

# ぐるなび

オリジナルインフラを活用した

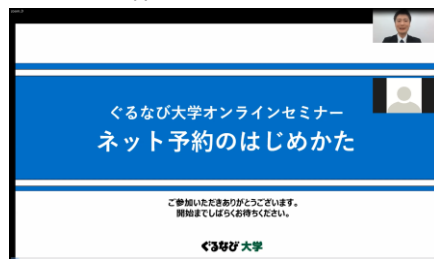
# プ<sup>o</sup>ロモーション

■ ぐるなび大学オンライン商品

# ぐるなび大学がこれまでに開催してきた既存カリキュラムの活用や オリジナル講座で貴社の商材・サービスのPRをサポート

## ぐるなび大学とは

ぐるなびデータ&全国の繁盛店事例を活用し、飲食店の継続的な経営をサポート。主に飲食店向けセミナー、動画配信を実施



開催数

2002年  
ぐるなび大学開校以来  
延べ**34,500**回  
(~2019年3月開催まで)

セミナー来場者数

延べ  
**396,000**人  
(~2019年3月開催まで)

動画講座展開数

動画講座数  
**92**本  
**58,800**回再生  
(2020年4月~2020年10月まで)



## ぐるなびのビックデータの活用

ぐるなび利用者・月間5,600万人の行動履歴と、ぐるなび人的体制約1,000人が収集する飲食店からの情報を分析。経営のためのヒントをご提供しています。



## 飲食店継続経営の為のテーマを用意

ぐるなび活用術から、忘年会・歓送迎会シーズンなどの繁忙期対策、インバウンド対策など、経営に役立つテーマを過去50種類以上を展開。飲食店に寄り添えるセミナーテーマにて開催しています。



## オンライン環境に対応

2020年度より、セミナーのリポート化を実施。従来のセミナーをオンラインにて全国で実施可能。またオンデマンドの動画展開により、いつでもどこでも学びの場をご提供できるよう、コンテンツを準備しています。

## 《商品ラインナップ》

### ① カリキュラム講座

飲食店  
の販売ノウハウ・  
課題解決セミナー

### ② オリジナル講座

商材・サービスの  
PRを織り交ぜた  
セミナー

### ③ カリキュラム講座 & オリジナル講座

同日に2つの  
講座を行う  
セットプラン

### ④ セミナー司会代行

飲食店  
食関連事業者向け  
セミナーの司会代行

### ⑤ 動画コンテンツ作成

商材アピールを  
織り交ぜた動画  
コンテンツを作成

## ぐるなび大学オンラインセミナーの実施イメージ



## ぐるなび独自のカリキュラムを、企業様や自治体様がネットワークする 飲食店などに向けた販促ノウハウ/課題解決をテーマにした講座

### ■商品仕様

※2回目以降の価格は、同じ講座の複数開催に限りです。尚、講座種類は次ページをご参照下さい。

	オンライン	オフライン
申込締切	開催の2カ月前	
所要時間	1 時間	1～1.5時間
人数	500名まで	東京・大阪：30名、地方：別途お見積り
対象	飲食店、食関連事業者 等	
会場	Zoom (Zoomにて全国中継・ぐるなび大学セミナールームで撮影)	ぐるなび大学セミナールーム
提供サービス	カリキュラムのアレンジ・スライド作成・受講者アンケート作成・報告書作成	
納品物	受講者アンケート報告書	
価格	お問い合わせください	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■商品価格は1講座／会場の開催にかかる料金です。同内容の講座を複数回または別会場で開催する場合は追加料金がかかります。</li> <li>■受講者の誘致費用は含まれておりません。飲食店等の誘致をご希望の場合は別商品となるため、担当営業にお問合せください。</li> <li>■セミナーの動画記録につきましては別商品となるため、担当営業へお問合せください。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ぐるなび大学セミナールーム以外の会場で開催する場合は、wifi環境などのネット設備をご確認ください。</li> <li>■当日、ネット環境の不備などによりオンラインでの開催が不可能となった際は、後日改めて動画配信へ変更させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■開催エリアまでの所定の旅費交通費が別途かかります。また、午前中に開催する場合は前泊、講座の終了時間が17時を超える場合は、当日泊の宿泊費を含む旅費交通費が別途かかります。</li> <li>■会場は弊社営業所のセミナールームを基本としておりますが、空き状況や収容人数等の事情により、別の会場を手配する必要がある場合は、会場費を別途ご請求いたします。(都度見積をご提出)</li> </ul>

