

neri·made

vol.23

令和3年4月

ネリマデ

ねりまの産業情報紙

確固たる
信念をもって

ねりまの産業を
元気に!



P.3~7
関連記事
を掲載!

新時代を
生きぬくために

contents

- ◆ ねりま観光センター information …… P.2
- ◆ ネリサポの事業者支援事業の紹介 …… P.2
- ◆ 特集 新時代を生きぬくために …… P.3
 - Riverside Rambler
 - know株式会社
 - ピツェリア ジターリア ダ フィリッポ
- ◆ 練馬ビジネスサポートセンター …… P.8

イベントの
お知らせ

光が丘IMAにて サステナブルマーケット開催！

2020年の12月に待望のリニューアルオープンを迎えた光が丘IMA。新エリアのイマミセをはじめ、魅力的なショップがたくさん！そんな中、開放的な空間に変貌を遂げた「光の広場」でサステナブルマーケットが開催されます。

ねりコレ店をはじめ練馬の人気店が集結！
普段はちょっと遠いあの店が来るかも！？



4月17日(土)・18日(日)
11:00~18:00 入場無料

練馬近郊のまちの注目店がサステナブルのテーマのもと集まるマーケットイベント！
※施設の状態により変更場合があります。

Sustainable Market

Presented by R

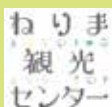
※ロゴ・画像はイメージです。



ねりま観光センター公式ホームページ

区内イベント情報やおすすりスポットの他、旬の観光情報を楽しく発信中！ぜひご覧ください。

CHECK!



SNSでも
情報発信中！



<https://www.instagram.com/nerimakanko/>



<https://twitter.com/nerikohouse>



<https://facebook.com/nerimakanko>

■ 問合せ：ねりま観光センター ☎ 03-4586-1199 E-mail: kanko@nerima-idc.or.jp

起業創業支援

～練馬区で創業をお考えの方、創業後間もない方向け～

ワンストップ相談による特定創業支援等事業



「特定創業支援等事業」とは、創業する方または創業後間もない方に行う継続的な支援で、経営・販路開拓・財務・人材育成の知識がすべて身につく事業です。専門家の支援を受け、練馬区から「特定創業支援等事業による支援を受けたことの証明」の交付を受けることで、創業に関する優遇措置を受けることができます。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、当面の間「Zoom」によるオンライン受講となります。

◆ 対象者

練馬区内で創業を考えている方、
練馬区内で創業後5年未満の方(居住地は練馬区外でも可)

◆ 参加要件

- ① ワンストップ相談において、1回の相談を概ね2時間程度、継続して6回以上、概ね1か月以上にわたり、経営・販路開拓・財務・人材育成の4つの要件について専門家のアドバイスを受けること。
- ② 宿題およびビジネスプランを提出すること

◆ 費用 20,000円

◆ 申込方法

受講希望の旨をネリサポへ事前にご連絡いただき、ホームページからお申込みください。お申込み時に受講料の決済が必要です。後日「創業支援カルテ」と「個人情報の取り扱いに関する同意書」をご提出いただきます。

◆ 創業に関する優遇措置の内容(一部)

- 会社設立時の登記にかかる登録免許税が、資本金の0.7%から0.35%に減免されます。(株式会社は15万円が7.5万円に、合同会社は6万円が3万円になります。)
- 練馬区産業融資の「創業支援特別貸付」の申込要件に該当します。
- 都の補助金「創業助成事業」の申請要件に該当します。このほか創業に関する優遇措置一覧についてはHPをご確認ください。

問合せ：練馬ビジネスサポートセンター
☎03-6757-2020

詳しくはこちら→



新時代を生きぬくために

コロナ禍で2回目の緊急事態宣言が発令された令和3年。多くの業種が苦況に陥り、変化せざるを得ない状況になりました。そんな中でも、売上を伸ばしたり、活動の場を広げたり、新商品を開発したりして前進している、3つの事業者を紹介します。組織のあり方も三者三様ですが、話を聞いて見えてきたものは、核となるそれぞれの信念でした。

