PRESS RELEASE

令和元年７月８日

各　位

鹿児島相互信用金庫

【日本財団「わがまち基金」を活用した地域創生支援スキーム】
「そうしん食の起業家養成アカデミー」受講生募集について

鹿児島相互信用金庫（本店：鹿児島市、理事長：永倉悦雄）は、日本財団「わがまち基金」の助成金を活用し、県内における飲食業の開業を目指す方を支援することを目的として、**そうしん食の起業家養成アカデミー「そうしん食の“あきない”特訓コース」**および**「そうしんフードトラック飲食経営体感コース」**を実施致します。つきましては、本アカデミーの開講にあたり下記のとおり受講生を募集致しますのでご案内します。

記

１．そうしん食の起業家養成アカデミーの内容

本アカデミーは「そうしん食の“あきない”特訓コース」と「そうしんフードトラック飲食経営体感コース」の２段階のコースで構成されています。

（1）そうしん食の“あきない”特訓コース

①コース概要　飲食店の開業を目指す方に、飲食ビジネスとして成功する経営のノウハウを提供することを目的として、「店舗コンセプト・コーディネート」「メニュー構成・魅力アップ」「経営スタイルに合わせた労務管理」「事業計画の作り方」等のプログラムを準備しております。また先輩起業家との対話、食材産地ツアー等も予定しております。
※プログラムの詳細については、チラシをご覧下さい。

②対象者
・以下の（ｉ）～（ⅳ）の項目の全てを満たす方（年齢は問いません。）
（ｉ）現在、飲食業の経営をされていない方
（ⅱ）本アカデミー修了後、3年以内に鹿児島県内での飲食業開業を目指す方
（ⅲ）鹿児島県内の食材を活用したメニュー開発に興味がある方
（ⅳ）全ての回に出席できる方
・定員 10～15名

③開講期間　令和元年９月２日（月）～令和２年２月17日（月）

④受講料　無料

⑤受講場所　鹿児島相互信用金庫本部ビル（鹿児島市与次郎 1-6-30）または
markMEIZAN（マークメイザン、鹿児島市名山町 9-15（旧鹿児島市ソフトプラザ））

⑥募集期間　募集開始日：令和元年７月８日（月）　**募集締切日：令和元年８月７日（水）**

⑦応募方法
（ｉ）募集要項をご確認のうえ、受講申込書をダウンロードしてください。
（ⅱ）受講申込書に必要事項をご記入のうえ、**当金庫本支店窓口までご持参いただくか、郵送、ＦＡＸまたはメール**にてお申込みください。
申込先：鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「食の起業家養成アカデミー事務局」宛
【郵送先】　〒890-0062　鹿児島市与次郎 1-6-30
【ＦＡＸ送付先】099-259-5227
【メール送付先】sosin@kasosin.com
※　ご提出いただいた書類は返却致しません。

⑧結果通知　応募人数が定員を上回る場合は、選考のうえ決定し、令和元年８月９日（金）までに選考結果をメールにてご連絡致します。
※選考の結果に関する個別の問い合わせには応じられません。

⑨修了者の特典
（ｉ）そうしんフードトラック飲食経営体感コースの受講
コースの概要については、下記（2）をご参照ください。
（ⅱ）サポーター企業からの特別サポート
修了者が開業した場合は、本アカデミーのサポーター企業からの特別サポートを受けることができます。
【サポーター企業】（2019年７月８日時点）
・株式会社川商ハウス
・大和リース株式会社

（2）そうしんフードトラック飲食経営体感コース

①対象者　そうしん食の“あきない”特訓コースの修了者より選抜してご案内致します。

②内　容　フードトラックを使って、開業前の飲食ビジネスを体験できる創業トライアルプログラムです。実際に消費者の反応を体験でき、提供メニューの開発などにも活かすことができます。また売上金は開業資金としてご活用いただけます。

