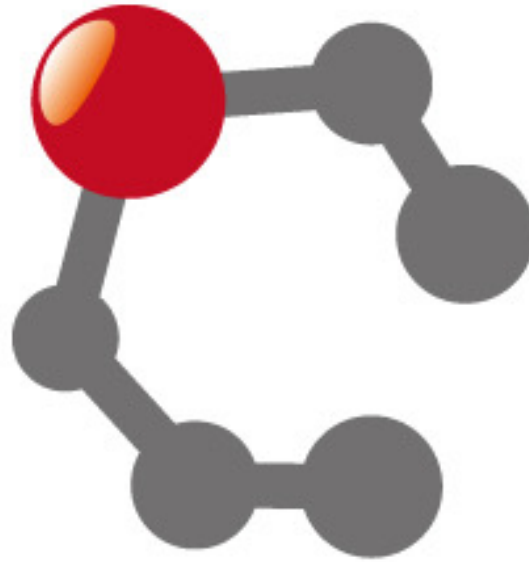




CANVAS

～会社概要～

ABOUT US 社名の由来

【CANVAS】

CAN(できる)+**VAILD**(効果的な・根拠のある・確かな)+**SERVICE**(サービス)

私たちCANVASは有効かつ根拠のあるサービスを提供し
地域社会・お客様にとって必要とされるプロフェッショナル集団を目指すことを
事業におけるモットーとしています。



LIVE • FISH • MARKET



手切りロース

かちかつ

KACHI-KATSU

じげもん ちゃんぽん



小伝馬町

ちょいおでん

CHOIODEN



やきとり家

太陽の鳥

本場広島



TAKASAGOMARU

お好み焼き & WINE



六本木

阿波屋

地鶏・地魚・地野菜



LAMB ROCK

ラムロック

羊焼肉



ABOUT US 企業理念

【経営理念】

気づきを極め、豊かな未来を
～気づきの気づき～

【ビジョン】

必要とされる人づくり
必要とされる店づくり
必要とされる会社づくり

【ミッション】

Needsを捉え、Wantに応え、三位一体で
ハッピーサイクルを生み出す

【クレド】

対応力

- ・お客様最優先の言動
- ・「すぐやる」を徹底する
- ・意見を素直に受け入れよう

チャレンジ

- ・自分自身に目標を設定して朝礼で発表する
- ・サプライズで相手を喜ばせよう
- ・自ら率先して予算達成と昇進を手に入れよう

挨拶

- ・目を見て笑顔で元気良く
- ・気持ちよく伝わるかが重要
- ・チームワークに欠かせない事

心構え

- ・店と自分をピカピカに
- ・好奇心を持って
- ・毎日新しいおもてなしを見つける
- ・言い訳をしない

責任

- ・結果を出すまでやりきる
- ・自分の事より周りを優先しよう
- ・コスト意識はオーナーシップ



ABOUT US 人材育成①

【三位一体型の人材育成】

MARKETING

マーケットのニーズの変化に対応し
商品・サービスを提供できるスキル

マーケティング

MANAGEMENT

時代のニーズを具現化するための
管理・仕組み作りのスキル

マネジメント

技

TECHNIQUE

質の高い料理・サービスを
提供できるスキル



レシピ・原価計算書

レシピ・原価計算書									
品名	単位	数量	単価	原価	売上	粗利	粗利率	備考	写真
握り寿司	個	10	100	1000	1500	500	33%		
刺身盛り	皿	1	800	800	1200	400	33%		
天ぷら	皿	1	600	600	900	300	33%		
焼肉	皿	1	1200	1200	1800	600	33%		
ラーメン	皿	1	400	400	600	200	33%		
うどん	皿	1	300	300	450	150	33%		
蕎麦	皿	1	350	350	525	175	33%		
和食	皿	1	1000	1000	1500	500	33%		
洋食	皿	1	1000	1000	1500	500	33%		
デザート	皿	1	200	200	300	100	33%		
飲み物	杯	1	100	100	150	50	33%		
合計									



