

ピンチをチャンスに!

## ねりまの産業を 元気に!



P.3~5  
関連記事  
を掲載!

夢を叶えるための起業

### 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 夢を叶えるための起業 …… P.3
- ◆ 教えてITコンサルタントさん …… P.6
- ◆ 社長さん 訪問記 …… P.7
- ◆ neri・made 気になるお店 …… P.7
- ◆ 練馬ビジネスサポートセンター …… P.8

# 観光ガイド「練馬カプセル」

第3弾  
配布中!



練馬に訪れた皆さんをちょっと元気にする、そんなココロの栄養が詰まったカプセル型の観光ガイド「練馬カプセル」が5種類増えて全21種類になりました！  
観光センターメンバーの独自の視点で練馬の魅力をご紹介します。ぜひ、お手に取って練馬の新しい魅力を見つけてみませんか。

## 新しいねり丸グッズが仲間入り!!

大好評！練馬区の公式アニメキャラクター「ねり丸」グッズがあらたに5商品、続々新登場！ほかにも可愛らしいねり丸グッズをたくさん取り揃えております。ぜひ、観光案内所へお立ち寄りください。

観光センターでは、随時新商品の開発・企画を行っています。「こんな商品あればいいな」などの商品アイデアがあれば是非お聞かせください。



CHECK!

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、おすすめスポット等、旬の観光情報を楽しく発信しています。ぜひご覧ください。

ツイッター、フェイスブックでも情報発信中!



<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

新規事業

## 練馬ビジネスサポートセンターの事業者支援事業の紹介

### ウィズコロナサポート事業 9月23日(水)よりスタート!

コロナの感染症対策を行いながら、「売上回復を目指す」、「新規事業を計画している」、このような**頑張る中小企業者を強力にサポート**します。

ご注意ください!

補助金の申請には専門家との相談が必須です。

まずは「**専門家に相談**」

次は「**補助金を活用**」

#### ステップ1

### 「コロナ対応型出張相談」(無料) 電話で申込み

- 新しい生活様式への対応方法
- 売上の回復策
- 新規事業のアイデア
- さまざまな支援策の提示 など



困っていること、やりたいことなど、まずはお電話ください。経営サポートの専門家と一緒に、「**ビジネスプラン**」を作成!

\*相談回数は、1回の出張につき2時間×3回まで

専用電話 ☎ **03-6479-7162**

#### ステップ2

### 「ウィズコロナサポート補助金」 の利用

- 飛沫防止用の消耗品の購入
- 非接触型の機器の導入
- 非対面型ビジネスに必要な機器の導入 など

- ① 経営サポートの専門家と一緒に**ビジネスプラン**を作成。
- ② **ビジネスプラン**の実行に必要な経費を補助します。

補助率 対象経費の3分の2以内  
補助限度額 50万円

# 夢を叶えるための起業

～定年後、前職の経験を活かしてバーをオープン～

コロナ禍で先行きが見通せない中、練馬の繁華街に1軒のバーがオープンしました。「ピンチはチャンス」と捉えるオーナーの国沢禎樹さんに、起業の経緯や今後の展望を聞きました。



国沢禎樹さん(くにさん)

昭和34年生まれ、練馬区在住。サントリーホールディングス株式会社の子会社である株式会社ダイナックを令和2年5月に退職。外食企業での飲料提供指導の経験を活かし、8月7日にバー「咲場923(さかばくにさん)」を開店。店名の由来は、国沢さんのニックネーム「くにさん」から。

## 令和2年度 創業!ねりま塾 実践編「本気の起業塾」

### 自分の生き方と向き合う6日間

10月24日～11月28日の毎土曜【6日制】 午前10時～午後3時

練馬区立区民・産業プラザ Coconeri3階 研修室1ほか

講師:川口佐和子氏(中小企業診断士)、稲垣秀行氏(中小企業診断士)ほか

対象:起業を考えている方、起業して間もない方

定員:24名(抽選) 受講料:20,000円 締切:10月14日(水)

■ 問合せ:練馬ビジネスサポートセンター ☎03-6757-2020

#### 講座の内容

- 1日目▶ 事業コンセプトの作成
- 2日目▶ マーケティングと売上計画
- 3日目▶ 起業の基礎知識、ビジネスプランの作成
- 4日目▶ 個別面談(1人50分)
- 5日目▶ 販促とweb活用、プレゼンテーション手法
- 6日目▶ ねりま塾ビジネスプラン発表会

