

[主催]



若手商業者連携フォーラム

神奈川県では、県内各地で地域活性化に取り組む若手商業者のネットワーク化を支援する「若手商業者連携促進事業」、地域のニーズに対応した魅力的な店舗づくりを支援する「地域共生型モデル商店支援事業」及び業種・地域を超えた商業者間の交流を促進する「商業新展開・地域活性化交流会」に取り組んでおります。

このたび、若手商業者等による取組みの発表や相互の交流を図る場として、「若手商業者連携フォーラム」を開催することとなりました。

これからの神奈川県の商業を背負っていく若手商業者をはじめ、どなたでもご参加できますので、是非ご参加ください。

平成22年3月12日（金）

13:00開始（12:30受付開始）

神奈川中小企業センタービル

14階 多目的ホール

（横浜市中区尾上町5-80）

参加費無料

（但し、第3部の交流会は実費負担1,000円）



地下鉄関内駅7番出口より徒歩2分、JR関内駅北口より徒歩5分
JR桜木町駅より徒歩7分、みなとみらい線馬車道駅3番出口より徒歩7分

プログラム

第1部 13:00～15:00「指導事例合同発表会」（若手商業者連携促進事業）

第2部 15:30～17:30「経営革新普及セミナー」（地域共生型モデル商店支援事業）

第3部 18:00～20:30「商業新展開・地域活性化交流会」

（各イベントの詳細は裏面をご覧ください。）

神奈川県商業観光流通課 ゆき

FAX 045-210-8870

参加申込書

申込期限：3月10日（水）

次のとおり、「若手商業者連携フォーラム」への参加を申し込みます。（参加イベントに を）

第1部「指導事例合同発表会」（若手商業者連携促進事業）

第2部「経営革新普及セミナー」（地域共生型モデル商店支援事業）

第3部「商業新展開・地域活性化交流会」 参加費1,000円

氏名 _____ 所属団体 _____

電話 _____

第1部 (13:00~15:00)

指導事例合同発表会(若手商業者連携促進事業)

県内には、地域で抱えている課題に対して、若手の商業者達が新たなグループを作って課題解決・地域活性化に挑んでいる事例があります。県ではこうした取組みに対して、コーディネーターを派遣して支援しています(若手商業者連携促進事業)。

今回は、そうしたチャレンジ精神あふれる若手商業者とそれを指導したコーディネーターに、今年度の活動内容や成果について発表してもらいます。

<発表者> 小田原足柄異業種勉強会(小田原・足柄)
商業集積力が弱まりつつある小田原・足柄地域の商業者等が集まり、参加メンバー同士で地域活性化策を提案して実行している。

神奈川朝市ネットワーク(全県)
県内商店街が活性化の切り札として「朝市」を活用できるよう、朝市に取り組んでいる団体間の情報交換、県内各地への普及活動を行っている。

地域ブランドづくり湘南風と星物語検討会(湘南)
二宮を中心とした湘南地域において、眠っている地域資源を活用してブランド化し、横浜や都内など区域外からの誘客を進めている。

元気塾(川崎)
地域商店街の衰退を受けて、商店街組織を超えた若手商業者が、自らの地域における積極的なアピール活動にメンバー全員で取り組んでいる。

第2部 (15:30~17:30)

経営革新普及セミナー(地域共生型モデル商店支援事業)

県では、地域住民に必要とされるお店づくりのために、専門家を派遣して経営者と一緒になって魅力的な店舗づくりを支援しています。(地域共生型モデル商店支援事業)

今回は、実際に専門家のアドバイスを受けて魅力的な店舗作りに取り組んできた3人の経営者に、お店づくりの過程や結果、その後の経営状況などについて話してもらいます。

<発表者> 浅野英人氏(眼鏡小売業「有限会社エフ・イー・エヌ・トレーディング」)
おしゃれなアイテム“メガネ”の「均一価格、クイックサービス」の提供で経営革新を実践して新業態を創造、事業の拡大を図っている。

後藤坂氏(住宅建材販売「アトピッコハウス」)
建材の「無垢材や珪藻土、漆喰といった自然素材」をトータルに開発・販売する本物の製品づくりの取り組みで経営の改善を図っている。

松井昭憲氏(日本料理「松鱗亭」)
「和食にとらわれないお料理」を標榜し、当店ならではの素材にこだわった料亭の味を提供するメニュー・サービスの充実に取り組み、経営の改善を図っている。

第3部 (18:00~20:30)

商業新展開・地域活性化交流会

消費者ニーズが多様化し、独自性ある商品・サービスが求められている中県下で新規に開業したり、新たな取組に挑戦している事業者には「商品へのこだわり」について講演してもらい、その後、発表者の商品をご賞味いただきながら参加者同士の意見交換・交流を行います。

実費負担

1,000円

<発表者> 浅沼宇雄氏(豆腐店「湯河原 十二庵」)
脱サラして地元の活性化に寄与する仕事をしたいと考え、行き着いたのが豆腐屋。豆腐の素材には、地元湯河原の「水」「国産大豆」「海精にがり」を使っている。「明るく、おいしく、町おこし」をモットーに活動中。

井上靖彦氏(フードセレクトショップ「ササキア鎌倉」)
かつて銀座のイタリア紳士服店に勤務していた経歴を持つ。現在は、「地域の人たちに三浦の旬な食材をダイレクトに伝える」をコンセプトに、三浦で採れる旬の野菜、鮮魚といった「食財」を提供している。

橋場友一氏(泉橋酒造)
「酒造りは米作り」からの信念のもと地元海老名で採れる酒米からお酒を造っている。こだわりは酒造りだけでなくとどまらず、地元産原料(海老名産・山田錦と地大豆・津久井在来種)を使った味噌も製造している。