

飲食店が押さえておきたい インバウンドで売上アップ！ その基礎とポイント

参加費
無料

定員：50名

日時

1/10 (金)

締切：1月6日

講演 14:00 - 15:30

情報交換会 15:45 - 16:45

講師

片岡 究氏

(株)ワントリップ代表取締役

会場：米子市文化ホール イベントホール
(鳥取県米子市末広町293)

受付：13:30 - 14:00

👍 こんな方へおススメ！

- ✓ インバウンドにも来てもらいたいけど何から始めたらいいかわからない方
- ✓ インバウンドは宗教による対応が面倒と思っている方
- ✓ インバウンド向けに高単価メニューを作りたいと考えている方

同時開催 情報交換会

本セミナー終了後、同会場で講師の片岡氏との情報交換会を開催します。
セミナーの内容をより深く知りたい方や、参加者の皆様が交流し、情報交換
できる場としてもお役立てください。

お問い合わせ

お申込み



主催：(一社)山陰インバウンド機構
TEL：0859-21-1502

申込URL ▼

<https://forms.gle/xbcScKcUKeXNKijX9>

講師紹介

片岡 究 氏 株式会社ワントリップ代表取締役
インバウンド飲食受入サービス：Oicee!!Japan主宰

日本唯一の【インバウンドフードプロデューサー◎】

・幼少時より海外へ強い関心を持ち、手に職をつけ世界を廻るため飲食業界へ。

様々な店舗にて調理、店舗運営、マーケティング企画・開発責任者を経験しながらアジアを中心にバックパッカーとして旅をする。

・2007年より飲食店舗インバウンド誘致と現場改革に関わり、僅か1年で前年比売上最大400%UPを実現。

2011年より飲食店向けインバウンド誘致サポートサービス【Oicee !! Japan～オイシージャパン～】をスタート。

独自のマーケティング・現場プロデュースにより、売上が急増する店舗が続出している。受け入れ客数は年間300,000人を突破。専門誌への執筆・セミナー多数。



「飲食店繁盛マニュアル2025年版」
(日経ムック)のインバウンド特集
は片岡氏が全面監修

講演内容

- インバウンドについて知ろう
- 国ごとにちがう食の禁忌って？
- 簡単に対応できるメニューはどんなもの？
- 業界構造はどうなっているの？
- 売り上げを伸ばす3つの方法とは？