### ■実施の流れ

クライアント様のご対応

弊社の対応

開催の2カ月前

開催の1～1.5カ月前

当日



講座例	講座内容	時間
キャッチコピー作成講座	魅力的なキャッチコピーやPR文章作成のための知っておきたいポイント、また自店のウリの抽出作業をはじめ、ワークを通じて実際に文章を考えます。	1.5h
デジカメ撮影講座	スマホカメラの基本的な操作方法や魅力的な写真を撮影するためのポイントをお話します。実際にセミナー内で撮影をしていただき、写真の加工や活用方法についてもお伝えします。	1.5h
収益改善講座	飲食店の運営で、赤字になった、または赤字になりそうだ、という時に何をどうすればいいのか？損失した利益を取り戻すための計画の立て方について、飲食店の方々に知っていただきたい内容をお伝えします。	1.5h
Instagram活用講座	Instagramの基礎知識をはじめとした、基本機能や用語、Instagramの運用をするうえで押さえておくべきポイントや露出を高める活用方法が学べます。	1.5h

	<p><b>飲食店のみなさま</b></p>
	<h1>SNSで集客アップ！ 飲食店のための Instagram活用講座</h1>
<p>こんなお店に おすすめ！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Instagramのアカウントを取得する方法が分らない。</li> <li>・ Instagramの活用方法を知らない。活用したいけど…</li> <li>・ Instagramの集客加工機能を知らない！</li> </ul>
<p><b>ぐるなび・Instagramが予約機能連携</b></p>	
<p>ぐるなびのネット予約機能と連携している店舗は、Instagramアプリをインストールしアクションボタンを追加することで簡単に予約する、利用者が予約する日時や店舗へ迅速に返信、参加者の予約状況を確認できます。</p>	
<p>日時</p>	<p><b>11月20日(水) 14:00～16:00 定員 24名</b></p>
<p>会場</p>	<p><b>ぐるなび大学 東京会場 東京都千代田区有楽町1-2-2 東宝ビル北館6F</b></p>
<p>持ち物</p>	<p>自店舗のInstagramアカウントのID・パスワードをお持ちください</p>
<p>店舗状況に合わせて下記よりお参加ください</p>	
<p><b>【初級編】これからはじめるInstagram</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Instagramの基礎知識</li> <li>■ 日々更新の投稿例からユーザー傾向まで</li> <li>■ 基本用語と用語法</li> <li>■ Instagramのアカウントの取得方法</li> </ul>	
<p><b>【活用編】Instagram活用講座</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 押さえておくべきポイント</li> <li>■ フォトワークを増やすためのテクニック（投稿頻度、投稿内容、店内撮影）</li> <li>■ 集客効果の高いハッシュタグの活用方法（付与率・表示ランキングの種類・数）</li> <li>■ 「いいね」・コメントによる集客効果の増強（書き込み方法）</li> <li>■ （難関な写真撮影とクリエイティブなための加工法）</li> </ul>	
<p><b>【説明会】Instagramとぐるなびネット予約連携</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Instagramとぐるなび（ネット予約）の連携方法をマニュアルに沿って解説します</li> </ul>	

[illegible][illegible]



