クリニックのスケジュール（1日目）	
10:00	名古屋駅集合、バスの中でガイダンス講座
10:50～12:00	アクアイグニス視察 （ 三重県三重郡菰野町菰野4800－1）
移動（約90分）	
13:30～15:30	うおすけ　鄙茅（ひなかや）　視察 ※昼食は鄙茅様にてお取り頂きます。昼食後、講話となります。 （三重県多気郡多気町相鹿瀬615）
移動（約40分）	
16:20	ホテルに到着（移動中は解説講座）
16:30～17:30	講座「人々を惹きつけ続けるブランドとは？」 講師：株式会社S・Yワークス　執行役員　佐々木由高
17:30～18:30	休憩（お風呂はこの時間にどうぞ）
19:00～20:30	懇親会

クリニックのスケジュール（2日目）	
3:20	ホテル出発
3:30	列整理券と事前受付表を交換
4:45	販売開始
	購入完了次第、ホテルへ
8:00	朝食
9:00～10:00	まとめ講座 講師：株式会社S・Yワークス　常務取締役　葛西孝太郎
移動（約90分）	
11:30	名古屋駅到着　解散

会場および時間　2017年7月31日（月）・8月1日（火）

料金　クリニックご参加費　お一人様　：　67,000円（税込）
（※参加費にはクリニック参加費・貸切バス代：43,000円、宿泊費（1泊2食）・1日目の昼食代：24,000円が含まれます）

※ご参加をキャンセルされる場合は、7月24日（月）までにご連絡下さい。
　以降のお取り消しは参加料金の50%、28日以降のキャンセルおよび欠席の場合は受講料金の100%がキャンセル料となりますのでご注意下さい。
※お申込みが最少催行人数に達しない場合には、中止とさせていただく場合がございます。
※万が一、中止となる場合には開催日から14営業日前7月11日（火）までにご連絡いたします。

【セミナーの内容についてのお問い合わせ】
株式会社S・Yワークス
〒980-0811　宮城県仙台市青葉区一番町1-2-25　仙台NSビル8階
TEL:022-722-2007
FAX:022-722-1770　担当：佐々木由高・佐々木瑛理・堀口千鶴

人々を惹きつけて離さない「新しさ」と「懐かしさ」
その日その時間しか購入できない赤福「朔日餅」に、
なぜこんなにも人が集まるのか?!

繁盛の秘密 視察ツアーin三重

2017年7月31日（月）・8月1日（火）

トキを経ても求められる普遍的価値とは？

！おすすめ！
製菓製パン業
観光業
小売店経営者
経営幹部
次世代リーダー

【訪問予定地】
①アクアイグニス
②鄙茅（ひなかや）
③赤福本店（朔日餅）

本クリニックの学習ポイントは・・・

◆1000人以上が行列をする「朔日餅」を体感する！
◆自然観・文化性・郷愁性・人財力の集客力
◆繁盛し続ける原理原則とこれからの繁盛造りを学ぶ！

主催：株式会社S・Yワークス
〒980-0811　宮城県仙台市青葉区一番町1-2-25　仙台NSビル8階
TEL:022-722-2007
FAX:022-722-1770　担当：佐々木由高・佐々木瑛理・堀口千鶴

人々を惹きつける「革新」と「伝統」から繁盛の普遍的な価値を学ぶ！

視察①
赤福　本店

行列1,000人以上！

集客数100万人以上！

視察②
アクアイグニス

2012年に片岡温泉をリニューアルしてできたのが「アクアイグニス」約49,000平米の広大な敷地に、温泉棟はもちろん、山形県鶴岡市庄内地方にある地産地消イタリアン、アル・ケッチァーノで有名な奥田政行シェフの料理や、スイーツ界の巨匠辻口博啓パティシエの石釜を使ったパンや、こだわりのスイーツを楽しむこともできます。
業態革新手法を視察します。

求められ続ける、わざわざここで買いたい！
その空気感を実際に体感！

「朔日餅」は、1978年（昭和53年）2月1日から販売が始まりました。伊勢周辺には毎月1日に伊勢神宮に参拝し、前月の無事に感謝すると同時に当月の無事を祈る「朔日参り」という風習があり、参宮客をもてなすために、赤福餅で培った技術に季節感を織り込んだ商品として販売したのが始まりです。
1日しか買えないことから、お金では買えない気持ちを伝える贈答品、毎月変わる事で感じられる季節感が絶大な集客力を持っているのです。

朔日餅を買うために早朝から赤福に並び、待つ。
そして、商品を手にした時に、気が付く事が必ずあります。

8月の朔日餅は、一番人気の「八朔栗餅」

栗の実を描いた伊勢千代紙に包まれた、八朔栗餅。
「八朔」（はっさく）とは、旧暦八月朔日（ついたち）。「朔日参り」の中でも八月一日は特に「八朔参宮」と呼び、参拝者も多く、あわ餅を食べる習わしがあります。一番人気の朔日餅を体感！

視察③
鄙茅

老舗の挑戦！1万坪に建つ茅葺き屋根

2015年11月、鮎の甘露煮で有名な地元の老舗「うおすけ」さんが長年の願いを実現されました。
約1万坪の敷地に、茅葺き屋根の日本料理店をオープン。
5代目社長の茶谷明樹氏が40年前に「いつの日か、清流を望む里山で鮎を食べられる店を」という夢を持ち、ついにオープンさせたお店が「鄙茅」です。
経営者のロマンとその表現、引き継ぐ者の覚悟がこの施設から感じられます。
集客大要素「自然観・文化性・郷愁性・人財力」を肌で感じて頂きます。

茶谷社長よりご講話をして頂きます！

♦コンサルタントがバス内でもホテルでも解説いたします！参加者同士の情報交換も！♦

株式会社　S・Yワークス
常務取締役
経営コンサルタント
葛西　孝太郎

佐藤芳直のもとで、食品業界や観光業をはじめとし、様々な業種・テーマのコンサルティングを行う。
食品メーカーや農業に関わる仕事で数々の実績を収めている。共鳴顧客づくりと一体化した販売促進強化を得意とする。

株式会社S・Yワークス
執行役員
マーケティングコンサルタント
佐々木　由高

店舗運営のコンサルティングを現場密着で実践している。
売り場づくりから商品開発、チラシ作成や人財育成などオールラウンドで現場支援を行なうことで定評がある。