

■お申込方法 下記【1】【2】いずれかの方法でお申込みください。

【1】HP からの申込み

公社 HP 内「商人大学校」ページ内の申込フォームにアクセス後必要事項を入力して送信ボタンを押してください。
<http://www.tokyo-kosha.or.jp/support/shien/shonin/daigakko.html>



QRコード

【2】FAX での申込み

下記「受講申込書」にご記入のうえ、ご送付ください。「受付完了のご連絡」及び「抽選結果」はEメールにて送信いたします。必ず、Gmail が受診可能なEメールアドレスをご登録ください。

お申込みから5営業日以内に「受付完了のご連絡」のEメールを差し上げますが、お申込み直後の連絡はございませんのでご注意ください。「受付完了のご連絡」のメールが届かない場合は、お手数をお掛けしますが、下記「お問い合わせ先」までご連絡ください。

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 若手商人育成事業 担当
〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1-13 住友商事神田和泉ビル9階

【TEL】03-5822-7237

【FAX】03-5822-7235

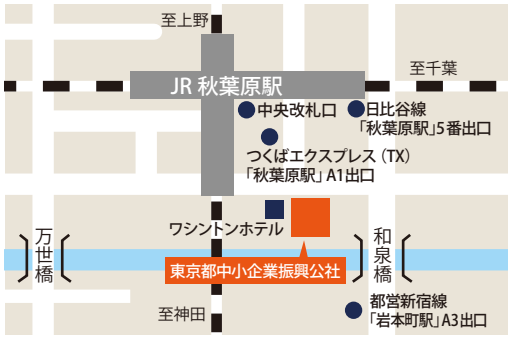
【Email】shonin@tokyo-kosha.or.jp

【若手商人育成事業「商人大学校」ご案内ページ】

<http://www.tokyo-kosha.or.jp/support/shien/shonin/daigakko.html>

【若手商人育成事業 Facebook ページ】

<https://www.facebook.com/wakateshonin>



会場：東京都中小企業振興公社
本社(秋葉原庁舎)3F会議室

- JR「秋葉原駅」中央改札口徒歩1分
- 東京メトロ日比谷線「秋葉原駅」5番出口徒歩1分
- つくばエクスプレス(TX)「秋葉原駅」A1出口徒歩1分
- 都営新宿線「岩本町駅」A3出口徒歩5分

申込期限：平成30年5月15日(火)

商人大学校・基礎講座 受講申込書 (FAX :03-5822-7235)		下記のとおり受講を申し込みます 平成30年 月 日	
お申込みコース (いずれか1つに○)	①「飲食店コース」 ②「小売・サービス業 昼コース」 ③「小売・サービス業 夜コース」		
ふりがな お名前	男・女 (歳)		
メールアドレス (Gmail が受信可能なもの)	@ ※「申込受付完了のご連絡」及び「抽選結果」はEメールにて送信いたします		
ご自宅の住所	〒	-	
連絡先	TEL	FAX	
店名			
店舗住所	〒	-	
業種			
主な取扱商品・サービス			
役職 (いずれか1つに○)	① 経営者(後継者) ② 店長 ③ 従業員 ④ その他 (※経営者兼店長の方は経営者に○)		
従業員数	人		
資本金 (いずれか1つに○)	① 資本金なし ② ～5,000万円 ③ 5,000万円～1億円 ④ 1億円～3億円 ⑤ 3億円以上 ※個人事業主の方は資本金なしに○		
参加動機・抱負等			

商人大学校について、どこでお知りになりましたか？(あてはまるものに○)

- ① 商店街を通して ② 業界団体を通して ③ 区、市、商工会等の窓口 ④ 金融機関窓口 ⑤ 広報東京都
⑥ 公社HP ⑦ 公社Facebook ⑧ TOKYO起業塾(メルマガ含む) ⑨ 公社職員からの紹介 ⑩ 知人からの紹介
⑪ その他 ()

【抽選結果】お申込みいただいた方全員に、5月29日(火)にEメールにてお知らせいたします。

申し込み情報について

申し込み情報は当社の事務連絡、運営管理、組織内情報として使用いたします。当該情報は「個人情報の保護に関する要綱」に基づき管理しています。同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出来ますので、必要に応じてご確認ください。

<https://www.tokyo-kosha.or.jp/support/pdf/youkou.pdf>

～東京2020大会等を契機とするビジネスチャンスはこのサイトから～
ビジネスチャンス・ナビ2020 **ビジネスチャンスナビ** で検索！

平成30年度開講のご案内

商人大学校 基礎講座

受講料無料！

経営力向上のための充実したカリキュラムとなっております。
ご参加を心よりお待ちしております。

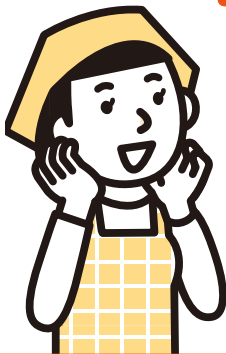
2018. **6.19.** (火) 開講
受講生募集中
申込期限：2018.5.15.(火)

