

参加費
無料



令和8年度

奈良県

飲食店

開業準備研修

飲食店開業の基礎を学び、
あなたのチャレンジを“カタチ”に！

飲食店開業への
第一歩！

お店づくりの
構想を描く！

地域食材活用の
可能性を学ぶ！

第1回

11/1 日 10:00~12:00

飲食店開業の基本

～開業に向けた準備とプロセスの理解～

第2回

11/1 日 13:00~15:00

飲食店経営と地域食材活用

～地域食材を活かした店づくり～

定員

各回
30名

会場

なら食と農の魅力創造国際大学校附属
セミナーハウス セミナールームA
奈良県桜井市大字高家2220-1

※第1回・第2回併せての受講を推奨します。

対象

奈良県内で飲食店の開業を検討している方。
地域の食材を活用した商品開発や事業のステップアップを目指す方。
ご自身のスキルアップを目指す方。

申込方法

QRコードよりお申し込みください。



申込フォームでの申し込みが難しい
場合は、お電話でのお問い合わせを
お願いします。

奈良県豊かな食と農の振興課
美味しい奈良・賑わいづくり推進係
TEL:0742-27-7401

申込期限

10/23 金

17:00まで

- 申込多数の場合は、
抽選により受講者を決定します。
- 10/26（月）までに
受講の可否をお知らせします。
- 10/26（月）までに
メールが届かない場合は、
お電話でお問合せください。

詳しい研修内容については裏面をご確認ください。⇒

開業準備研修

飲食店開業の基本と事業計画

～店づくりに必要な準備・計画の基礎を身につける～

講師



松田 弘子氏
株式会社Food teller

第1回 11/1 (日) 10:00～12:00

講師 松田 弘子氏 株式会社Food teller

飲食店開業の基本

～開業に向けた準備とプロセスの理解～

定員 30名

会場 なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウス セミナールームA
奈良県桜井市大字高家2220-1

第2回 11/1 (日) 13:00～15:00

講師 松田 弘子氏 株式会社Food teller

飲食店経営と地域食材活用

～地域食材を活かした店づくり～

定員 30名

会場 なら食と農の魅力創造国際大学校附属セミナーハウス セミナールームA
奈良県桜井市大字高家2220-1

※第1回・第2回併せての受講を推奨します。

今後の研修予定

デジタル研修

12月～1月開催予定

11月募集開始予定

デジタル活用スキルと販売促進

情報発信・販売技術の習得と実践

第1回 SNSの運用

第3回 AI活用によるアイデア創出

第2回 スマホ撮影の実習

第4回 ECサイトの運営

主催・お問合せ先

奈良県豊かな食と農の振興課
美味しい奈良・賑わいづくり推進係

TEL:0742-27-7401

運営

奈良県6次産業化等人材育成研修事務局
(株式会社Food teller内)

MAIL: nara.kenshuu@gmail.com