

ファンづくりからの 飲食店経営

飲食店
応援企画

日時

2024年(令和6年) 1/17 水
PM2:00~PM4:30

会場

上田商工会議所 5Fホール
定員(無料)/100名



講演

和文芸遊び人/上田市諸宴会場「香青軒」店主
●テーブルマナー-国家試験認定講師(第1期生)
●調理師免許-室礼基礎編資格取得
●日本ホテルレストラン協会-関係飲食組合よりの受賞多数

尾澤 英夫 氏

料理を通して日本文化の「衣・食・住」からのメッセージや歴史、年中行事、歳時記に興味があり、多くの師に教えるとともに、その学んだことを活かし実践をしている。

ことに30年程前に先代が地下別館に築いた本格的茶室「喜心庵・壺中庵」他4室を通じて茶懐石料理を提供するとともに、ご来店くださる県内外のお客様に年中行事・歳時記・歴史等の話を伝えるとともに、それらを表す「形」をご覧いただき好評をいただいている。

また、業務を通じて得た経験(呉服屋様の仕事)を活かし、年に数十回、店独自の文化的催事、コンサートを主催。また、お客様からのご依頼のイベントや行事のプロデュース、司会、講演をさせていただき、地元中心の観光案内・食文化講和などでマスコミ取材、TV・ラジオ出演にも対応させていただいている。

コロナ禍を経て、依然として宴会離れや家計消費の冷え込みによって、地域の飲食店は厳しい状況が続いております。地域の中で上手にファンづくりをしている飲食店からその経営のヒントを学びましょう。

老舗の宴会場社長と料理教室の先生とのトークを通じて、飲食店の経営に役立つヒントを紹介します。

対談

長谷川戦略マーケティング研究所 所長
●中小企業診断士 ●公共政策修士

長谷川 正之 氏

上田高校、慶應義塾大学、政策研究大学院大学を卒業。元長野県農産物マーケティング室企画幹。

県農畜産物の統一ブランド「おいしい信州ふーど(風土)」を創設し普及。前上田市農産物マーケティング推進室専門員。

「発酵で輝く上田のまちづくり」を提唱。「信州上田・発酵の女学校」設立を支援。

上田市の統一ブランド「信州上田なないろ農産物」を創設し、地産地消や6次産業化を強力に推進。「シルクからワインへ」他、講演多数。

現在は、長谷川戦略マーケティング研究所を立ち上げ、「環境マーケティング」「小さな会社の経営戦略」を中心にコンサルティング活動等を精力的に行っている。

コーディネーター



講演

Ohisama料理教室主宰
●食育インストラクター ●おうち料理研究家
●ソイフードマイスター ●食品衛生責任者 ●信州上田発酵の女学校料理講師
●上田市子育てサポーター会員(男児3人の母) ●豆café enjuシェフ

おうわし 王鷲 美穂 氏

地産地消を取り入れ、信州の四季を彩る旬の食材を使った料理や子育て中のママにも簡単でおいしい家庭料理、季節行事・お祝い等のおもてなしパーティー料理、大豆または大豆食品を使った料理、発酵調味料を使った料理などを得意料理としている。

「食は心も育てる」をモットーに食育講演会で、食と心のつながりの大切さを伝えている。

その他、行政・公民館講座・企業様イベント・サークル等(少人数制のサークルや、現在は上田ガス様、UCV上田ケーブルビジョン様の料理講師)に出張。また、普段から料理コンテストにおいて新しいレシピの提案(ビールに合う信州野菜&きのこ/信濃毎日新聞社賞受賞・上田を食す自慢の一品レシピコンテスト/真田丸賞受賞・上田ブラウニー/最優秀賞受賞)やYouTube・TVの料理コーナー等で活躍中。

申込方法

参加申込方法は、右記のQRコード
Webフォームよりお申し込みください。

●お問い合わせ先…
上田商工会議所 TEL.0268-22-4500
E-mail: info@ucci.or.jp



融資等の制度の説明を実施します

●日本政策金融公庫
●生活衛生営業指導センターより専門員が
ご案内します。