③機材等　フードトラックや料理機材等は当金庫が無償で提供します。ただし、食材等の仕入費用、必要経費等は自己負担となります。

④場　所　当金庫の各店駐車場、イベント、フレスポジャングルパークのイベント広場等

⑤注意事項　フードトラックで営業を行う場合は、ご自身で営業許可申請手続きを行っていただく必要があります。

（参考 1）そうしんフードトラックイメージ

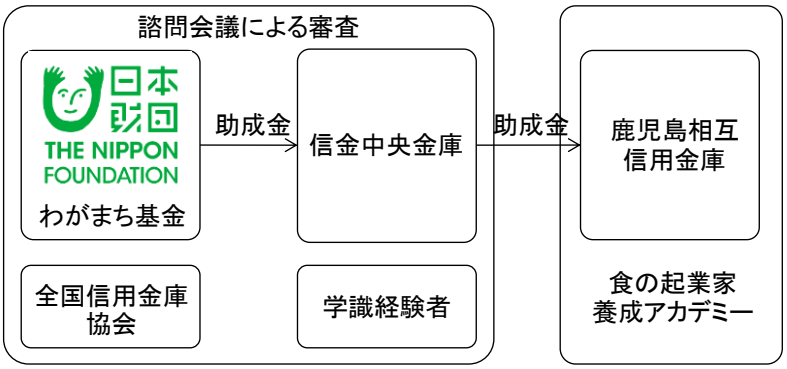
※写真はイメージです。実際の仕様等とは異なる場合があります。

（参考２）日本財団「わがまち基金」を活用した地域創生支援スキームについて

日本財団「わがまち基金」は、地域に新たなお金の流れを創出することで、地域の課題解決および地域の明るい未来の実現に向けた事業や担い手の育成等を支援し、地域が独自の強みを活かした自立的かつ持続的な社会の創生を図ることを目的としたプロジェクトです。「地域創生支援スキーム」は日本財団と信金中央金庫との連携により、上記目的の達成のために取り組む全国の信用金庫等に対し、助成金を交付するものです。

当金庫では、本スキームの 2019 年度第 1 次募集において、日本財団、信金中央金庫、全国信用金庫協会及び学識経験者による諮問会議の審査を受け、助成金が交付されることとなりました。

【スキーム図】



以上

【本件に関するお問合せ先】
鹿児島相互信用金庫　営業戦略部　（担当：肥後）　鹿児島市与次郎１丁目６番３０号
ＴＥＬ：０９９－２５９－５２２２　　ＦＡＸ：０９９－２５９－５２２７

受講申込み

◆募集人数：10～15名

◆対象（以下の項目の全てを満たす方。年齢は問いません。）

- □現在、飲食業の経営をされていない方
- □3年以内に鹿児島県内での飲食業開業を目指している方
- □鹿児島県内の食材を活用したメニュー開発に興味がある方
- □全ての回に出席できる方

◆受講料（全10回）

無料（ただし、会場までの交通費、コース内で使用する食材等の実費は自己負担となります。）

◆応募方法【締め切り／8月7日（水）必着】

鹿児島相互信用金庫のホームページから参加申込書をダウンロードし、「食の“あきない”特訓コースを受講したい理由」、「開業を目指す業態・地域」、その他必要事項を記入のうえ、当金庫本支店窓口までご持参いただくか、郵送、FAX、またはメールにてお申込みください。選考のうえ決定し、結果をご連絡致します。

※ご記入いただいた情報は、本事業の運営（講師やサポーター企業への開示含む）と当金庫のサービスや商品の提案のみに利用し、応募者の同意なく、目的外の利用を行ったり、第三者へ提供したりすることはありません。
※郵送いただいた書類は返却致しません。
※選考の結果に関する個別の問い合わせには応じられません。
※応募者が反社会的勢力である又は反社会的勢力との関係を有することが判明した場合は、受講を取り消します。

修了者への特典

◆そうしんフードトラック飲食経営体感コースの受講

「食の“あきない”特訓コース」修了者のうち、事業プランが優秀と認められ、かつ希望される方は、「そうしんフードトラック飲食経営体感コース」を無料で受講いただけます。
「そうしんフードトラック飲食経営体感コース」は、フードトラックを使って、開業前の飲食ビジネスを生で体験できる創業トライアルプログラムです。実際に消費者の反応を体験でき、提供メニューの開発などにも生かすことができます。また売上金は開業資金としてご活用いただけます。

※フードトラックや料理機材等は当金庫が無償で提供します。ただし、食材等の仕入費用、必要経費等は自己負担となります。
※フードトラックでの営業にあたっては、ご自身で営業許可申請手続きを行っていただく必要があります。

◆サポーター企業からの特別サポート

修了者が開業した場合は、本アカデミーのサポーター企業からの特別サポートを受けることができます。

《サポーター企業》
2019年7月1日時点

■川商ハウス株式会社　■大和リース株式会社

《お申込み・お問い合わせ先》
鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「食の起業家養成アカデミー事務局」
〒890-0062　鹿児島市与次郎1-6-30　TEL：099-259-5222　FAX：099-259-5227
e-mail：sosin@kasosin.com　URL：https//www.kasosin.com/

