



Food Business Consultant
association of Japan

SANO YUMIKO

佐野 由美子

sano@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（ホスピタリティ・人材育成コンサルティング担当）

株式会社カメラア 代表取締役
ホスピタリティコンサルタント

略歴：

1960年 横浜生まれ。生命保険会社に新卒入社、法人向け営業を経験。1990年 30歳で独立。レストラン業界のコーディネーターとしてシェフや料理人、サービス支配人たちとの人脈を築く。NY、ヨーロッパ、香港などのレストランを視察し、その後（株）東洋軒のレストランで店長として働く。1996年 譚彦彬シェフと共に「赤坂璃宮」を開業。2018年まで常務取締役としてブランディング、集客、接客役として勤務。
その間2000年に（株）カメラアを設立。店舗プロデュース、人材教育、コンサルティングを請け負い、特にサービス指導、ホスピタリティ教育が専門分野。近年は外食グループ会社、商業施設内レストランの店長・リーダー研修の委託が多数。日本フードコーディネーター協会 常任理事。おもてなしマエストロ認定講師。
2017年一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事

業績：

1996年 「広東名菜 赤坂璃宮」の開業プロデュース
1997年～中国料理「謝朋殿」（10店舗）の顧問
1998年 名古屋マリオットアソシアホテル「梨杏」開業コーディネーター
1996年 「ウェスティンホテル東京」 ブライダルコーディネーター
2003年 六本木ヒルズ「66 ダイニング」開業プロデュース
「社会文化功労賞」受賞（中国茶）
2011年 「エグゼクティブフードコーディネーター」の授与
2012年 「広東名菜 桂翠」開業プロデュース（ホテルグリーンタワー幕張）
2018年 「HUB」全店舗の店長研修の講師
「新宿タカシマヤ「レストランパーク」全店舗の店長研修の講師
2019年 「全国旅館選手権」の審査員
これまでの講演、セミナー、研修の実績は全国で350回以上。
（外食企業グループ、サービス関連企業、商工会議所、地方自治体など）

著書：

2008年「リピート率10倍アップの飲食店繁盛術」