

リアル&オンラインのハイブリッド開催

第一部 セミナーは
オンラインでも配信!



三方よし
SANPO-YOSHI

飲食店勉強会+経営者懇親会

商品開発セミナー+ 経営者懇親会

年に2回行っている飲食店繁盛会・饒田共催の飲食店勉強会。

今回は初のリアル & オンラインのハイブリッド開催です。

コロナも5類になって、飲食店を取り巻く経営環境も変わってきました。

今回は商品開発をテーマに勉強会を開催します。

また懇親会も開催しますので、ぜひリアルで飲食店経営者同士、
講師の笠岡先生も交えて情報交換しませんか？

2023年

11月8日

水 15:30~

開催



プログラム内容

第一部 セミナー ① 60分

リアル

商品開発は料理人でなくてもできる!

オンライン

集客できるウリの商品の開発手法と事例解説。

セミナー内容

- どの商品を看板商品にするか? 選択基準とは?
- ウリの商品の開発事例解説
- 料理人でなくてもできる! 商品開発の定番の公式とは?
- 価値情報とストーリーを創り商品に組み込む方法
- 売れる商品名を考える5つのポイント
- 素人でも上手に撮影できる写真撮影の5つのポイント
- 盛り付け・見た目のポイント

息抜き (セミナー後半に実施)

*リアルのみ

伸長しているサワーカテゴリー!

NIGITAオリジナルサワーシロップ先行お試し試飲。

近日発売
開始予定

第二部 懇親会 ② 120分

*リアルのみ

参加者とセミナー講師による飲食店経営者懇親会。

第一部セミナーについて

商品開発は料理人でなくてもできる!

集客できるウリの商品の開発手法と事例解説。

~ 商品開発を共に考えてほしいスタッフの方も一緒に ~

「料理人じゃないから商品開発は無理……」

あなたはどのように思っていますか? 実は商品開発は料理人でなくてもできるのです。

「料理人じゃないのに商品開発ができるの?」

と思われるかもしれませんが、本当です。なぜなら集客できる商品開発には、商品開発の公式があるからです。

この公式さえ知っていれば、あなたも商品開発ができるようになります。セミナーのお話を聞いた直後から、あなたも商品開発脳に切り替わることでしょ。

ぜひ商品開発を一緒に考えてもらいたいスタッフも一緒にご参加ください。

講師 笠岡はじめ

- 飲食店コンサルタント
- シニア販売促進士

1970年生まれ。「一般社団法人 販売促進士日本フードアドバイザー協会」の代表理事。飲食店コンサルティング会社「株式会社 飲食店繁盛会」の代表取締役。



石油会社・飲食店・IT企業・飲食店経営会社などを経て飲食店コンサルティング会社「飲食店繁盛会」を設立。全国の飲食店の売上・利益を上げる。また日本の飲食店だけでなく、中国や台湾、UAE等の飲食店のコンサルティングやプロジェクトを手掛けている。

著書

- ・売れまくるメニューブックの作り方(日経BP社)
- ・繁盛飲食店にする1分間セミナー(同文館出版)等

主催



三方よし
SANPO-YOSHI

事務局

- 一般社団法人 販売促進士日本フードアドバイザー協会
- 株式会社 饒田 株式会社 飲食店繁盛会

開催日時 2023年 11月8日(水)

15:30開始(開場15:00)

第一部 * 15:30~17:00

*オンラインは第一部のみ配信

第二部 17:00~19:00



リアルでご参加

第一部~第二部

参加費 懇親会費5500円(税込) * 飲み放題付きコース

定員 先着20名様

場所 ふれあい貸し会議室新宿No64

東京都新宿区新宿 4-2-21



オンラインでご参加

第一部セミナーのみ

参加費 無料

定員 先着30名様

お申し込みはこちらから

<https://hanjoukai.com/s20231108>



FAXお申し込み(以下ご記入ください) 03-5302-9842

リアル参加(5500円)

オンライン参加(無料)

店名(会社名)

お名前

メールアドレス

TEL

ご紹介者