

2020年2月12日（水曜日）14時 明日都浜大津にて開催

具体的な対策を成功事例を交えて大公開!!

飲食店繁盛セミナー

vol.4

忙しくて見落としがち？
リピートしたくなる店 & ならない店

美味しそう

美しい

楽しい

嬉しい

地元滋賀出身のフードスタイリストがお客様の目線で飲食店が押さえておくべきポイントと対策をご提案。お客様の満足度を上げると同時に、オーダーの追加・リピーターの増加・紹介や口コミの拡大を狙える「料理のアイデア盛りつけ」などもご紹介いたします。

定番のハンバーグ

付け合わせの変化で季節を演出



自慢のポテトサラダ

見た目も美味しくしてみましょう



全く同じ具材のサラダ

お皿や盛りつけで料理の印象が変わります

セミナー講師のご紹介

滋賀に自店があること、
地元の食材が手に入る
こと、今この環境を見
つめ直すチャンスです。
地域のお客様を引き留
めることは元より、他
県からも足を運んでい
ただけるような店づく
りを一緒に目指しませんか？

甲賀市信楽町出身の調理師・フードスタイリスト
島田 由雅子（しまだ ゆかこ）



地元信楽の焼き物に親しみ、窯元や作家との交流を通じて、料理の盛り付けと器のコーディネートによる相乗効果に魅せられ、アパレル業界から心機一転。季節を意識した合理的なレシピ作成や、「美味しそう」「ワクワクする」「食べてみたい」といった、目でも楽しめる料理の製作をモットーに、器のスタイリングや写真撮影までも担っている。調味料メーカーレシピサイトへのコンテンツ提供、県内農園の商品開発、飲食店のメニュー開発・レシピ作成等で活躍中。



税理士法人

北浜・中西会計

裏面のご確認もお願いします

共催：滋賀県喫茶飲食業生活衛生同業組合、滋賀県生活衛生営業指導センター

FAX 番号 077-525-7088

開催要項

日時：2020年2月12日（水曜日）14時00分～16時00分（受付開始13時45分）
会場：明日都浜大津 5階（相談のフロア）中会議室 ※京阪電車「びわ湖浜大津」駅前
対象：飲食店の経営・運営に従事されている方
定員：30名（定員なり次第受付終了）
参加費用：無料
主催：税理士法人 北浜・中西会計（お問合せ077-525-5008）、株式会社 あおとも
共催：滋賀県喫茶飲食業生活衛生同業組合、滋賀県生活衛生営業指導センター



地域でいちばん感謝される事務所を目指します！

税理士法人 北浜・中西会計 <http://www.kn-zeirishi.net>

飲食店は地域のコミュニティーの核であり、地域の活性化に飲食店の繁盛化は欠かすことの出来ない要素の一つだと考えています。この度、飲食店オーナー倶楽部のサービスに島田氏がアドバイザーとしてご参加いただけることとなりました。そのお披露目を兼ねた本セミナーにて、皆様がより繁盛されるきっかけが生まれることを願っております。（代表社員 税理士 中西 知行）

参加申込み用紙

インターネットからもお申込みいただけます ▶



当チラシをプリントアウト後に必要事項をご記入の上、

弊所の FAX 番号（077-525-7088）まで送信いただきますようお願いいたします。

税理士法人 北浜・中西会計 行

2020年2月12日（水）開催 飲食店繁盛セミナー参加申込み書

貴社名 または 店舗名	フリガナ	
ご住所	〒 -	
ご連絡先	電話 - - FAX. - -	
	メールアドレス	
ご参加者1	フリガナ	ご役職
	氏名	
ご参加者2	フリガナ	ご役職
	氏名	

<個人情報に関する取り扱い>

お申込み手続きの際にご記入いただく氏名、ご住所、ご連絡先等の個人情報は、セミナー開催にあたってのご案内等のためにのみ利用いたします。また、お申込み内容の確認のために、弊所から連絡を取らせていただくことがありますので、予めご了承ください。なお、弊所が取得した個人情報は、その取り扱いを第三者に委託はいたしません。