

飲食店経営セミナー

飲食料品の消費税1%で、 飲食店経営はどう変わる？

店内飲食とテイクアウトの価格差から考える
「値決め」と利益の残し方

無料

テイクアウト1%になったら、あなたのお店はいくらにしますか？

本セミナーは、飲食料品の消費税率をめぐる動向をきっかけに、自店の価格設定と利益の残し方を考える講義です。原材料費や人件費が上昇する中、店内飲食とテイクアウトの価格をどう考えるかを入口として、値決め・原価管理・価格戦略の基本を実践的に伝えます。メニューの値決めを悩まれている事業者の皆さま、ぜひご受講ください。

2026.12.07 (月)
14:00-16:00

Zoom開催

23区内の事業者 | 先着50名

申込締切

12/2

講師



中小企業診断士

星野 将一 氏

大手外食FCチェーンで店長・研修・新業態開発を経験し、独立後は複数店舗を経営。その後中小企業診断士として独立。現在は、創業・経営改善・資金調達・マーケティング・DXなど幅広い経営課題を支援している。

学べること

- 01 飲食料品の消費税1%で、飲食店はどう変わる？
- 02 テイクアウトは値下げする？価格を維持する？
- 03 その価格で、利益は残っていますか？
- 04 原価上昇に備える「値決め」と価格設定
- 05 これからの飲食店に必要な「価格戦略」

こんな方におすすめ

店内・テイクアウト価格の値決めに迷う方 | 原材料費・人件費の上昇に備えたい方
| メニュー価格を見直したい方

 Zoom参加用のセミナーID・パスワードは、開催前日までに登録済みのメールアドレスへお送りします。

お申し込み

①②いずれかの方法でお申し込みください

① Web申込

東京商工会議所HPの「イベント検索」で
「207825」と検索。
※マイページ登録が必要です

② メール申込

bsdwest@tokyo-cci.or.jp

上記メールアドレスに
会社名・氏名・電話・住所・メールアドレスを送付
ください



申込用二次元コード