

## ◆ソムリエのための「飲食店繁盛塾」 <ワインマーケティング講座>

### 「飲食店経営の基本」と「飲食店のためのワイン販売方法」を身につける。

2009年5月よりワインカレッジでは関西で初めてとなるワイン販売のノウハウを身につけるためのワイン販売促進勉強会、「ワインマーケティング講座」を開講しております。この勉強会では販売強化のために、「何をやらなければいけないのか！」、「どのようにしてやるのか！」、また「してはいけないことは何か！」を考え、答えを出していく販売戦略の勉強会です。これからの時代はホテル、レストランなどの飲食宿泊業はさらに“おもてなし”をメインコンセプトとして取り上げていかなければなりません。専門性の高いワインを扱うレストランや小売業はホスピタリティ、つまりおもてなしの心なしには成功することはあり得ない業種のひとつです。

お食事を提供して空腹を満たすだけならば一般の飲食業であり、われわれの目指すところは、“サービス業としての飲食業”、ひいては“ホスピタリティ産業としての飲食業”を目指していくことが必要な時代に入ってきているのです。いくら素晴らしいワインを数多く取り揃えてみても、来店されたお客様を心地よくさせることが出来なければお客様のリピートはありません。今後ワインカレッジでは、“ホスピタリティ産業としての飲食業”をメインコンセプトとして教育内容をより充実させ、「飲食店繁盛塾」として普及啓蒙して参ります。

飲食店を繁盛させるためには、お客様に喜んでいただくためには何をすればいいのか！を考えなければなりません。そのおもてなしの気持ちの積み重ねがお客様を幸せにする！に繋がるような店作りができたならば、結果としてお客様に愛される繁盛店になっていくのだと思います。ワインカレッジでは、弊校のカリキュラムの中にもメインテーマとして今までお話をした内容を取り入れています。今後は微力ではありますが繁盛店を目指される飲食店、外食産業のお手伝いが出来ればと考えております。

- 教育内容      社員教育（単発の講演・セミナーも承ります）
- 教育目標      飲食業に従事されている方の実践力アップ、各店舗の売り上げ増、他店との差別化
- 対象            飲食店、外食事業会社（飲食業経営者ならびに飲食業に従事されている方）
- 教育者        谷住 肇 \*ワイン教育&マーケティングコンサルタント
- 教育内容      要相談      各社の業種と業態に適合するカリキュラム内容の作成と教育
- 講義日程      要相談
- 定員            人数問わず
- 会場            クライアント様準備
- 講師料        要相談

## ■ カリキュラム〈実績例・4回の教育内容〉

### 1. 飲食店経営の基本「お店のコンセプトを考える」

- どんなお店をやれば流行るのかを考える
- 顧客単価を想定する
- 来てもらいたいお客様をイメージする
- 飲食店経営とワイン販売
- お店の業種と実態を考える
- 飲食店の儲けの基本を知る

### 2. 飲食店のためのワイン販売「ワインの売り方・品揃えのポイント」

- 流行る飲食店の品揃え、販売価格はこう考える
- ワインセレクトと購入のポイント
- お店としての売り！オリジナリティを作る！ことがすべて
- 「価格戦略」「他店との差別化」
- 繁盛店に見るワインの売り方あれこれ

### 3. プロとしての接客、プロとしてのワインサービスの原点「お客様の心に伝わるサービス」

- 飲食店経営とホスピタリティ
- 接客の基本「お客様を幸せにする！」「お客様に感謝される！」
- ワインサービスの基本、「抜栓」「注ぐ」そして「セールストーク」
- 1本のワインを美味しく飲んでいただくための、お店独自のサービス演出の工夫
- 発見！サプライズ！エンターテイメント性！

### 4. 実際にワインリストを作ってみよう！「自分の店に合ったワインリストを作る」

- 自分の店に合ったワインの品揃えと売れ筋価格を知る
  - Ex.1 バル & ダイニング・バー（客単価：3.000円～4.000円）
  - Ex.2 ビストロ & ダイニング・バー（客単価：5.000円～6.000円）
  - Ex.3 高級フレンチ&イタリアン（客単価：15.000円～20.000円）

- **各社の業種と業態に適合したカリキュラムの作成と教育を行い、**

**経営者ならびに現場スタッフの実践力アップを達成します。**

## ワイン教育&マーケティングコンサルタント ● 谷住 肇 \*ワインカレッジ校長

\* 講師 谷住 肇 (タニズミ ハジメ)

- ワインカレッジ校長
- ワイン教育&マーケティングコンサルタント
- 平成 23 年度大阪府優秀技能者表彰 (なにわの名工) 受賞

ワインカレッジ校長の谷住肇は日本を代表するトップソムリエであると同時にワイン業界の重鎮。ワインを通じて食文化の発展に寄与したいと考え、1993 年、自らワインスクールを設立。

1986 年渡仏、世界最高峰のレストラン「ピラミッド」、四ツ星ホテル「ソフィテル・リヨン」などで研鑽。  
1990 年オードレ・デ・コトード・シャンパーニュ・シュヴァリエ(シャンパンの騎士)の称号を授与される。  
1991 年 カリフォルニアワイン・エグゼクティヴ・ソムリエコンテスト優勝。  
2005 年より一般社団法人日本ソムリエ協会理事を 2010 年(3 期 6 年)まで務め、その後 2015 年まで同協会関西支部顧問を務める。

ワイン文化を楽しく伝える“パーソナリティ”として講演、セミナーに幅広く活躍。  
また、長年にわたる教育経験を生かし、ワイン教育並びに、ワインマーケティングコンサルタントとして、ホテル・レストランなどの外食産業をはじめ、インポーター・百貨店・スーパーマーケットなどの依頼により、社員教育ならびに、コンサルティングを行っている。

### ■ 社員教育・コンサルティング実績(順不同)

- アサヒビール株式会社      ○ キリンビール株式会社      ○ 株式会社モトックス
- 三国ワイン株式会社      ○ 阪急阪神東宝グループ 株式会社阪食      ○ 株式会社阪急オアシス
- 株式会社阪急ニッショーストア      ○ 株式会社宝塚阪急      ○ 株式会社フェルタ
- 外食事業会社各社...その他多数

### ■ お問い合わせ : TEL&FAX: 078-940-4216 ワインカレッジまで

WINE COLLEGE ● ワインカレッジ

谷住 肇 Tanizumi Hajime

OFFICE 〒651-1212 兵庫県神戸市北区筑紫が丘5丁目6-11

TEL&FAX : 078-940-4216 E-mail : info@winecollege.info