そうしんSDGs支援事業

食の起業家養成アカデミー

～飲食業開業を本気で目指すあなたへ！～

〈受講料〉
無料※1
〈募集人数〉
10～15名※2

食の“あきない”特訓コース　カリキュラム（全10回）

第1回 2019年 9/2（月）	第2回 2019年 9/17（火）	第3回 2019年 10/7（月）	第4回 2019年 10/21（月）	第5回 2019年 11/11（月）
第6回 2019年 11/25（月）	第7回 2019年 12/9（月）	第8回 2020年 1/20（月）	第9回 2020年 2/3（月）	第10回 2020年 2/17（月）

※1）会場までの交通費、コース内で使用する食材等の実費は自己負担となります。
※2）対象条件がございます。詳しくは裏面内容をご確認ください。

そうしん 鹿児島相互信用金庫 × Supported by 日本財団 THE NIPPON FOUNDATION

R1.7.1

食の“あきない”
特訓コース
カリキュラム
（全10回）

いい店ってどんな店？
お客様がリピートしたくなるお店ってどんな店？

How to?

飲食店経営を目指すために必要なことは、料理だけではありません。おもてなしはもちろん、先を見るマネジメント力が必須です。
「いつかは自分も･･･」と考えていることを、この機会に形にしてみませんか？
飲食店をオープンするまでの準備に関するあれこれをハード面もソフト面も含めて学べる場です。5年後も10年後も愛される
お店を目指して、あなたの夢を具体化しましょう。

第1回 2019年 9月2日（月） 14:00～17:00
《テーマ》オープニング

成功店になるために必要なこと。
リピート率アップの飲食店繁盛術。
トップはこれを実践せよ！

《講　師》
株式会社カメリア 佐野 由美子氏
（赤坂璃宮 顧問）

場所：そうしん本部ビル

第2回 2019年 9月17日（火） 14:00～17:00
《テーマ》店舗コンセプト

自店舗が目指すコンセプト・ターゲット・差別化について学ぶ。

《講　師》
株式会社Table of Smile
杉水流 直子氏

場所：そうしん本部ビル

第3回 2019年 10月7日（月） 14:00～17:00
《テーマ》メニュー構成考案

メニューは飲食店の柱。
全てを決めると言っても過言ではない。コンセプトに合わせて原価・売価も含めメニュー構成を考案する。

《講　師》
株式会社Table of Smile
杉水流 直子氏

場所：そうしん本部ビル

第4回 2019年 10月21日（月） 14:00～17:00
《テーマ》店舗コーディネート

料理をより美味しく感じたり、お店の居心地を良くしたりするために必要な店舗コーディネート。
デザインや装飾について学ぶ。

《講　師》
バンビーナ　代表
小宮 貴子氏
建築士・インテリアコーディネーター

場所：そうしん本部ビル

第5回 2019年 11月11日（月） 14:00～17:00
《テーマ》先輩起業家から学ぶ

業態別に鹿児島で飲食店を経営し続けている方を招き、起業時と今の状況の違い、飲食店経営の醍醐味や悩みなどの話を聞く。

《講　師》
ラーメン屋・居酒屋・寿司屋・
イタリアンなどを経営する先輩起業家。

場所：そうしん本部ビル

第6回 2019年 11月25日（月） 終日
《テーマ》食材産地ツアー

鹿児島市近郊の産地を巡り、地元産の食材を学ぶと共に、メニュー構成や今後の仕入れなどにつなげる。

《講　師》
e-f プランニング　佐伯 榮子氏
株式会社Table of Smile
杉水流 直子氏

場所：市場や生産者農場等

第7回 2019年 12月9日（月） 14:00～17:00
《テーマ》メニューの魅力アップと撮影スタイリング

実際に調理し、見た目・味・価格などを検討する。撮影スタイリングを学び、自店のメニューを広報する力を身につける。

《講　師》
島崎智成写真映像事務所
株式会社Table of Smile
杉水流 直子氏

場所：markMEIZAN

第8回 2020年 1月20日（月） 14:00～17:00
《テーマ》経営スタイルに合わせた労務管理術 事業計画の作成方法

家族経営・一人経営・パート、アルバイトの採用や給与、働き方改革に合わせた労務管理について学ぶ。
そもそも事業計画は何のために必要か。作成方法を学ぶ。

《講　師》
エス労務管理事務所
児玉 里美氏
鹿児島県よろず支援拠点

場所：そうしん本部ビル

第9回 2020年 2月3日（月） 14:00～17:00
《テーマ》メディアへの広報術・事業計画の実践法（個別相談）

マスメディアへの広報とプレスリリースの実践法を学ぶ。事業計画を実践するために必要なこと。資金計画や調達方法、資金調達タイミングなど。

《講　師》
e-f プランニング　佐伯 榮子氏
鹿児島県よろず支援拠点

場所：そうしん本部ビル

第10回 2020年 2月17日（月） 14:00～17:00
《テーマ》修了発表式

作り上げた
事業プランを発表。
自分の夢を参加者にプレゼンし、
実現に向けて意見交換を行う。

場所：markMEIZAN

「そうしん食の起業家養成アカデミー」募集要項

1.　趣旨

当金庫は飲食業の創業希望者に対して、実践的な創業支援プログラムを提供することにより、地域における事業機会、雇用の創出、地域の魅力向上につなげることを目的として、「そうしん食の起業家養成アカデミー」を実施致します。

