

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

アクタレイア

Actaleia

www.actaleia.com

November 2013

Vol.35

アクタレイア

無料



原点回帰

Working × Woman / 二階堂 玲子



Foods Bazar @ TOHOKU 2013

Working × Woman / 二階堂 玲子

原点回帰

明治18年創業、暖簾を守って128年の老舗企業「マル二食品株式会社」。今年の春、この企業の五代目として女性の社長が誕生しました。社長という責任ある職務を遂行するうえで、歴史と伝統を守りさらに企業として進化をするためにどのような苦労があるのでしょうか。社長の二階堂玲子さんにお話を伺いました。

創業128年という歴史

初めて二階堂玲子さんに会ったのは数年前、地元産のかぼちゃを使った自社商品開発の会議の席でした。安易に妥協しない商品開発への想い、それをハキハキとした言動で参加者に伝える、その姿に感心しました。その後、明治18年創業という会社を将来引継いでいく立場なのだと伺い納得、素地は着々と造られていたのです。

暖簾を守るといふこと

玲子さんが社長を務める「マル二食品株式会社」は、宮城県登米市



profile

二階堂 玲子 / 昭和44年 登米市出身。大学卒業後、東京で就職。メーカー勤務を経て、日本生産性本部にて経営コンサルティングの資格を取得。宮城に戻り、マル二食品株式会社に入社。本来業務である麺を中心とする製造業だけでなく飲食業、菓子製造業にも従事し、あらゆる経験を積んでこのたび五代目の社長に就任。



で128年続く食品製造の会社です。明治18年、初代二階堂文左衛門が登米市の川沿いで小さな麵茶屋を開業、村と村を行き交う人々に「食」の提供をしていました。が、職人でもあった文左衛門が造った麵は、とてもおいしいと評判だったそうです。戦後、世の中は量産の時代に突入、製造業へと業態を転換し新たに工場を構えました。現在は、文左衛門の伝統を受け継ぐ「手延べ麵」、地域の食文化のひとつ「はっと」、生麵のラーメンや焼きそばなどを製造し、スーパーマーケットやコンビニエンスストアにも製品を納入するようになりしました。

要と考えているそうです。「企業が存続していくためには進化し続けることが大切」と玲子さんは言います。「進化するために、原点に戻るのです。大量生産の時代とは違った何かが必要で、その何かが何なのか、それは原点に戻って考えることでした。私たちはお客様と接する中で、商品やサービスに喜んでいただけることを追求し続けるのが使命です」。

地域との絆

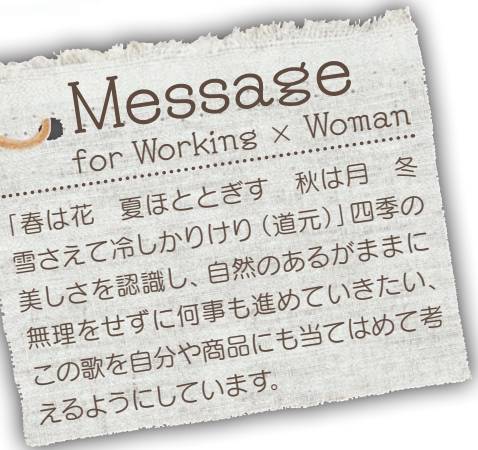
マルニ食品が登米市で培ってきた地域との絆は、明治に麵茶屋として創業したときから、地域のひととの繋がりの中で、食の楽しさを提供し続けることを通し築かれてきました。時代の変化と共に工業化が進む中、忘れがちなひととの繋がりが、震災時の経験も、改めてマルニ食品がすべきことが何かを考えさせられたそうです。そして平成23年夏、ひととの繋がりを大切に「麵や文左」という店舗づくりを挑みました。「このお店は、地域の人も従業員も集まれる、暖かい家」として、社員とお客様が一緒に未来を創造していく場所です。また麵屋としてマルニ食品史上最高の商品造りをし、豊かな食文化を追求していく研究所でもあります」。

