

報道関係者各位

株式会社favy

2022年11月22日（火）

【11/26(土)13時～】費用55万、準備期間20日！

副業で飲食店を起業した社員が登壇するセミナーを開催

全国にシェア型レストランを展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨 巧、本社：東京都新宿区）は、2022年11月26日(土)13時より、飲食店を起業してみたい方向けのオンラインセミナーを開催します。



### 【セミナー概要】

本セミナーでは、当社が運営するシェア型レストラン『宮崎ひなた横丁』にて飲食店を出店している齋藤尚司さんにご登壇いただきます。齋藤さんは、飲食業界で勤務した経験のないサラリーマンでありながら、準備開始からたった20日、開店までの費用総額は55万円で『宮崎デカ盛りの店』を開店。シェア型レストランであれば、飲食店での勤務経験がなくても、飲食店を回転できると実感したそうです。

再現性のある飲食店の開店方法、出店するまでの準備、そして費用に関してを具体的にお話しいただく予定です。

開催日：2022年11月26日（土）13:00～14:00

会場：zoom（参加用URLは、開催当日までにメールでご案内します。）

参加費用：無料

<メインコンテンツ>

- ・ 開店までの実際の流れ
- ・ 出店までの費用の詳細
- ・ 『宮崎ひなた横丁』のご紹介

<参加申し込みURL>

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd4Kccm-2UUKNP3XAGOAQsxTGX6CJSjwb0KFWnWBpGXVEpfVQ/viewform>

## ■セミナー開催背景

新型コロナの影響で、飲食業界は打撃を受け、閉業せざるを得ない飲食店が増加しています。一方で、飲食店起業へ挑戦したい方の数は一定数いて、初期費用がかかることがネックになっている人が多いということがわかってきました。

そんな中favyは、初期費用20万円で飲食店起業ができる場所「シェア型レストラン」を2019年から提供しており、現在では全国1都4県まで広がっています。当時より、「起業」や「副業」をする場所として活用していただく想定をしていました。

「起業」としてシェア型レストランをご活用いただく方がほとんどの中、先月オープンした『宮崎ひなた横丁』では、飲食業界で勤務した経験のないサラリーマンである齋藤尚司さんが「副業」として、準備開始から20日、総額55万円で飲食店をオープンさせています。

なぜ短期間でお店をオープンできたのか、かかった費用の内訳など、入居者である齋藤さんからお話しいただくことで、皆さんにシェア型レストランへの出店を具体的にイメージしていただければ幸いです。当日、齋藤さんはご自身のお店『宮崎デカ盛りの店』から生配信していただきますので、お店を内見してみたいという方もぜひご参加いただければと思います。

## ■齋藤尚司さんプロフィール



『宮崎デカ盛りの店』店主

サラリーマンとして都内のIT企業で働きながら、宮崎県宮崎市にあるシェア型レストラン『宮崎ひなた横丁』に『宮崎デカ盛りの店』を出店。

飲食業界未経験ながら、準備開始からたった20日、開店までの費用総額は55万円で開業することに成功。

現在は、お店で料理を提供しながら、都内のIT企業の仕事を宮崎の自宅からリモートで行っている。

## ■関連Webサイト

・ 宮崎デカ盛りの店

<https://dekamori.favy.jp/>

・ 宮崎ひなた横丁

<https://redine.jp/miyazaki>

・ シェア型レストラン入居ご検討の方へ

<https://redine.jp/recruiting/LP001>

## ■株式会社favyについて

会社名：株式会社favy

代表取締役社長：高梨巧

所在地：東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

設立：2015年7月

資本金：1億円

コーポレートサイト：<http://www.favy.co.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：080-4475-4577      Email：pr@favy.co.jp