

第14回中国・四国地区コンベンション誘致懇談会

開催日 平成21年2月19日(木)

会場 グランドプリンスホテル赤坂

中国・四国地区へのコンベンション誘致を推進し、団体間の交流や情報交換を図るため、エリア内のビューロー9団体で「中国・四国地区コンベンション推進協議会」が組織されています。当協会が年1回開催している懇談会では、首都圏に本部があるコンベンション主催者様をご招待し、エリア内でのコンベンション開催に関連する様々な情報(観光、会議施設、開催支援体制など)をご提供して、コンベンションの誘致を促す目的で行っております。

今回、65団体105名の主催者様にご来場いただき、当ビューローのコーナーを訪れた方々に、鳥取県の名物や特産物を振る舞いながら積極的にPRを行い、今後コンベンション誘致へと繋がる手応えを得ることができました。



平成20年度おもてなしセミナー

開催日 平成21年3月11日(水)

会場 米子コンベンションセンター

講師に林田正光氏をお招きし、有名ホテルで培ってきた「おもてなしの心」を分かりやすく講演していただきました。

今回ははじめて(社)鳥取県観光連盟と(財)とっとりコンベンションビューローの共催という形で行い、それぞれの会員様や観光・コンベンションボランティア様など、250名の方が「おもてなしの心」を学ぼうと熱心に耳を傾けておられました。

今後もこのように会員様・ボランティア様向けに講演会や研修など皆様のお役に立てる機会を設けたいと考えておりますので、その際は奮ってご参加いただきますよう、よろしくお願いたします。



林田正光氏

ザ・リッツ・カールトン・大阪営業統括支配人、京都全日空ホテル社長兼総支配人などを経て、現タラサ志摩ホテル&リゾート会長兼総支配人、日本CS・ホスピタリティ協会理

事長、株式会社HAYASHIDA-CS総研代表取締役を務めており、CSホスピタリティの総合アドバイザーとして年間300回以上の講演会を行っている「おもてなし」の達人。

中国人気No.1豚骨のお鍋 ●一人前¥2,400
(チャンポン鍋+デザート付)
●お得な飲み放題セット
プラス¥1,500(90分)

HONAKU NABE
医食同源をテーマに中国に古くから伝わる漢方も食材として使用することでスープに含まれたビタミンやミネラルが食欲を増進します。異なる2種類の味が楽しめるのが特徴です。

風邪も胃腸も取っ手りなあなたに! COLLAGEN HORMONE
コラーゲンホルモン鍋三種
●一人前¥1,480 ●お得な飲み放題セット
(チャンポン鍋+デザート付) プラス¥1,500(90分)

豚ホルモン鍋
チヌメベース

鶏食ホルモン鍋
スペシャル鶏油ベース

白ホルモン鍋
白味噌ベース

制作中華ダイニング

夢・茶々茶

TEL/(0859) 31-2064 火曜定休

●営業時間 11:30~15:30(OL14:30) 17:00~22:00(OL21:00)
●米子市加茂町2丁目180番地国際ファミリプラザ9F

www.hinomarukt.co.jp

行きたい旅、ここに 있습니다。

日丸トラベル
TRAVEL

●本社営業所 / 鳥取市永楽温泉町109

●倉吉営業所 / 倉吉市宮川町188-6

●米子営業所 / 米子市加茂町2-113

TEL/(0857) 22-4004

TEL/(0858) 22-7602

TEL/(0859) 22-2650