

飲食店は値上げしよう！

～高騰した仕入れ代を

最大25%アップ！

価格転嫁する必要性とその方法～

「値上げは怖い。でも、このままでは厳しい…」とお悩みの飲食店オーナー様へ。

食材費や光熱費の高騰が続く中、価格据え置きでは経営が厳しくなる一方です。このセミナーでは、小さな飲食店ならではの特性を活かし、お客様に納得いただける価格転嫁の方法を具体的に解説。**値上げ後も選ばれる飲食店経営のヒント**をお伝えします！



飲食店専門の
中小企業診断士が解説

なぜ、食品の価格は上がっているの？

値上げが平気な店との違いは何？

値上げのまえに必ずすべきこと

具体的な値上げの例

講師プロフィール

難波三郎中小企業診断士事務所

なんば さぶろう

代表 難波 三郎 氏

昭和42年岡山市生まれ。「メニューが飲食店を救う！」「小さな飲食店のお客が減らない値上げ」の著者。

フリーターとして20軒以上の飲食店で勤務したのち、惣菜店、居酒屋などを経営。2006年に東京で中小企業診断士となつてからは、飲食店の立ち上げ、再生案件に携わり、秋田から鹿児島まで幅広い地域で活動する。また、旭屋出版が発刊する飲食店向けの雑誌には多数の記事を掲載し、ビールメーカーからメニュー診断（店舗のメニューを見て、改善する業務）を毎週受注してきた。

日時：令和7年2月5日(水)14:00～16:00

場所：倉敷商工会館 7階 第4・5会議室
(倉敷市白楽町249-5)

※オンライン（Zoom）でも配信

対象：岡山県内の飲食店経営者等

定員：会場30名 オンライン50名

参加費：無料

※右下の二次元コードまたは当所ホームページより
お申し込みください。

主催 倉敷商工会議所 経営安定特別相談室

協力 (株)日本政策金融公庫 倉敷支店

☎ 086-476-1005 (担当：矢部・山磨) e-mail: soudan@kura-cci.or.jp



倉敷商工会議所
地域と協働する商工会議所を
目指しています。