■ 理想のアルコールストーブを商品化へ導いた信念

理想のアルコールストーブを開発するために会社をやめて、**Riverside Rambler**を起業した河野辺さん。その後1年間を費やし、やっとの思いで納得のいく品質のストーブを完成させました。完成したストーブは、シンプルかつ精密な仕上がりで、デザイン的にも優れたものになりましたが、商品化には資金調達や量産化など、まだ多くのハードルを乗り越える必要がありました。その過程の中で河野辺さんを支えたのは、「**いいものをつくりたい**」という信念でした。



■ 気鋭のビジネスプロデューサーが地元に見出した可能性

石神井公園でプロデュース&プランニングの**know株式会社**を経営している深津さんは、食べられるインクを活用した“脱プラスチック野菜直売所”の実証実験をはじめ、コミュニティスペースやサステナブルマーケットのプロデュースなど、ユニークな切り口で地域を楽しくする取り組みを続けています。深津さんの活動の軸は「**身近な生活**」と「**サステナブル**」。地域の人を巻き込みながら、全国や世界につながる活動を目指しています。



■ 石神井公園の名店がコロナ禍で頼りにしたものは

石神井公園でイタリア料理店 **ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ**を経営する岩澤さんは、今回のコロナ禍で大きな打撃を受けました。相次ぐ時短要請などで苦しい状況が続くなか、テイクアウトに活路を見い出し新商品の開発に着手したり、店内の感染対策もいち早く強化するなど、休むことなく手を打ち続けています。そんな岩澤さんを支えているのが、どんな時でもイキイキと働くスタッフの存在です。仲間の力を信じる岩澤さんは、「**これからの時代、互いに助け合っていくことがより一層大切になる**」と語ります。



詳しくは次ページへ →



考え抜いたオリジナル製品、 新型コロナが追い風に

Riverside Rambler
代表 河野辺 元康さん

モノづくりは
極限まで
考え抜くこと

理想のアルコールストーブを作りたい

小型で高火力なアルコールストーブを開発し、関連道具など通販サイトで販売しています。

作ろうと思ったきっかけは、趣味の渓流釣り。イワナがいる源流は、険しい山道を歩いて登っていくので、荷物は1グラムでも軽くしたい。奥深い山の中で食事を作ったり、暖を取ったりする時に使用するアルコールストーブですが、市販のものでは満足できなかった。「もっと軽くてコンパクトで、火力が強くて燃料効率がいいものを作りたい」と思ったんです。

開発に専念するため会社を退職し、独立を決意。1年間は製品作りに没頭しました。アイデア自体は、空き缶で手作りする人もいたので、絶対にできると確信はしていました。ただ、私が目指すトルネード式燃焼をどうしても実現させなかった。独学でCADやアルミ合金の円柱を削り出す技術などを習得し、試作を何度も繰り返しました。

やっとの思いで、シンプルかつ精密なアルコールストーブが完成。ストレスの自覚はありませんでしたが1年間無収入…、気がついたら円形脱毛症になっていましたね（笑）。

クラウドファンディングを宣伝媒体に

平成26年、日本ではほとんど普及していなかったクラウドファンディング(CF)を利用しました。CFの終了後もサイトに情報が掲載され続けるため、失敗は許されない。資金集めよりも絶対に成功させて宣伝に利用することが目的でした。自社サイトを作ったり、SNSで人脈を広げたりして、CFは目標額を達成。その後は、アウトドアやマニアが

RSRのアルコールストーブ。アルミ合金を削り出し、重さ33g、トルネード式燃焼を実現。同種の市販の中ではトップクラスの高火力、燃焼効率を誇る。実用新案登録済み



読む専門雑誌などで何度も取り上げられました。

量産化するため、産業見本市で出会った燕三条や鯖江などの工場の担当者に交渉しました。ですが、どこも大量ロットが前提条件で、技術や予算の希望を伝えると、相手にしてもらえませんでした。

そんな悩みをSNSでつぶやくと、栃木のある工場から「うちならできるかも」と打診が入りました。私の「いいものを作りたい」という信念を熱く語り、工場の社長が真摯に向き合ってくださいました。その思いが通じて、良きビジネスパートナーとなったのです。

