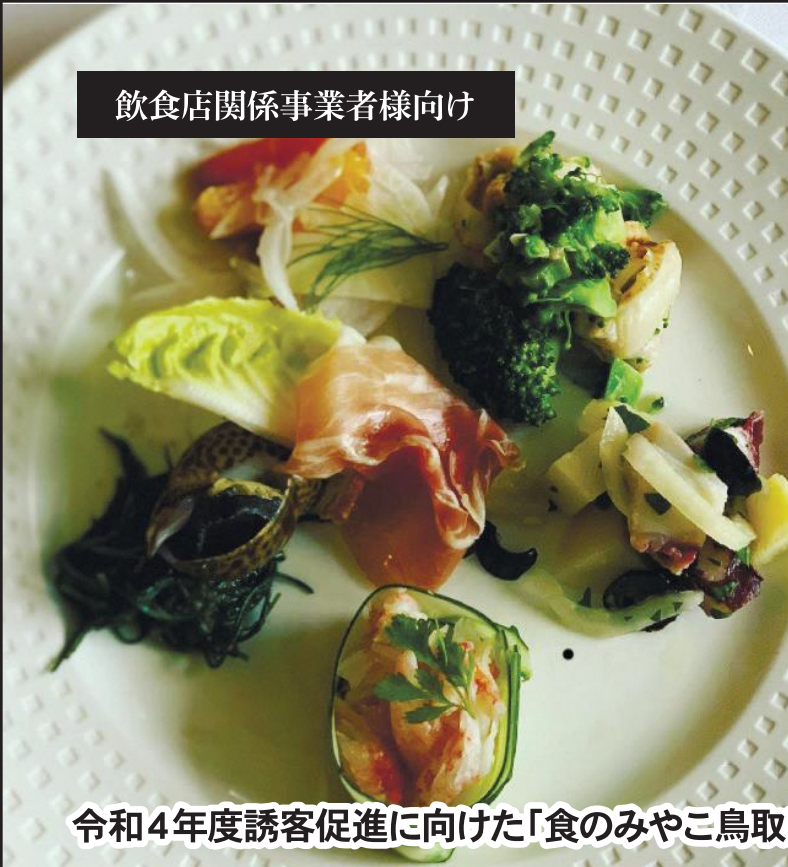


飲食店関係事業者様向け



講師 奥田政行
山形県鶴岡市イタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ

令和4年度誘客促進に向けた「食のみやこ鳥取県」バージョンアップセミナー

料理マスターズ受賞シェフが語る！ 地元食材を活かした 人を呼び込むおもてなし術！

参加費
無料

地元の豊かな食材を前面に打ち出した料理で全国から多くのお客様を引きつける、山形県鶴岡市の「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフに、地元の食材を生かしたお店づくり、情報発信、飲食店経営に関して大切にされていることなど、今までの経験を元に、「食」による誘客方法のヒントについて、お話いただきます。
鳥取の新鮮で美味しい食材を活かして、お客様を呼びたい、鳥取を知ってほしいと考えている飲食関係事業者様、必見のセミナーとなっています。

講師紹介 奥田政行 (おくだまさゆき)

山形県鶴岡市 イタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ

在来野菜や地元産食材を独自の理論で調理する料理が話題を呼び人気店に。第一回「辻静雄食文化賞」、第一回農林水産料理マスターズ、2020年「文化庁長官表彰」、グルメン世界料理本大賞2022で著書「ゆで論」がグランプリを受賞するなど、多くの功績を残している。テレビ番組「プロフェッショナル 仕事の流儀」「情熱大陸」など他多数に出演している。

第3回

2023.2.14

13:30-15:30

スケジュール

13:30～14:00 受付

14:00～15:30 講師による講演会・質疑応答

※閉会后、講師との意見交換会を予定しています。

定員

50名程度

申し込み方

①裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メールまたはファクシミリで送付。

②とっとり電子申請サービスより申込み。(裏面のQRコードを読み取って下さい。)

※オンライン(Youtube)での視聴も可能です。(質疑等ができません。)
申し込みをいただいた方に、視聴用URLを事前にお送りします。

対象者 県内飲食店、事業者

実施場所 倉吉未来中心
セミナールーム3

(鳥取県倉吉市駄経寺町212)

お申し込み
お問い合わせ先

鳥取県 商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食のみやこ推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL 0857-26-7836 FAX 0857-21-0609 Email:syokunomiyako@pref.tottori.lg.jp

令和4年度 第三回 誘客促進に向けた「食のみやこ鳥取県」 バージョンアップセミナー参加申し込みについて

○申し込み期限 令和5年2月13日(月)

○申し込み方法

(1)ファクシミリ送信される場合:0857-21-0609

(2)メールで送信される場合:

1)下表の内容を「syokunomiyako@pref.tottori.lg.jp」に送信

または

2)右の QR コード経由で県電子申請からご回答



=====回答様式=====

(鳥取県食のみやこ推進課(富依)宛)

令和4年度 誘客促進に向けた「食のみやこ鳥取県」バージョンアップセミナー 申し込み期限 令和5年2月13日(月)				
会社名 店舗名				
住所				
申込者	ふりがな 氏名		TEL	
			FAX	
	参加人数	1人・2人	E-mail	
参加方法	会場・オンライン視聴			
質問事項(講師に聞きたいことなど)				