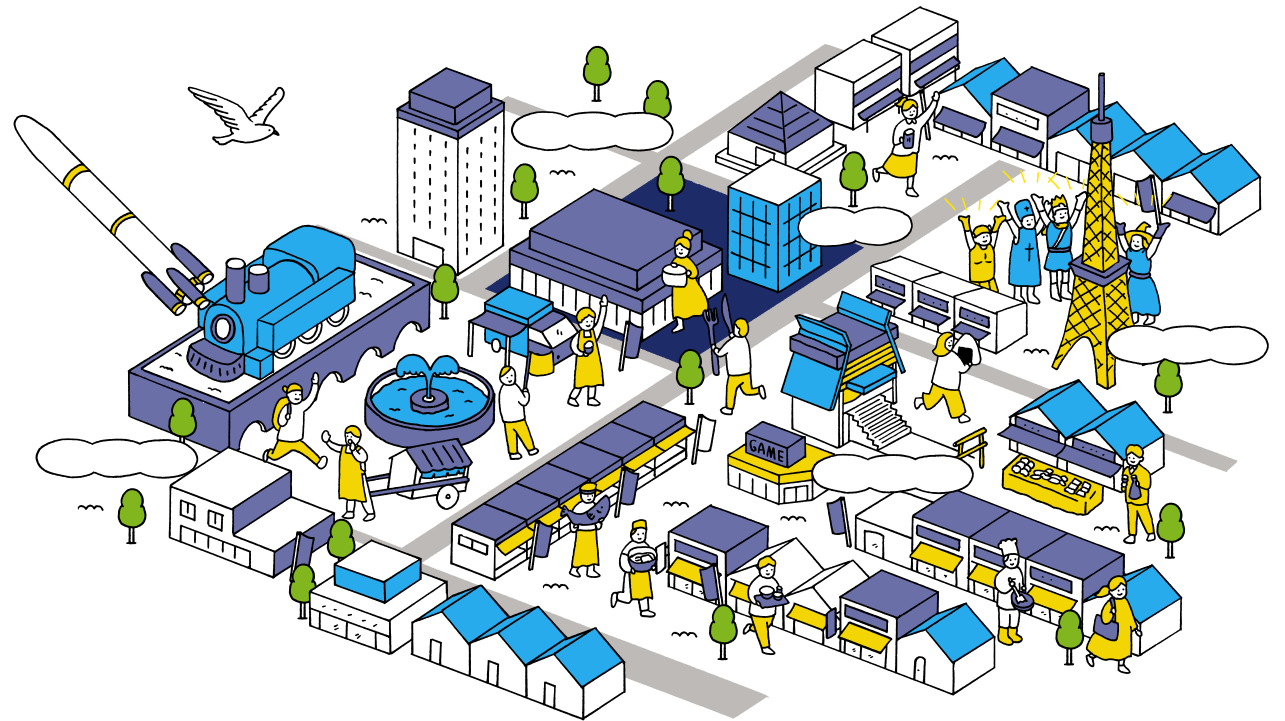


# MINADEIN



# 私たちが描く、 食とまちづくり。



**MINADEIN**

## 職務経歴書

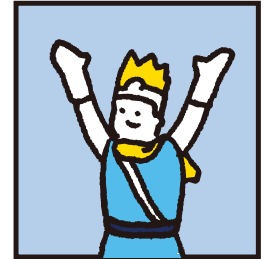
フリガナ カブシキカイシャ ミナデイン

社名 株式会社 ミナデイン

設立年月 2018年7月2日

従業員数 40人

※アルバイト・業務委託等を除く



MISSION

まちに個性を。

VISION

人間味あふれる社会。

### 事業内容

#### 地方創世

ニュータウン・オールドタウンや公園、道の駅などで象徴的な業態開発を行い、地域のまちづくりに取り組む。

#### 地域密着

銀座・新橋・虎ノ門エリアにて全て違う業態・店名で多店舗を展開し、都会のまちづくりに取り組む。

#### 食文化の保全

全国各地の絶やしたくない絶品メシのレシピを、変わらぬ味を再現する食堂・お届けするECサイトや、消えてしまった名店の味を復活させる活動に取り組む。

世に送り出した  
ブランド数

**25** ブランド



TV出演数

**36** 件



その他メディア  
出演数

**107** 件





代表取締役  
**大久保 伸隆**



1983年生まれ。千葉県出身。大学卒業後、不動産会社を経て、2007年エー・ピーカンパニー入社。店長などの現場から事業部長などを経て、2012年取締役営業本部長に就任、東証マザーズ上場、東証一部への市場変更を経験し、2014年に副社長就任。アルバイトをやる気にさせる独自の取り組みは「カンブリア宮殿」などに紹介される。2018年6月に退社。同年7月にミナデインを設立し、代表取締役に就任。「まちに、個性を。」というビジョンのもと、『烏森百菓』（東京・港区新橋）、『飛鳥山公園 APRON MARK』（東京・北区王子）などを経営。飲食店の経営を通じて、日本各地のまちづくりのプロデュースにも携わる。独自の経営モデルは『ガイアの夜明け』で紹介される。著書に『バイトを大事にする飲食店は必ず繁盛する』（幻冬舎）



社外取締役  
**山中哲男**

2008年、事業開発・戦略立案・アライアンスなど事業創造に関わる支援を行う株式会社インプレス（現：トイトマ）を創業し、代表取締役社長に就任。同時期、米国ハワイ州にて米国での事業開発支援にも従事する。支援実績として丸亀製麺ワイキキ店がある。2019年、東京大学医科学研究所と独占ライセンス契約を結び、ヒト組織由来の幹細胞の研究・製造・販売をするヒューマンライフコード株式会社の社外取締役に就任。経済産業省特許庁 I-OPEN 有識者委員、国土交通省公的不動産活用アドバイザー、大阪・関西万博2025で、経産省、内閣官房、博覧会協会と連携して発足した事業化支援プロジェクトチームのサプリーダーを務めており、まち開発に伴うランドデザインの設計、ファイナンススキームの構築、プレイヤーのアサインを行っている。