コロナが追い風になった

新型コロナの影響で、アウトドアに関心が高まり、売上は口コミだけで右肩上がり。その他にも「防災グッズとして役立つ」、「機能的でかっこいい」と注目され、品切れ状態に。令和2年12月の売上は前年同月比1.8倍になりました。通販サイトの時代になると見込んでいましたが、予想よりも早い展開に驚いています。それでも、儲けることが目的ではなく、ユーザーにも迎合しません。考えに考え抜いた製品で勝負したい。それは結構しんどいことですが、限界まで考えて失敗したら後悔はなく、次の一手も見えてきます。渓流釣りの分野はアウトドア大国のアメリカからも注目されており、今後は海外展開も考えていきたいと思っています。



暮らしと時代のニーズに柔軟に対応していく

know 株式会社
代表 深津 康幸さん

持続可能な
ことに価値を
見出す

人材を発掘して地域の課題を解決

当社は平成30年に石神井公園で立ち上げたプランニングやイベントプロデュースなどを行う会社です。「身近な生活」と「サステナブル（持続可能な発展を目指す）」を軸に、多角的な活動をしています。

起業前は都心に勤めていたので、地元のことをあまり知らなかったのですが、少し活動するうちにカフェ、イベントの主宰者、出版社など、練馬にはユニークな人材が多いことを知りました。

この人たちを多くの人に知ってもらいたいという気持ちで、ゲスト5人で交流する「ねりまクエスト」を各地で開催。これまで石神井公園、上石神井、大泉学園、江古田の飲食店を会場として開催。新たな人脈がどんどん広がりました。

このご縁で白石農園さん（大泉町）と知り合い、私が常日頃から考えていた野菜直売所で「脱プラスチック販売」



野菜の直接印字は、画期的で「脱プラスチック」を考えるきっかけに

を実証実験させてほしいとお願いし、ご協力いただきました。どういふものかと言うと、ビニール個別梱包をやめて、生産者情報を「食べられるインク」で野菜に直接印字するというもの。プレスリリースで発信すると、ビジュアルのインパクトもあり、多くのメディアから取り上げられて話題に。自社プロモーションも兼ねた実証実験でしたが、地域の活動がこんなにも世間から関心を持たれるのだと、新たな発見にもなりました。

コミュニティスペース「R(アー——ール)」。ランチやコーヒーを楽しめるカフェで、曜日ごとに変わるシェアキッチン。「サステナブルな暮らしを考える実験場」と位置付け、野菜の直売をしたり、環境をテーマにしたイベントなどを開催している



地域経済の循環を目指す！

練馬は畑も野菜もブランド化できるものがたくさんあります。時代が変わっても、暮らしに関するジャンルはなくなりません。暮らし、持続可能なことを軸にして、地域でお金が回るようにしていきたい。コミュニティの運営などでも、収益を拡大させていきたいと思っています。

4月に光が丘IMAで開催される「サステナブルマーケット」のプロジェクトも、地域で活動する人たちやねりま観光センターと連携して、企画から携わっています。

イベントは地域の人を巻き込んで

知り合った人との会話から、新たな課題も浮かび上がってきます。地域の課題解決で事業を展開していきたいと思っていますが、会社は代表の私のみ、一人でできることには限界がありますので、地域の人たちも巻き込んで活動しています。

サステナブルな活動の先進国であるデンマークの起業家とも連携しているので、最先端の活動事例を採り入れ、こぢんまりとした活動に留まらず、全国や世界につながる活動に取り組みしていきたいと思っています。



スタッフの力を結集して、 テイクアウトを強化する

ピッツェリア ジターリア
ダフィリッポ
代表 岩澤 正和さん

仲間を増やして
新しいことに
チャレンジ

スローフードの取り組みを広めたい

「生産者の熱量を、食にして伝える。それが届くとき、人は元気になる」が当店の姿勢です。食材も地元の練馬野菜を多用し、ピッツアやパスタなどのメニューにも農園の名前を入れています。