## コロナ禍での飲食店開業

# ピンチを チャンスに

### 定年後の夢が現実に！

自分の店を持つことが長年の夢だった国沢さん。かつては大手外食企業の飲料部長として全国170店舗の従業員に対し、おいしいお酒の作り方や飲ませ方を指導してきました。言うなれば、“お酒提供のプロ”。

昨年オープンを予定していましたが、会社に慰留されたため1年延長し、今年8月7日に「咲場923」というバーをオープンしました。



### 1年かけて開店準備

起業準備のため、平成29年と令和元年の「創業！ねりま塾」（練馬ビジネスサポートセンター主催）を、先に受講していた奥様の薦めで受講しました。

「1回目の受講から時間が経ち、起業への意志が少し弱くなってしまい、実現に向けて本気度を出そうと、再び昨秋にも受講しました。ビジネスプランを書き直すことができたので正解だったと思います。特に練り直したのは出店エリア。最初、この辺りは候補から除外していたのですが、調査をしているうちに、常に人がいるこの界隈が良いのでは、と考え直しました」

今の物件は、「TOKYO 商店街空き店舗ナビ」というホームページで検索し、条件に合う空き店舗を見つけたとのこと。候補地の変更で、賃料は想定より高くなりましたが、店舗の改装費と家賃を補助する練馬区の「商店街空き店舗入居促進事業」（3年間最大220万円）を活用。仲介してくれた不動産屋さんもオーナーに値下げ交渉をしてくれたことで、開店資金をおさえることができたそうです。

「内装は、前職の時の知人が私の意を汲んで、雰囲気の良い店を作ってくれました。ホームページは、webデザイナーの仕事をしている妻に頼んだので、細かく説明しなくてもスムーズに完成。ホームページ掲載のお客様役は創業！ねりま塾の仲間たちです」

この1年でネットワークを広げ、立地などの諸条件の見直しや補助金の活用など、国沢さんにとって開業準備の万全を期すための有意義な時間だったようです。

## 国沢さんが考える 選ばれる店作りのポイント

### 「おいしい」に、こだわる

練馬一おいしい樽生ビールを提供します！



毎日の樽生ビールサーバーの洗浄は不可欠。その際にグラス1杯分のビールを捨てなければ、ベストな状態を保てません。コストを考えると捨てられない店が多いのですが、それが臭いや味の低下の原因に。技術だけでなく、品質管理の手間を惜しまないことが「うまい樽生」の秘訣です。



### 「コストパフォーマンス」に、こだわる

チャージなし、お通し代はいただきません！



お通し代やテーブルチャージを取らずに、店主厳選の軽いおつまみをサービス。そのおつまみとドリンク1杯だけで、楽しんでいただいてもOKです。利益だけを考えず、気持ち良く「もう一杯！」と注文していただき、お客様に「また来たい」と思ってもらえることが狙いです。

## ピンチをチャンスに!

コロナ禍で打撃を受ける飲食業界、オープンするにあたって不安はなかったのでしょうか。

「今後はお客様の絶対数が減っていき、飲食業界の淘汰が進んでいくでしょう。逆にそれをチャンスだと捉えています。おいしいものをコストパフォーマンスのいい料金で提供し満足を感じてもらえれば、お客様から選ばれる店になる。そうなれば絶対生き残っていけるはずです。大手にはできない店を作りたい。ちょうど良い物件が見つかったので、コロナ禍でも起業することに躊躇はありませんでした。勝算はある、と思っています」



お酒を美味しいと感じる、薄手のグラスにもこだわった



## コロナ禍でも起業を志す人へメッセージ

「店舗を構えるのであれば立地を、構えないのであれば販路をどうするのか、徹底的に考えるべきでしょう。3か年の目標を決め、計画をよく練ることが重要です。自分にとって起業は、最後の就職という意味での“終職”。おいしいビールを提供できなくなったら引退の時、自分で自分の責任をとる覚悟です」

