

日本酒についてもっと知ろう

お店の「売り」をつくって商売繁盛



このセミナーは、コロナ禍において厳しい経営状態を強いられている飲食業を対象に、ウイズコロナ・アフターコロナを見据え、お店の付加価値を高める「売り」を作っていただくための、飲食店特別支援事業の第3弾です。静岡県内の地酒の種類や特徴、適温や保存方法、日本酒に合う美味しいおつまみなどを学び、他店との差別化や自店のブランド力UPのヒントを探しにぜひご参加ください。

日時

来たる12月7日(火)

午後2時30分～4時

会場

掛川商工会議所 大会議室

受講料

無料 *日本酒小瓶(300ml)のお土産付
(1事業所につき1セット)
*修了証明書を発行いたします

定員

40名(先着順)

講師

こだわりの地酒専門店(有)篠田酒店

代表取締役 篠田 和雄氏

(静岡市清水区に店舗を構え、静岡県内はもとより、日本全国の地酒を愛する
酒店店主、静岡朝日テレビカルチャーの講師も務めている)

日本酒について、もっと詳しく知りたい!

- 静岡県内の地酒の種類や特徴は?
- それぞれのお酒の適切な飲み方は?
- 年代や性別ごとの好みを知りたい
- どうやって保存するのが良い?
- 日本酒に合う簡単で美味しいおつまみは?

...etc

こんな疑問にお答えします

※新型コロナウイルス感染症予防対策の為、手指のアルコール消毒とマスク着用をお願いします。新型コロナウイルス患者の濃厚接触者、また直近2週間以内に海外渡航歴のある方や、感染拡大地域へ訪問した方、感染拡大地域から来た方と濃厚接触があった方のご参加はご遠慮ください。

※新型コロナウイルスの感染状況により、開催方法等が変更となる場合があります。

【お申込先】掛川商工会議所 〒436-0079 掛川市掛川551-2 E-mail: info@kakegawa-cci.or.jp
TEL: 0537-22-5151 FAX: 0537-22-0954 担当: 石山・落合順

申込受付FAX: 0537-22-0954 (掛川商工会議所 行)

『日本酒についてもっと知ろう お店の「売り」をつくって商売繁盛』セミナー 参加申込書(12/7)			
事業所名		住所	
参加者名		TEL	
		FAX	

注) 申込書にご記入いただいた情報は、当セミナー開催以外の目的には使用致しません。