

飲食店開業応援塾

和食×日本酒×ワインのマリアージュ

定員【8名】
2月8日スタート!!

飲食店開業応援塾は、
あなたと一緒に
あなたのお店を盛り上げる方法を考えるパートナー。

「お客様の心を掴む」大事な視点はなんでしょう？

お客様はどんなところでお店を評価するのか、
そしてまた来たいと思ってくださるのか。
それぞれのスペシャリストが
お客様の心を掴むエッセンスと基礎知識をお教えします。

対象：飲食店開業を検討されている方
すでに開業しメニューの見直しをされたい方

参加費：全4回受講 10,000円
(申込み時に全回受講を希望の場合のみ適用)
各回受講 3,000円

主催：フューチャーベンチャーキャピタル株式会社
共催：京都信用金庫

2/8

伏見蔵元仕込み現場視察

お店に置いてある日本酒がどのように造られているか
ご存知ですか？普段お見せすることのない蔵元の朝の
仕込みの様子を視察し、日本酒の作り方、味わい方を
体感してください。お客様へのご案内もひと味違った
ものになることでしょう。

試飲
有り

2/22

和食とワインの相性を 考えていますか？

和食屋でワインをオーダーする方はお料理とワインの相
性を大事にしています。試飲を通してオーストラリアウ
インの特徴をご確認いただき、和食とワインの相性の可能
性を感じてください。グラス選びのポイントもお伝えし
ます。

試飲
有り

3/14

京都の飲食店「生」情報

京都で今お客様が通っているのはどんなお店？閉店して
いるのはどんなお店？実際の店舗開業事例を踏まえなが
ら、お客様視点のお店の見方をお伝えします。ご自分の
出店予定地の周辺リサーチにお役立てください。

3/28

飲食店のマネー講座

開業資金の見積もりは十分ですか？開業資金は用意で
きていますか？開業したら調理以外にもやることは盛
りたくさん。開業前に「経営」という視点から開業の
考え方について、もう一度整理をしてみましょう。

詳細は裏面をご確認ください。セミナー申込書、会場地図もご案内しております。

協力

share KARASUMA ~incubation office~ <http://sharekarasuma.hase-building.co.jp/support.html>
招徳酒造株式会社 <http://www.shoutoku.co.jp/>
町屋だいご姉小路 <http://www.machiyadaidoko.net/>
ホイリゲへ行こう！ <http://www.geocities.jp/heuriger2005/>
株式会社エイ・ダヴリユー・エイ <http://awa-inc.com/>

<参加申込書> 必要事項をご記入の上、下記宛にFAX or E-mailにてお申し込みください

share KARASUMA 担当：外山
TEL番号：075-741-6597 FAX番号：075-741-6598
Eメール：sharekarasuma@hase-building.co.jp

■連絡先（各テーマごとに事前のお知らせをさせていただく場合があります。必ずE-mailまでご記入ください。）

参加者氏名	住所 〒	
電話番号	E-mail	
店舗名（既に開業の方のみ）	フードジャンル	想定客単価

■開催スケジュール（参加を希望するテーマの日付をマルで囲んでください。）

参加希望に○	講師略歴	内容（予定）
第1回 2月8日(水) 8:00~ 11:00	招徳酒造株式会社 蔵元 木村 紫晃 京都農業・環境関連の研究勤務、専門学校のバイオテクノロジー学科の立ち上げ等を経て家業である招徳酒造(株)に入社、平成17年より現職。純米酒への特化を進め、伝統的な酒造りを続けながら府内の原料米生産農家との連携を深め、一段と踏み込んだ「京都のほんものの酒」づくりを目指している。	<ul style="list-style-type: none"> ・製造工程視察 ・日本酒の基礎知識について講義 ・利き酒 ・質疑応答 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>※この会は京阪丹波橋駅 南改札口集合になります。</p> </div>
第2回 2月22日(水) 14:00~ 16:00	オーストリアワイン・アドバイザー 木ノ下 恵子 オーストリアのワイン産地に住んだ経験からオーストリアワインの魅力を体感。以後オーストリア各地を歩き回り、オーストリアワインの世界を独自に探求。独自視点のオーストリアワインの紹介、オーストリアワインに関するイベントの開催、料理とオーストリアワインのマリアージュの魅力の紹介などを中心に活動中。	<ul style="list-style-type: none"> ・ワインの予備知識（基礎編） ・ワインを和食に合わせる場合の注意点 ・ワイングラスの選び方 ・オーストリアワイン試飲 <p>※参加者によって調整させていただきます。</p>
第3回 3月14日(水) 14:00~ 16:00	町家だいどこ姉小路 フードスタイリスト Kiki ファッションスタイリストとして世界各地を訪問、食べ歩き・料理好きが高じフードスタイリングに移行。世界中のおばんざいをテーマに京都から食情報の発信処として下町情緒ある町屋をキッチンスタジオとし活動中。飲食店のメニュー開発、リアルプロデュース、料理撮影コーディネート等全般を手がける。	<ul style="list-style-type: none"> ・京都の飲食業界の近況レポート ・お店の見方 ・開業立ち上げケース紹介
第4回 3月28日(水) 14:00~ 16:00	フューチャーベンチャーキャピタル(株) 常務執行役員 木村 美都 中小企業金融公庫（現・日本政策金融公庫）へ入庫し、融資審査を経験。その後自らFA機器メーカーを立ち上げる。2000年フューチャーベンチャーキャピタル(株)入社、投資委員会、ハンスオン委員会委員長等を務める。融資・投資の両方からの資金提供を経験し、また自らも経営経験を持つという企業経営のスペシャリスト。	<ul style="list-style-type: none"> ・お店の収支構造を理解しよう ・物件選びでチェックしておきたいポイント ・お店のファンはどうやって作るのか ・マーケティングの基礎 ・「経営者」になる心構え
	京都信用金庫 連携支援部 連携支援課・絆づくり支援課 課長 八木 盛泰 平成5年 京都信用金庫入庫 吉祥院支店貸付係・営業係、久御山支店営業主任、本店営業部部長代理、(社)関西ニュービジネス協議会調査役を経て、平成19年から連携支援課・絆づくり支援課 課長を務める。	<ul style="list-style-type: none"> ・創業支援融資について ・ビジネスマッチングについて

■会場ご案内（※第2回～第4回）

share KARASUMA ~incubation office~

京都市下京区烏丸仏光寺下大政所町680-1 第八長谷ビル2階
（京都市営地下鉄四条駅6番出口徒歩1分）

TEL：075-741-6597 WEB：<http://sharekarasuma.hase-building.co.jp/>

会場には駐車場、駐輪場のご用意はございません。
お近くの施設をご利用ください。

■詳細確認・参加申込は、主催者ホームページでも可能です。



フューチャーベンチャーキャピタル(株) <http://www.fvc.co.jp>

share KARASUMA ~incubation office~ <http://www.facebook.com/pages/share-KARASUMA/112699135480101>