

新たな挑戦をし続ける銀座の老舗レストラン 「資生堂パーラー」のマーケティング戦略

～ウィズ/アフターコロナの飲食業界動向からみる 十勝産品の魅力と期待～

『ウィズ/アフターコロナにおけるレストラン業界と今後の戦略』

株式会社 資生堂パーラー レストラン営業部長 前田 好行 氏

『コロナ禍の菓子業界の現状とマーケティング戦略、 注目しているスイーツ・飲食業態について』

株式会社 資生堂パーラー マーケティング部長 新田 里子 氏

『お客さまに選ばれ続けるメニューを生み出す秘訣とは？』

株式会社 資生堂パーラー 総料理長 倉林 龍助 氏
レストラン営業部銀座本店 料理長 桜田 明久 氏

◆日時 8月29日(月) 19:00～21:00

◆会場 コープさっぽろ ベルデ文化教室
(帯広市西17条南4丁目8-6)

会場参加は先着20名!

料理長によるデモンストレーションを
ご覧いただけます。

- ・Zoom参加も可能です。希望者へ後日詳細をメールでご案内します。
- ・会場受講の際は、マスク着用や手指消毒等の感染防止対策にご協力をお願いします。

◆参加費 無料



◆◆◆◆ 株式会社 資生堂パーラー ◆◆◆◆

1902年にアイスクリームを製造・販売するお店として東京・銀座に誕生し、1928年より本格的な西洋料理を提供するレストランを開業。伝統を守りながらも時代を先取りしたスタイルで、多くの方々に愛され続けている老舗レストラン。国内各地の良質な食材を積極的にメニューに取り入れており、これまでも十勝の農産物を使った料理を数多く提供している。

☐ 会場参加 ・ ☐ Zoom参加

御社名

御役職

御名前

メールアドレス (Zoom 希望者)

申込締切

8月22日(月)

FAX: 0155-67-7772

メール:

market@tokachi.biz

主催/問合せ先 一般社団法人とかち地域活性化支援機構 (担当: 新井) TEL 0155-67-7771

共催 一般社団法人北海道中小企業家同友会とかち支部/ 一般社団法人日本食農連携機構

協力 株式会社日本食農連携ビジネス