

平成30年度 第4回
創業者応援セミナー

新しいビジネスを切り開くには

[受講無料]

主催 NPO法人未来産業創造おおさき

「珈琲焙煎を通じた起業について」

～味覚は個性!オリジナルが切り開く起業への道～



申し込み詳細は、
裏面をご覧ください

講師「新町裏珈琲」店長 佐藤英生 氏

【開催日時】

平成31年3月20日(水) 15:00-



おおさきワ-キングスペース alata
9:00~17:00(土日祝休)
〒989-6153
宮城県大崎市古川七日町10-2

Tel:0229-25-3140 Fax:0229-25-3141
E-Mail: alata_osaki@clock.ocn.ne.jp
HP <https://www.alata-coworking.net/>

テーマ：「珈琲焙煎を通した起業について」

副 題： ～味覚は個性！オリジナルが切り開く起業への道～

開催日時：2019年3月20日(水)15:00-17:00

場 所：おおさきコワーキングスペース alata 2F



講 師： 「新町裏珈琲」店主 佐藤 英生 氏

内 容： 珈琲は、今や日本の朝食には欠かせないものとなっています。あなたは、インスタント派ですか、ドリップ派ですか。ドリップ派だとして、コーヒー豆はスーパーの棚から選びますか、専門店に行って選びますか。今回のセミナーの講師は、コーヒーの味を決めるのは、豆の種類ではなく焙煎にあると考えこだわり続けています。このこだわりをビジネスにして、コーヒー豆の対面販売を行っています。自分で、毎朝オーダーメイドしたコーヒーを淹れて味わうと、しばしの至高の時を過ごすことが出来ると思います。

講師が考え出したビジネスは、個人の嗜好に合わせた製品を顧客に届け、気に入ってもらえたらそのまま継続してご愛顧頂くというもので、他のビジネスにも大変参考になるものです。是非、お気軽にカフェセミナーにご参加下さい。焙煎方法の違うコーヒーを用意してお待ちしています。

対 象： alata会員、創業者、創業希望者、創業に関心のある方

※創業はまだ先だけど、飲食ビジネスに興味のある方も歓迎

定 員： 10名程度

※定員を超えた場合、開催場所を変更する場合があります。

その場合は、申込者に別途お知らせ致します。

会 費： 無 料

申込方法： 電話、メール、FAX、alata来所のいずれにても受け付けます。

申込期限： 2019年3月13日(水) ~~17:00まで~~

3月20日(水)15:00まで

お申し込みは、下欄の電話番号、FAX番号又はE-Mail等で次の申込者情報をお知らせ下さい。

氏 名	生年月日 年 月 日	性別 女 ・ 男
〒 - 宮城県		
電話番号	E-Mail	
創業時期 [創業 年]、[創業計画 年 月頃]、創業を構想中		
現在の業種又は創業希望分野		

TEL:0229-25-3140 FAX:0229-25-3141

E-Mail: alata_osaki@clock.ocn.ne.jp