

既に終了した講座です

2022年度テーマ「地域の飲食店の経営改善とインバウンド・観光客対応能力の強化」

回	タイトル	内容	講師
1	ガイダンス	本講座の目的、東京のフードツーリズムの更なる発展を考える視点について説明する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティマネジメント学科 教授 木崎英司、那須一貴
2	観光における食の効果的な活用、東京の可能性と課題	食を活かした観光魅力向上による地域活性化、東京のフードツーリズムの可能性と課題を考える	公益財団法人日本交通公社 観光文化振興部長 吉澤清良
3	フードツーリズムから考える東京	東京のブランド価値をフードツーリズムに活かすための施策について考える。	東京経済大学 コミュニケーション学部 教授 中村忠司
4	付加価値をビジネスに反映させる方法	観光のトレンドを捉えたインバウンド・観光客対応施策について考える。	東京経済大学 コミュニケーション学部 教授 中村忠司
5	出店戦略、魅力的な店づくり	店舗開発の成功事例を通じて、魅力的な店づくりの方法について学ぶ。	株式会社トータルフード 代表取締役 小倉朋子
6	航空会社の機内食メニュー開発について	競争力ある機内食サービス、メニュー作成、東京の魅力を伝える	ジャルロイヤルケータリング株式会社 開発管理部長・購買部長 若井政昭
7	フードビジネスとフードツーリズムにおける人材確保と育成	食材の活用方法について学ぶ	オフィスミライ 顧問 桑田朋之
8	モチベーション管理とリーダーシップ	観光客や来店客の満足度を高める人材を管理・育成するための方法について学ぶ。	プロフェッショナルコーチ 野田千穂

既に終了した講座です

9	ホスピタリティ溢れる社員の育成方法	事業承継に向けて考えるべきこと、準備すべき事を具体的に学ぶ。	株式会社人形町今半 代表取締役社長 高岡慎一郎
10	顧客情報、売上情報を活用したフードツーリズム戦略	日本航空関連会社であるJALアグリポートの新たな取り組みを紹介していただく。	オフィスミライ 顧問 桑田朋之
11	フードツーリズム戦略演習	新規メニュー開発手法、観光客のニーズの捉え方について、経験価値マーケティングを含めて考える。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティマネジメント学科 教授 木崎英司、那須一貴
12	発表とまとめ	これまでの講座の振り返りと域内連携の考え方について学び、フードツーリズムの基本と自分たちが取り組むべきことを理解する。	亜細亜大学経営学部 ホスピタリティマネジメント学科 教授 木崎英司、那須一貴