2.　内容

本アカデミーは「食の“あきない”特訓コース」と「フードトラック飲食経営体感コース」の２段階のコースで構成されています。

（1）そうしん食の“あきない”特訓コース

①コース概要　飲食店の開業を目指す方に、飲食ビジネスとして成功する経営のノウハウを提供する。

②対象者　・以下の（ｉ）～（ⅳ）の項目の全てを満たす方（年齢は問いません。）
（ｉ）現在、飲食業の経営をされていない方
（ⅱ）本アカデミー修了後、3 年以内に鹿児島県内での飲食業開業を目指す方
（ⅲ）鹿児島県内の食材を活用したメニュー開発に興味がある方
（ⅳ）全ての回に出席できる方
・定員 10～15 名

③開講期間　令和元年 9 月 2 日（月）～令和 2 年 2 月 17 日（月）

④受講料　無料

⑤受講場所　鹿児島相互信用金庫本部ビル（鹿児島市与次郎 1-6-30）または markMEIZAN（マークメイザン、鹿児島市名山町 9-15（旧鹿児島市ソフトプラザ））

⑥募集期間　募集開始日：令和元年 7 月 8 日（月）
募集締切日：令和元年 8 月 7 日（水）

⑦応募方法　（ｉ）本募集要項をご確認のうえ、受講申込書をダウンロードしてください。
（ⅱ）受講申込書に必要事項をご記入のうえ、当金庫本支店窓口までご持参いただくか、郵送、ＦＡＸまたはメールにてお申込みください。
申込先：鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「食の起業家養成アカデミー事務局」宛
【郵送先】　〒890-0062　鹿児島市与次郎 1-6-30
【ＦＡＸ送付先】099-259-5227
【メール送付先】sosin@kasosin.com
※　ご提出いただいた書類は返却致しません。

⑧結果通知　応募人数が定員を上回る場合は、選考のうえ決定し、令和元年 8 月 9 日（金）までに選考結果をメールにてご連絡致します。
※　選考の結果に関する個別の問い合わせには応じられません。

⑨修了者の特典　（ｉ）そうしんフードトラック飲食経営体感コースの受講
コースの概要については、下記（2）をご参照ください。

（ⅱ）サポーター企業からの特別サポート

修了者が開業した場合は、本アカデミーのサポーター企業からの特別サポートを受けることができます。

【サポーター企業】（2019 年 7 月 8 日時点）

・株式会社川商ハウス

・大和リース株式会社

(2) フードトラック飲食経営体感コース

①対象者　食の“あきない”特訓コースの修了者より選抜してご案内致します。

②内　容　フードトラックを使って、開業前の飲食ビジネスを体験できる創業トライアルプログラムです。実際に消費者の反応を体験でき、提供メニューの開発などにも生かすことができます。また売上金は開業資金としてご活用いただけます。

③機材等　フードトラックや料理機材等は当金庫が無償で提供します。ただし、食材等の仕入費用、必要経費等は自己負担となります。

④場　所　当金庫の各店駐車場、イベント、フレスポジャングルパークのイベント広場等

⑤注意事項　フードトラックで営業を行う場合は、ご自身で営業許可申請手続きを行っていただく必要があります。

3.　スケジュール

時期	内容
令和元年 7 月 8 日（月）～令和元年 8 月 7 日（水）	「食の“あきない”特訓コース」募集期間
令和元年 9 月 2 日（月）～令和 2 年 2 月 17 日（月）	「食の“あきない”特訓コース」開講期間
令和 2 年 3 月～	「フードトラック飲食経営体感コース」実践期間

4.　注意事項

(1) 応募上の注意事項

①　応募人数が定員を上回った場合は、選考のうえ決定し、結果をご連絡致します。本申込書の提出により受講をお約束するものではございません。なお、選考の結果に関する個別の問い合わせには応じられません。

