



胃袋をわし掴み！ 一押しメニュー開発の極意

気軽に外食できない今、お客様は「そのお店でしか味わえない特別」を求めています。お店ならではの
一押しメニューをすることでお客様を呼び込みませんか？開発方法から効果的なPRの方法まで事例を交えな
がら解説します。これから創業される方もメニュー開発のヒントに是非どうぞ！お気軽にご参加ください。

開催概要

日時

2022年9月22日(木)
14:00～16:00

ZOOM開催

(各自事務所・ご自宅からご参加ください)

※開催3日前までにミーティングIDとパスコードを
頂いたメールアドレス宛にご連絡します。

講師

中小企業診断士

菅生 将人氏

～プロフィール～

食品流通業界の経験を活かし、食品関連分野への
コンサルティング業務に従事するとともに、家業の
水産物加工会社の経営にも携わる。中小企業の従業員及び経営者とし
ての経験から、少ない経営資源を活かし、どのように勝てる勝負をするか
についてこだわったコンサルティングを行っている。
東京商工会議所では毎週水曜に相談に応じている。



対象

23区内飲食店経営者
(先着50名)

～こんな方におすすめ～

- ✓新規メニュー開発に取り組まれたい方
- ✓売上回復のため何をすればよいか分からない方
- ✓これから創業される方

内容

1. 新型コロナウイルス感染症の影響
2. おいしい料理を提供するためのポイント
3. 一押しメニューを開発する
4. お客様に選んでもらえるお店を目指して

申込

①②いずれかの方法でお申し込みください

①東商マイページからのお申込み

東京商工会議所HP内、ロゴ横の「イベント検索欄」に“200490”と検索し、お申込み
ください(東商マイページへの登録が必要です)

イベントを検索

②FAXまたはメールにてお申込み

下記をご記入の上 FAX(03-3283-7988)までお送りいただくか、下記の項目をメールにて
soudan@tokyo-cci.or.jpまでお送りください

会社名 屋号		名前	
電話番号 ()	住所		
メールアドレス (オンライン開催のため 明確にご記載ください)			

※ご記入いただいた情報は当該セミナーに関する連絡・記録、東京商工会議所からの各種情報提供のために使用いたします
※FAX配信の停止をご希望の方は、恐れ入りますが上記までご連絡ください。