## 貴社商材やサービスのニーズを徹底分析し、新しい食スタイルの提案やマーケティングのヒントにつながる内容を織り交ぜた講座を企画/開催

### ■商品仕様 ※2回目以降の価格は、同じ講座の複数開催に限りです。

	オンライン	オフライン
申込締切	開催の3カ月前	
所要時間	1 時間	1～1.5時間
人数	500名まで	東京・大阪：30名、地方：別途お見積り
対象	飲食店、食関連事業者 等	
会場	Zoom (Zoomにて全国中継・ぐるなび大学セミナールームで撮影)	ぐるなび大学セミナールーム
提供サービス	カリキュラムのアレンジ・消費者／飲食店調査・スライド作成・受講者アンケート作成・報告書作成	
納品物	受講者アンケート報告書・調査結果報告書（調査実施時のみ）	
価格	お問い合わせください	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■商品価格は1講座／会場の開催にかかる料金です。同内容の講座を複数回または別会場で開催する場合は追加料金がかかります。</li> <li>■受講者の誘致費用は含まれておりません。飲食店等の誘致をご希望の場合は別商品となるため、担当営業へお問合せください。</li> <li>■セミナーの動画記録納品、また、ぐるなびYouTubeチャンネルへのアップロードにつきましては別商品となるため、担当営業へお問合せください。</li> <li>■商材・サービスの内容や希望される講座の方向性によって、実施できない場合もございます。</li> <li>■尚、セミナースライド資料の修正は、2回までとさせていただきます。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ぐるなび大学セミナールーム以外の会場で開催する場合は、wifi環境などのネット設備をご確認ください。</li> <li>■当日、ネット環境の不備などによりオンラインでの開催が不可能となった際は、後日改めて動画配信へ変更させていただくことがあります。あらかじめご了承くださいようお願いいたします。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■開催エリアまでの所定の旅費交通費が別途かかります。</li> <li>■また、午前中に開催する場合は前泊、講座の終了時間が17時を超える場合は、当日泊の宿泊費を含む旅費交通費が別途かかります。</li> <li>■会場は弊社営業所のセミナールームを基本としておりますが、空き状況や収容人数等の事情により、別の会場を手配する必要がある場合は、会場費を別途ご請求いたします。（都度見積をご提出）</li> </ul>

### 開催イメージ



【講座テーマ例】  
観光客のニーズを把握！選ばれるメニューとは？  
(60分)

【講座内容】  
・ぐるなび会員に対してweb調査を行い、消費者ニーズを分析。  
・ニーズにあった料理  
・メニュー作りのヒント を提供。

### ■実施の流れ クライアント様のご対応 ■ 弊社の対応 ■

開催の3カ月前

開催の1～2.5カ月前

当日



## ぐるなび大学が飲食店向けに開催する既存カリキュラムと オリジナル講座を組合せ、2部構成で実施する講座

### ■ 商品仕様 ※2回目以降の価格は、同じ講座の複数開催に限りです。

	オンライン	オフライン
申込締切	開催の3カ月前	
所要時間	1～2 時間	2～3 時間
人数	500名まで	東京・大阪：30名、地方：別途お見積り
対象	飲食店、食関連事業者 等	
会場	Zoom (Zoomにて全国中継・ぐるなび大学セミナールームで撮影)	ぐるなび大学セミナールーム
提供サービス	カリキュラムのアレンジ・消費者／飲食店調査・スライド作成・受講者アンケート作成・報告書作成	
納品物	受講者アンケート報告書・調査結果報告書（調査実施時のみ）	
価格	お問い合わせください	
注意事項	<p>■ 商品価格は1講座／会場の開催にかかる料金です。同内容の講座を複数回または別会場で開催する場合は追加料金がかかります。</p> <p>■ 受講者の誘致費用は含まれておりません。飲食店等の誘致をご希望の場合は別商品となるため、担当営業にお問合せください。</p> <p>■ セミナーの動画記録納品、また、ぐるなびYouTubeチャンネルへのアップロード（オリジナル講座のみ）につきましては別商品となるため、担当営業へお問合せください。</p> <p>■ 商材・サービスの内容や希望される講座の方向性によって、実施できない場合もございます。</p> <p>■ 尚、セミナースライド資料の修正は、2回までとさせていただきます。</p> <p>■ ぐるなび大学セミナールーム以外の会場で開催する場合は、wifi環境などのネット設備をご確認ください。</p> <p>■ 当日、ネット環境の不備などによりオンラインでの開催が不可能となった際は、後日改めて動画配信へ変更させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。</p> <p>■ 開催エリアまでの所定の旅費交通費が別途かかります。また、午前中に開催する場合は前泊、講座の終了時間が17時を超える場合は、当日泊の宿泊費を含む旅費交通費が別途かかります。</p> <p>■ 会場は弊社営業所のセミナールームを基本としておりますが、空き状況や収容人数等の事情により、別の会場を手配する必要が生じた場合は、会場費を別途ご請求いたします。（都度見積をご提出）</p>	

