

食品関連の事業者向け

(食品製造・卸・小売・飲食店・宿泊施設等)

参加費  
無料

～商品の価値を最大限に引き出す～

## 商品の魅せ方・売り方セミナー

良いものなのに、見せ方や売り方を知らないだけで埋もれてしまう商品やサービスが世の中にはたくさんあります。『良い商品』だけでは売れない時代、数ある商品の中からお客様(バイヤー)に選ばれるための商品の魅せ方のコツをお伝えします。

ぜひこの機会に参加して、商品の価値を最大限に引き出す方法を学びましょう！

開始日時

8月28日(水)  
14:00～16:00

**会場** 福島商工会議所 会議室  
(コラッセふくしま8階 ※無料駐車所はありません)

**対象者** 当所会員事業所

**定員** 30名 (申込先着順、定員になり次第締切)

**申込** 申込書にご記入の上、FAXにてお送りいただくか、右記QRコードからお申込み下さい。



## カリキュラム

1. 販促におけるポイント
2. バイヤー様の『売りやすさ』とは
3. 食べ方の提案のポイントとは  
BtoC/ BtoB 向け
4. 自社商品サービスの強みを可視化しよう  
(ワークショップ)
5. 売り場からの商品の魅力・価値の伝え方
6. 実例から学ぼう



講師 株式会社エイチ・エーエル 林 由希恵 シニアVMDインストラクター

フラワーコーディネーター、インテリアの店舗ディスプレイ担当、食品業界に転職後大手百貨店、TV通販などの商品プロデュース、大手食品メーカーのメニュー開発、販路開拓に従事。食品問屋等の流通にも精通。現在はシニアVMDインストラクター、フードコーディネーター・調理師、公益財団法人神奈川産業振興センター経営アドバイザーとして幅広く活動。商品の「魅せ方」「売れ方」「食べ方」の重要性を伝えるべく、食の発展のため、店舗ディスプレイの魅せ方や展示商談会でのディスプレイ方法・考え方、メニュー開発、盛り付け指導等“現場主義”をモットーに支援を行っている。  
シニアVMDインストラクター、調理師、フードコーディネーター

FAX: 024-525-3566 (福島商工会議所 経営支援課 行)

令和6年 月 日

商品の魅せ方・売り方セミナー 受講申込書

事業所名		業種	
所在地	〒	TEL	
		FAX	
担当者E-mail			
受講者①	【役職】	【氏名】	
受講者②	【役職】	【氏名】	

\*ご記入いただきました個人情報は慎重に取り扱い、本セミナーの運営・管理、その他情報提供のみに使用いたします。

【主催・お問合せ先】

福島商工会議所 経営支援課 TEL: 024-536-3900  
(〒960-8053 福島市三河南町1-20 コラッセふくしま8F)