

# 食品商業のセミナー

緊急  
開催決定!

スーパーマーケットに必要な外食のノウハウが分かる!  
アメリカの成功事例が分かる!問題点と課題の解決策が分かる!

# グローサラント化 対策セミナー

5月10日(木)13:30~16:30

場所: 商業界会館2Fホール  
東京メトロ日比谷線「神谷町」駅より 徒歩7分  
受講料: 2万円(税込み)

本セミナーでは、「グローサラントとはどのような業態なのか、なぜ挑戦するのか」から始まり、フードサービス機能を加えるメリットとデメリット、小売業と外食の構造的な違いを踏まえつつ、デメリットを最小化するポイント、実験店や最新コンセプトを多く投入する、南カリフォルニアのスーパーマーケットの最新動向やグローサラントの現状、外食の最新事例、日本におけるグローサラントの問題点や課題、改善策、グローサラント化を目指す企業が注目すべき外食業態の特徴と具体的事例を詳しく紹介します。

## プログラム

- 課題設定** なぜグローサラントに挑戦するのか
- 業態論** グローサラント化のメリット・デメリット
- 収益構造** 小売業と外食の構造的な違い
- 温故知新** これまでに見られたグローサラントにつながる事例
- 海外事例** アメリカのグローサラントの最新動向
- 現状分析** 日本のグローサラントの問題点と課題
- ベンチマーク** 注目すべき外食業態と応用案



## 井上 剛 講師

### 〈講師プロフィール〉

いのうえ つよし 日本フードビジネスセンター株式会社 代表取締役社長。米国ウェストミンスター大卒、同ケンタッキー大学MBA首席修了。国内証券会社でM&Aや金融商品開発などに携わった後、国内ベンチャーキャピタルを経て実業界へ転身。ラーメンチェーン「幸楽苑」を運営する(株)幸楽苑にて開発部長、スキんケア商品通販の(株)ウィラード・ウォーター最高執行責任者(COO)、「タパス&タパス」を運営する(株)ジャパンフードシステムズにて代表取締役社長などを歴任。日本証券アナリスト協会検定会員。  
【日本フードビジネスセンター株式会社】<http://www.jfbc.jp/>

### こんな方におすすめします!

- ・食品小売企業の経営者、幹部、担当者
- ・外食・中食企業の経営者、幹部
- ・食品メーカー・卸・商社等の経営者、担当者

## グローサラント化対策セミナー 受講申込書

受付No.	参加者氏名	年齢	職場名(店舗名)と職位	企業名
				所在地( )
				TEL ( ) FAX ( )
申込担当部署・氏名(連絡先)		業種・業態	店舗数	年商
			店	億円

セミナーのお申込み方法 ■ 上記の申込書に必要事項をすべて記入のうえ、(株)商業界「教育企画部」宛にFAXしてください。FAX到着後、弊社から電話の上、受講票と御請求書をお送り致します。送信後、5日以上たっても弊社からの連絡がない場合、受信できていない可能性がありますので、恐れ入りますがご一報ください。\*参加者が複数の場合は用紙をコピーして使用ください。●ご記入いただいた個人情報宛てに、小社の各種案内をお送りすることがあります。送付を希望されない場合には、□に✓印をご記入ください。 □ 希望しない

◆お申込はファクシミリで **FAX.03-3224-7404** またはWEBから <https://www.shogyokai.co.jp/>

◆お問合せ先: 株式会社 商業界「教育企画部」 〒106-8636 東京都港区麻布台2-4-9 TEL.03-3224-7488