

11月7日(土)15時00分から 福岡(限定12席)

時代を先行く「ゆっとりクラブ」第7回セミナー

おいしいコーヒー店、儲けの仕組みの作り方セミナー！

～ コーヒー好きなあなたと考えるマーケティング戦略入門。マーケットをつくりお金を生み出す考え方 ～

「あなたに感動できる1杯のコーヒーを届けたい。」そんな思いを30年間、持ち続けているコーヒー職人が講師です。

コーヒーのおいしさをつくる要素とは何でしょうか。

香りであったり、苦味であったり、酸味であったり、多くはそれら要素の絶妙な調和であり、そこには色も含まれます。

コーヒーのおいしさの秘密を知れば知るほど深まる不思議な魅力があります。ビジネスのおいしさの秘密も同じです。

それは、マーケティング戦略の秘密を知れば知るほど深まる不思議な魔力に似ているように感じるのです。

今回のセミナーでは、現状のコーヒー業界・商品を分析し、どんな高い利益を得る仕組みがつかれるのか、ビジネスの高いあなたの視点で、あなたと考えるマーケティング戦略のワークショップを提供します。

■日時：11月7日(土) 15時00分～18時00分 ※有志で懇親会を開催します。

■参加費：2,000円(税込) 会場で集金します。[ゆっとりクラブセミナーの前回参加者 参加費1,000円(税込)]

■会場：福岡市中央区大名2丁目9-29 第2プリンスビル 809号

■講師：自家焙煎珈琲工房ロッシュ 鹿島壽明氏

【講師プロフィール】 鹿島 壽明(かしま としあき) 52歳。コーヒーこだわり空間のブログ主宰・コーヒー職人

出身は、北九州市若松区です。若戸大橋の近く。日本の自家焙煎(ばいせん)コーヒーの草分けで、名店であった“もか”の標交紀(しめぎ・ゆきとし)さん、“カフェ・ド・ランブル”の関口一郎さん、“カフェ・パツハ”の田口護さん、3人のコーヒー探求家達の功績、思考、技術、に憧れこの3人の独自性をエッセンスとして極上珈琲を目標に珈琲を1から勉強して、珈琲にとり憑かれて30年です。現在は極上深煎りフレンチ珈琲を、こだわって追求しています。直火式焙煎機にこだわり、豆本来の風味を生かした、ほっこりした焼き上がりのできる、焙烙(ほうろく)焙煎をしています。珈琲に、憧れの味と香りを、お客様の心の糧として探究する事に喜びを感じる日々です。



◆ 【セミナー内容】

コーヒー発見のお話。コーヒーの優れた産地はどこ？ コーヒーができるまで(コーヒーの実・生豆・ロースト・ブレンド)

スペシャルティコーヒーとは？ コーヒーは健康食品？ ご家庭でのおいしいコーヒーの楽しみ方は？

おいしいコーヒーをつくる4つのテクニック、水・挽き具合・分量・新鮮さとは？

コーヒーの淹れ方いろいろ。・・・ペーパードリップからサイフォン、エスプレッソ、カフェプレスまで

コーヒー業界の現状分析。シアトルコーヒーとファーストフードコーヒーそしてコーヒー専門店との違い。

これからのコーヒー市場・・・10年後を見据えたお店づくり

わたしのお店の現状分析・・・客観的に問題点を指摘し課題を見つけるワークショップ。

■ 主催：時代を先行く ゆっとりクラブ

■ 特典：ドミニカ田畑農園珈琲を無料サービスします。

お申し込みは、ケータイ: 080-1708-6692 テルリー村上までご連絡ください。

電子メール: teruhito.murakami@gmail.com

FAX: 092-502-8010 → 裏面をご利用ください。

FAX送信先：092-502-8010

ゆっとりクラブセミナー FAX申込書

この度は、ゆっとりクラブセミナーをお申込みいただき、ありがとうございます。

このFAX申込書にて、お申込みを承ります。必要事項をご記入の上、FAXにて、ご送信を頂けますよう、お願い致します。

| | |
|------|-------------------------------|
| お名前 | |
| ご住所 | 〒 - |
| ご連絡先 | TEL. (必須) () FAX. () E-mail |

通信欄 *ご希望などございましたら、ご記入ください。

会場地図：



福岡市中央区大名2丁目9-29 第2プリンスビル 809号室