

販路拡大を目指す!

# 展示会・商談会 魅力アップセミナー



(第1講座) **11月30日(月)** 13:30～16:30

(第2講座) **12月16日(水)** 13:30～16:30

個別相談 **12月22日(火)** 13:30～16:30

会場：三木商工会館4階大会議室

受講  
無料

新型コロナ感染拡大の影響で展示会の中止が相次ぎました。しかし“withコロナ”の中で感染に十分留意しながら展示会再開の動きもあります。今の時代に合った方法での出展を考えてみませんか?毎年出展しているけれど効果が少ない方へ。出展を成果に繋げるためには出展目標を明確にし、自社のものづくりに対する強みや商品力が伝わるブースや販促資料作りが非常に重要です。このセミナーでは、現役で現場支援を行っている講師が、展示会で効果を最大化するためのディスプレイの基礎と商談会出展ノウハウ【事前準備・当日・展示会フォロー】をお伝えします。



講師：林 由希恵

## 第1講座カリキュラム

### 1. 陳列の基本

- ・お客目線で陳列の基本から、ディスプレイ技術や手法

### 2. 人の心理と色彩の関係

- ・ターゲットを意識しながら色づかいをコントロール

### 3. ワークショップ

- ・お客様の心を掴む陳列方法、魅せ方の実践

## 第2講座カリキュラム

### 1. 展示商談会 出展目的の明確化

- ・コンセプトやターゲットの確認 ～めざす販路は?
- ・特徴・製法やこだわりを短く分かりやすくする方法
- ・展示会出展までのスケジュールの立て方

### 2. 出展準備

- ・展示会に必要な資料の準備
- ・効果的な展示・陳列・売り場の作り方

### 3. 当日・展示会フォロー

- ・売上げにつながる接客のポイント
- ・営業にいきる名刺の集めと分け方
- ・お礼状(メール)の書き方
- ※ワークショップも行います。

フラワーコーディネーター、インテリアの店舗ディスプレイ担当、食品業界に転職後大手百貨店、TV通販などの商品プロデュース、大手食品メーカーのメニュー開発、販路開拓に従事。現在はVMDインストラクター、フードコーディネーター・調理師、6次産業化中央プランナー、経済産業省中小企業庁支援専門家として幅広く活動。商品の「売り方」「食べ方」「魅せ方」の重要性を伝えるべく、店舗ディスプレイの魅せ方や展示商談会でのディスプレイ方法・考え方、メニュー開発、盛り付け指導等“現場主義”をモットーに支援を行っている。

主催：三木商工会議所

FAX：0794-82-3192

## 三木商工会議所 展示会・商談会魅力アップセミナー 受講申込書

事業所名	TEL		FAX	
	E-mail			
受講者名			役職	
受講希望セミナー	<input type="checkbox"/> 第1講座・第2講座とも参加 <input type="checkbox"/> 第1講座のみ参加 <input type="checkbox"/> 第2講座のみ参加			
個別相談の希望	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし         (時間については調整させていただきます)		※該当箇所にチェックを丸に入れてください。	

※本申込書にご記入頂いた個人情報は、本セミナー運営・管理、その他情報提供のみに使用いたします。