

お店を
持ちたい!

楽しく学ぶはじめての「起業」

会社を
起ち上げたい!

佐倉起業塾 (入門編)

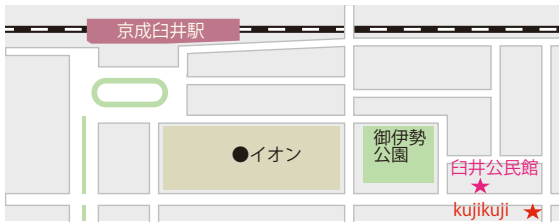
主催：佐倉市役所産業振興課 共催：千葉県産業振興センター（千葉県よろず支援拠点）

いつかはお店を持ちたい！会社を起ち上げたい！と思ったことはありませんか？
少しでも「起業」に興味のあるかたなら、ぜひご参加を。先輩起業家のつくる
本格中華料理を味わいながら、起業の初歩を楽しく学べる1日です♪

平成30年

6月17日(日) 10:00 ~ 15:00

参加費： 交流会費 1,000円
定員： 25名程度 ※定員になり次第、締切とさせていただきます。
会場： 白井公民館 2階 創作室



※駐車場は台数に限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。

- 10:00 ~ 佐倉市の起業支援事業について
- 10:10 ~ さすらいの中華料理人に聞く！ そのときどうする？
佐倉起業塾の卒業生でもあるゲスト講師の体験談を通じ、
起業時のチャンスやピンチに、どのように対処すべきか
学びます。
- 11:20 ~ これだけは知っておきたい！ 起業ポイント解説
起業時に知っておくべき最低限の用語や手続き、取り組みの
ポイントをまとめて解説します。
- 12:30 ~ ランチ交流会 @中国料理 kujikujiji
先輩起業家のお店で本格中華料理を味わいながらの
交流会です。
- 14:00 ~ 起業に役立つIT活用術
HPの作成や動画サイトの活用など、創業時のPRや
販路開拓の手法を学びます。

講師



飯田 順（千葉県よろず支援拠点コーディネーター 中小企業診断士）

コンサルティング企業にて政府開発援助による開発途上国の企業支援や、国内各自治体の計画策定を手掛ける。2006年に独立。東京都足立区中小企業相談員、中小企業支援機関の専門家、商工会・商工会議所や大学のセミナー講師などを歴任する中、創業支援、経営革新支援に携わる。



久慈 源一郎（中国料理 kujikujiji オーナーシェフ）

1974年生まれ、横浜市出身。調理学校卒業後、横浜ロイヤルパークホテルを経て香港に渡り、広東料理を中心に各地の中国料理を習得。横浜や東京の有名ホテルなどで腕を磨き、2006年に青島で開業。その後帰国し、2017年8月に白井で【中国料理 kujikujiji】をオープン。本格広東料理とパティシエである奥様がつくる魅惑のスイーツが手ごろな価格で味わえると大好評。



栗原 沙和子（千葉県よろず支援拠点コーディネーター webデザイナー・認定心理士）

自然派化粧品ブランドのwebデザイナーとしてホームページ・オンラインショップの制作/運営、広告代理店にて大手電機メーカー・楽器メーカーなどのwebコンテンツ制作に携わったのち、独立。中小企業の隠れた魅力を発掘、顧客ニーズにマッチしたマーケティングを行い、web/グラフィックデザインへの活用指導やコンテンツ制作を行っている。

佐倉起業塾（入門編）参加申込書 佐倉市 産業振興課 行

フリガナ				
氏名	電話番号	年齢	歳	性別 男・女
住所				
メールアドレス				

[お問い合わせ・お申込み] ※定員になり次第、締切とさせていただきます。

TEL：043-484-6145
E-mail: sangyoshinko@city.sakura.lg.jp

FAX 043-484-5061