

“京都発”観光ホスピタリティの未来形



本プログラムでは、観光・ホスピタリティ業界において求められる「高度な接客力」「DX・テクノロジー活用」「京都文化の理解と創造性」をテーマに、業界の付加価値を高めるための知識と実践力を養います。ホテル・旅館等の現場事例分析、テクノロジーを用いた生産性向上と顧客満足の革新、さらに京都ならではの文化資源を活かした商品・体験の創出まで、講義を通じて『実務直結の視点と創造的な着想』を習得します。

いま、ホスピタリティ業界で求められる
3つのテーマをオンラインで習得！

テーマ

接客・付加価値

タイトル

- * すべてはお客様のために
- * ソムリエというスペシャリスト
- * 満足を感動に変える
- * 「学ぶ」とは？
- * 女性総支配人のチャレンジ
- * 文化との融合
- * ユニークベニューの取組み
- * ホテル商品開発
- * LGBTQフレンドリーなおもてなし
- * 高付加価値旅館経営を目指して

講師（一部）



人とホスピタリティ
研究所代表
高野 登

Fantagista21代表
L'Effervescence
ブルバエメートホテル
宮崎 辰



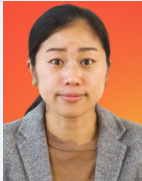
テーマ

DX・テクノロジー

タイトル

- * DXで実現する生産性と宿泊体験の向上
- * DX推進のポイント
- * デジタルマーケティング
- * スマホを使った魅力的な写真の撮り方
- * PRプランナーから学ぶ観光PR
- * デジタルを活用した次世代観光
- * ホテルでの導入事例
- * SNSマーケティングの重要性とその展開
- * ロボット導入の最新動向
- * 売上と利益の改善へ導くDX

講師（一部）



株式会社AZOO
代表取締役
横田 裕子

株式会社Nazuna
代表取締役CEO
渡邊 龍一



テーマ

京都・文化

タイトル

- * 日本の伝統を次世代につなぐ
- * 旅館業におけるチャレンジ
- * SDGs とこれからの京都観光
- * 京都の文化 いけばな
- * 外国人に人気の観光名所
- * 和菓子の魅力
- * 人と文化をつなぐ寺院観光の未来
- * 食文化 ～京料理の価値とは～
- * 京都市における高付加価値の観光促進
- * 海の京都DMOが取り組む観光DX

講師（一部）



株式会社和える
代表取締役
矢島 里佳

高島屋MD本部
和菓子バイヤー
畑 主税



■ 開催概要

- ・ 日程：2025年10月1日（水）～11月30日（日）
- ・ 形式：オンライン（すべてオンデマンド）
- ・ 費用：無料

■ 申込方法：＜URL＞ <https://forms.gle/KRPXNAcVdL6tMD188>

■ 申込締切：2025年9月25日（木）

■ 特徴

【実績】

延べ550名超
の受講生

【選べる受講数】

- ①全30コマ
- ②テーマごと
- ③1コマから

【期間中いつでも】

24時間学べる
オンライン授業

■ こんな方にオススメ

- ・ ホテル旅館業務をスキルアップさせたいスタッフの方
- ・ 部下の人材育成に役立てたいホテル旅館管理職の方



＜QRコード＞

