

日本人で初めてメートル
ドテル世界大会で優勝
した宮崎辰氏。あの三ツ星レ
ストランのジョエル・ロブシ
ョンでも活躍し、NHK「プロ
フェッショナル 仕事の流儀」
にも出演した宮崎氏を講師に
招き、サービスの本質やテク
ニック、おもてなしの心につ
いてお話しいたします。仕事
に対する姿勢や心得は、接客
業に携わる方だけでなく、経
営者やその他職業の方にも共
通するはずです。ぜひこの機
会にご参加ください。

サービスマインドの醸成

世界一のおもてなし

What is the essence of the service?

宇部商工会議所青年部

OPEN SEMINAR

the essence of the service?

What is the essence of the service?

2023.
6.15 THUR

時間 19:00 - 21:00

場所 国際ホテル宇部 3階
ダイヤモンドホール

服装 スーツ(クールビズ推奨)

対象 18歳以上

定員 60名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます(先着順)

参加費 無料

その他 名刺をご持参ください

- 懇親会 -

時間 21:15 - 22:45

場所 ダイヤモンドホール 2

費用 7,000円

※講師も参加されます。またとない機会ですので奮ってご参加ください。
※新型コロナウイルス感染状況によっては中止になる場合もございます。

主催：宇部商工会議所青年部

共催：宇部商工会議所

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクのご着用を推奨しております。

宇部商工会議所青年部
WEBサイトはこちら



宮崎 辰

Shin Miyazaki

【略歴】

東京生まれ

辻調グループ卒業後、フランスへ留学。

1997年 東京国分寺「ジェ ジョルジュ・マルソー」入社。サービスとしてスタート。

2006年 第12回メートル・ド・セルヴィス杯に初出場で準優勝。

2008年 第13回メートル・ド・セルヴィス杯にて3位。

2010年 東京恵比寿「ガストロノミー ジョエル ロブション」メートル・ドテル就任

同年、メートル・ド・セルヴィス杯で3度目の出場で優勝。

2012年 フランスのCoupe Georges Batiste 主催、サービス世界コンクールに日本代表として出場し日本人として初優勝を遂げる。

その後、レストランサービス育成事業「Fantagista21」を設立し、ミシュランガイド三ツ星レストランでメートル・ドテルとして勤務しながら後進の育成に努めている。

The essence of the service.

参加申込書

※申込み締切：5月26日(金)

お申込み・お問合わせ先 宇部商工会議所青年部事務局 重原・小河原 FAX 0836-22-3470 TEL 0836-31-0251

こちらのフォームからもお申し込みが可能です。

受講者名：

年齢：

事業所名：

役職：

連絡先：

懇親会出欠：

参加 ・ 不参加



セミナーご応募の際にお伺いする個人情報は、宇部商工会議所と共有し、本事業の円滑な進行及び改善のための分析や、セミナーの内容に応じた関連する情報提供、事後のアンケートの実施に利用します。ご提供いただいた情報については、法令に基づく開示請求があった場合、本人の同意があった場合、その他特別な理由のある場合を除き、第三者には提供いたしません。ご提供いただいた個人情報を正確に取り扱うよう努めます。