マルニ食品とおおばの恋

そして、「地域との共生」をテーマに商品開発に取り組みすることとなりました。主に登米市で生産される小麦を使い、すべて宮城県産の食材を使用した手延べ麵「青葉の恋」です。宮城県で品種改良された麵用の地元産小麦「おおばの恋」、その小麦の特徴を研究し、その良さを最大限に引き出し、さらになめらかな食感とおいしさを実現するため、研究に研究を重ね開発部門も奮闘中。「おおばの恋」と組み合わせるのは塩釜の藻塩。そして気仙沼の桑の葉を少々アークセントに使用します。北上川の恵みの水との相性も考えると、その配合は0・1%さざみで大きく変わるほど。原料の粒子もミクロン単位で仕上がりが変わるのだそうです。数えきれないほどの試作実験を通し、淡い緑が美しい手延べ麵が出来上がりました。これを世界に通用する宮城県の商品として造り上げたいと全社一丸となつて邁進しています。

「食文化」という芸術

食文化を考えるときに、自然と歴史、土地の文化は大切な要素と玲子さんは言います。そして味と共に美しいというエッセンスが必要だと。「私たちは時代を渡り、大切なものを伝えながらそれを磨き続けることが使命です。そして、本業である麵づくりにおいては、それを芸術の領域にまで高めていけたら最高だと思えます。芸術を追求していくこと、食の世界を追求していくこと、どちらも同じと私たちは考えています。」「世紀を超えた挑戦は続きます」。



Message
for Working x Woman
冬は月 秋は月 夏ほととぎす 春は花
四季の (道元) 雪さえて冷しかりけり
自然のあるがままに 美しさを認識し、
無理をせず何事も進めていきたい、
この歌を自分や商品にも当てはめて考
えるようにしています。

お問合せ先

マルニ食品株式会社

〒987-0403 宮城県登米市南方町鴻ノ木123番地1
TEL: 0220-58-5502 FAX: 0220-29-6660
URL: <http://www.02-food.com/>

麵や文左

〒987-0412 宮城県登米市南方町雷35
TEL: 0220-29-7227 URL: <http://bunza02.jp/>
 昼の部 11:00~15:00 (ラストオーダー14:00)
 夜の部 17:30~22:00 (ラストオーダー21:00)
 毎週木曜日定休



◀東北フードバザール2013にも出展しています。詳しくは、次ページをご覧ください。



武輪水産 株式会社

Delicious Foods @AOMORI

先行限定発売!「八戸前沖さば スパイシーマリネハム」



ディナーにウィークエンドパーティに、 フィッシュデリカのプレミアムな新定番スタイル

青森県産ブランド鯖として名高い「八戸前沖さば」を、惜しげもなく使用したフィッシュマリネハム。今までの鯖加工品にない、まったく新しい着想で開発した洋惣菜として農林水産大臣賞を受賞した新商品を、今回さらにバージョンアップしました。八戸前沖さばのフィレ芯のみを使用したプレミアムスライスを、正式発売前に会場限定で販売します。そのほか、人気の鯖ジャーキー・ほたて焼スタミナ源たれ味など、八戸の味が満載です。

住所 / 青森県八戸市大字鮫町字下手代森32-1 TEL.0178-33-0121



株式会社 四季菜

Delicious Foods @AKITA

仙台初登場!「淡雪ころん」



空港デビューで大ヒット、*100%秋田メイドの 新食感ナチュラルスイーツ

あきたこまちの粉を秋田県産卵白でメレンゲにして手焼きし、自然農法自社菜園の3種の秋田果実(こはぜ、木苺、ほうずき)をクリームにしてサンド。原材料は米・卵白・果実・バター・砂糖だけのナチュラルスイーツで、常温60日保存の独自製法。秋田空港をはじめ秋田県内限定の人気商品が、今回は仙台初登場します。そのほか、首都圏で大人気のハチ公プリン・みたらしプリンなど、秋田の甘味満載です。*バター、砂糖のぞく

