ギフト需要 / スイーツ訴求



Gypsophila Management

実績領域 07-09

専門性の高いプロジェクトへの対応実績

07 和風イタリア料理店

和の親しみやすさとイタリアンの楽しさを融合し、幅広い客層に受け入れられる店舗づくりを支援。内装、商品構成、見せ方、サービス導線までを一体で整えました。

和洋融合

客層拡大

商品構成

店舗演出



08 ANA 地方路線向け機内食

地方路線で提供される機内食のメニュー開発を担当。献立の企画提案にとどまらず、実際の調理・製造・供給まで担い、限られた提供時間や機内サービス条件に合わせた商品づくりを行いました。味・見た目・食べやすさ・品質安定・衛生管理を高い水準で両立させ、継続提供できる体制づくりにも関与しました。

対応範囲：メニュー開発 / 調理 / 製造 / 供給 / 品質管理



09 上海万博での日本料理店出店・運営

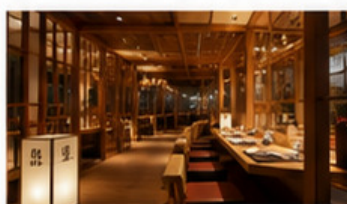
2010年上海万博において、日本料理店の出店プロデュースと店舗運営を担当。現地規制、食材調達、異文化対応、スタッフ教育など多面的な課題に対応し、半年間で経常利益3億円という実績につなげました。

海外出店

異文化対応

店舗運営

収益化



実績領域 10-12

飲食以外の業態や再生案件にも対応

10 エステティックサロン

上質感と安心感が求められる美容業態に対し、店舗イメージ、サービス導線、顧客体験の見せ方までを整理。リピートにつながる空間づくりとブランド表現を支援しました。



ブランド表現



空間演出



顧客体験



美容業態



11 M&A・事業再生

後継者不在企業の再生支援、バス・タクシー会社のブランド再構築、酒卸会社や飲食店の再生、町おこし案件にも参画。事業の見直しから現場改善、ブランド再設計まで幅広く対応しました。



事業再生



ブランド再構築



現場改善



地域案件



12 仕出し料理店のメニュー開発

会席、弁当、仕出し料理など、持ち帰り・配達・会食需要に対応する商品開発を支援。見栄え、食べやすさ、季節感、製造効率を踏まえたメニュー設計を行いました。



会席・弁当



商品開発



季節感



製造効率



実績領域 13-15

販促・季節商品・人材育成まで含む支援

13 デザイン・広告代理店機能

メニュー提案だけでなく、写真撮影、パンフレット制作、販促物デザイン、印刷までをワンストップで対応。商品の魅力を伝えるための見せ方と販促導線をトータルで整えました。



写真撮影



パンフレット



販促物



印刷対応



14 お節料理のプロデュース

年末需要を見据えたお節料理の試作、商品構成、見映え、販売展開の検討まで支援。季節商材としての魅力と収益性を両立させる商品づくりを進めました。



季節商品



試作開発



商品構成



販売展開



15 ヘアーサロン

サロンの雰囲気づくりだけでなく、スタッフ教育やOJT、接客品質の向上まで支援。技術だけでなく、居心地や信頼感を高める運営面の改善にも取り組みました。



スタッフ教育



OJT



接客品質



サロン運営



実績領域 16-18

現在性の高い支援領域と多店舗展開支援

16 料理旅館風居酒屋

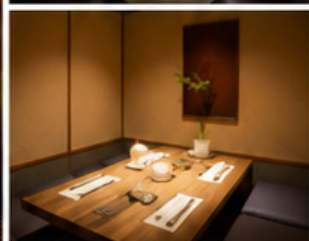
料理旅館のような落ち着きと上質感を取り入れた居酒屋業態として、空間の見せ方、料理の魅力訴求、会食利用に適した店舗づくりを支援しました。

和の上質感

会食需要

空間演出

商品訴求



17 飲食店向けシステム開発

飲食店・仕出し業向けに、受注、顧客管理、仕込み、配送、請求、POS、売上管理など、現場オペレーションに即したシステム開発を実施。業務の見える化と効率化を支える仕組みづくりに取り組んでいます。

受注管理

仕込み

配送

POS

売上管理



18 某カフェチェーンFC 全国出店プロデュース参画

某カフェチェーンのFCによる全国出店プロデュースに参画。多店舗展開を見据え、業態標準化、オペレーション整備、商品表現、出店支援など、スケール可能な仕組みづくりに関与しました。

FC展開

標準化

出店支援

多店舗運営

