

焼酎
ハイボールの
人気!

／ 試飲有り! ／

新規性のある
レパートリーの
増加!

参加費
無料

クライアント
選定
30名
限定

本格
焼酎・泡盛
入門編
セミナー

参加者全員に
本格焼酎
ミニボトル
プレゼント

最前線の焼酎トレンドを知ってるか?

日時

2018年 10月25日[木]

14:30 ~ 16:00 (受付開始 14:00)

会場

ぐるなび大学横浜会場 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-23-2
TSプラザビル15F

店舗募集期間

9月20日[木]

10月12日[金]



●JR線横浜駅より徒歩5分

アルコールの試飲があるため、
お車や自転車でのご来場はお控え下さい。

講師



前田 嘉夫 Maeda Yoshio

株式会社いまでや 営業戦略部取締役営業本部長
(社)日本ソムリエ協会 公認ソムリエ

長年に渡り、全国の飲食店の現場スタッフへ「酒育」セミナーを実施。2012年より東京銀座に「いまでや銀座オフィス」を開設。ここは酒を提供する方々の寺子屋的存在になりたいと、会社に強固なおねだりをして実現したいまでやプレゼンルームで、試飲会や生産者セミナーと、日々何らかの酒文化の発信を行っています。私たちにあって、料飲店様のオーナーをはじめスタッフの皆さんは、一緒に酒文化を発信してくれる大切なパートナーです。正しい知識で造り手の熱い思いを共有して、飲み手へその価値を伝えて行きたい。私たちはそんな業務用営業活動を、積極的に取り組んでいます。

本格焼酎とは

昔ながらの製法で造られている焼酎(乙類:単式蒸留焼酎)で、麴を使用し、米や麦・芋などの穀物を原料にした一度だけ蒸留する風味豊かな焼酎です。焼酎の瓶に『本格焼酎』または『泡盛』という記載がある商品が、本セミナーの対象です。

セミナープログラム

14:00-	受付開始
14:30-14:35	主催者ご挨拶
14:35-15:00	「消費者ニーズを徹底解剖! 本格焼酎・泡盛販売促進のコツ」 本格焼酎・泡盛の調査データを元に、売上げアップのコツをお伝えします。 講師:ぐるなび大学
15:00-15:50	「国産焼酎の最前線ムーブメントから垣間見える、本格焼酎の無限の可能性」 第三次焼酎ブームを超え、洗練された蔵元の造りから見てくる、消費者がこれから求める焼酎の世界 飲食店が本格焼酎の"本当の美味しさ"をお客様に伝え、満足度&売上UPを目指すためのヒントとは? 講師:前田嘉夫氏 ▶試飲(15:30-15:50)
15:50-16:00	質疑応答



お申し込みのスケジュール(予定)

10月12日(金)
応募締切

期日までにご応募ください。
※定員を超えた場合は、ご参加いただけない場合がございます。

招待状の発送

お申込内容確認の招待状を送付します。
スケジュールの確認をお願いいたします。
※事務局よりお電話をさせていただく場合がございます。

10月25日(木)
セミナー当日

遅刻や当日の急なキャンセルが発生する場合には、
事務局へご一報をお願いいたします。

アフターアンケートのご案内

このセミナーでは、参加いただいた店舗様に2019年1月下旬頃にコールセンターからのアフターアンケート(焼酎の販売数の推移、
スタッフオペレーションの変化など)を予定しています。回答いただきました店舗様にはクオカード(500円相当)をご用意しておりますので、
こちらをご協力をお願いします。

申込締切:2018年10月12日(金)17:00まで 横浜エリア FAX:0120-14-9672
下記に必要事項をご記入の上、FAXでお申込み下さい。

参加条件:今後本格焼酎・泡盛の販売強化を検討しており、
アフターアンケートにご協力いただける店舗様

☐ 上記記載の参加条件に同意します。

※参加条件をご確認の上、チェックボックスへのチェックと署名をお願いいたします。

フリガナ		ぐるなび 店舗番号 (加盟店のみ)	例: g999999
申込者代表			
貴店名		住所	☐ ぐるなびに掲載している住所と同一の場合はこちらにチェックをいれてください。
電話番号		平日 10 時 ~18 時 で 連絡がつきやすい時間帯	時 ~ 時
			参加予定人数 ※申込者含む 3 名まで
			名

お申し込みが多数の場合、ご案内人数が変更となる場合がございます。

お問合せ先(平日 10:00-18:00):ぐるなびカスタマーサポートセンターキャンペーン事務局 ☎ 0120-24-9672

本事業は、諸事情により予告無く変更になる場合がございます。お預りの情報は、本セミナー運営に使用します。お預りの個人情報は主催者である日本酒造組合及び業務委託先に提供します。お客様の個人情報を、お客様の同意なしに株式会社ぐるなび(以下当社)は、上記の会社または団体及び業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません(法令等により、開示を求められた場合を除く)。尚、当社における、その他個人情報の取り扱いに関してはホームページをご覧ください。