

# 一頭買い焼肉店！ フロから学ぶ魅力の店づくり

## 焼肉店の商品づくり実践セミナー

「原料原価が高く、新しいメニュー開発ができない」など焼肉店の経営・開業にお悩みの方へのセミナー。  
このセミナーでは、一頭フルセットのメニュー化を実践する京の焼肉処「弘」の代表取締役社長西田哲也氏を講師に迎えその高度な技術を学び、より実践的な内容で「すぐ役立つ」セミナーとして毎年好評です。  
また、焼肉業界の動向や焼肉店起業の課題と経営管理や原価計算など焼肉店のノウハウを教えます。

**開催日時**

平成23年10月17日(月) 9:00  
～ 10月18日(火) 17:00

**開催場所**

社団法人全国食肉学校  
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

**受講料**

47,250円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。

**定員**

15名 先着順で定員になり次第締め切ります。

**カリキュラム**

裏面の「焼肉店の商品づくり実践セミナーカリキュラム」をご覧ください。

**セミナーの内容****◆講義**

- ①焼肉業界の現状      ②焼肉店経営
- ③原価・値入実務

**◆実技**

部位セットを焼肉メニューに商品化する  
技術とお客様に支持される店舗経営

- 国産牛部位セットからの商品づくり
- 国産牛余剰部位の商品づくり
- 国産牛内臓肉の商品づくり
- メニュー構成と用途別原料処理