## MISSION

# まちに個性を。

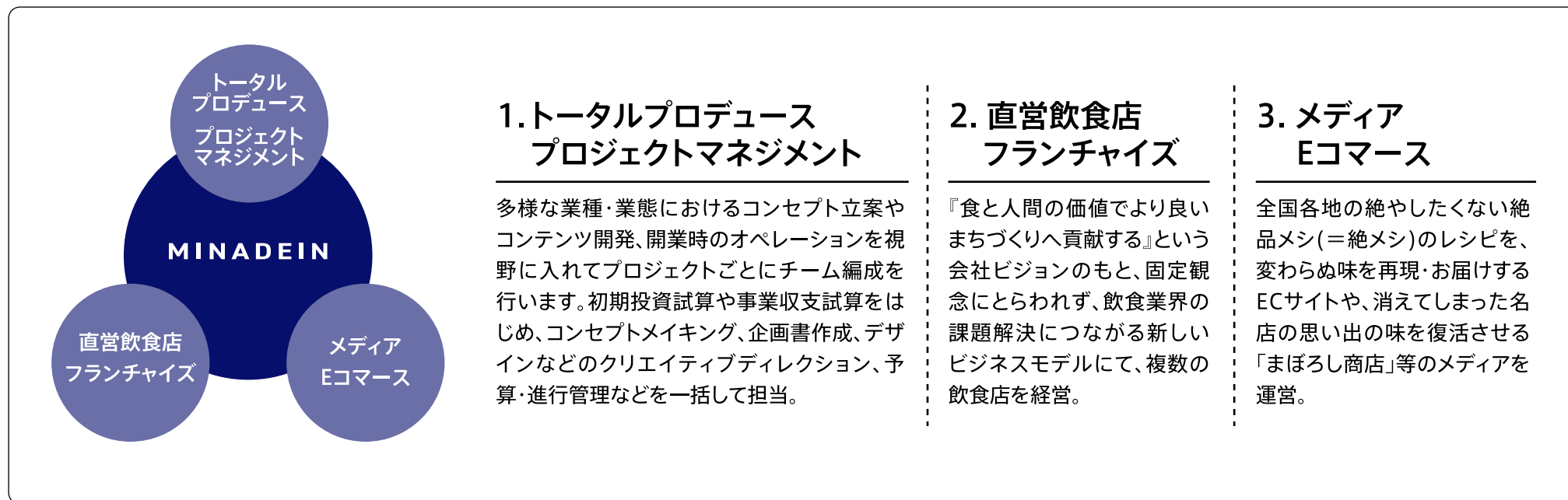
## 理念

# 食と人間の価値で より良いまちづくりへ貢献する。

## 会社概要

会社名	株式会社ミナデイン
設立	2018年7月2日
所在地	〒105-0004 東京都港区新橋2-15-5
従業員数	社員40人／PA150人
代表取締役	大久保伸隆
社外取締役	山中哲男
事業内容	直営飲食店・フランチャイズ事業／メディア・Eコマース事業 トータルプロデュース・プロジェクトマネジメント事業





