

# 中古品のリバイ スロ厨房 **HIT**

飲食店サポートプランナー

**{ Head office/Regeneration center }**

1156-152 Tamanochi, Kasai-shi, Hyogo, 679-0107, Japan  
Tel.0790-47-2256 Fax.0790-47-2257 FreeDial.0120-14-0319

**{ Himeji store }**

1151 Ota Taishi-cho, Ibo-gun, Hyogo, 671-1511, Japan  
Tel.079-275-0811 Fax.079-275-0812 FreeDial.0120-27-5082

**{ Harima store }**

2-2-1 Minaminozoe Harima-cho, Kako-gun, Hyogo, 675-0150, Japan  
Tel.079-437-2377 Fax.079-437-2477 FreeDial.0120-35-0319

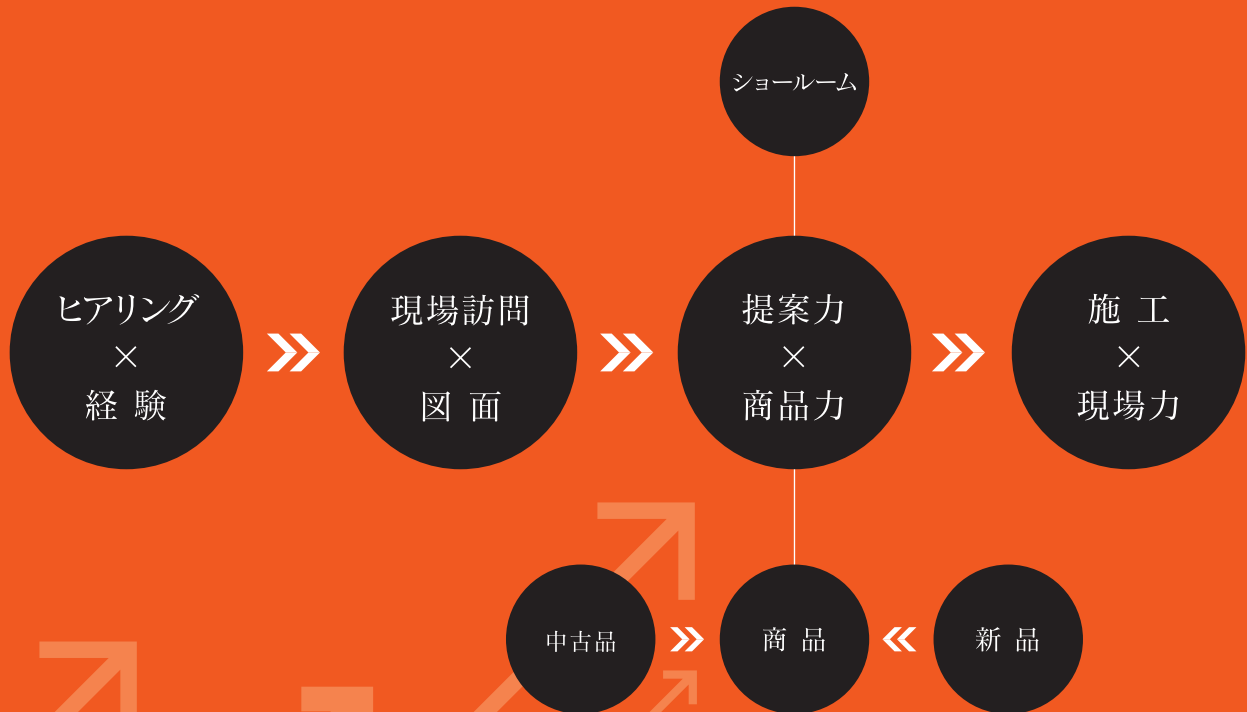
**{ Takamatsu store }**

773-2 Kamifukuokacho, Takamatsu-shi, Kagawa, 760-0077, Japan  
Tel.087-813-2260 Fax.087-813-2270 FreeDial.0120-81-0319



「理想のお店」を二人三脚で創っていく。  
飲食店オーナーのベストパートナーを目指して。

20年以上にわたり、飲食店に携わりサポートしてきた私達は、  
厨房のプロとして高い技術力とノウハウでお客様の悩みを解決し  
飲食ビジネスの成長をサポートします。





ヒア

## お客様の一番近い存在へ

私たちの仕事はお客様のお話を聞く事から始まります。

飲食店を始めるにあたり、いろいろなお客様の背景があります。独立をされる方、店舗を拡大される方、異業種から飲食事業を始められる方。それぞれに心配事や相談事があると思います。どのような機器が必要なのか、レイアウトはどうしたらよいか、想定している予算で開業が可能かどうか。ひいてはお店が繁盛するかどうかという不安もあります。

