



各回とも
先着 **30** 名様

飲食店のための

お客様に 喜ばれる お店創り

無料セミナー&個別相談会

【会場】松阪市産業振興センター カリヨン別館
【会場詳細は、裏面をご覧ください】

第1回

お客様に喜ばれるこれからのお店創り

平成30年2月22日 **木** 14:00~15:30

第2回

リピーターを増やす新たなメニュー開発

平成30年3月19日 **月** 14:00~15:30

【講師】坂口 雄一 氏【料理人 飲食店コンサルタント】

福岡市内の料理店にて料理部長として腕を振るう傍ら、2店舗の新規出店に際し設計・プロデュースを行う。その後独立、現在は福岡市内において料理店「CookShop 海都」「からつ酒場 海もぐら。」を主宰、他にも飲食店の経営顧問、調理アドバイザーを務める。

全国津々浦々の食材を探求、特に三重県では「伊勢芋」に深い感銘を受け、九州の野菜市場に紹介し、福岡市内で流通するに至らせたほど。趣味：料理、バイク、庭いじり



主催：(公財) 三重県産業支援センター 三重県よろず支援拠点
共催：松阪市産業支援センター

このような飲食店経営者さま向けのセミナーです

◆ 今あるお店をひと工夫で雰囲気よく変えてみたい

例えば…メニュー表の見せ方、食器へのこだわり方、店長・従業員への人材教育など..

◆ お客様を唸らせる当店自慢の一品をお出ししたい

例えば…美味しく魅せる盛りつけ方、地産地消にこだわった新メニュー開発など..

【会場詳細】 松阪市産業振興センター カリヨン別館

- ・松阪市日野町788 カリヨンプラザ1階
- ・JR東海・近鉄松阪駅より徒歩5分
- ・お車の方は、カリヨンプラザに併設する「カリヨンパーキング」をご利用ください



【カリヨンプラザ】



【本セミナーに関するお問合せ】 三重県よろず支援拠点 梶尾・長野

TEL 059-228-3326

E-mail yorozu@miesc.or.jp

『お客様に喜ばれるお店創り』 無料セミナー&相談会 参加申込書

氏名		住所	〒
事業所名		役職	
電話番号		Eメール	
希望日に☑をお願いします	<input type="checkbox"/> 【第1回】 2月22日(木)		<input type="checkbox"/> 【第2回】 3月19日(月)
個別相談	<input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない	相談内容	

【申込先】 FAX : 059-228-3800 または Eメール : yorozu@miesc.or.jp

※お申込者様の個人情報を含む情報は、本セミナーの管理及び支援情報の提供を目的とする場合のみ使用いたします。