## 地方創生

ニュー・オールドタウン、公園、道の駅などで象徴的な業態開発、地域と連携したプロジェクトマネジメント、イベント企画。



## 地域密着

広域新橋圏(銀座、新橋、虎ノ門)で、全て違う業態・店名でドミナント出店。



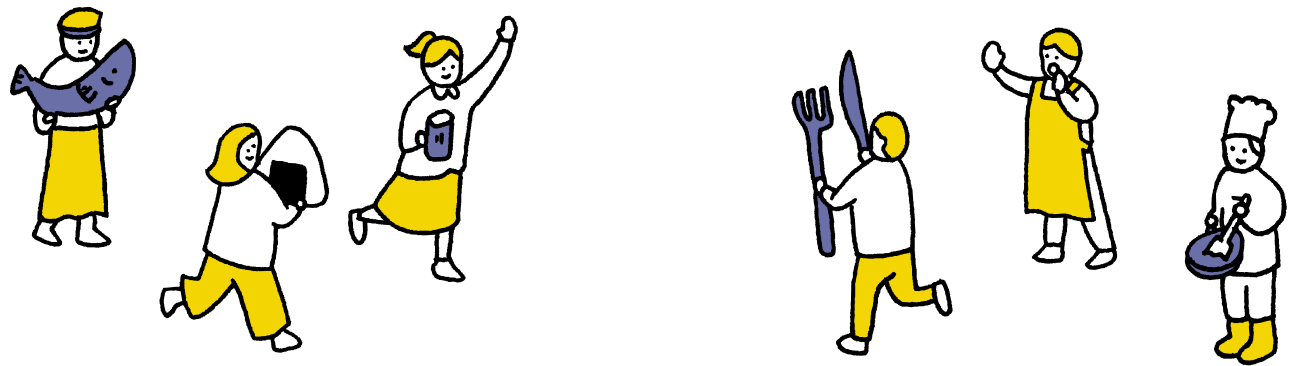
## 食文化の保全

店舗、卸売、Eコマース、Webメディア運営など地域の名店のレシピを引き継ぎ、食文化の保全活動。



# 取り組み事例: 地方創生

ニュー・オールドタウン、公園、道の駅などで  
象徴的な業態開発、地域と連携したプロジェクトマネジメント、イベント企画。

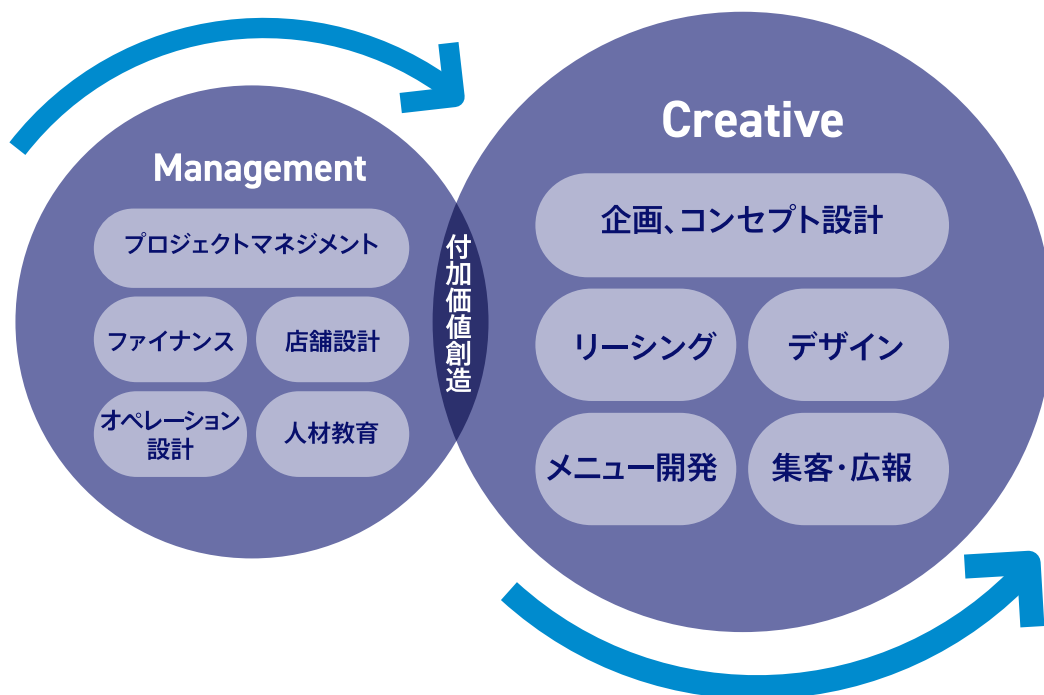


**MINADEIN**

ミナデインは、**地域のコミュニティづくり** を強みとした ソフトデベロッパー です。

プロジェクトごとの最適なチームづくりによる幅広い業務領域

速さと質を両立させる実施体制



不動産デベロッパー、行政と連携し、様々なプロジェクトに取り組んでいます。

公園



トップシェフレピのファミレス  
飛鳥山公園「APRON MARK」

業態 ピクニック&カフェレストラン



- ・ピクニック(テイクアウト) & カフェレストラン(イートイン併設)  
公園内の豊かな時間を演出する二業態
- ・トップシェフ、パティシエ、バリスタなど日本最高峰の才能と業態開発