新鮮で美味しいもの、安全なものをできたてで提供すれば、高くてもお客様に喜ばれ、ちゃんと利益を出していくことができるはず。スローフードを全国に広げるため、講演会でも飛び回っています。店や練馬だけ良くなれば良いというのではなく、日本全体が良くなるようにと考えています。

テイクアウトを強化し、環境整備も

令和2年春の緊急事態宣言時、どう立ち向かうか悩みました。休業すれば生産者にも影響が及ぶし、お客様を元気にできない…。短時間の店舗営業を続け、テイクアウトを本格化。注文サイトを開設しました。できたての美味しさを自宅で楽しめるメニューを考案し、さらに野菜や卵、お米、ワインなども販売。通常営業に戻った6月以降もテイクアウトで売上を伸ばしています。

2度目の緊急事態宣言では、コロナ前の状況に戻ることはないかと腹をくくりました。助成金を利用して店内の抗菌加工や換気設備、オールシーズン対応のテラスや店内レイアウトを改装し、懸念材料を解消。とはいえ、時短営業のため給付金を受けて

も黒字には届かず。さらにテイクアウトを強化するため、新商品「フィリッポバーガー」をスタッ

フ全員で考案中。やる気のあるスタッフばかりなので、ここを乗り切れば怖いもの無し！だと思っています。

新しいことをするには仲間が必要

星付きの店でも優秀な人材をリストラせざるを得ない状況。別の見方をすれば、真にやる気のある人材を受け入れるチャンスです。私が面接をするのは、この危機感を、自分ごととして捉えられる人だけ。経営者の気持ちになって、会社を守る気概で働ける人がほしい。誰かが何とかしてくれるという他人ごとの人はいません。もし入ったとしても、やる気のあるスタッフの中で仕事は続けられないでしょう。

厳しい状況ですが、ここがふんばりどころ。歩みを止めずに、これから実践していきたいことは山ほどあります。近隣の2つの空き店舗を借りて、販売スペースと商品開発・経営者育成スペースを開業予定。4月には大泉西公民館でこども食堂を開業予定で、食べるだけではなく、子どもの自信につながるような食育としての料理作りも教えていきたい。

新しいことを始めるには、周りの人の知恵やノウハウを借りることが一番です。苦しい時こそ外に出て、自分をさらけ出して悩みを打ち明ける。声を上げれば、きっと聞いてくれる人がいるはず。これからの時代、

同業者同士であっても、互いに助け合っていくことがより一層大切になると考えています。



新商品「フィリッポバーガー」の試作

今回の特集で取り上げたの3つの事業者の概要、および代表のプロフィールを紹介します。

Riverside Rambler

(RSR:リバーサイド ランブラー)

平成24年、杉並区で開業。溪流釣りに関わる製品を開発し、製造販売。看板商品はコンパクトで火力が強いアルコールストーブ。平成26年にクラウドファンディングを利用。目標金額を達成し、量産化へ。自宅の作業スペースが手狭になったため、令和元年、練馬区に移転。

<http://www.riversiderambler.com/>



河野辺 元康さん

昭和41年、栃木県生まれ。RSR代表。芸大を卒業後、広告プランナーや事業企画、ITベンチャー企業のマネジメントなどに従事。モノ作りを回帰して、平成24年に起業。

know 株式会社

(ノウ)

平成30年設立。企業コンセプトは「暮らしに関する課題を解決し、社会をアップデートする会社」。地域との繋がりや環境への配慮を考えた、商業施設のイベントプロデュースやサステナブルな暮らしの提案などを行っている。

練馬区石神井台3-20-9-202

<https://know-corp.jp/>



深津 康幸さん

昭和56年、茨城県生まれ。know代表。美大を卒業後、上京。デザインやWeb制作、広告プランナー、新規事業立ち上げ、イベント運営、マーケティングなどで実績を積む。

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ

平成24年開業。スローフードの取り組みを日本でも広めようと、地元の練馬野菜を多用し、その他にも国内外から厳選した食材を揃え、生産者の顔が見えるピッツェリアを展開。コロナウイルス禍以降は、テイクアウトにも力を入れている。