②　ご提出いただいた書類は返却いたしません。

③　ご記入いただいた情報は、本事業の運営（講師やサポーター企業への開示を含む）と当金庫のサービスや商品の提案のみに利用し、応募者の同意なく、目的外の利用を行ったり、第三者へ提供したりすることはありません。

④　応募者が反社会的勢力である又は反社会勢力との関係を有する場合は、選考の前後に関わらず受講できません。

(2) 受講上の注意事項

①　そうしん食の“あきない”特訓コース

受講料は無料ですが、会場までの交通費、コース内で使用する食材等の実費は自己負担となります。

② フードトラック飲食経営体感コース

・フードトラックや料理機材等は当金庫が無償で提供しますが、食材等の仕入費用、必要経費等は自己負担となります。

・フードトラックでの営業にあたっては、ご自身で営業許可申請等、必要な手続きを行っていただく必要があります。

(3) その他

本コースの修了された場合であっても、当金庫からの融資をお約束するものではございません。

5. 主催

鹿児島相互信用金庫

6. 助成

公益財団法人　日本財団

7. 事務局（お問い合わせ・お申込み先）

鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「食の起業家養成アカデミー」事務局

TEL：099-259-5222　ＦＡＸ：099-259-5227

E-mail：sosin@kasosin.com

以上

鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「そうしん食の起業家養成アカデミー事務局」宛

そうしん食の起業家養成アカデミー
「食の“あきない”特訓コース」受講申込書

お申込日：令和元年　　月　　日

【応募上の注意事項】

- 応募人数が定員を上回った場合は、選考のうえ決定し、結果をご連絡致します。本申込書の提出により受講をお約束するものではございません。なお、選考の結果に関する個別の問い合わせには応じられません。
- ご提出いただいた書類は返却いたしません。
- ご記入いただいた情報は、本事業の運営（講師やサポーター企業への開示を含む）と当金庫のサービスや商品の提案のみに利用し、応募者の同意なく、目的外の利用を行ったり、第三者へ提供したりすることはありません。
- 応募者が反社会的勢力又は反社会勢力との関係を有する場合は、選考の前後に関わらず受講できません。

【応募締切日】　令和元年８月７日（水）必着

【申込書の提出先】

① 鹿児島相互信用金庫の本支店窓口へ持参
② 郵送先：〒890-0062　鹿児島市与次郎 1-6-30
　　鹿児島相互信用金庫　営業戦略部「そうしん食の起業家養成アカデミー事務局」宛て
③ ＦＡＸ送付先：　099-259-5227
④ Ｅメール送付先：　sosin@kasosin.com

私は上記「応募上の注意事項」のすべての項目を承諾のうえ、
「食の“あきない”特訓コース」の受講を申込みます。

（選択項目については□内にチェック（✓）、塗りつぶすなど、マークを付してください。）

フリガナ		性別	□ 男性 □ 女性
お名前			
生年月日	西暦　　年　　月　　日（満　　歳）		
自宅ご住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
メールアドレス	@ ※手書きの場合は、アルファベット大文字・小文字等にもご留意のうえ、大きくはっきりとご記入ください。		
ご職業	□ 会社員　□ 経営者　□ 自営業　□ 公務員　□ パート □ 主 婦　□ 学 生　□ その他（　　） 職種（　　）		

※次ページ（裏面）につづきます。

（選択項目については□内にチェック（✓）、塗りつぶすなど、マークを付してください。）

開業を目指す業種	（例：フレンチレストラン、ラーメン店、焼き鳥店、居酒屋、定食屋、ピザ店など）	
特徴	※記入できる方のみ。コンセプト、メニュー、食材、ターゲット層、差別化要因など、自由にご記入ください。	
開業を目指す地域または市町村		□ 物件あり □ 物件なし □ 未定
開業予定時期	□ すぐにでも □ 半年以内 □ 1 年以内 □2～3 年以内 □ 未定	
開業資金目途	□自己資金（ 万円） □親族・知人等（ 万円） □金融機関（ 万円） □その他（ ）（ 万円）	
開業時の従業者の想定	□ 1 人 □配偶者と □家族と □友人・知人と □その他（ ） 合計（ ）人程度	
開業に対する懸念事項	□ 家族の同意 □ 開業資金 □ 運転資金 □ 開業後の収支見込 □ 休日や勤務時間 □その他（ ）	
受講したい理由（応募動機）		
自己 PR		

以上

【お問合せ先】
鹿児島相互信用金庫 営業戦略部「そうしん食の起業家養成アカデミー事務局」（担当：肥後）
〒890-0062 鹿児島市与次郎１丁目６番３０号
（ＴＥＬ）099-259-5222 （ＦＡＸ）099-259-5227 （E-mail）sosin@kasosin.com