

令和4年4月吉日

食百年の会 会員各位

食百年の会 会長 鈴木 雅貴  
経営戦略セミナー委員会委員長 轟 裕司

## 経営戦略セミナー委員会京都のご案内 再送

拝啓 早春の候、皆様には未曾有の災禍の中、大変なご苦労をされておられることと案じております。さて、この度は5月の経営戦略セミナー委員会を京都にて、宮津の創業明治26年の株式会社飯尾醸造様の蔵見学、飯尾社長様の講話及びその後は京都市内にて早稲田大学大学院 教授長谷川博和様による講演会を開催することに致しました。飯尾醸造様は**いい酢は良い米からという考え方のもとに無農薬の米づくりから挑戦**してきた背景があり、商品はテレビ、雑誌等でもたびたび掲載されておりますので会員の皆様方には是非ともこの機会に蔵見学、飯尾社長様の講話にご参加頂けますようお願い申し上げます。

敬具

### 記

- 日 時 2022年5月18日（水）6時30分～17時
- 集合場所 京都駅八条口
- 参加費 無料
- 視察地 京都府宮津市小田宿野 373

※ホテルについて 前泊が必須となりますので会としてホテルヴィアイン京都駅八条口をシングルで前泊（17日）、後泊（18日）でそれぞれ20部屋を仮に抑えております。お一人様当たり（1泊素泊まり） ¥9,900円＋宿泊税@200円です。このホテルを申し込む際は下記の表にご記入の程お願い致します。

※尚、申し込みはFAXかメールにて4月15日までに事務局までお願い致します。

### ■タイムスケジュール

時 間		行 程
6:30	集 合	京都駅前（八条口集合）
8:40	飯尾醸造	到着
9:00		本社/工場訪問（120分程度）60分/チーム
		チーム①順序：飯尾社長の講和 50分・土産購入 20分・蔵見学 50分
		チーム②順序：蔵見学 50分・土産購入 20分・飯尾社長の講和 50分
12:00	昼 食	aceto 築120年の古民家イタリアンレストラン
13:00	出 発	
15:00	到 着	京都市 フォーチュンガーデン到着
15:30	講 演	早稲田大学大学院 教授長谷川博和様
15:30		テーマ『 』
17:00		

「飯尾醸造」



「蔵人たちと4代目、5代目」



「原料は無農薬の新米」



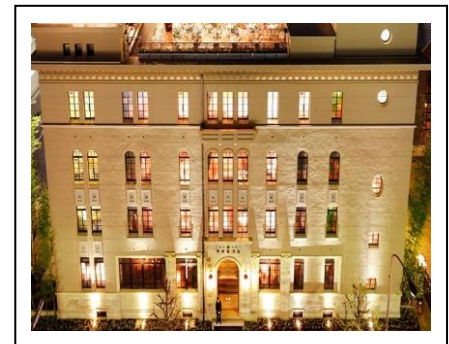
「純米富士酢」



「昼食 イタリアン aceto」



「講演会場フォーチュンガーデン」



経営戦略セミナー委員会京都飯尾醸造視察。講演会参加申し込み

氏名	会社名

ホテル申し込み

	氏名	会社名
17日		
18日		



食百年の会事務局

FAX 03-3255-3023