住所 / 秋田県秋田市太平八田字和岱58-1 TEL.018-838-2570



株式会社 マーマ食品

Delicious Foods @IWATE

会場限定販売!「花巻ライスバーガー」



パティもソースもノンミート、野菜と穀類100%の デリシャス&ヘルシーバーガー

ひとめぼれのライスプレートに挟むハンバーグは実はノンミート。花巻産大豆のおからとコンニャクを日高昆布と椎茸の出汁で練り上げた、その名も「コンにく」のパティを、大豆ペーストのマヨネーズでサンドしたヘルシーバーガー。ノンミートとは思えないコク深い美味しさは、化学調味料・保存料も不使用。業務用商品を、今回会場限定で一般販売。そのほか、大人気の田舎惣菜・くるみ黒蜜団子など、花巻の味が満載です。

住所 / 岩手県花巻市桜町4-241-2 TEL.0198-24-6811



開催!

東北フードバザール 2013

仙台から東北復興を応援する仙台市・東北ろっけんパークと、東北地域産品の拡販を支援する東経連ビジネスセンターが共同開催。次代の食を創る東北各県の代表1社が、独自製法・新技術等により開発した“東北発のうまいもの”を一堂に会して展示販売するほか、仙台発新商品のモニター会や試食・実演など、東北の美味しさを堪能できる3日間です。

- 会期 **11/2(土)~4(月)** 10:00~19:00 (最終日は15:00終了)
- 会場 **東北ろっけんパーク1階催事スペース**
- 主催 仙台市、東経連ビジネスセンター

時間 **各日とも10:30~12:00**

定員 **先着10名様**
(定員になり次第締め切り)

参加 **無料**(おみやげ付き)

※モニター内容は予告なく変更になる場合がございます。
また、ご試食はお味見程度の量になります。予めご了承ください。

11/2(土)

武輪水産
「八戸前沖さば スパイシーマリネハム」

会場でも先行発売する「スパイシーマリネハム」を2種類のレシピでご試食いただくほか、正式パッケージのデザイン案についてお伺いします。

11/3(日)

峰の雪酒造場
「100%蜂蜜醸造酒 熟成ミード」

会場直販するミードと、酒蔵で寝かせている非売品の「熟成ミード」を試飲いただくほか、熟成ミードの商品化に向けたボトルイメージをお伺いします。

11/4(月)

マルニ食品
「半生手延べうどん 青葉の恋」

会場でお試版販売する「青葉の恋」を2種類のレシピでご試食いただくほか、正式ラベルのデザイン案についてお伺いします。

Delicious Foods @MIYAGI



有限会社 半澤鶏卵

会場限定直販!「スモッチ」

Delicious Foods @YAMAGATA



日本在来種「さくら」と「もみじ」から生まれる新鮮卵を、スモークなのに半熟の逸品

創業半世紀。名水百選の出羽・小見川水系伏流水と天然ハーブを混ぜた飼料で育つ、日本在来種「さくら・もみじ」から毎日10t・M玉で約12万個を産する卵農家が、独自の製法でスモークなのに半熟に仕上げた大ヒット商品。さくらの木+さくらんぼの枝をブレンドしたチップで燻製。今回は会場限定で生産者自ら直販します。そのほか、知る人ぞの名品「こだわり卵マヨネーズ」など、天童の滋味が満載です。

住所 / 山形県天童市大字高橋北2050 TEL.023-655-2556



マルニ食品 株式会社

限定お試し発売!「青葉の恋」



知る人ぞ知る宮城の北の麵処から、その名も「あおばの恋」小麦100%の手延べうどん

120余年前、登米に休み処を開き、行き交う旅人へ手打うどんを振る舞った二階堂文左衛門。その原点に立ち帰り五代目が挑戦するのは、宮城県栽培品種の麵用新小麦「あおばの恋」を、塩竈の藻塩と気仙沼の桑葉で手延べした里と海の共演です。宮城県食材王国みやぎ売れる商品づくり支援事業で開発のお試し版を限定販売。そのほか、名物はとっ・油麩からコーラゲン入うどんなど、登米の味が満載です。