### 開催イメージ



### 《所要時間》合計2～3時間程度（オフライン）

2講座の間に休憩を挟んで開催となるため

所要時間は半日程度となります。

① カリキュラム講座  
1～1.5時間

+

② オリジナル講座  
1～1.5時間

### ■ 実施の流れ クライアント様のご対応 ■ 弊社の対応 ■

開催の3カ月前

開催の1～2.5カ月前

当日



## 企業様、自治体様が主催する、飲食店/食関連事業者向け セミナーの司会代行

## ■ 商品仕様

	オンライン	オフライン
申込締切	開催の1カ月前	
拘束時間	1～1.5時間	
提供サービス	<b>セミナー・イベントなどでの司会代行</b> ※対応条件は下記となります。 ・セミナー内でぐるなびの取組みをスライド等を使って、案内させていただけること ・ただし、セミナーのテーマや内容、参加者の属性に応じて案内の内容が変わります。 ・飲食店や食関連事業者向けのセミナーであること。	
価格	お問い合わせください	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ セミナー内容によって対応できない場合がございます。</li> <li>■ 本商品は講座数に関わらず、弊社インストラクター1名が1日（回）の司会代行にかかる料金となります。</li> <li>■ 2時間以上のセミナーの場合は料金が変わります。</li> <li>■ 開催エリアまでの所定の旅費交通費が別途かかります。また、午前中に開催する場合は前泊、講座の終了時間が17時を超える場合は当日泊の宿泊費を含む旅費交通費が別途かかります。</li> <li>■ 商品価格は1講座／会場の開催にかかる料金です。同内容の講座を複数回または別会場で開催する場合は追加料金がかかります。</li> <li>■ 受講者の誘致費用は含まれておりません。飲食店等の誘致をご希望の場合は別商品となるため、担当営業にお問合せください。</li> <li>■ セミナーの動画記録につきましては別商品となるため、担当営業へお問合せください。</li> <li>■ ただし、オンラインでの開催にあたり、弊社がプラットフォームを用意する場合は、別途お見積りとなります。</li> </ul>	

## 開催イメージ



## ■ 実施の流れ

クライアント様のご対応

弊社の対応

開催の1カ月前

お申込み

講師プロフィール  
の提供

開催の10営業日前

講座内容・  
進行台本の提供講座内容・  
司会台本の確認

当日

開催（司会代行）



## 新しい食スタイルの提案や貴社の商材アピールを織り交ぜた動画コンテンツを作成します

### ■ 商品仕様

申込締切	納品の3カ月前
提供サービス	講座コンテンツの動画データ・サムネイル作成 カリキュラムのアレンジ・消費者／飲食店調査・スライド作成 報告書作成
仕様	原則、MP4形式での納品となります。 その他の仕様については、別途ご相談下さい。
納品物	動画データ・調査結果報告書（調査実施時のみ）
価格	お問い合わせください
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 納品した動画データの使用期間は、原則 1 年とします。</li> <li>■ 動画の尺は原則30分です。それ以上の尺が必要になる場合は、別途、料金がかかります。</li> <li>■ 尚、セミナースライド資料の修正と、動画内容修正は、それぞれ2回までとさせていただきます。</li> </ul>

