



Food Business Consultant  
association of Japan

TOYAMA HIROYUKI

遠山 啓之

toyama@fbcj.jp

一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会  
理事（スタッフ教育、教育システム構築担当）  
株式会社プレジャーカンパニー / サービスマネージャー  
サービスマネージャー、スタッフトレーナー

略歴：

1973年生まれ杏林大学社会科学部卒業後、小劇団に入り俳優を目指す。デザイン会社を経て、  
2000年 株式会社グローバルダイニングに入社。モンスーンカフェ恵比寿店の店長、G-ZONE 銀座店、代官山店の店長を歴任。  
レガート、ステラートのディナーレストランを経て、2013年9月 株式会社プレジャーカンパニーに入社。  
サービスマネージャーとして、接客の理論化や仕組み作り、教育の仕方の教育、組織作りなどを担当。  
2015年1月から2018年3月まで、日本外食新聞内で、接客や教育を文章化した記事「サービスのチカラ」を執筆。  
2019年1月に「サービスのチカラ 店長マネジメント編」を出版。社外セミナーや学校での臨時講師など、活躍の場所は多岐に渡る。  
エコール社東京 非常勤講師、DD グループ サービスグランプリ 審査員、スパイスワークス サービスコンテスト 審査員。

実績、業績：

某ビール会社 営業部向け 業界セミナー、株式会社トレタ 社内研修臨時講師  
株式会社インフォマート 社内セミナー、外食フェスタ パネルディスカッション  
PJ パートナーズ ビジネスマナー研修・ウェイター研修  
インフォマート・トレタ・プレジャーカンパニー 3社合同主要都市セミナー 東京・札幌・名古屋・大阪・福岡  
ナッティスワンキー 店長向け研修、株式会社ロット 店長向け研修 店長向け選抜研修  
国際ホテル・プライダル専門学校 業界セミナー、東京ウェディング&プライダル専門学校 業界セミナー  
大宮スイーツ&カフェ専門学校 教師向け業界セミナー、台湾飲食企業向け 接客セミナー  
2018年東京・2019年東京/大阪 焼肉ビジネスフェア&居酒屋ジャパン内 セミナー  
株式会社 MS&Consulting 内 経営者向けセミナー アルバイトスタッフ向けエース育成塾、現場アドバイザー  
千葉県 医療研究会 チーム作り研修、小田原短期大学 臨時講習（社会人になる心構え  
ぐるなび大学 2018横浜・2019東京/新潟 講演  
など

著書、執筆：

サービスのチカラ（日本外食新聞）記事執筆 2015年～2018年  
サービスのチカラ 店長マネジメント編（日本外食新聞）2019年1月  
サービスのチカラ 接客編（日本外食新聞）2020年1月