住所 / 宮城県登米市南方町鴻ノ木123-1 TEL.0220-58-5502

Delicious Foods @FUKUSHIMA



佐渡乳業 株式会社

仙台初出展!「農場ナチュラルチーズ」

Delicious Foods @NIGATA



全島350頭を「乳攪り」した20頭の乳牛から造られる、ほんのり潮の香りの絶品チーズ

東京23区の1.5倍の広大な佐渡の自然に、14軒350頭の乳牛から毎朝搾りたてを集乳。中でもチーズに適した「乳攪り」された19頭のホルスタインと1頭のジャージーからのみ造られる農場ナチュラルチーズは、爽やかなコクとほのかな潮の香りが絶品。今回はリニューアルした全6種と一般発売前の熟成ゴーダが、仙台初登場します。そのほか、首都圏で大人気の牛乳・プロが絶賛するバターなど、佐渡の逸品満載です。

住所 / 新潟県佐渡市中興122-1 TEL.0259-63-3151



有限会社 峰の雪酒造場

会場限定直販!「AIZU MEAD」



ハネムーンの語源、神々も愛した蜂蜜100%の醸造酒が会津の酒蔵で誕生

神々の酒ネクターとも呼ばれ、ハネムーンの語源とされるミード。梅酒のように焼酎に漬けたり、ワインに蜂蜜をブレンドするのではなく、蜂蜜そのものを発酵させる独自の醸造法で誕生した会津ミードは、自生する天然トチの花蜜100%。すっきりとした甘味と爽やかな酸味が造り酒屋ならではの生一本を、今回は蔵元自ら会場限定で直販します。そのほか、会津っぽに愛される銘酒・大吟醸「蔵」も出品予定です。

住所 / 福島県喜多方市桜ヶ丘1-17 TEL.0241-22-0431



※写真はイメージです。実際と異なる場合がございますのでご了承ください。



PRESENTS!

買ってうれしいもらって美味しい、こだわりの先着プレゼント 両日とも各コーナーでお買い上げの方先着(なくなり次第終了)

- 11/2(土) 佐渡乳業 50名様
- 11/2(土) ママ食品 50名様
- 11/3(日) 四季菜 50名様
- 11/3(日) マルニ食品 50名様

TASTING!!

東北ろっけんパーク発! 新商品モニター試食会開催

ただいま開発中の新商品を、あなたの声でアドバイス。試食&簡単なアンケート記入と、ご意見・ご感想をお伺いするミニ試食会です。東北ろっけんパーク発の新名物づくりにご参加してみませんか?



TRY6 / チャレンジショップ 第4期

10月11日(金) リニューアルOPEN!

今だけ・ココだけの個性あふれる6ショップのオーナーがお待ちしております!

仙 台・東北の観光、産業の復興を支援する「東北ろっけんパーク」。その2階に、この秋あらたなチャレンジショップ6店舗がオープンしました。起業を目指す方に店舗運営の機会を提供している仙台市の事業「TRY6」に、今回も注目のお店が誕生しました。

東北ろっけんパークに来たらぜひ、1階奥のらせん階段を上ってみましょう。ショップは来年3月16日までの期

間限定営業。クリスマス、お正月、バレンタインなど期間中はイベントも予定しています。仙台、東北の新しい顔、ワクワク感いっぱいの、まちなか一坪ショップに一度足を運んでみてください!

また、チャレンジボックスも8箇所が入れ替わり、全24ボックスに雑貨、小物などのユニークな商品を取り揃えています。



TRY6マネージャー 倉茂です!



入口から奥へ進むと...



なんと階段が!