そのような不安と同時にどのようなお店を実現し、どのような料理を提供したいのかなどのご要望もあります。まずはその中身をしっかりと聞かせてください。

お客様の様々な想いをヒアリングし、そのイメージを的確にとらえる事により、『理想のお店』を一緒に作り上げていくことをプロ厨房ヒットの基本姿勢としています。このように一人ひとりのお客様と真摯に向き合い、お客様にとって最良のお店になるように、私たちのこれまでの経験や知識を生かして一緒に解決していけるように取り組んでまいります。

× リ  
経 験  
グ

満足度の高い  
厨房作りの  
ために

# 現場訪問 × 図面



厨房作りの第一歩は実際の店舗となる現場への訪問から始まります。

店舗と厨房スペースの採寸から始まり、空調や換気フードなど既存設備の確認や給排水設備やガスの配管などの確認に加えて電気設備の確認も行います。現場訪問では図面作りの元となるデータを収集していきます。

お客様の現場環境を私たちが熟知しておくことは非常に重要です。お客様から提供された情報だけでは見えてこなかった部分が現場訪問によって明らかになることが多くあります。お店作りの資金が潤沢であればお金をかけて理想のお店や厨房を作ること可能ですが、そうでない場合においては既存の設備を最大限に活かし、オープン時にはここまでを目指し、その次の段階でここまで目指すといった計画を立てる必要があります。そのためにも現状の把握が、お客様と一緒に「理想のお店を二人三脚で創っていく」ための第一歩にもなります。



## [厨房の立体図面]

収集したデータをもとに、プロ厨房ヒットが長きにわたり蓄積してきた過去の施工事例を参考に、お客様からのヒアリングの情報にも配慮しつつ厨房の3D図面を作製いたします。

その過程で私たちが大事にしているのはお客様の動きやスタッフさんの動きを想像し尽くすこと。家具のように簡単に配置換えができない厨房機器においては、厨房プランの計画は入念に行う必要があります。

3D図面があることでお客様も完成した厨房のイメージがしやすく、その後の打ち合わせも非常にスムーズに進めることが可能となります。

満足度の高い厨房作りのためには単なる平面図だけではなく、お客様にも意見を出していただける分かりやすく立体化された3D図面の作製が非常に重要であると考えています。



## [プロ厨房ヒットの商品力]

中古品

再生工場メンテナンスされた安心の中古厨房機器を見積りに加えることで予算の調整が可能。



新品

厨房メーカー各社の新品を取り扱うことで、機器ごとにメーカーの選定が可能。



## お客様の想いを『カタチ』にする

お客様の想いやご要望をいかに『カタチ』にすることができるのか。ここがプロ厨房ヒットとしての真価が問われる部分となります。

このことを常に考えて提案図面の作製と見積書の作成に取り組んでいます。前段階でヒアリングさせていただいたお客様のご要望を100%反映させるわけではありません。それでは単なる御用聞きの仕事となってしまいます。いろいろなお客様の厨房作りに携わってきたからこそ、私たちは単なるお客様の御用聞きにはいけないと考えています。

私たちの仕事はお客様のお店が繁盛して笑顔になっていただくことです。そのためにもお客様のご要望は最大限配慮しつつ、私たちの経験や知識を生かしたご提案をさせていただきます。

## [ショールーム]

2019年に姫路店に設置したショールーム。ここでは実際の厨房の雰囲気をつかんでいただくだけでなく、飲食業界の困り事を解決してくれる機器を展示しています。テストキッチンとしてご利用いただくことも可能です。



## [製図チーム]

厨房のプランが決まればCADを使って必要な図面の作製を行います。担当営業を通じて製図チームがサポートいたします。

- 機器リスト表
- 機器寸法図
- 平面図
- 衛生設備図
- 機器番号図
- 電気設備図 など



# お客様の夢の実現に向けて

私たちは施工業者と打ち合わせを重ね、工事の途中で現場の進捗状況を確認をしながら搬入設置と施工に向けて準備を行います。

新品は納期に間に合うように発注し、中古品は動作状況の再確認を行います。搬入経路が狭くそのままの搬入が困難な場合は事前に商品の一部を解体することもあります。

いろいろな現場を知り尽くしているからこそ臨機応変に対応できる現場力を培ってきました。

厨房の計画の段階で精度の高い図面を作製して現場を進めているので、想定外の出来事は起こりにくいのですが、もし起こったとしても今までの経験により柔軟に対応しております。



