

# 知っておきたい！ パン販売のプロが実践する 売場演出×POP活用術

お客様が思わずパンを手にする“売れる売場”には理由があります。  
パン販売のプロが、商品の魅力的な見せ方・伝え方のコツを凝縮解説！

日時 2026年1月26日(月)  
14:00～16:00(13:30受付)

参加費 4,000円

定員 30名

申込 下記のQRコードから  
お申し込みください。

会場 シアター1010 講義室  
北千住マルイ 10階  
(北千住駅西口を出てすぐ／4番出口直結)

プログラム ※下記は一部です

## 【第1部】

### 買いたくなる売り場の作り方

- ・販売促進の基本／店舗空間設計と売場レイアウト
- ・購買意欲を刺激する色・照明・ディスプレイ
- ・事例紹介（良い例・悪い例）他

## 【第2部】

### POPの活用法

- ・POPの基本的役割と訴求力の高め方／効果事例の解説
- ・「伝わる・売れる」POPの法則10ヶ条
- ・そのまま実践できるPOP作成マニュアル 他

## 講師

一般社団法人  
日本パンコーディネーター協会 JPCA  
代表 稲垣 智子

芸大在学中に日本のパン食文化についての論文を執筆し、テレビチャンピオンパン通選手権(テレビ東京)で準優勝。ベーカリー勤務や渡仏を経て、スターバックス コーヒー ジャパン(株)にて店舗営業とフード商品開発を担当。

2007年、パンの価値を高めるべく日本初のパンのソムリエ資格“パンコーディネーター”を設立。資格保持者は1,000名を超え、パンに関わる働き方や新しい価値を広げる活動を行う。また、これまでの経験と独自の視点を活かし、店舗設計から商品開発、販促企画まで、ベーカリーVMDに重点を置いた提案を国内外で行っている。



## 懇親会

セミナー終了後、会場を移して懇親会を開催します。参加者同士の親睦と、日頃の取り組み、アイデアの気軽な情報交換を目的としたカジュアルな交流会です。ぜひご参加ください！

参加費 4,500円

【主催】三和産業株式会社 首都センター  
担当：田中 康仁 y-tanaka@sanwasangyo.co.jp

お申込みは  
こちらから