チャレンジショップ NEWオープン店舗のご紹介



デコレーションアクセサリ・小物

デゴリラ

「コジャレて光る！」
おしゃれ心を輝きで応援します

スワロフスキーの魅力を知ってもらい、自分の身近な持ち物にチョット輝きを加え、さらに愛着の生まれる喜びを感じて欲しい。携帯電話や小物だけではなく、洋服等のワンポイントデコレーションも承ります。お持ち物をお預かりし、できる限り当日お渡しします。その他、スワロフスキーのついたオリジナルのアクセサリも作っています。



ドールハウスミニチュア・雑貨

リトル倶楽部

オリジナルの小さくて可愛い
ミニチュアをどうぞ!

仙台では、なかなか手に入りにくいミニチュアの材料や、リトル倶楽部オリジナルのミニチュア製品をぜひ手にとってみて下さい。小さくてかわいい小物たちに心がほっこりします。



ハンドメイドレザープロダクト

LITY MADE

オリジナルの革製品
バッグの製作

LITYは「Little Innovation To You」の略。遊び心を取り入れたデザインで革製品は手縫いで仕立てています。店舗でも製作いたしますので、作業風景もご覧になって下さい。



携帯機器のガラスコーティング

Sheen

あなたのスマホに、あの高級車と同じ
本物のガラスコーティングを
してみませんか?

車に使われているガラスコーティング剤を携帯機器に施工します。機器全体を薄いガラス膜で覆い、光沢と耐キズ・防汚性を向上させます。美しい光沢に感動していただくと共に、塗装剥がれも防げます。



天然酵母パン・つまみ細工アクセサリ

手作り工房

自然素材で作った、毎日の食事のためのパン

自家製酵母が8時間かけて生み出す旨味は、小麦本来の豊かな風味としっかりとした食感です。動物性油脂を使わない、毎日の食事に合うパンがコンセプトです。

小さな布から作るつまみ細工のアクセサリと小物

日本の伝統工芸品のつまみ細工、現代風にアレンジしたアクセサリ、小物の一つ一つ丁寧に手作りで作っています。



かばん・袋物

あまいろ

なんだかちょっと使いやすい

「なんだか使いやすい」をコンセプトに、お店で手作りしています。バッグやポーチの他にも、色々面白い商品も作っていく予定ですので一度見に来て下さい。そして、あなたのこだわりや「こんなカバン、あったらいいな」をぜひ教えてください。



チャレンジボックス 8ボックスがNEWオープン

食品(天然岩塩)

SALTHOUSE 塩屋



ヒマラヤ山脈の岩塩を食用、浴用、インテリアのカタチで取り扱っています。

雑貨・アクセサリ

Smart Angel



厳選した人気のハンドメイド作品を週替りで展開、こだわりの作品が楽しめます。

雑貨

いろや来原



キャンディー袋、スタンド、ランチョンマットなどの手仕事作品を販売しています。

カリグラフィー・雑貨

M



カリグラフィーのカードや雑貨たち。活字や市販のカードにはない温もりが伝わります。

雑貨(着物リメイク)

生活空間 風



着物を再生してベストやティッシュケースなどにリメイクした和風の布製品です。

雑貨(マスク)


工房 やぎの家



かわいいガーゼのマスクです。呼吸しやすく、洗濯できて何度でも使えます。

こけ玉・雑貨

手作り工房『夢有』



ぬくもりのあるこけ玉、多肉植物の寄せ植えやハーブの苗を丁寧に作っています。

雑貨

佐藤美恵



使いやすいティッシュカバーや腕カバーを合皮や撥水生地で作っています。

※一部、出店期間や内容が異なる場合がございます。



TRY6 チャレンジショップ

〒980-0021 仙台市青葉区中央2-5-8 東北ろっけんパーク2階

TEL/022-395-6121

営業時間/10時~19時(定休日:木曜・日曜は17時まで)

<http://tohoku-rockenpark.com/try6/>

東北ろっけんパーク
2階にあります!

ちっちゃい

～私の好き・やってみたい からビジネスの種を見つける～

受講生募集!

