

1年に1000店食べ歩いた  
グルメライターが語る

# 人気の出る 飲食店の作り方

流行る店には  
ワケ  
理由がある！

1 流行る店の特徴とは？

メニュー、サービス、価格戦略！

2 集客につながるSNS発信！

Facebookやブログで集客しよう！

3 話題の店！になるには？

マスコミに取り上げられて来客UP！



## 無料 セミナー

講師: 古川 麻水

福岡県よろず支援拠点  
サブコーディネーター



テレビ番組制作、タウン誌、  
グルメ情報誌の編集、仕出  
し会社勤務を経て、料理家  
としてフードコーディネー  
トやテレビでも活躍中。料理  
教室も運営。  
マスコミアピールから出店  
アドバイスまでお役に立て  
るように頑張ります！

日 程

6月20日 (月)

13:30~15:00

締切  
6/17

会 場

太宰府市商工会 2階

申 込 先

太宰府市商工会

FAX 092-922-4579

TEL 092-922-4345

✉ dazaifu@shokokai.ne.jp

場所 太宰府市観世音寺1-2-1

事業所名

氏 名

FAX 又はメールアドレス