### コンテンツイメージ

#### サンプル視聴

動画イメージを以下よりご確認ください

ぐるなび公式YouTubeチャンネル

<https://www.youtube.com/user/gurunavi>



### ■ 実施の流れ

クライアント様のご対応

弊社の対応

開催の3カ月前

開催の1～2.5カ月前

当日

お申込み

仕様の確認

素材のご提供

講座骨子確認

調査実施  
スライド作成

受講者  
アンケート作成

受講者誘致

開催

動画データ  
納品

## 開催した講座をいつでも視聴できるように、後日、開催した講座動画を納品いたします

## ■ 商品仕様

申込締切	講座の開催と一緒に申し込み下さい。
提供サービス	開催した講座の録画データ納品 ※オンラインで開催した講座の動画データを納品します
仕様	原則、MP4形式での納品となります。 その他の仕様については、別途ご相談下さい。
納品物	動画データ
価格	お問い合わせください
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 納品した動画データの使用期間は、原則 1 年とします。</li> <li>■ 上記は、1 講座 / 1 開催のデータ納品価格となります。</li> <li>■ 指定のプラットフォームへの格納、その他の形式での納品は、都度、ご要望を伺ったうえで対応いたします。ただし、別途料金がかかる場合がございます。</li> <li>■ オフラインで実施された講座を動画データとして納品をご希望される際は、担当営業にご相談下さい。</li> <li>■ オンライン講座（オリジナル講座のみ）をぐるなびYouTubeチャンネルにアップロードご希望の際は別途ご相談ください。</li> </ul>

## 動画納品イメージ



MP4形式で納品



セミナーコンテンツ視聴



納品する動画は、貴社プラットフォームへの配信や、ぐるなびYouTubeチャンネルへ配信し、いつでも視聴できる仕組みに。

## ■ 実施の流れ

クライアント様のご対応 ■ 弊社の対応 ■

開催の2～3カ月前

当日



## ぐるなび大学のメルマガ会員をはじめ、 ぐるなび加盟店へのセミナー・イベントの告知展開をお手伝いします

### ■ 商品仕様

申込締切	開催の2カ月前 ※講座開催をご希望の場合は、講座開催と一緒に申し込み下さい。
提供サービス	セミナー・イベントの告知展開 (ぐるなび大学メルマガ会員へのメルマガ発行・ぐるなび加盟店へのFAX同報など)
納品物	メルマガなどの告知原稿
価格	お問い合わせください
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 告知内容に、「ぐるなび」の案内が入っていることが条件となります。</li> <li>■ 告知媒体のクリック率、イベント・セミナーなどの参加数をお約束するものではありません。</li> <li>■ 告知方法（メルマガ・FAX同報など）については、都度のご相談とさせていただきます。</li> </ul>

### HTMLメルマガイメージ

ぐるなび大学 ONLINE

わかる！ 飲食店の **お金** シリーズ 無料セミナー

お店の数字の見た方 **損益計算書** & **利益回収計画**

赤字になったらずばこれ

～「わかる！ 飲食店のお金シリーズ」～  
10月21日「損益計算書」26日「利益回収計画」

損益計算書から見えるお店の未来と改善案  
お店の数字の見た方。損益計算書編

2020年10月21日（水）  
午前 10:00～11:00 定員10名  
午後 14:30～15:30 定員10名  
※午前十午後は同じ内容です。  
オンライン開催（Zoom使用）  
対象者：個人オーナー、店長、従業員向け

本セミナーでは、飲食店の個人経営者・店長・従業員の方に損益計算書の編成と見直し、お店の利益を伸ばすための考え方を伝授いたします。  
また、損益にあふれた売上と粗・経費の削減できるワークがあり、速くしてでる自身の店舗運営に役立てることができます。ぜひ、この機会にお店の未来を「守る」ための、お店の数字の見た方を学びましょう。  
※ワークの時間やセミナー終了後、講師に質問ができます！

セミナー申込み(午前)      セミナー申込み(午後)

赤字に **やぶるべきこと!**

ワークショップで理解を深める  
飲食店のための利益回収計画

2020年10月26日（月）  
午前 10:00～11:00 定員10名  
午後 14:30～15:30 定員10名  
※午前十午後は同じ内容です。  
オンライン開催（Zoom使用）  
対象者：個人オーナー、店長、従業員向け

本セミナーでは、飲食店の運営で重要となる、または赤字になりそうという時に、損失の利益を取り戻すための考え方を伝授いたします。  
また、今後の計画を明確にするためのワークがあり、すぐにでも自身の店舗運営に役立てることができます。  
※ワークの時間やセミナー終了後、講師に質問ができます！

### ■ 実施の流れ

クライアント様のご対応

弊社の対応

開催の2～3カ月前

開催の1カ月前

当日

お申込み

素材提供

原稿作成

原稿内容の確認

告知展開

セミナー開催