ビジネス開業応援塾

Fight!

「いつか何かを始めよう」と考えていた皆さんや、震災をきっかけに「何かを始めたい」と決心した皆さんを応援する「ちっちゃいビジネス開業応援塾」を開催しています。起業したばかりの先輩や、ベテラン起業家のお話を伺ったり、自分の「ゆめ」をまとめたりする講座です。参加者の皆さんと一緒に新たな一歩を見つけませんか?

クリック!

ちっちゃいビジネス

検索

第1回 被災者支援講座

開催しました



8月9日、あすと長町コミュニティ・ワークサロンえんがわを会場に、「被災者支援ミニ講座～わたしにもできる?ちっちゃいビジネス～」を開催しました。一般社団法人パーソナルサポートセンターのご協力の下、起業を目指す方への初歩的な講座と参加者同士の懇談会を行いました。

起業の実例を学んだ後、懇談会では参加者の皆さんの「やりたいこと」を話し合いました。参加者が持参した商品サンプルについて意見交換をしたり、既に起業した「先輩」のお菓子を味わったりして、自分のビジネスへのイメージをふくらませていました。

第2回 専門家懇談会

開催しました



9月10日、「第2回専門家懇談会～ちっちゃいビジネスを始めるために必要な会社設立の知識～」を開催しました。講師に司法書士の鈴木利昭先生をお招きし、会社を設立するための手続きや会社の形態などについて伺いました。

「個人事業主として仕事をするための手続き」や「個人事業主が法人化する際のメリット」等、先生からわかりやすく解説していただきました。

懇談会では依頼費用に関する質問が相次ぎ、設立手続きに不安を感じて、プロの力を借りたいと考えている方が多くいました。先生からは「専門家に依頼する時は知人の紹介を受けるとよい」とのアドバイスがありました。

第2回 先輩起業家視察ツアー

開催しました

8月30日、「第2回先輩起業家視察ツアー～お店をオープンした先輩に聞く～」を開催しました。

最初に、陶磁器と文具の店Ma vie (マヴィ)を訪問。店主の飯田順之さんは、メールを使えないお客様へ想いを込めて手紙を出したり、プレゼント発送を依頼されたお客様には、依頼主宛の返信用ハガキを同封するなど、きめ細かな対応をしているそうです。

東北ろっけんパーク2階のTRY6では、チャレンジショップの出店方法や、サポートについてお話を伺い、出店者からは「自分の店舗を持つ前にチャレンジショップで販売するのはとても貴重な体験」とアドバイスを頂きました。

昼食は農風cafe杜ノ遊庭(もりのあしびな)の食材にこだわった「あしびなランチプレート」。オーナーの柳沼眞理さんから経営に関するリアルな話を伺いました。



農風 cafe 杜ノ遊庭(もりのあしびな)

最後に、陶cafeソラSea土。オーナーの佐藤志保さんは陶芸作家。より作品に親しんでもらうため、自身の作品を使ったカフェを平成25年4月にオープン。土日が定休日で営業時間もお昼から夕暮れまで。作品製作期間中は1ヶ月以上休むことも。「カフェオーナーになることが目的ではない、自分は陶芸家だ」と明確な思いを持ったから、この営業形態になったのだそうです。

「オーナーさんたちのこだわり」を感じた貴重なツアーとなりました。



陶cafe ソラSea土

Pick Up! 活躍中の受講生についてはこちらをご覧ください

- *丸森 カフェつぶこ(佐藤真紀さん).....エリアインフォメーション(P13)、読者プレゼント(裏表紙)
- *産直ぼんぼこ(渡邊智之さん).....エリアインフォメーション(P13)

「めざせ! ちっちゃなかわいいネットショップ」基本講座

開催中

平成25年10月23日(水)～12月18日(水)

10月23日(水)より、「めざせ!ちっちゃなかわいいネットショップ」基本講座が始まりました。地域の農・水産物や加工品、手づくり雑貨の通信販売など、主に店舗を持たない物販を希望する方へ向けた内容です。もちろん、ネットショップだけではなく、実店舗での販売を目指す方も学べるプログラムとなっています。