お客様、地域社会に必要とされる息の長い店舗運営



ABOUT US 人材育成②

【極みシステム】



マーケティング・マネジメント・調理技術についてスマホやタブレットで
スタッフ誰もが、いつでもどこでも閲覧できるクラウド上マニュアル共有システム



極みシステムによる店舗運営ノウハウを
FC・コンサルティング先にも提供



ABOUT US 事業① 店舗運営

神奈川

やきとり家 太陽の鳥 横浜センター北店
じげもんちゃんぽん 横浜センター北店
湘南パンケーキ 丸井ファミリー海老名店
肉×肉ガーデン 横浜店(夏季限定)
板前バル FC小田原店

埼玉

湘南パンケーキ 所沢店
じげもんちゃんぽん 所沢店

海外

板前バルFC韓国ソウル店

福岡

SUSHI板前バル LIVE・FISH・MARKET 福岡island eye店
板前バル 海鮮定食&浜焼き食堂 福岡island eye店
じげもんちゃんぽん 福岡island eye店
湘南パンケーキ 福岡island eye店

東京

板前バル 東京グルメゾン店
板前バル 品川シーズンテラス店
板前バル LIVE・FISH・MARKET 新宿店
板前バル LIVE・FISH・MARKET 日比谷グルメゾン店
板前バル FC大崎店
手切りロースかちかつ 品川シーズンテラス店
湘南パンケーキ 府中店
ちよいおでん 小伝馬町店
じげもんちゃんぽん 赤羽店
TAKASAGOMARU 大崎ブライトタワー店
鯨しんかわ RC新川店
BAR ORIGIN RC銀座店
ちゃんこ藤善丸 RC茅場町新川店
じげもんちゃんぽん&咖喱 RC品川シーズンテラス店
羊焼肉 Lamb Rock PD銀座店

千葉

湘南パンケーキ Loharu津田沼店
板前バル/じげもんちゃんぽん屋の陣 RCE印西牧の原店

大阪

湘南パンケーキ 大阪ベイトタワー店



ABOUT US 事業② 飲食店コンサルティング

【FC・RC加盟】

商品開発・提供からマネジメントまで、更なるバリューアップを図ります。
集客の為に魅力的な店舗を作るだけでなく、
FCオーナー様がしっかりと利益を出していただける独自のシステムを用意！

【コンサルティング】

根拠あるデータを基に、分析・計画・実行・測定と
マーケティング理論に基づく緻密な経営戦略の立案・実行により、
お客様が想定する目標へと導きます。
スタッフ教育・店舗マネージメントなど、育成分野へのサポートも行う。

- ①事業開発・業態プロデュース
- ②経営改善コンサルティング
- ③商品・物流開発
- ④店舗物件紹介
- ⑤商業施設等のプロデュース
etc.

【こだわりの仕入れルート】



こだわりの地魚

全国各所より直接仕入れ
すべて「板前バル」に合わせた直接取引をお
願っています。



こだわりの地野菜

全国の新鮮野菜を特別ルートで手配して戴
いております。



こだわりの地鶏 阿波尾鶏

全国シェアNo.1
株式会社丸本(徳島県)
株式会社丸本とのパートナーシップにより
高品質で新鮮な阿波尾鶏の仕入れと共に独
自の商品開発を行うことができます。



店舗売り上げアップ
飲食店の開業支援
飲食店の経営支援
スタッフ教育

【FC募集中】



【新時代へのチャレンジ】

五島列島で朝獲れた鮮魚を
ドローンで長崎空港へ

長崎空港からJAL便で
羽田空港へ空輸

当日午後にはお店に到着！
新鮮な魚介をその日に
お召し上がりいただけます。



ABOUT US 事業③ ECサイト



ONLINE SHOP

OPEN!



2020年に板前バルのオンラインショップをOPEN!

オリジナルのドレッシングを販売。

2021年よりAmazon、楽天でもECサイト開始。

生本マグロや銀鰯の西京漬など

本格的な板前の味がご家庭でも手軽に楽しめるようになりました!



