

AFBA定例セミナー

Asia Food

国産
プラントベース
フードの試食付

日本の特性を最大限に生かした

お客様を呼ぶ客単価の上げ方 ～時代のニーズにマッチした価値と対象選定～

12月11日（月）
17:00-20:00
渋谷ヒカリエ

実 体験者の話を聞き **実** 物見て **実** 食をする

世界的な規模で飲食店に来店者が来ないことが想定できていましたか？
コロナ禍により、ここ数年で事業環境が激変してきていますが
既存のビジネスモデルで、今後も大丈夫だといえますか・・・
間違いなく新しい時代はスタートをしています。

現在外食事業者は過去最大の倒産件数を更新し続けております。
一方、日本食のニーズはコロナ禍を受けて世界規模で拡大しており
千載一遇のチャンスも迎えています。どちらも現実です。
舵の切り方、戦略次第で状況は激変します。そんなタイミングを迎えています。

セミナー内容

今回のセミナーでは、今の時代を好機と捉え、今までのモデルを時代に合ったモデルに変化させ、
課題に対して解決の糸口を見いだしている方々を招き、トークセッション方式で、お話をお伺いいたします。

今回のテーマは「お客様を呼ぶ客単価の上げ方」

外食企業を取り組みづらい課題に切り込んでいきます。そのポイントの1つは日本の特性を最大限に生かした、
『時代のニーズ』『日本人料理人』『最新日本産食品』の掛け合わせからも見えてきます。

今回のセミナーではこの掛け合わせで課題を克服した実例をもとに、話を進めさせていただきます。

トークセッション参加者

株式会社Beyond
代表取締役
社団法人日本インバウンド
連合会（JIF）
幹事長

道越万由子

Mayuko Mitigoe

千房株式会社
グローバル事業部
マネージャー
CHIBO Diversity店料理長

佐藤 淳

Atsushi Sato

緑泉寺
株式会社なか道
代表取締役
精進料理協会
理事長

青江 覚峰

Kakuho Aoe

セミナー概要

■開催日時

2023年12月11日（月）
17:00-20:00(開場16:45)

■会場

渋谷ヒカリエ26階
東京都渋谷区渋谷2-21-1



■参加費用

3,000円（税込）

■オンライン登録・カード決済

簡単1分で申し込み完了

こちらからも
お申し込みいただけます

今すぐ
参加申し込みをする



当日は11階のスカイロ
ビーのオフィスエント
ランス/オフィス受付前
にてご集合ください。
案内係が誘導させてい
たきます。

主催・問い合わせ先

Asia Food

アジアフードビジネス協会

Mail : info@asiafood.jp

TEL : 043-276-0695

Web Site <http://www.asiafood.jp>