- ・オープン後からアンケートを取り、住民と共に商品開発

●無料の離乳食

『はじめてのご馳走シリーズ』

赤ちゃんの栄養バランスを  
考えて作られた離乳食を無  
料で提供しています。



●渋沢栄一札

新紙幣になる渋沢栄一が居を構えた飛鳥山公園ならではの  
企画。お子さまへ配布するお札です。集めると素敵な景品と  
交換できます。



道の駅



長野食材のアンテナショップ  
長野県 たてしな湖畔  
「APRON MARK」

業態 ピクニック&カフェレストラン



- ・ピクニック(テイクアウト) & カフェレストラン(イートイン併設)  
湖畔の道の駅という特殊立地の豊かな時間を演出する二業態
- ・観光案内所、ホテル併設と連携した店舗づくり
- ・地元企業と様々な連携をしながら業態開発
- ・直売所の廃棄野菜などを有効活用した商品開発







## 自宅から一番近いレストラン 千葉県八千代市 「NEIGHBOR FOOD PLACE」

業態 直売所&カフェレストラン

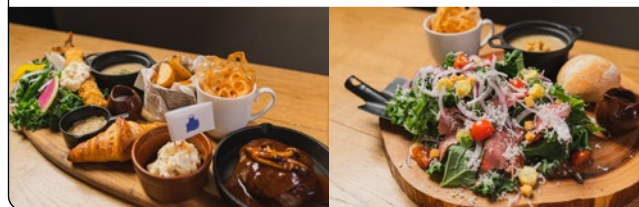
- ・米本団地内にレストランをオープン。  
高齢化、孤食化、買い物難民、コミュニティの分断など、  
さまざまな課題解決を目指す
- ・レストラン内に、直売所機能・防災拠点機能を併設
- ・URグループ日本総合住生活様、  
NPOわか様と連携をとり持続可能な店舗に
- ・弁当宅配やワークショップ・イベントなどを実施