ABOUT US 事業④ お弁当・外販事業



【JR東京駅 駅弁】

【JAL空弁】



【東京オリンピックJOC関係者弁当】

【デリバリー】

板前が作るオリジナルサラダ



【デリバリー・テイクアウトお弁当一覧】



ABOUT US メディア掲載

※各種メディア多数一部抜粋

板前バル
品川シーズンテラス店

和食、洋食、白米、ワイン、
多様なメニューを揃えるバル

名物 焼酎料理
焼酎の魅力を最大限に引き出す
名物料理を揃える。焼酎の魅力を最大限に引き出す。名物料理を揃える。焼酎の魅力を最大限に引き出す。

板前バル
品川シーズンテラス店

和食、洋食、白米、ワイン、
多様なメニューを揃えるバル

名物 焼酎料理
焼酎の魅力を最大限に引き出す
名物料理を揃える。焼酎の魅力を最大限に引き出す。名物料理を揃える。焼酎の魅力を最大限に引き出す。

リーダーに聞け！
株式会社 CANVAS

これまでの経験と、これからの経験は違う仕事になる。

リーダーに聞け！
株式会社 CANVAS

これまでの経験と、これからの経験は違う仕事になる。

信久 正 (ニッポン放送) x 土屋 守 (日本経済)
ブラジリアンフーリングハイボールを味わう
氷点下のハイボールが生み出す
新たな食とのマリアージュ

清々とした爽やかなブラジリアンフーリングの酸味がハイボールと
アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。

信久 正 (ニッポン放送) x 土屋 守 (日本経済)
ブラジリアンフーリングハイボールを味わう
氷点下のハイボールが生み出す
新たな食とのマリアージュ

清々とした爽やかなブラジリアンフーリングの酸味がハイボールと
アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。アサヒビールが独自の調製したハイボールを飲む。

いまヒットするヒントがある！
大注目★繁盛店

板前バル 銀座店

いまヒットするヒントがある！
大注目★繁盛店

板前バル 銀座店

月刊食堂 2015 6

メニュー設計の達人

月刊食堂 2015 6

メニュー設計の達人

板前バル

技が光る料理を高くコストで楽しむ
今年6月28日に誕生した新エリア「東京グルメ」の一角にオープン。バルの名にふさわしく、気軽に食事を楽しめる。自家製のワイン醬油で、食す刺身や、雲丹のせ焼きあわび」など、創作料理が人気に納得。

板前バル

技が光る料理を高くコストで楽しむ
今年6月28日に誕生した新エリア「東京グルメ」の一角にオープン。バルの名にふさわしく、気軽に食事を楽しめる。自家製のワイン醬油で、食す刺身や、雲丹のせ焼きあわび」など、創作料理が人気に納得。

FOOSTA FC

板前バル

板前による本格和食を、間近で。誰もが気軽に楽しめるありそうでなかった日常使いの和食バル。

FOOSTA FC

板前バル

板前による本格和食を、間近で。誰もが気軽に楽しめるありそうでなかった日常使いの和食バル。

いまヒットするヒントがある！
大注目★繁盛店

板前バル 銀座店

いまヒットするヒントがある！
大注目★繁盛店

板前バル 銀座店

「板前」を軸にした新・和食バル

27坪・月商1000万円の大繁盛

「板前」を軸にした新・和食バル

27坪・月商1000万円の大繁盛

「板前」を軸にした新・和食バル

27坪・月商1000万円の大繁盛

「板前」を軸にした新・和食バル

27坪・月商1000万円の大繁盛

ABOUT US フォトグラフィ



ABOUT US 企業情報

・会社名：株式会社CANVAS（キャンヴァス）

・所在地：東京都千代田区岩本町3-9-17

スリーセブンビル4F

・代表取締役：本間保憲（ホンマヤスノリ）

・設立：2011年4月1日

・資本金：10,000,000円

URL:<https://www.canvas2011.com/>

