

# 2021 年度「創業支援（女性起業家）」セミナー

主催：静岡市清水産業・情報プラザ（指定管理者：静岡商工会議所）

清水産業・情報プラザでは起業家、創業者の育成を通じて産業の振興を図るための支援をしています。同プラザ内には「創業者育成室」があり、高速通信回線が整備された24時間利用の完全個室です。又、毎月創業・情報化相談会も実施され、創業支援を実施しています。この度、女性起業家2名をお迎えして、起業の経緯、これからの展望を話して頂きます。尚、講演会は教室型を採用しますが、3密を避け、会場内換気、入り口での手の消毒、検温、マスク着用を御願いして実施いたします。又、オンラインでの聴講も予定しています。皆様のご参加お待ちしております。

開催日時 2022年 2月 9日(水)

講演会 17:00～18:00 交流会 18:00～18:30（交流会は中止になる場合もあります）

会場 講演会 静岡市清水産業・情報プラザ 3階 研修室

講演 1. 『 私らしい副業のカタチ ～パラレルキャリアで人生を豊かに～ 』

コミュニティカフェ sow 町野 知里 氏

講演 2. 『 夢を現実に ～やりだす前にやれること、やってみてわかること～ 』

pan ya M's 河合 瑞季 氏

参加料 無料

定員 会場聴講：30人 静岡市清水産業・情報プラザ3階研修室

オンライン聴講：定員はありません。（Zoom ウェビナーを利用します）

申込方法 下記申込書にご記入のうえ、FAXかE-mailで申し込み下さい。

事務局：静岡商工会議所 産業振興課（担当：岸端、堀川）

TEL:054-355-5400 FAX:054-352-7817 E-mail: [info@siip.jp](mailto:info@siip.jp)

\*尚、交流会は中止になる場合もあります。

申込書にご記入いただいた情報は、静岡商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことをご了承下さい。

## 2021年度「創業支援」セミナー申込書

2022年2月9日(水)開催

Fax 054-352-7817

事業所名				
※所在地		※TEL		
※参加者名(役職)	( )		( )	
※e-mail				
※聴講方法	会場	オンライン	会場	オンライン

※欄：コロナ禍での実施となりますので、必ずご記入をお願いいたします。又、会場・オンライン視聴の希望も記入願います。

## 講演1：『 私らしい副業のカタチ～パラレルキャリアで人生を豊かに～』

コミュニティカフェ sow 町野 知里 氏

### ① コミュニティカフェ sow の紹介

対人援助職の経験から、人と人をつなげて元気にする場所を作りたいと2020年2月にコミュニティカフェをオープンしました。現在本業に加えて、月2回土曜カフェを開いています。栄養バランスの良い旬の食材を利用したリーズナブルなランチがご好評いただいております。カフェの店内では、手芸品やたまに農作物も販売しています。レンタルスペースでは、毎月講師を招いて教室を開いていただいております。カフェも教室もお客様のおかげで人の輪が広がりつつあります。今後は若者就労支援機関と連携して、就労体験をしていただけるように準備中です。

本業以外の社会活動を持つというパラレルキャリアという働き方を選ぶようになった経緯やコミュニティカフェ運営のおもしろさをお伝えできればと思います。



### ② 講演概要

- \*失敗する勇気をもって一歩踏み出すまで
- \*人生のゴールの姿をイメージすると、今やることが見えてくる
- \*パラレルキャリアがもたらした心の豊かさ

### ③ 略歴

1963年生まれ、静岡市出身。大学卒業後、小学校教員として13年勤務。教育の他、障害福祉・学校図書館・介護・相談など10以上の仕事を経験。その経験を生かして、ウィークデーは通信制高校や大学で、若者への家庭科教育やカウンセラーの仕事に従事。副業として2020年2月にコミュニティカフェをオープン。人生の振り返り地点を過ぎ、組織で働く良さと自分の裁量で事業を展開できるひとり起業のおもしろさを両方味わうライフスタイルに。コミュニティカフェに来てくださるお客様との出会いを楽しみに、新しいメニュー開発にも力を入れている。

## 講演2：『 夢を現実に ～やりだす前にやれること、やってみてわかること～ 』

pan ya M's 河合 瑞季 氏

### ① pan ya M's の紹介

2020年1月静岡市清水区、私の育った高部地区に夫婦でpan ya M'sをオープン。静岡市中部のリテールベーカリーで、ともに社員として勤務し、各支店の店長職を経て、パン作りと経営を学びました。やりがいのある仕事ではあったが、「もっと自由にパンを作り、お客様との距離が近いお店を作りたい」という思いが膨らみ、開業を決意。2018年から独立のための準備を始めます。2019年8月に私が退職し、夫は同年12月末で退職。食感にこだわるパン作りにこだわり、看板商品のM's食パンはもちもち食感が特徴の食パンで、低温長時間発酵させた生地旨味が噛しめるほど口いっぱい広がる。人気のチョコクロワッサンは、ブラックココアを使用したパリパリ食感が楽しいシマシマのクロワッサンです。



### ② 講演概要

- \*起業のきっかけと起業前に準備したこと
- \*起業してからの1年間

### ③ 略歴

1987年生まれ、静岡県静岡市出身。静岡県立大学食品栄養科学部食品学科卒業。静岡県中部リテールベーカリーに製造社員として入社し、5年間の店長職を経て2019年8月退職。同じ職場で働いていた夫(同年12月退職)と2020年1月にpan ya M'sを開業。「おいしく、たのしく」をコンセプトに、地域の方の、生活のお役に立てるようなパン屋さんを目指して日々パンを焼いている。