## 農家直送レストラン 千葉県佐倉市「里山transit」

業態 ユニバーサルレストラン

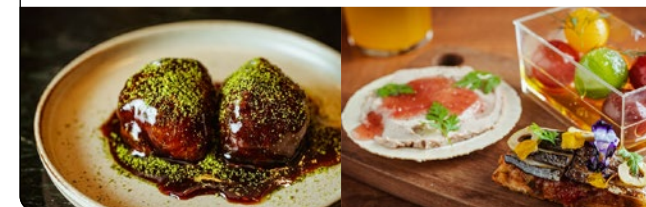
- ・人口約2万人の住民全てに満足いただく、  
ユニバーサルな空間、商品
- ・余野菜(後の廃棄野菜)などの  
農業・環境問題と向き合う「里山リサイクル」
- ・地域の農家さんからお店まで  
野菜を運んでもらう「持参自消」システム
- ・大手デベロッパー山万と業務提携を締結、  
街づくり・価値づくりの役割分担
- ・お客様の選挙を元に商品開発をするコミュニティデザイン



## 勝手にアンテナショップ 茨城県水戸市「食堂H E Y！」

業態 ビストロ

- ・よそものの目線で茨城の魅力を表現する、  
勝手にアンテナショップ
- ・新たな郷土料理を研究、将来的に独自の食文化に
- ・食材大国茨城の食材を活かした調理法の提案
- ・トップシェフが茨城の食材を元にレシピを考案
- ・大食の代理店機能として、  
県内に散らばる名店メニューを提供



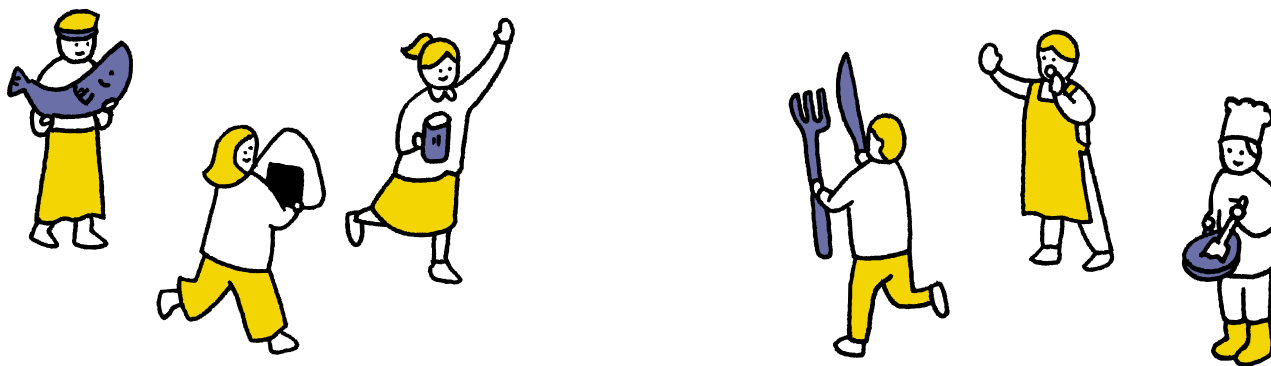




誰もが利用しやすい「ユニバーサルデザイン」を意識した店舗デザインを行っています。

# 取り組み事例: 地域密着

伝統と革新が交差する、政治・行政、娯楽・観光、ビジネスが交差する商業地  
広域新橋圏(銀座、新橋、虎ノ門エリア)で、全て違う業態・店名でドミナント出店。



**MINADEIN**







# 取り組み事例:地域密着(新橋)

MINADEIN



## トップシェフレシピのセレクトショップ STANDBYMi

業態 立ち飲み

- ・星つきトップシェフレシピのメイン料理
- ・料理長はミシュラン二つ星レストランで10年間修行
- ・ひとりでもみんなでも楽しめるミニサイズの商品設計
- ・メイン・デザート以外は少人数で多種類を楽しむ「ピンチョス」スタイル
- ・仕込みを重く、営業人員はコミュニケーションに集中



米澤 文雄シェフ  
(No Code)

河島 英明シェフ  
(TRES)

大士橋 真也シェフ  
(CRAFTALE)

## 名店のセレクトショップ 烏森百薬

業態 居酒屋

- ・自家製メニュー5品を除く食材は、専門店から完成品を購入
- ・完成品の仕入れにより、商品の品質／食材廃棄／労務環境の改善に成功
- ・質が高く飽きのこない定番商品で、来店頻度の向上
- ・2階のドリンクを貸切セルフ式を導入し、無人化による生産性の向上
- ・ドリンク比率を高める、客層の間口が広い内装デザイン



