

／ 勝つための

# テイクアウト 再設計

再設計

## 2026年食料品ゼロ税率で、 飲食店のとるべき対応は？



### セミナーテーマ

「ゼロ税率をどのように追い風にしていくのか」

自民党政権公約の中で、飲食料品は2年間に限り消費税の対象としないことについて議論する方針が掲げられています。本セミナーでは、食料品持ち帰りがゼロ税率となり、店内飲食が10%のまま据え置かれた場合に想定される飲食店への影響と、実データを分析することで見えてきたテイクアウトの成功法則とを掛け合わせ、今取るべき対策をお伝えします。

参加費無料

2026 **5.21** 木

18:00~19:30

@QUESTION 4F

または オンライン

こんな方におすすめ！

テイクアウトを強化  
したい飲食店／飲食  
チェーンの方

「テイクアウトを告知し  
ても伸びない…」原因を  
構造的に知りたい方

複数店舗での運用負荷  
軽減・ガバナンスを  
設計したい方

### お申込み

お申込み・詳細は  
こちらをチェック！



<https://q-seminar-36.peatix.com/>

### 講師

**水橋 大地 氏**

(株式会社ランプ マーケティング部 部長)

食品小売向け注文受付・管理SaaS「テイクイーツ」のマーケティングを担当。  
サイゼリヤでの店舗業務、クックビズでの飲食業界向け支援を経て、現職では飲食業界向けサービスと現場経験で培ったマーケティング経験をもとに施策を推進している。



お問い合わせ

京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町390-2

☎ 075-585-4190

【主催】QUESTION

※駐車場はありませんので  
周辺のパーキングをご利用ください。