小売店・飲食店・サービス業
経営力向上セミナー
お悩みに
お応えします！

お店を繁盛
させたい！

もっと効率的に
お店を運営する
方法を知りたい！

生産性の高い
商人になる
ノウハウって？



東京都中小企業振興公社



東京都産業労働局

商人大学校とは

東京都では、東京都内に店舗をもつ小売店、飲食店、サービス業等の経営者、後継者、従業員の方を対象に「商人大学校」を開講します。

「商人大学校」は、経営に関する知識の提供に加えて、ワークや他の参加者との議論の機会を豊富に盛り込んだ、実践的な経営力向上セミナーです。

今年度の商人大学校は、基礎講座と実践講座を実施します。また9月には、基礎講座と実践講座の両受講生を対象に、飲食、小売各業界を代表するメディア関係者を招いた特別講座を実施します。

知識

お店の経営に役立つ
知識・ノウハウの習得

- 充実したカリキュラム
- 選りすぐりの講師陣と、複数の講義によって知識を体系的に学べる点が特徴です！

実践

学びをどう実践するか
考える力を養う

- 実践的な講義スタイル
- ワークが豊富に盛り込まれた、実践的・参加型の講義内容となっております！

交流

異業種の商人との
交流・新発見

- 異業種交流
- 講義を通じて様々な業種の受講生と議論することで、新しい発見や刺激を受けることができます！

経営力向上

今回募集する基礎講座では、経営力向上のための体系的な学びを提供いたします。

- ・自店の経営を見直し、発展させたい
- ・店舗運営の実践的な知識を習得したい
- ・他の経営者との仲間づくりをしたい

このようなお考えをお持ちの、意欲ある皆様のご参加をお待ちしております。

募集要項

基礎講座 6月19日(火)～8月7日(火) 全5回

受講料無料！

メディア関係者特別講座 9月11日(火) ※メディア関係者特別講座は実践講座と合同で実施

コース：いずれか1コースを選択／

飲食店コース	小売・サービス業	小売・サービス業
13:30～16:30	13:30～16:30 昼コース	18:00～21:00 夜コース

対象者 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・従業員等

定員 60名(各コース20名、定員を超えた場合は抽選)



カフェ、居酒屋、洋菓子店、エステサロン等、様々な業種の方が、受講されています。

基礎講座カリキュラム

コース	飲食店コース	13:30-16:30	小売・サービス業 【2コース】	昼コース 13:30-16:30 夜コース 18:00-21:00
-----	--------	-------------	--------------------	--------------------------------------

第1回 6.19火	【自己分析・自己表現】 「自分のこれまでの振り返り、自分の思いをお客様に伝える方法を学ぼう！」 講師：坪田 まり子氏 有限会社コーディアル 代表取締役		【自己分析・自己表現】 「自分のこれまでの振り返り、自分の思いをお客様に伝える方法を学ぼう！」 講師：金子 由美子氏 ローズアソシエイツ 代表	
第2回 6.26火	【ストア・コンセプト】 「お客様のハートをわしづかみ!! 極意は店舗コンセプト」 講師：小峯 孝実氏 UNICOコンサルティング 代表 調理師・中小企業診断士		【ストア・コンセプト】 「お店のコンセプトに合致した売り場作りで魅力アップ！」 講師：菊地 亮太氏 経営革新プロデューサー 中小企業診断士・1級販売士	
第3回 7.10火	【メニュー開発】 「売れるメニューを開発し、定番メニュー化する手法を学ぼう！」 講師：菅生 将人氏 株式会社菅生食品 代表取締役 中小企業診断士・調理師		【マーケティング】 「マーケティングの基礎を学び、戦略的な店舗運営を目指す！」 講師：新井 美砂氏 アライビジネススクリード 代表 中小企業診断士・1級販売士	
第4回 7.24火	【利益を確保する計数管理】 「利益を出すための簡単な計算方法とその活用について」 講師：中島 孝治氏 株式会社ナレッジネットワークス 代表取締役		【繁盛につなげる計数管理】 「明日から使える！お店の実態を見える化する方法」 講師：平川 雄二氏 GLORIA 総合会計事務所 代表 税理士・中小企業診断士・JSA 認定ワインエキスパート	
第5回 8.7火	【スタッフマネジメント】 「あなたのお店の接客力を高める！ - スタッフ満足向上の秘訣 -」 講師：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		【組織マネジメント】 「お店とスタッフの強みを発揮して稼ぐ力があがる元気なお店の作り方」 講師：苅谷 浩司氏 株式会社ビーコネクト 代表取締役	

業界メディア関係者特別講座

【基礎講座・実践講座合同開催】

3コース・基礎実践合同 15:30-19:30

合同講義 9.11火	「コンセプトが繁盛店を作る！ ブレない情報収集方法を伝授します！」 講師：川端 隆氏 株式会社外食産業新聞社 代表取締役		「小売業界の最新情報を掴み、 繁盛する仕組みを解きあかす！」 講師：笹井 清範氏 月刊商業界 編集長	
---------------	---	--	---	--

実践講座のご案内

「商人大学校・実践講座」を9月18日から開催いたします。実践講座では、更なる利益獲得のために実践的・具体的な手法と情報を学ぶことができます。「商人大学校・基礎講座」の受講生もお申込可能ですので、ご興味ありましたら、ご応募ください。※6月下旬申込開始予定

講義日	コース	飲食店コース	小売・サービス業 昼コース 夜コース
9.18火		消費者理解	接客・販売
10.9火		飲食店マーケティング	顧客獲得
10.23火		店頭ボード	P O P
11.6火		IT・WEB活用	IT・WEB活用
11.20火		事例研究	事例研究

※実践講座の講師・講義タイトルは現在調整中です。 ※講義内容・講師は変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。