### 烏森珈琲

日曜・祝日不定期のみ姿を現す、スペシャルティコーヒーを提供する本格喫茶。



## トップシェフレシピのフレンチ中華屋台 屋上屋台中華りんりん

業態 屋台

- ・星つきトップシェフレシピのメイン料理
- ・料理長はミシュラン二つ星レストランで6年間修行、かつ祖父が町中華
- ・おひとり様でも楽しめる小皿街中華。



## 食材調達女将のお店 新橋二丁目九番地らんとたん

業態 小料理屋

- ・女将自身が市場や釣りなどで食材を調達
- ・食材調達女将の小料理屋としてブランディング
- ・その他料理は、最も大衆的な食文化である特徴的な家庭料理を提供
- ・お客様やスタッフの家庭料理レシピを月代わりで



# 取り組み事例: 地域密着

MINADEIN



銀座

## はじめての乾杯 新橋銀座口ガード下 THE赤提灯

業態 赤提灯



- ・お酒離れが進む若者に赤提灯の良さを伝える。
- ・20歳の身分証明書を提示すると、“はじめての乾杯体験”ができ、「本当に美味しいお酒」を知ってもらう。

 **Timee** スキマバイト  
タイミー協力店

アルバイト全員が、「タイミー」で募集したスポットワーカー。  
独自カリキュラムで、未経験スタッフも安心して働けて、  
飲食業で即戦力になれるスキルが身に付くオペレーションを構築しました。