# 現場 施工×力



## [アフターサービスについて]

プロ厨房ヒットの仕事は商品を販売して設置が完了したら終わるわけではありません。

お客様にお渡す商品は安心して長くお使いいただけるようにメンテナンスを行っておりますが、それでも不具合や故障が生じることもあります。

プロ厨房ヒットでは中古厨房機器に対しては最大で6ヶ月間の保証をご用意しております。

期間中の不具合や故障に対しては迅速に対応しております。保証期間を過ぎた商品や当社でご購入いただいていない商品の故障もご相談ください。

私たちは商品とセットで『安心』もお客様にお届けしたいと考えています。



# 結果は 想いの総量

{ 代表取締役社長 高見 昌也 }

## 『結果は想いの総量』

これは私が座右の銘としている言葉です。仕事でもプライベートでも当てはまります。結果が伴わないのは想いが足りないということになり、逆に結果が伴ったのであれば想いがそれだけ強かったということになります。中途半端な想いでは当然ながら満足のいく結果を得ることはできません。当たり前すぎる言葉ですが、考えなくてはいけいないのは『強く想っていたのに結果が伴わなかった』というパターンです。この場合、人はよく言い訳を述べることに終始しがちですが、本当に強く想っていたのかを再度自問自答してみる必要があると思います。やはり「結果は想いの総量」となることに気付くのではないのでしょうか。

厨房作りにおいてもこの言葉が当てはまります。限られた予算の中でかけるべき予算、削るべき予算、繁盛店へ導くための投資と考えるべき予算など資金的な側面に加えて、理想の厨房に対して妥協すべきところ、こだわるべきところと考えていくポイントはたくさんあります。その考え続けるというスタンスを「想い」ととらえれば、その「想い」を強く持つことで完成した厨房がベストではなくとも、その時点での諸条件や制約の中では最良だったと思える厨房が完成するのではないのでしょうか。

私たちの仕事は直接お客様と接する営業チームと、間接的にサポートする後方支援のチームがあります。いずれの場合においても私たちはお客様の店舗が繁盛して笑顔であふれることを強く想い、これからも飲食店オーナー様のベストパートナーであり続けられるよう日々精進してまいります。

## BE TOGETHER AS ONE 一致団結



### [店舗情報]

〒671-1511 兵庫県揖保郡太子町太田1151  
Tel.079-275-0811 Fax.079-275-0812  
FreeDial.0120-27-5082  
E-mail : himeji@pro-chubo.com  
営業時間 : AM9:00~PM6:00

姫路店

〒679-0107 兵庫県加西市玉野町1156-152  
Tel.0790-47-2256 Fax.0790-47-2257  
FreeDial.0120-14-0319  
E-mail : office@pro-chubo.com  
営業時間 : AM9:00~PM6:00

本社  
再生センター

〒760-0077 香川県高松市上福岡町773-2  
Tel.087-813-2260 Fax.087-813-2270  
FreeDial.0120-81-0319  
E-mail : takamatsu@pro-chubo.com  
営業時間 : AM9:00~PM6:00

FC  
岡山店

高松店

〒675-0150 兵庫県加古郡播磨町南野添2丁目2-1  
Tel.079-437-2377 Fax.079-437-2477  
FreeDial.0120-35-0319  
E-mail : harima\_contact@pro-chubo.com  
営業時間 : AM9:00~PM6:00

播磨店

FC  
淡路島店

## 企業理念

- 社員の幸せを追求し その家族にも感謝を忘れない
- 地域の飲食店に貢献出来るよう お客様との信頼関係を構築する
- 良質の中古厨房を扱う使命を忘れず その仕入れと再生の日本一を目指す

### { 会社概要 }

商号 株式会社 ライズアップ  
役員 代表取締役 高見昌也  
取締役 高見秀行  
取締役 大橋伸彦  
設立 平成16年12月  
資本金 1,000万円  
従業員 20名  
取引銀行 姫路信用金庫  
日新信用金庫  
播州信用金庫



企業HP



プロ厨房ヒットHP



Instagram



Facebook

### { 沿革 }

平成9年 高見秀行 兵庫県加西市で総合リサイクルショップ諏訪商会を創業  
平成11年 家庭用品専門店として「リサイクルショップヒット福崎店」オープン  
平成14年 業務用品専門店として「リサイクルショップヒット播磨店」オープン  
平成15年 「リサイクルショップヒット福崎店」閉店  
平成16年 有限会社ライズアップとして法人化  
平成19年 中古厨房機器専門店として「プロ厨房ヒット姫路店」オープン  
リサイクルショップヒット播磨店を「プロ厨房ヒット播磨店」に名称変更  
平成25年 香川県に「プロ厨房ヒット高松店」オープン  
平成27年 岡山県に初のFC店「プロ厨房ヒット岡山店」オープン  
平成30年 加西本店を同市内にて移転  
令和元年 姫路店にショールーム（テストキッチン）を導入  
令和2年 加西本店を再生工場化し本格稼働を始める  
令和3年 FC店「プロ厨房ヒット淡路島店」オープン  
株式会社ライズアップに組織変更  
資本金を1,000万円に増資  
高見昌也 代表取締役就任

