

第35回日本テニス産業セミナー

テニス事業を取り巻く環境が厳しいものになってきました。野球やバドミントンなど、他のスポーツの人気もあって、メディアでテニスを取り上げられる機会が従来よりも少なくなりました。少子化によるジュニアの減少、スクール生の高齢化が進んでいます。また、物価の高騰やコーチ不足に悩まされている事業者も多くいます。

このような状況下で、これまでと同じことを続けていたのでは、テニス事業を発展させることはできません。必要なことは、新しい世の中に適応できる事業を考え実践することです。

今回のセミナーでは、これからのテニス事業に役立つ内容をご用意させていただきました。そして、セミナーの終了後には懇親パーティを開催します。参加者同士が交流し、新しい視点や発想を手に入れることができる場となります。

このセミナーは事業を発展させるための貴重な機会です。皆様のご参加を心よりお待ちしております。よろしくお願いいたします。

実行委員長 中山 和義

2025年2月17日（月）

福岡ガーデンパレス



公益社団法人 日本テニス事業協会

公益社団法人日本テニス事業協会 第35回日本テニス産業セミナー 開催要項

■名 称 第35回日本テニス産業セミナー

■開催組織 主 催：公益社団法人日本テニス事業協会
(予定含む) 主 管：公益社団法人日本テニス事業協会研修委員会
主 後 援：公益社団法人日本プロテニス協会
協 賛：ダイドードリンコ株式会社

■会 場： 福岡ガーデンパレス
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-8-15 TEL：092-713-1112
地下鉄天神駅徒歩8分

■期 日： 2025年2月17日(月)

■時 間： 10:15～17:30 セミナー
18:00～19:30 懇親パーティ

■対 象： 全国各地のテニス事業従事者及び業界関係者

■定 員： 150名

■参加費用： ①加盟会員 24,500円 (税込) ※パーティ費(8,000円税込)、昼食を含む
②テニスプロフェッショナル 19,000円 (税込) ※パーティ費(8,000円税込)、昼食を含む
③非加盟(JPTA会員) 30,000円 (税込) ※パーティ費(8,000円税込)、昼食を含む
④非加盟 35,500円 (税込) ※パーティ費(8,000円税込)、昼食を含む

●~~宿泊 福岡ガーデンパレス (2/16、2/17ともに先着30室限定)~~

~~*シングル料金 8,560円 ※朝食付・税サ込~~

~~*ダブル料金 (シングルユース) 11,860円 ※朝食付・税サ込~~

~~*ツイン料金 (シングルユース) 13,510円 ※朝食付・税サ込~~

※ダブル、ツインのお部屋を2名で宿泊希望の場合は料金が変わりますので下記「申込先」事務局までお問合せください。

■申込締切： 2025年2月10日(月)

●~~宿泊申込締切：2025年2月3日(月)※定員になり次第締切~~

■キャンセル料/セミナー： 2営業日前18:00～1営業日前18:00まで50%、以降より当日は100%のキャンセル料金を頂戴いたします。(土日祝は休業です)
*返金手数料は参加者負担となります。

●~~宿泊キャンセル料については参加申込書記載のとおりとなります。~~

■ポイント：(公財)日本スポーツ協会公認テニス指導者の方(コーチ1～4、教師)並びに(公社)(申請中)日本プロテニス協会資格者の方は本セミナーにおいて(公財)日本テニス協会/(公社)日本プロテニス協会の研修ポイントを2ポイント取得出来ますので、申込書に登録団体と登録Noをご記入下さい。
なお、JTA登録者は当日、公認テニス指導者研修会実習ポイントカードをご持参下さい。

■申 込 先： 公益社団法人日本テニス事業協会 事務局
TEL 03-5577-7361 FAX 03-5577-7362 URL <https://jtia-tennis.com>

■申込方法： 所定の申込用紙に必要事項をご記入の上、上記申込先までFAXにてご送付下さい。
(お申し込み後、受付確認票兼ご請求書をFAXにてお送りいたします。)
なお、参加費用は締切日までに下記口座にお振込みをお願いいたします。

【振込先口座】

銀行名：三菱UFJ銀行 新宿中央支店
口座番号：普通口座 No.1692712
口座名：公益社団法人日本テニス事業協会 テニス産業セミナー事務局
シャ)ニホンテニスジギョウキョウカイ テニスサンギョウセミナー

■インボイス情報：公益社団法人日本テニス事業協会 登録番号：T1011105005345
お送りする受付確認書兼請求書は適格請求書であり、決済の控えとの組合せによりインボイス対応となります。

