

初心者大歓迎！儲かるメニューには秘訣がある！

受講料
無料

小規模飲食店オーナーのための

儲かるメニュー の作り方セミナー

メニュー改善を計画している飲食店オーナーや、
今後1年以内に飲食店の開業を予定している方、
飲食業界に興味のある方を対象に、

メニュー作りのノウハウをお伝えします。

- ◆ 飲食店オーナーとしての心構え
- ◆ どんなお店づくりを目指せば成功できるだろうか
- ◆ 料理内容やメニュー構成の考え方
- ◆ 飲料メニューの設定方法
- ◆ メニュー表の表記の方法・・・など



日時

令和2年2月4日(火)

セミナー 14:00~16:00

※個別相談をご希望の場合は、セミナー後お気軽にお声がけください。

会場

松本商工会館 4階401会議室
(松本市中央1-23-1)

定員

30名 (定員になり次第締め切りさせていただきます)

申込方法

下記参加申込書にご記入の上、FAX・電話またはメールにてお申込みください。

主催

松本商工会議所 中小企業振興部 経営支援グループ
TEL. 0263-32-5350 MAIL. soudan@mcci.or.jp

共催

(公財)長野県中小企業振興センター・長野県よろず支援拠点



【講師】大澤 孝浩(おおさわかたひろ)
長野県よろず支援拠点 コーディネーター

ホテルオークラ東京にシェフとして
27年間勤務。調理師専門学校での講
師などを経て2008年長野県にIターン。
2013年フードビジネスのトータルサ
ポート「M'sフードサービス」を創
業。同年開業した完全予約制フレン
チレストラン「旬彩ダイニングM」
のオーナーシェフを務める。
信州6次産業化プランナー。



▶ 詳細

(切り取らずにこのまま送信してください)

セミナー参加申込書

事業所名			業種 (営業内容)		
受講者名					
所在地	(〒)				
TEL			FAX		

松本商工会議所 (中小企業振興部 経営支援グループ行)

FAX : 0263-32-1482

※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、講演会の開催に係る受講者名簿の作成、出欠確認、講演会運営に関する目的のみ使用します。