

第11回

繁盛

セミナー

そば・うどん店

そば・うどん店



そば・うどん店繁盛セミナー

—売上改革・成功のために—

- 第1部** ブランドマネージャー認定協会 認定トレーナー **眞邊光英氏**
『ブランドの“匂い”をまとわせるには』
- 第2部** 教習「永山塾」主宰 料理研究家 **永山寛康氏**
『変わり蕎麦でアミューズを』
- 第3部** 麺ビジネスコンサルタント **渡邊真人氏**
『格差消費に適応するこれからのそばうどん経営』
- 第4部** 神楽坂「浅野屋」主人 **山田繁幸氏**
『多様化する外食産業のなかで、
求められる蕎麦業の今後のあり方とは』

受講後に 最新厨房がご覧頂けます！



厨BO! 東京ガス 業務用厨房ショールーム
CHU-BO SHIODOME エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大の体験型業務用厨房ショールームです。約1,100m²の空間に多種多様な業務用厨房設備、約200点を展示するとともに体験調理や比較コーナーで商品の長所を体感して頂けます。

平成28年11月17日 (木) 10:15～16:10 (受付9:45～)

東京ガス業務用厨房ショールーム 「厨BO! SHIODOME」セミナールーム

お申込み・お問い合わせはこちら↓↓↓ CMCキャリアマネジメント コンサルティング 03-3893-3601



実績を持った講師陣が最新提言
そば・うどん店を開業し、且つ成功を収めるための
要点を開示。加えて既存営業店の集客アップの戦略的
なコンセプト作りとノウハウをソフト・ハードの両面から解説

(インターネット申込はこちら)

詳細はホームページをご覧ください⇒ <http://www.fujixgroup.co.jp/>

主催：C.M.C. キャリアマネジメント コンサルタント

共催：FUJIX フジグループ 株式会社 富士工業所 株式会社 ニチメンデザイン

協賛：エネルギー・フロンティア TOKYO GAS

開催要項

日程
会場
定員
受講料
お振込み

平成28年11月17日(木)

10:15~16:10(受付開始 9:45)

東京ガス業務用厨房ショールーム

「厨BO! SHIODOME」セミナールーム

住所: 東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留 2階

定員36名(最大40名)

受講料10,000円のところ

事前申込みで **7,000円** (税込) (前売り)

* 当日の参加申込み者は受講料が10,000円となります。

* 一旦お振込み頂いたセミナー参加料金は原則としてご返金できません。

* なお、振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

みずほ銀行 鶴見支店 普通口座 2297077



シーエムシーキャリアマネジメントコンサルタント 代表取締役 ヤナセエイジ



敏成 そばうどん店 麺ビジネス成功セミナー

外食店の淘汰が進む中、ブランドに磨きをかける老舗・名店、新たな戦略を用いて短期間でブランドを立ち上げる新店、旧来からの形から抜け出しリノベーションを図る店、海外市場へ進出を果たす店まで、最新店舗の取り組みをそれぞれの講師それぞれの専門分野から、重要ポイントをより具体的にアドバイスしていきます。

第一部 10:15~11:10

『ブランドの“匂い”をまとわせるには』

ブランドマネージャー認定協会 認定トレーナー 眞邊光英氏



ブランドを確立させていると、そのブランド特有の“匂い”がまとってくる。この“匂い”はハイブランドだけではなく、大衆店でも同じ事が言える。そのブランドの対象となる顧客へのメッセージングがポイントとなってくる。

第二部 11:20~12:10

『変わり蕎麦でアミューズを』

教習「永山塾」主宰 料理研究家 永山寛康氏



個性ある前菜の中の一品も思いのほか手軽に打てる・作れる・活かせる。その方法を実演と試食で伝授します。

第三部 13:10~14:30

『格差消費に適應するこれからのそばうどん経営』

麺ビジネスコンサルタント 渡邊真人氏



その「地域」や「まち」に求められる、そば店経営のカチ。「顧客リセット」から始める望まれる店の姿とは。参考事例を交えてお伝えします。また、ヒット商品を作るためのヒント、売上と収支の考え方も計数と合わせて解説します。

第四部 14:40~16:00

『多様化する外食産業のなかで、
求められる蕎麦業の今後のあり方とは』

神楽坂『浅野屋』主人 山田繁幸氏



生業から実業に変革させるために必要な要件とは・NHK「ブラタモリ」でも放映された「神楽坂 浅野屋」、多種多彩な名店がひしめく競争激しい「神楽坂」にあって、新たな客筋を作り出す、その手法を氏の経験をもとにわかりやすく語ります。

16:00~16:10 質疑応答

16:15~16:50 東京ガス法人営業部 <ショールーム見学> 涼しい厨房機器「涼厨」のご紹介など

お問い合わせ **03 (3893) 3601**

FAX お申込み **03 (3800) 5808**

フリガナ		フリガナ	
お名前		会社名/店名	
ご住所	〒□□□-□□□□		
TEL	FAX		
E-mail			
振込み方法	<input type="checkbox"/> 振込み <input type="checkbox"/> 当日支払い		

*お申し込みを確認させて頂いた後、当社よりご確認のご連絡を差し上げます。

上記のFAX送信用お申込み用紙にご記入の上、切りとらずにそのまま送信下さい。

■お申し込みにつきまして
 ※インターネットからのお申し込みは開催日の2日前までとさせていただきます。尚、お申込み手続き及びお振込みを確認でき次第、受講票をお送り致しますので、当日会場受付へお渡し下さい。(お振込みを頂いた場合でも、お申込み手続きを完了されない場合は、受講票をお送りできないため、お席を確保できない場合もございますのでご注意ください。)当日のお申込につきましては、空席がある場合のみ当日の受講を受付致します。当日キャンセルの場合は、キャンセル料(全額)が掛かります。