

商人大学校

経営意欲あふれる小売店、飲食店、サービス業の経営者、後継者、従業員、これからお店を持つとする開業予定者の方を対象に、経営力向上のための実践的なセミナーを開催します。

受講料
無料



9/12 [火] 開講 //

申込期限 **8/4 [金] まで**

集合+オンラインで開催

受講生募集

お申込み・受講の流れ

申込はこちら!



1 お申込み

会社HP内、商人大学校ページ内の申込フォームに必要事項を入力の上お申込みください。

申込期限 令和5年 8月4日 [金]

※受講対象に該当しない場合や、定員を超過した場合は、申込みをお断りすることがあります。選考に関しては志望動機等を踏まえて総合的に判断いたします。また、申込受付完了や選考に関するご連絡はメールにて送信いたします。必ず、shonin@tokyo-kosha.or.jpが受信可能なメールアドレスをご登録ください。

2 受講決定

受講可否については、令和5年8月下旬に申込者全員へメールでお知らせいたします。

3 プログラム受講

集合講座 (全4回) + オンライン講座 (全4テーマ) を受講いただけます。

会場のご案内

google mapは
こちら



AP秋葉原

〒110-0006
東京都台東区秋葉原1-1
秋葉原ビジネスセンター

交通アクセス

- JR各線・つくばエクスプレスをご利用の場合
【秋葉原駅】中央改札口より徒歩約5分
- 東京メトロ日比谷線をご利用の場合
【秋葉原駅】2番出口より徒歩約5分
- 東京メトロ銀座線をご利用の場合
【末広町駅】1番出口より徒歩約5分
- 都営新宿線をご利用の場合
【岩本町駅】A3出口より徒歩約8分



申込者情報について

- 利用目的
(1) 当該事業の事務連絡や運営管理・統計分析のために使用します。
(2) 経営支援・技術支援等各種事業案内やアンケート調査依頼等を行う場合があります。
- 第三者への提供 (原則として行いませんが、以下により行政機関へ提供する場合があります。)
(1) 目的: 当社からの行政機関への事業報告や、行政機関からの各種事業案内、アンケート調査依頼等
(2) 項目: 氏名、連絡先等、当該事業申込書記載の内容
(3) 手段: 電子データ、プリントアウトした用紙

◆個人情報[個人情報の保護に関する要綱]に基づき管理しております。
当要綱は、当社のホームページより閲覧及びダウンロードすることができますので必要に応じてご参照ください。
<https://www.tokyo-kosha.or.jp/support/pdf/youkou.pdf>

お申込み先・
お問い合わせ先

(公財)東京都中小企業振興公社 事業戦略部 経営戦略課 地域産業振興担当
〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-13 住友商事神田和泉町ビル 9階
TEL : 03-5822-7237 / Email : shonin@tokyo-kosha.or.jp



商人大学校とは？

東京都内の小売店、飲食店、サービス業の経営者、
後継者、従業員、これからお店を持つとする開業予定者の方を対象に実施している、
経営力向上のための実践的なセミナーです。

商人大学校の3つのポイント

1

知識の提供



選りすぐりの講師陣による講義を通して、皆様の店舗経営に役立つ知識を提供いたします。

2

受講生参加型の講義



実践的な内容で、グループワークやディスカッションの時間を多く盛り込んだ、参加型の講義となっております。

3

異業種交流



様々な業種の受講生との議論や、情報交換を通して、新しい発見や刺激を受けることが可能です。

どんな方にオススメ？

- ★店舗運営の実践的な知識を習得したい!
- ★店舗づくりのノウハウをより深く学びたい!
- ★他の経営者と交流し、仲間を作りたい!

応用講座では経営力向上のための体系的な学びを、

集合講座 と オンライン講座 を組み合わせて提供いたします。

意欲ある皆様のご参加をお待ちしております!

