

# 「値付け」。

今年のキズナサミットは体験型  
テーマは、



## 宿研 キズナサミット 2016

日時 2016年 9月 7日 水 13:00~19:30

会場 横浜ベイホテル東急  
みなとみらい駅 徒歩1分 / 桜木町駅 徒歩10分

今の時代に宿は、  
どうしたら高く売れるのか。

宿泊料を値下げすると価格競争に巻き込まれてしまい、いたずらに値上げをしても予約は伸びない。今回の宿研キズナサミットでは「値付け」をテーマに、宿泊施設を長年悩ませてきた「利益の確保と値付けの問題」に取り組んでいきたいと思えます。どのように自社の宿に価値を付けて高く売っていけばよいのか。プライシングのプロ・田中靖浩氏の基調講演や特別ディナーが愉しめる奥田政行シェフ×横浜ベイホテル東急コラボの実食体験セミナーから、そのヒントをお届けします。

主催



株式会社宿泊予約経営研究所

後援



※予約サイト名称五十音順



日時 2016年9月7日(水) 13:00~19:30

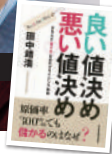
参加費 おひとり様 25,000円(税込)

会場 横浜ベイホテル東急 みなとみらい駅 徒歩1分/桜木町駅 徒歩10分



公認会計士

田中靖浩氏



基調講演

きちんと儲けるための  
プライシング戦略

田中公認会計士事務所所長。東京都立産業技術大学院大学客員教授。1963年三重県四日市市出身。早稲田大学商学部卒業後、外資系コンサルティング会社を経て現職。中小企業向け経営コンサルティング、経営・会計セミナー講師、執筆、連載を行う一方、落語家・講師とのコラボイベントも手がける。難解な会計・経営の理論を笑いを交えて解説する「笑いの取れる異色会計士」として活躍中。主な著書に「良い値決め 悪い値決めーきちんと儲けるためのプライシング戦略ー」「米軍式 人を動かすマネジメントー「先の見えない戦い」を勝ち抜くD-ODA経営ー」ほか多数。



実食体験  
セミナー

奥田政行シェフ×  
横浜ベイホテル東急

1969年山形県鶴岡市生まれ。高校卒業後に上京し、イタリアン、フレンチを修行。帰郷後、2000年に生産者の顔が見えるメニューを提供するレストラン、アル・ケッチャーノを開業。2006年イタリア スローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ2006」で、世界の料理人1000人に選出。2007年ドルチェの店イル・ケッチャーノをオープン。2008年庄内浜文化伝道師マイスターに任命。2009年東京・銀座にYAMAGATA San-Dan-Deloをオープン。2010年農林水産省より第1回料理マスターズ ブロンズ賞を受賞。2012年サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命。スイス ダボス会議に於いて「Japan Night 2012」料理責任監を務める。

Time table

タイムテーブル

- 13:00 受付  
(展示とお飲み物をご用意しております)
- 13:45 開演
- 14:10 基調講演 田中靖浩氏
- 15:50 ワークショップ・セミナー
- 17:00 価値向上のヒントを体感  
奥田シェフ×横浜ベイホテル東急  
コラボディナー実食体験セミナー  
(着席コース料理・解説付き)
- 18:50 懇親会
- 19:30 終了

お申し込み方法

- 1.下記お申込書に必要事項を全てご記入いただき、この用紙をFAXにてお送りください。 ※その他のお支払い方法をご希望の場合は、お問い合わせください。
- 2.お申込の期限は8月26日(金)までとさせていただきます。 ※本プログラムは、宿泊予約経営研究所とのご契約施設様のみご参加いただけます。
- 3.8月29日(月)より順次、お申し込みいただきました住所へご案内状をお送りいたします。
- 4.参加費に関しては、9月分のご利用料金に併せてご請求させていただきます。

施設名	フリガナ	役職
	氏名	
住所 〒	フリガナ	役職
	氏名	
TEL	フリガナ	役職
FAX		
ご参加人数	氏名	
	名	

※会場の都合上、ご参加人数は3名までとさせていただきます。

個人情報の取扱いについて お申し込みいただきました個人情報は、各種連絡・情報提供のために利用し、他の目的には使用いたしません。

FAX: 045-227-6507

宿研キズナサミット2016事務局  
TEL: 045-227-6505 (担当:堀口・藤井)