

朝ごはん改革セミナー

後援：(社)旅館経営人財育成アカデミー

日にち： 12月5日(月)
11:00～17:30(受付10:30～)
受講料： 一般10,500円

JTB旅ホ連会員様無料

会場： JTB商事ビル
8階セミナールーム
(地下鉄有楽町線江戸川橋駅1b出口)

定員： 30名

テーマ「朝食」×「増益」

～朝食に力を入れなければ今後宿泊施設は生き残れない!～

お客様から選ばれるホテル・旅館になるためには、客室やパブリック施設などのハードは良くて当然、サービスや食事などのソフトで差別化を図る事が必須になってきています。しかし宿泊業界は依然として厳しい状況下であり、サービスや食事にコストをかけにくい状況ではないでしょうか。

JTB商事企画設計室では宿泊施設専門のコンサルティング部門として宿泊施設の繁栄をサポートする立場から、急激に変化する宿泊スタイルの中で今後ますます重要視されるであろう「朝食」をテーマに、その重要性和、増益を果たすためのヒントをさまざまな角度から検証してご提案いたします。

「数字やデータからみる 朝食考」

新島崇宏

株式会社JTB商事
コンサルタント

1992年JTBトラベランド(現JTB商事)入社 新潟営業所／2001年高崎営業所／2006年旅館ホテル販売本部建装部門／2008年より現職。
入社以来20年間、宿泊業界の現場に従事。営業所勤務時代はオープン物件を延べ20軒以上担当する。常に経営者の視点を意識したソリューション営業を行ってきており、その考え方や経験はコンサルタントになった現在の礎となっている。

「宿泊施設の素敵な朝ごはん」

向笠千恵子氏

フードジャーナリスト、食文化研究家
<http://mukasa-chieko.com/>

日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。志をもった生産者、おいしさ、民俗、歴史、器などを多面的にとらえながら、現代の食を綴っている。
著書は代表作に『日本の朝ごはん』(新潮文庫)、『日本の朝ごはん 食材紀行』(新潮文庫)等多数。2011年、『食の街道を行く』(平凡社新書)がグルメン世界料理本大賞・紀行本部門グランプリを受賞。監修書に『郷土料理大図鑑』(PHP研究所)、『ふるさとおもしろ食べもの百科』(日本図書センター)など。
農水省の「農山漁村の郷土料理百選」選定委員などを歴任し、農水省の「食アメリティコンテスト」審査会長、本場の本物審査専門委員。農と食や生産者と消費者の交流、スローフード運動にも積極的に参加している。

「朝食が評価されている秘訣」

矢吹淳男氏

ホテルコムズ銀座料理長
<http://www.hotelcoms.jp/ginza/>

ヴァンローゼ(千代田区平河町)にて西洋料理の先駆者と言われる志度藤雄氏とともに働く。その後、東京ヒルトン(現ザ・キャピトルホテル東急)勤務を経て、志度氏とともに加藤汽船直営レストランに移り、1998年三井アーバンホテル銀座(現ホテルコムズ銀座)料理長に就任。
近年は良質な食材を求めて生産者の方々のネットワーク構築に尽力し、旬の素材を活かした季節感あふれる創作料理に取り組んでいる。また、素材(特に野菜)の美味しさを伝える担い手として、朝食会場においては自らお客様の前に立ち彼の「元気がでる朝食」が話題を呼んでいる。

「現場と原価と常識を 見直そう」

小輪瀬博子

株式会社JTB商事
コンサルタント

1988年リクルートコンピュータプリント入社／1994年JTBホテルシステム入社／1997年プランナー／2000年より現職。
旅館ホテルのサービスのあり方をハード・ソフト両面から捉えた現場主義者で、女性ならではの大胆さ的確なコンサルティングが好評。
財務、投資のプランニングから料理のメニュー構成、原価コントロール、サービス研修立案、運営改善、メディア関係のプロモーションプロデュース、講演等も手がけるオールラウンドプレイヤー。

お申込み・お問合せは

JTB商事

企画設計室セミナー事務局

東京都文京区関口1-44-10 JTB商事ビル
TEL 03-3513-3525 FAX 03-3513-3608

たびのたから

検索

<http://www.ryohoo.jp/>

旅の宝
旅の宝を創る仕事

タイムスケジュール

項目	時間	内容/講師
受付	10:30～	
ご挨拶	11:00～11:10	主催者挨拶
講座Ⅰ	11:10～12:00	「数字やデータからみる朝食考」 (株)JTB商事企画設計室 コンサルタント 新島 崇宏 宿泊スタイルの変化、昨今の健康志向、子供たちへの食育の定着等、朝ごはん重視の方が増えています。FF・FR業界のデータやエージェントのアンケート分析などを元に、何故朝ごはんが重要かをひも解いていきます。
お昼休憩	12:00～13:00	
特別講演	13:00～14:20	「宿泊施設の素敵な朝ごはん」 フードジャーナリスト・食文化研究家 向笠 千恵子氏 “日本の朝ごはん”の著者からみた旅館・ホテルの朝ごはんはどうみえるのか。数々の取材経験や見聞きされたことの中から、評判の良い施設、注目のスタイル・新しいスタイルなどをご紹介いただきます。
休憩	14:20～14:30	
事例研究	14:30～15:50	「朝食が評価されている秘訣」 ホテルコムズ銀座 料理長 矢吹 淳男氏 また朝食を食べたいという理由で多くのお客様がリピータになる。JTBの朝食アンケート評価を連続で90点を獲得しているその朝食とは？その秘訣とは？ノウハウを惜しみなくご披露いただきます。
休憩	15:50～16:00	
講座Ⅱ	16:00～16:50	「現場と原価と常識を見直そう」 (株)JTB商事企画設計室 コンサルタント 小輪瀬 博子 調理現場の朝食軽視をなかなか突破できない、朝食原価をコントロールしても大した影響は無い、そんな声をよく聞きます。そもそもの常識を考え直し、“損益に結びつく朝食”を考えられないかを問いかけます。
交流タイム	16:50～17:30	

お申し込み締切

11月18日(金) 定員となり次第締切とさせていただきます。

下記「参加申込書」に必要事項をご記入の上FAX送信下さい。

また、**旅の宝** <http://ryohoo.jp/mousikomi/> からもお申込出来ます。

JTB商事 企画設計室 セミナー事務局 行

FAX 03-3513-3608

セミナー参加申込書

平成 年 月 日

貴館名		申込担当者 所属・氏名	
所在地	〒	電話番号	— —
		FAX番号	— —
参加者名		所属・役職名	
フリガナ			
フリガナ			
フリガナ			

※申込書にご記入いただいた情報は、参加者名簿の作成などの事務処理のみに使用させていただきます。