

2016年6月8日

報道関係者各位 一瀬邦夫ステーキアカデミー開校  
説明会取材のご案内

## “肉の学校”ステーキアカデミー ステーキ繁盛店創りのすべてを教えます。

### ◆ 説明会

6月14日(火)17:00~19:00(受付開始 16:30)

株式会社ペッパーフードサービス（本社／東京都墨田区・代表取締役社長 CEO／一瀬邦夫）では、この度、『一瀬邦夫ステーキアカデミー』を開校します。本アカデミーはステーキ店を開業させ、繁盛店を作り上げる事ができるよう、4週間のカリキュラムで知識と技能教育をするとともに、オプションで開業支援、開業後の繁盛店創り支援も用意しています。

開講に先立ち、6月14日に説明会を開催します。つきましてはご多忙の折とは存じますが、ご取材頂きます様お願い申し上げます。なお、大変お手数ではございますが、ご出席の際は別紙申込書、またはメールかファックスにて、6月13日(月)までにお申し込みくださいますようお願いいたします。

### 《ステーキアカデミー説明会》

【日時】 2016年6月14日(火)

【場所】 (株)ペッパーフードサービス 本社3F大会議室  
東京都墨田区吾妻橋 3-3-2〒530-0041

【概要】 16時30分 受付開始  
17時00分 学長・一瀬邦夫による開講説明  
講師陣紹介  
質疑応答  
19時00分 終了

### ◆肉で、業界と社会に貢献

一瀬邦夫ステーキアカデミーは、いきなり！ステーキ、ペッパーランチを開発した、(株)ペッパーフードサービス社長一瀬邦夫が、その起業経験、経営経験をもとに、独立志望者の幸せな人生を手助けができればとの想いで創立するものです。

独立希望者のセカンドライフ支援を行うとともに、未だ日本に根づいていないステーキ文化の定着、ステーキレストランマーケットの創出を目指します。

### ◆繁盛店創りの全てを教えます。

最も大切なのは開業後です。ステーキアカデミーはステーキを焼く技術だけでなく、ステーキレストラン開業と繁盛店づくりに必要な知識と技術の一切を教えます。製造と物流の現場も見て頂きます。

# News Release

ニュースリリース

**PFS** 株式会社 ペッパーフードサービス

## ◆カリキュラム

### ・基礎知識と機能の修得

ステーキ店開業のために必要な知識と技術を身につけて頂きます。  
研修センターでの訓練に加え、実際の営業店舗での実習を含みます。

### ・開業準備から開業まで

独立開業するために必要な知識について修得して頂きます、  
各種手続きから開業実務までを指導致します。

### ・開業後の店舗経営

繁盛店実現のための知識、開業後の運営、経営に必要な知識について  
習得して頂きます。

## ◆期間（4週間）

第1期 7月11日～8月4日

第2期 8月15日～9月9日

第3期 9月12日～10月12日

## ◆費用

240,000円（税別） ※食材含む、包丁等購入費別途

**肉の学校**

2016.7.11 (mon) **開校!!** (4週間プログラム)

繁盛店開業支援  
一瀬邦夫ステーキアカデミー TEL. 03-6674-7634

入校申し込み、お問い合わせは  
下記の番号へお願いいたします。  
東京都墨田区西葛巻3-3-2

株式会社 ペッパーフードサービス  
PEPPER FOOD SERVICE CO., LTD.

詳しくは研修センターまでお問い合わせ

## 一瀬邦夫ステーキアカデミー開校 説明会取材申込み

6月13日(月)までに

以下をご記入のうえ、FAXにてご返信いただきますようお願いいたします。

※メールでのお申し込みは、kawano@pepper-fs.co.jp まで下記項目をご連絡ください。

貴社名： \_\_\_\_\_

ご担当媒体名： \_\_\_\_\_

ご芳名・ご出席人数： \_\_\_\_\_ 様（ \_\_\_\_\_ 名様）

TEL： \_\_\_\_\_

E-mail： \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

撮影あり（スチール／ムービー）

撮影なし

↓ご要望や質問等あればご記入ください

(株)ペPPERフードサービス 広報担当 川野・原

TEL. 03-6859-9203 FAX. 03 - 3625 - 925 kawano@pepper-fs.co.jp

**FAX: 03-3625-9250**