	タイトル	日付	時間	会場	定員
第1回	私の好き・やってみたいからビジネスの種を見つける	10月23日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第2回	やりたいことをビジネスにするために必要なこと	10月30日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第3回	個人でする? 法人にする? 会社の形態・事業形態とは	11月6日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第4回	自分の事業の計画をたててみよう	11月13日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第5回	ひとりでもできる、マーケティング	11月20日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第6回	いくら売ればイイのかな? 売上とは? 経費とは?	11月27日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第7回	いくら売ればイイのかな? 実例で学ぶ、売上計画	12月4日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第8回	伝えたい人に伝えよう、プレスリリースとは?	12月11日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名
第9回	プレゼンの手法を学ぶ	12月18日(水)	午後の部 14:00～15:30 夜間の部 18:30～20:00	午後の部 創業スクエア ルームA 夜間の部 (株)ゆいネット 会議室	午後の部 20名 夜間の部 10名

※連続しての受講をおすすめします

第3回 広報講座

募集中

「ちっちゃいビジネスの広報誌をつくろう」

NPO法人大森まちづくりカフェのたかだあやさんを招き、「チラシ・機関紙・マップ」を作成するためのノウハウを学びます。1回目はチラシ作成の基礎を学び、2回目は実際にチラシを作成して、たかださんからアドバイスをいただきます。自分のビジネスやお店の紹介はもちろん、周辺地域の紹介も一緒にできるような資料を作りたい!とお考えの方はぜひご参加下さい。

- 日 時 1回目 平成25年11月8日(金) 14:00～16:00
2回目 平成25年11月22日(金) 14:00～16:00
- 会 場 創業スクエア ルームA(東北ろっけんパーク 3F)
仙台市青葉区中央2-5-8
- 参加費 無料
- 定 員 20人(2回連続で受講可能な方)

第4回 専門家懇談会

募集中

「ビジネスを始めた人のための税務知識」

税理士・公認会計士の車田正光先生から、ビジネスを始めるときにこれだけは知っておくべき税金のお話や個人事業の開業から確定申告までの流れについてレクチャーしていただきます。後半の座談会では、日常の会計処理で気になっている事を質問いただき、ご自身にあった税務知識を学びます。

- 日 時 平成25年11月28日(木) 14:00～16:00
- 会 場 創業スクエア ルームA(東北ろっけんパーク 3F)
仙台市青葉区中央2-5-8
- 参加費 無料
- 定 員 15人

■講座参加料

無料

※現地視察や交流会など別途費用をご負担いただく場合がございます。

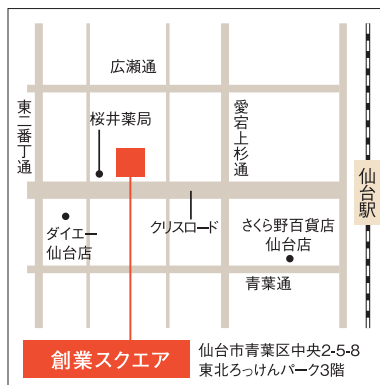
■受講参加対象

興味のある方なら、どなたでも(年齢、性別、資格など問いません)、どの講義でも受けられます。

■申込み・問合せ 「株式会社ゆいネット」

お申し込みは、①ホームページ ②メール ③FAXのいずれかで
 ①ホームページからのお申し込み ▶ <http://chiiki-biz-sendai.net>
 ②メールでのお申し込み ▶ info@chiiki-biz-sendai.net
 ③FAXでのお申し込み ▶ 022-726-0343
 お名前、ご連絡先、受講希望日をお知らせください。
 詳細は、ホームページにて随時お知らせいたします。 <http://chiiki-biz-sendai.net>

■会場案内



※本セミナーは、仙台市「地域ビジネス創出支援事業」の一環として実施されるものです。