2025年2月17日（月）

スケジュール	内容構成
9:45～10:15	受付／ 福岡ガーデンパレス 1階 ガーデンホール
10:15～10:30	開会 公益社団法人日本テニス事業協会 会長挨拶
10:30～12:00 《基調講演》	講師：学校法人柳商学園 柳川高等学校 理事長・校長 古賀 賢氏 テーマ：学校とはそこに集う誰もがワクワクする場所 学校の常識物差しを換え、子供たちを突き抜けていく存在に！ 内 容：子供たちを突き抜けていく存在に、大人たちをますます突き抜けていく存在にするために、ワンピースのルフィーになることを決めました。そして柳川高校を世界一の学校にすると生徒の前で宣言し、取った行動を共に体感した生徒から「絶校長！」のネーミングを頂きました。柳川高校が推進する「グローバル学園構想」その実現のため飛び越えたハードルや失敗そして成功を通じて得た経験を皆様にお伝えいたします。
12:00～12:50	昼 食
12:50～13:50 《講 演》	講師：酒塾塾長キノハチ（木下 雄大）氏 テーマ：日本酒業界におけるファン作りの方法 内 容：日本酒業界は現在ピンチに立たされています。この現状をいかに抜けだし新しいファンを作り、楽しませることに特化するか。日本酒のエンタメ化についてお話しさせていただきます。
13:50～14:00	休 憩
14:00～15:00	講師：一般社団法人日本車いすテニス協会 会長 前田 恵理氏 テーマ：諦めない姿 ～車いすテニスを通して感じたこと～ 内 容：車いすテニスは、1976年にリハビリを目的に始められました。今ではプロスポーツにまで発展し、パラリンピック出場選手の活躍など目覚ましいものがあります。歴史をはじめ、障がい者アスリートの可能性や諦めない姿をご紹介します。歴史をはじめ、障がい者アスリートの可能性や諦めない姿をご紹介します。
15:00～15:10	休 憩
15:10～16:10	講師：株式会社ルネサンス 代表取締役社長執行役員 岡本 利治氏 テーマ：「テニスを起点としたルネサンスの経営」、「不易流行」の企業経営 内 容：ルネサンスは、1979年にインドアテニススクール事業を中心に設立しました。現在では、フィットネス、介護予防、介護リハビリ、さらには町づくりに至るまで、多角的な事業の展開を通じて、持続的な成長を目指しています。テニスからスタートしたルネサンスが、時代の変遷の中で、積極的に事業の変革を起こしてきた経営のポイントとともに、これからの未来に向けて、健康ソリューションカンパニーとして培っていく価値の在り方について、経営者の立場からお話しします。
16:10～16:20	休 憩
16:20～17:20	講師：リンクスポーツ株式会社 代表取締役 井上 隆亜樹氏 テーマ：テニススクールビジネスの検証 内 容：激変しているこの世の中において、テニススクールビジネスは本当に良く出来ているビジネスモデルの一つだと思います。ですが、この長い歴史は、テニススクールに関係している様々な人の失敗と改善の歴史だとも言えます。将来が読みにくい昨今、テニススクールが何を悩んで、考え、取り組んでいるのかを深掘りしていきたいです。（この講演は三者による対談形式となります）
17:20～17:30	閉会挨拶
18:00～19:30	懇親パーティ

*スケジュール・講演内容等につきましては都合により変更される場合がございますが、その際はご了承くださいませようお願い申し上げます。

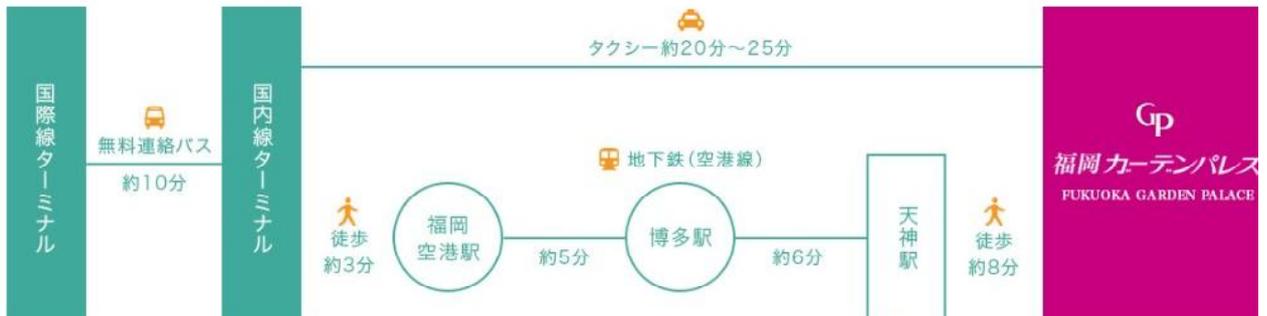
福岡ガーデンパレス

<https://www.hotelgp-fukuoka.com/access/>

〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-8-15 TEL : 092-713-1112 地下鉄天神駅徒歩 8 分



福岡空港からのアクセス



博多駅からのアクセス



第35回日本テニス産業セミナー（前日） 2月16日（日）懇親前夜祭

◆日程：2025年2月16日（日）◆定員：40名

◆参加費：¥8,000（税込み）

*セミナー参加費と一緒に振り込みいただきます。

◆申込方法：セミナー参加申込書でお申し込みください。

◆当日は現地集合

*写真はイメージです。

● 18:00~20:00

酔灯屋 天神店

福岡県福岡市中央区天神1-13-13幾永ビル2F TEL:092-716-2901

【福岡市地下鉄空港線「地下鉄天神」駅徒歩約3分】

<https://www.suitoya-tenjin.com/tenjin/>

【店舗HPより】

九州各地の鮮魚と博多鍋でごゆっくり♪

九州の美味しいものが集まる街“博多”

天神の居酒屋「酔灯屋」では博多の名物

- ・佐賀県は玄界灘の「活イカ」
- ・国産のぷりぷりもつを使用した「もつ鍋」
- ・旨味濃厚な宮崎の赤鶏「水炊き」
- ・長崎対馬直送のサバの「ごまさば」

など九州各地の厳選素材を使用したお料理を各種取り揃えております。
（季節、仕入れの状況によりご用意がない食材がある場合がございます）



*写真はイメージです。



● 20:00~ 各自、博多の夜をお楽しみください！

