

# 串カツチェーン店の店舗設計士に聞く



## 設計施工デザイン無料相談会

主催：一般社団法人デザインプラム設計企画 東京マスターデザイン株式会社

### 【 知っておきたいコト 】

- ◆ 予算に合った店舗の作り方
- ◆ 業態に合った店舗デザインの考え方
- ◆ より良い施工会社の選び方
- ◆ 設計から開業までスケジュール
- ◆ 営業開始後のメンテナンスや修繕 etc.



### 相談申し込み



### 【 相談するメリット 】 店舗設計実績 470店舗以上 (2015 ~)

- 事業計画書に必要な工事概算金額が算出できます。
- 設計施工を考慮した現実的な最短の開業日を提示します。
- 厨房設備容量に関してアドバイスします。



- ・ 電気、ガス、水道、排気、給気... 設備容量は足りていますか？
- ・ 飲食店舗に見合った賃貸借契約内容ですか？
- ・ 外部サインデザインはどのようにお考えですか？
- ・ お知り合いに施工会社さんいらっしゃいますか？

お待ちしております！



東急池上線「洗足池駅」徒歩1分

場所：デザインプラム設計企画 洗足池事務所  
〒145-0064 東京都大田区上池台 2-31-10 井上ビル 2階  
※井上書店横の階段から2階へお上がり下さい

主催：一般社団法人デザインプラム設計企画  
東京マスターデザイン株式会社



インストラクター / 設計士 鶴岡 李樹  
2013年、23歳でミャンマー連邦共和国で飲食店を2店舗立ちあげる。2015年、IKUMA DESIGN入社し大手串カツチェーン店の設計業務に従事。2016年ニューヨークに渡米しライティングデザインオフィスのSGF Associates inc.で照明設計監理兼営業マネージャーとしてプロジェクトを担当。2022年に(一社)デザインプラム設計企画設立。現在も年間100箇所以上の物件調査に同行し、飲食業態の出店開発と設計、監理業務を統括。タコス屋「KINGYO TACOS BROOKLYN」オーナー