虎ノ門

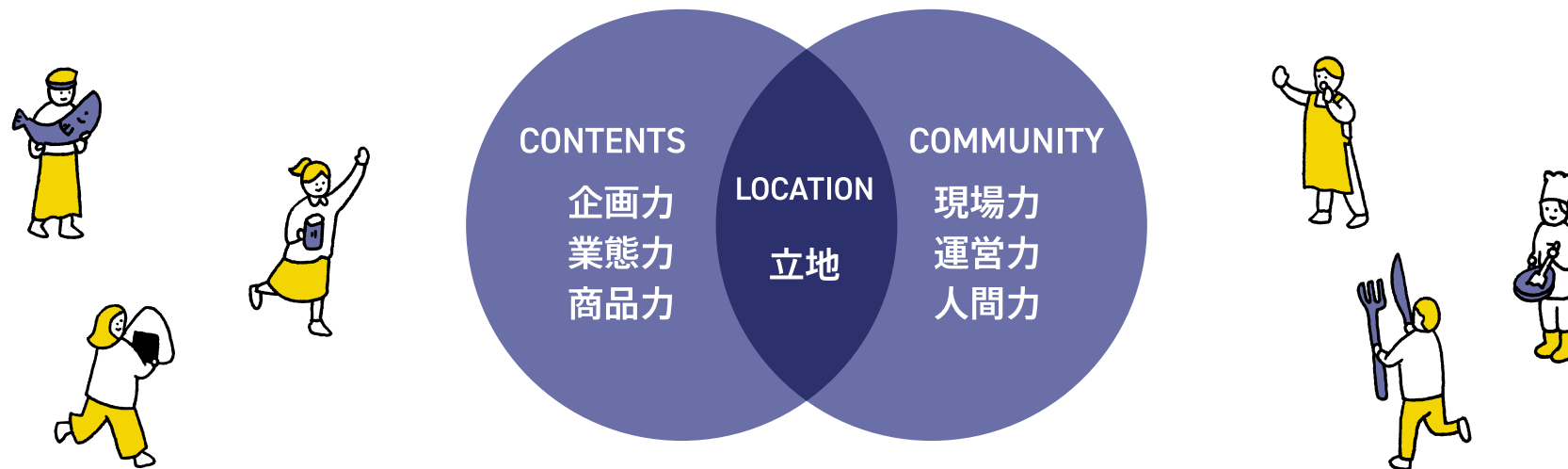
## 辿り着かない家庭料理 虎ノ門ヒルズ 日常茶飯時

業態 和食・日本料理



- ・お米が主役の和食料理店。
- ・日本食の良さを改めて感じてもらうメニューと、時間を提供する。
- ・様々なシーンで利用できるバリアフリー設計。





まちに最短距離で  
影響力を残せる特殊な

地域に長期的に  
コミットする

チェーン店では表現できない  
地域性を活かした

立地

×

人

×

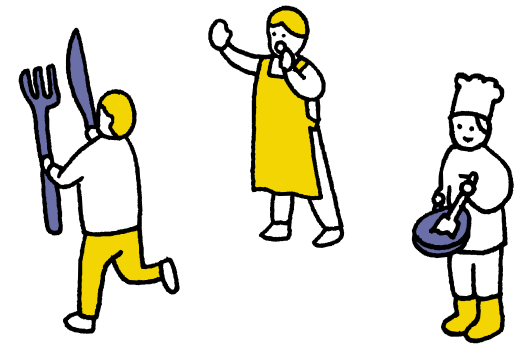
業態



3つが組み合わせることで、  
一時的な**TREND**だけではなく、まちに根付く**BRAND**に成長します。

# 取り組み事例: 食文化の保全

店舗、卸売、Eコマース、Webメディア運営など  
地域の名店のレシピを引き継ぎ、食文化の保全活動。



**MINADEIN**





絶やすには惜しい絶品メシを守る

絶メシ食堂  EC  食堂

お取り寄せ 絶メシ

- ・地域の老舗からレシピを伝授してもらい、売上の3~5%をお店に還元する仕組み。
- ・再現したメニューは、「烏森絶メシ食堂」(店舗)やECで販売。



閉じた名店のレシピを復活させる

まぼろし商店  メディア

- ・情報収集目的のwebメディアを運営。
- ・売上の一部はまぼろし店の店主に還元し、将来的には店舗を出店。店主・ファン双方が嬉しい構造。

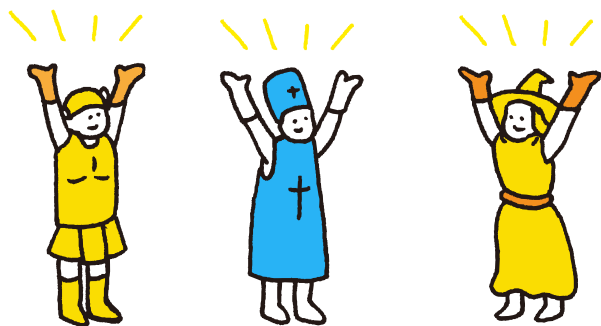
プロジェクトの仕組み

1. まぼろし店のレシピを保存
2. まぼろしのレシピを再現
3. まぼろし店の店主へ還元
4. まぼろし店を次世代へ承継





# ミナデインの強み



## メディア出演、取材

創業5年間の取材回数  
(うちテレビは36回)

# 143回

ガアの夜明け **DayDay.** news every. **FNN** フライムオンライン 日本経済新聞 読売新聞



## 業態開発



直営 **12店舗**

ライセンス  
**3店舗**

プロデュース  
**9店舗**

## 著書

バイトを大事にする  
飲食店は  
必ず繁盛する  
リピーター獲得論

2016年3月 幻冬舎新書



## 受賞歴

2013年4月 おもてなし経営企業選(経済産業省主催)

2016年2月 働きがいのある会社ベストカンパニー(GPTW)

# 株式会社エー・ピーカンパニー時代から現在まで、 多くのメディアに取り上げていただいています。

## 飛鳥山公園

- PFI事業者として出店。
- 北区、大日本コンサルタントと連携してイベントを開催。



## 道の駅たてしな

- 観光協会と連携
- 直売所の運営経験
- ホテルの食事なども提供



## 不動産時代(代表大久保)

- 仲介、売買の経験
- 地主訪問営業の経験



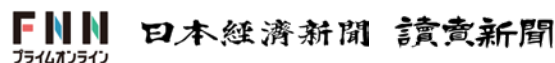
## エーピーカンパニー時代(代表大久保)

- 行政や地域と連携した企画
- 社員～組織マネジメント経験
- 産地連携、バイヤーの経験



## メディアリレーションズ

- 創業5年間での取材回数125回
- うちテレビは30回
- 運用SNSの総フォロワー数:21,700人  
↳ 告知可能



## 実施体制の徹底

- 各専門分野のパートナー
- トップシェフとの人脈
- 地方の名店レシピを使用
- 既存店売上前年比超えの現場運営



**MINADEIN**

