

仙台初開催!

これから
ベーカリー開業や
パン業界にご参入を
お考えの方
必見!

繁盛! 異業種の為の ベーカリーの作り方

美味しいパンを並べておけば
売れる時代はもう過ぎた!

製パン未経験者でもできる、
飽きられずに何度も足を運びたいくなる、
お客様をワクワクさせる店づくり…。

経営者、プロデューサーとしての経験を元に、**売れる商品とは何か、
売れるための考え方、異業種でも出来るベーカリーの作り方**を、実演を交えお話し頂きます。

● 講師

ベーカリープロデューサー
岸本 拓也 氏
Takuya Kishimoto



トッセンベーカースキッチン
「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」オーナー
ジャパンベーカリーマーケティング株式会社
代表取締役社長

コッペパン専門店ブームの火付け役!
数々の行列のできるベーカリーをプロデュース



盛岡製パン

コッペンどっと

月刊アベチアキ

千葉県・行徳店 / 東京都・狛江店 北海道・木古内店 / 神奈川県・市が尾店 神奈川県・相模原店



関西外国語大学卒業後、人に喜んでもらう事を仕事にしたいという想いから、横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズに入社し、広報 PR ・ブランドニング・レストランカフェ・ホテルベーカリーショップのマーケティング及び企画業務を担当。30歳で有限会社わらうかど設立。横浜・大倉山にて「TOTSZEN BAKER'S KITCHEN」を開業。2011年より、被災地におけるベーカリープロデュースやホテルベーカリーの新業態開発、既存ベーカリーの売上改善、販売コンサルティングをスタートし、2013年にジャパンベーカリーマーケティング株式会社として法人設立、約4年間で国内外60店舗以上の繁盛店をプロデュースし、ベーカリープロデューサーとして国内外の新規ベーカリーの立ち上げやコンサルティングに奔走している。「ゼロから始める個性派ベーカリー」がアマゾン売れ筋ランキング 外食産業部門で一位を獲得。

● 日程： **2018年1月24日(水)**
13:00 ~ 16:00

※セミナー終了後に懇親会を予定しております。

● 受講料：8,000円 ● 募集定員：15名

● 会場：(株)愛工舎製作所 仙台営業所
宮城県名取市増田 7-3-5 TEL.022-381-0127

セミナー
お申込み

FAX **048-446-0645** まで

先着順です。今すぐに!

御社名			部署・役職	
参加者氏名				
住所	〒□□□-□□□□		都道府県	
TEL		FAX		
E-mail				

● お問い合わせ先：(株)愛工舎製作所 本社 営業企画課 TEL.048-441-3366 担当：亀岡、入江

※ お申し込み後、一週間以内に FAX にて受付確認・受講料お振込のご案内を送付致します。
一週間以内に連絡がない場合、FAX 送受信ミスも考えられますので、念のため弊社迄お問い合わせ下さい。