

500社以上のデザインディレクション実績



メニューを 制するものは経営を制す!!

メニューデザインで変わる利益の裏側大公開!!

注文の8割がメニューで決まる!メニューにできること5選

CSもESも業績も、指南書で解決!

接客スキル×メニューブックの考え方

マル秘!メニューの作り方

最新のメニューノウハウ

「注文の8割はメニューで決まる」と言われるほどメニューは重要な営業ツールです。接客スキルとメニューの連携による業績アップ法や、最新のメニュー制作ノウハウをお伝えします。「CSもESも指南書で解決!」を軸に、お店の強みを引き出すメニュー作りの秘密。お店の未来を変えるチャンス是非ご活用ください。

Profile

500社以上のメニューディレクション、デザイン収益改善事例各種「月刊食堂」「外食産業新聞」等多数掲載。外食チェーン店にて、サービスマネージャーとして勤務した経験を活かし、飲食店専門のデザイン会社「(株)メニューデザイン研究所」で約17年間勤務(約10年間は取締役営業本部長として従事)。

2020年5月に飲食店専門のクリエイティブ会社「SAKIAJI(現:サキアジ株式会社)」を立ち上げ、代表を務める。飲食店における、先味、中味、後味の中でもデザインで表現できる先味(SAKIAJI)・お店のウリやコンセプトを消費者に伝え、世の中から「食べたら旨いと分かる」という店主を無くすことを使命に起業。

2025年9月タイ(パタヤ)にて法人設立

2025年11月大阪西天満にて会員制bar nodeを立ち上げ。

サキアジ株式会社 代表取締役

株式会社ザ・ノード 代表取締役

the node patya 代表

一般社団法人レストランテック協会 顧問

NPO 法人居酒屋甲子園 常任理事

一般社団法人楽花成の会 副会長



サキアジ株式会社
代表取締役 谷口 泰崇氏

2026年 5月20日(水)

受付14:00~14:30~16:00

場所	ウインクあいち903 名古屋市中村区名駅4丁目4-38 9F		
会費	ナゴム会員	7,000円(懇親会費含む)	2人目以降セミナーのみは2,000円
	ビジター	11,000円(懇親会費含む)	2人目以降セミナーのみは4,000円
懇親会	16:30~		

出席の登録はこちら



申込締切 5月13日(水)

NAGOMU

詳しくはホームページをご覧ください。

NAGOMU(ナゴム) 🔍 検索

お問い合わせ

TEL・FAX 052-837-3065

info@nagomu.com

https://www.nagomu.com

