



飲食セミナー

メニュー開発・人材育成 一流をあたりまえに

燕三条イタリアン「Bit」代表
第10回居酒屋甲子園 日本一 **秋山 武士氏**

【講師 秋山武士氏 ご紹介】
東京の有名ホテル、新潟市内のレストランで料理長・統括料理長、居酒屋(ピストロ)で料理長を歴任した後、2013年に独立。コンセプトである「燕三条を発信する事、新潟を熱狂させる事」の通り、世界に誇る燕三条の工芸品を付加価値とし、新潟のお客様を熱狂させ続け、開業3年目で2015居酒屋甲子園日本一に輝く。昨年には東京銀座へ出店を果たし、新潟・燕三条の魅力を全国に発信している。



“世界基準”の料理と接客から学んで創る「超繁盛店」のこだわりと戦略を大公開！地域の魅力を最大限に伝える店舗づくり、基本を徹底して学ぶ一流の味と技術、本気にさせる人材への投資と育成法など。必見の講演会です！

勝ち続けるお店づくり！

株式会社 nadeshico 代表取締役
NPO法人居酒屋甲子園 6代目理事長 **細川 雄也氏**

【講師 細川雄也氏 ご紹介】
滋賀県出身。脱サラで飲食店経営をスタート、幾多の困難を乗り越え2007年に一号店である「菜でしこ長浜店」をオープン。“店づくりは街づくり”生産者ネットワークで、地域食材を使用した繁盛店を滋賀県内に6店舗展開。昨年2016年には地元生産者と共同で、滋賀の食材の価値を伝えるご当地バルを、待望の東京出店を果たし、業界で注目を集めている。

ローカルだからこそその「繁盛の法則」を大公開！
付加価値の高い料理。心をつかむ接客。愛される地域連携。
今と未来に勝ち続ける経営戦略を基にした強い組織の作りと、
モチベーションの高い人材育成で拡大しつづけられる方法

■日程:3月28日(火) 定員100名 ■時間:13:15~16:15 受付:13:00~
■場所:郡山市立中央公民館多目的ホール ■住所:郡山市麓山1-8-4
■会費:1,000円(税込) ※お問合せ:090-7791-9274(橋本)

勉強会後に講師を交えての懇親会も開催いたします、ぜひご参加ください。

【参加予定】

勉強会 () 名
懇親会 () 名

会社名 _____
お名前 _____
TEL _____ FAX _____