練馬区石神井町2-13-5 ☎03-5923-9783

<https://filippo.jp/>



岩澤 正和さん

昭和54年、神奈川県生まれ。LLP GTALIA代表。フランス・イタリアで修業、帰国後、ナポリピッツァ世界大会で優勝。食を通じた地域活性化の活動にも積極的に取り組んでいる。

創業！ねりま塾

入門編

起業！それは、頼らない道の選択 ～走りだす勇気と、走り抜ける思い～

講演

人がつながり、生まれるビジネス ～自立の心が人を集める～

講師：安部 美紀 氏 サファリカレーショップ代表

ミニセミナー

起業するって、どういうこと？

～知っておきたい、起業の心構え～

講師：大江 栄 氏 中小企業診断士

参加無料

参加者募集中

4月24日(土) 10時～12時30分

練馬区立区民・産業プラザ Coconeriホール (Coconeri 3階)

▶対象：起業に興味がある方ならどなたでも

▶定員：50名(申込順)

詳しくは

▶申込締切：4月22日(木)

こちら



予告

一般編・基礎講座

基礎から学ぶ起業塾

4月11日(日)より受付開始

5月15日(土) 10時～13時

練馬区立区民・産業プラザ 研修室1 (Coconeri 3階)

▶対象：事業アイデアを固めたい方

▶定員：20名(申込順)

▶参加費：1,000円

▶締切：5月6日(木)

予告

事業者向け
オンラインセミナー

4月21日(水)より
受付開始

スモールビジネスの事業転換と補助金活用

講師：酒井 勇貴 氏 中小企業診断士

5月25日(火)より配信開始予定

対象：事業者・創業予定者

参加費：無料 定員：なし(要申込)

配信方法：録画配信形式



予告

経営相談会

4月11日(日)より
受付開始

5月9日(日) 10時～17時 参加無料

練馬区立区民・産業プラザ 研修室1 (Coconeri 3階)

税理士・社会保険労務士・中小企業診断士が集まり、経営者や創業予定者の事業上の悩みや課題を解決する合同経営相談会を開催します！平日、仕事などで相談ができない方も、1回のご来所で複数のご相談に対応します。この機会にぜひご参加ください。

総合相談・専門相談をご利用ください！**無料**

実務経験豊かなビジネスマネージャーが経営全般について相談に応じる総合相談、各分野に応じた専門相談員が相談に応じる専門相談を毎日行っております。

● 総合相談／月曜日～金曜日 9時～17時 ● 専門相談／下表参照

月曜日～金曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
起業・創業	法律	労務(経営者向け)	販路拡大・集客	経営全般	税務
ビジネスマネージャー	弁護士	社会保険労務士	ビジネスマネージャー	中小企業診断士	税理士
9時～17時	9時～11時	13時～17時	9時～17時	13時～17時	13時～17時

※状況により専門相談窓口を変更する場合があります。詳しくはネリサポHPまたはお電話でご確認ください。

事前予約制

1回の相談時間は
最大1時間

❗ 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、当面の間は電話での相談対応にご協力をお願いします。

起業・創業／経営／販路拡大・集客については、オンラインでの相談も受け付けています。

neri・made は、「nerima(練馬)」と「made(つくる)」を融合させた造語で、「ネリマデ」と読みます。

neri・made vol.23

令和3年4月1日発行 年4回(4月・7月・10月・1月)

発行

一般社団法人 練馬区産業振興公社
練馬ビジネスサポートセンター

練馬区練馬1-17-1 Coconeri 4階

<https://www.nerima-idc.or.jp/bsc/>

TEL.03-6757-2020 FAX.03-6757-1014

■業務時間 9時～17時

■休業日 土・日・祝休日と年末年始(12/29～1/3)



編集後記

次号より本紙「neri・made(ネリマデ)」のリニューアルを予定しております。ネリサポと事業者様との身近なコミュニケーションツールとなる情報紙として、紙面構成やデザインを全面的に刷新いたします。今後も有益な情報を提供できるようサービスの充実に努めてまいりますので、どうぞご期待ください。