

ビアガーデン施設
必見!



“肉”メニューでもう悩まない! 「アメリカン・ビーフがコーディネートするビアガーデンメニューとは!？」

ビアガーデンメニューご提案セミナー in大阪

参加
無料

日本初上陸! アメリカン・ビーフ 新メニューも登場!

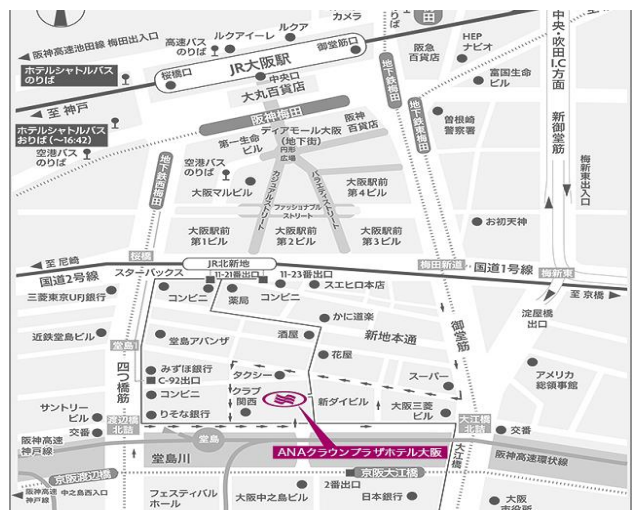
2015年から定着した肉メニュー。BBQ、肉ジェニックメニューなど、ビアガーデンで肉メニューが盛り上がりを見せています。2018年全国でオープンしたビアガーデン/ビアテラスは328施設あり、全体の91%の施設で肉メニューが提供されました。※フードリンクニュース調べ

2019年も肉ブームは健在と予測されますが、多様化する肉メニューのなか、競合との差別化が課題になっています。2019年シーズンを目前に控え、肉メニューのキラーコンテンツを予感させる「アメリカン・ビーフがコーディネートするビアガーデンメニューとは!？」をテーマに、『ビアガーデンメニューご提案セミナー』を開催致します。

是非、2019年シーズンにおけるメニュー開発のご参考になれば幸いです。

日時 2019年 **3月18日** (月) 【セミナー】 13:30~14:55 ※受付13:00~
【試食会】 15:00~15:50

会場 **ANAクラウンプラザホテル大阪**
〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-3-1
JR東西線「北新地駅」11-23番出口より徒歩約5分
JR「大阪駅」及び各線「梅田駅」から徒歩15分~20分



対象 ホテルビアガーデン施設従事者
外食企業ビアガーデン従事者、飲食店従事者

定員 **80名** **参加費** **無料**
※お申込先約とさせていただきます

お申込み
方法

お電話の場合

03-5550-2109
下記内容をお伝え下さい。

FAXの場合

03-5550-2113
下記申込書をお送り下さい。

お名前		参加人数	名
御社名		部署/役職	
ご連絡先		施設名	
利用状況	<input type="checkbox"/> アメリカン・ビーフを利用している <input type="checkbox"/> アメリカン・ビーフを利用していない		
運営業態	<input type="checkbox"/> ビアガーデン <input type="checkbox"/> 肉バル/ビストロ <input type="checkbox"/> その他		

※該当される業態にチェックを入れて下さい



セミナー概要

【開会のご挨拶】 13:30～

「アメリカン・ビーフでコーディネートするビアガーデンメニューとは! ?」
～ビアガーデンメニューご提案セミナーin大阪～

【テーマ①】 「ビアガーデン市場を振り返る/2019年市場トレンド予測」
・株式会社フードリンクグループ

【テーマ②】 「アメリカン・ビーフ市場動向」
・マーケット動向と今後の見通し ・米国食肉輸出連合会
・アメリカン・ビーフ活動報告 ・米国食肉輸出連合会

【テーマ③】 「アメリカン・ビーフでコーディネートするビアガーデンメニューご紹介」
・ビアガーデンご提案メニュー5品 メニュー紹介 レシピ説明

注目は、日本初上陸! 『■■■■■』 ※当日会場にて発表

・米国食肉輸出連合会

【テーマ④】 「試食会 (ご提案メニュー5品) / 試飲会」

ビアガーデンご提案メニュー5品

タップマルシェ

※キリンビールが飲食店向けに展開するクラフトビール専用のサーバー

【テーマ⑤】 「ご協賛のご説明」
・米国食肉輸出連合会

【セミナー終了】 16:00 (予定)



乞うご期待!