受講生の声



芳接骨院・鍼灸院
田中 由美さん

平成25年創業。高い技術力が評判。商人大学校で学んだ内容を活かして来店客数を増やしている。

商売のノウハウと、受講生同士のつながりの両方が得られたことは、私たちにとって大きな財産になりました。

応用講座

募集概要

- 開催方法 —— 集合講座(全4回)+オンライン講座(全4テーマ)
- 申込方法 —— 公社ホームページ(詳しくは裏面をご覧ください)
- 対象 —— 都内に店舗を持つ小売店・飲食店・サービス業の経営者・後継者・従業員、開業予定者(年齢制限はございません)
- 定員 —— 各コース20名
- 受講料 —— 無料

オンライン講座の受講に必要なもの

- インターネット環境(有線もしくは無線LAN、Wi-Fi)
- パソコン、スマートフォンまたはタブレット

カリキュラム 対面での集合講座(全4回)+オンライン講座(全4テーマ)で行われます。

集合講座 [全4回]

	飲食店コース 13:30-16:30	小売・サービス業コース 昼コース 13:30-16:30 夜コース 18:00-21:00
第1回 9/12[火]	接客・販売 生き残るための店づくり ～お客様から愛される店に!～ 石田 智子氏 スマイルパートナーズ代表 中小企業診断士/ソムリエ	接客・販売 プロフェッショナル仕事の流儀出演! 販売のプロフェッショナルから学べる 誰でも伝わる!売れる!喜ばれる!販売 橋本 和恵氏 株式会社売れる売れる研究所 代表取締役
第2回 9/26[火]	ファサード・店頭ボード お客様を呼び寄せる ファサード・手書き店頭ボードの ポイント 中村 心氏 株式会社店頭販促コンサルティング 代表取締役	POP コトバの壁をぶち破れ! 脱・ありきたり宣言!! 「コトPOPの作り方」 山口 茂氏 株式会社山口茂デザイン事務所 代表取締役
第3回 10/10[火]	メニューブック 売上に直結! 少しの工夫で想いが伝わる メニューブックの作り方 山崎 達弥氏 株式会社メニューデザイン研究所 マーケティング事業部 リーダー	店舗ディスプレイ より買いやすく!より売りがやすく! すぐ実践できる 売り場づくりのポイント 池松 美千代氏 株式会社キャスベル 代表取締役/VMDコンサルタント
第4回 10/24[火]	事例研究 実例で解説! 成功・失敗のエッセンスを 自店に活かそう 松原 憲之氏 フード&ビバレッジビジネス研究所 代表/中小企業診断士	事例研究 応用講座の総仕上げ! お店づくりのプロと学ぶ 事例研究 吉田 由佳氏 中小企業診断士 ブランドビジネスコンサルタント

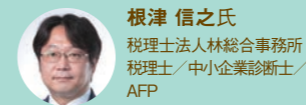
★オンライン講座は「飲食店コース」「小売・サービス業(昼コース・夜コース)」の全受講生が対象となります。

オンライン講座 [全4テーマ]

配信期間 9/12[火]—10/24[火] 配信期間内のお好きな時間にご覧いただけます。(YouTubeを利用した録画配信)

テーマ① インボイス制度

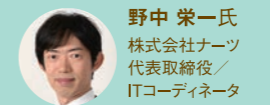
初心者でも大丈夫 徹底解説!
インボイス制度の概要と
商店が準備すべきポイント



根津 信之氏
税理士法人林総合事務所
税理士/中小企業診断士/
AFP

テーマ② IT① 店舗運営

店舗運営をラクにする
今あなたのお店に
必要なITシステムとは?



野中 栄一氏
株式会社ナーツ
代表取締役/
ITコーディネータ

テーマ③ IT② 集客

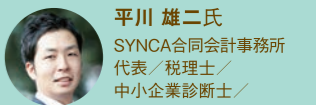
事業者のウェブ・SNS活用2023
～国内外からのデジタル集客と
EC販売ノウハウ～



竹内 幸次氏
株式会社スプラム
代表取締役/
中小企業診断士

テーマ④ 計数管理

数字がわかれば経営が変わる
経営者が知っておきたい
計数管理の基礎



平川 雄二氏
SYNCA合同会計事務所
代表/税理士/
中小企業診断士/
JSA認定ワインエキスパート

※オンライン講座の内容は入門講座と同一です。