会社員からバーの店主へ、夢を実現させた国沢さんの重みのある言葉と共に、セカンドステージが動き出しました。

## 開業までの道のり

平成29年10月 令和元年10月	●「創業! ねりま塾 実践編」を受講
令和元年10月	●ビジネスプラン(3か年の目標)を練り直し ●人脈づくり
令和2年2月	●出店エリアの調査・見直し
令和2年5月	●会社を退職
令和2年6月	●ネリサポに相談しながら、利用できる補助金や助成金を調べて申請 ●融資の手続き
令和2年7月	●ホームページやSNSで開店情報のPR活動を開始
令和2年8月7日	●「咲場923」グランドオープン

### コンセプトは飲んで「笑み」と「会話」のでる酒場

お酒を通じてリラックスし、コミュニケーションができる社交場にしたい



## 3か年の目標

初年度の売上げ目標は1,000万円、3年目には食事をメインにした新しいバー2号店を出したい。また、将来的には飲食店を目指す方向けのコンサルタント業もやっていきたい。



### 咲場923 (さかばくにさん)

約10坪、14席。木目調のカウンターとテーブル席の落ち着いた大人のバー。ビール、ウイスキー、日本酒、ワイン、カクテルなど酒は100種類。ノンアルコールのカクテル、フードメニューもあり。

平日17時~23時30分、土曜16時~23時30分、日曜・祝日16時~22時 定休日:月曜  
練馬区豊玉北5-15-12 花園ビル3F  
☎03-6914-9238

<https://www.sakaba923.com>

## 教えてITコンサルタントさん

専門知識が無くても出来る



# 自作 ホームページ

ITコンサルタント  
株式会社エバーリソース  
代表取締役 鵜飼 雄太

コロナ禍で“非対面型ビジネスモデル”への転換が求められる今だからこそ、変化に柔軟に対応できて、自社の想いを込めやすい「自作ホームページ」を始めませんか。

### メリット

- 自由に作り替えられる
- 低コストで作成できる
- 今日からでも始められる

### デメリット

- トラブル時も自力で対応
- 作業時間が取られる
- こだわりたいなら業者へ依頼

### 無料サービスで簡単自作

最近ではホームページを簡単に作成できるサービスが増えています。決められたテンプレートを選び、写真や文章を入れ替えるだけで、専門知識がなくても早ければ1日でホームページが出来上がります。下記でご案内するサービスは、いずれも無料で利用できます。それぞれ少しずつ特徴が異なりますので、まずは少しでも触れてみて、自身が使いやすいものを探してみましょう。

〈ホームページ作成サービスの一例〉

- ・Wix …… <https://ja.wix.com/>
- ・Jimdo …… <https://www.jimdo.com/jp/>
- ・ペライチ …… <https://peraichi.com/>

### 肝心なのは「目的」を定めること

ホームページ制作において肝心なのは「誰に」「何を」伝え、「どういったアクションを起こしてほしい」など、目的を明確にしておくことです。ついデザイン（見た目）ばかり意識してしまう方も、人によって”良いデザイン”は変わりますので、まずは誰に見てもらいたいのかをしっかり考えましょう。前述したホームページ作成サービスは、多くのテンプレートが準備されていますので、自身の目的に合わせたものを選ぶことで、より短期間で希望のホームページを作り上げることができます。

### 今のホームページに+αで作成もOK

既にホームページをお持ちの方は、例えば「新商品の紹介」や「特定の顧客向け」といった目的を限定したホームページを追加で作成してみるのも良いと思います。ネリサポでも、公式ホームページとは別で、オンライン経営相談のご案内ページを「ペライチ」で作成しています。



<https://zoom.nerisapo.com/>



ペライチ

### 改善し続けることが重要

市場やお客様も変化し続けるため、ホームページは一度作れば終わりとはいきません。出来上がったものを身近な方やお客様に見てもらい、意見をもらって改善を繰り返すことで少しずつ理想形に近づけていきます。こういった柔軟な対応が取れるのも自作ホームページの強みです。満足出来なければ作り直せば良いだけですので、まずは是非挑戦してみましょう。

さらに詳しく知りたい方へ

■ 問合せ：練馬ビジネスサポートセンター ☎03-6757-2020

### ■事業者向けセミナー

参加費無料

## ウィズコロナ時代を勝ち抜く 自作ホームページ活用術

10月21日(水) 19時~21時

練馬区立区民・産業プラザ 研修室1 (Coconeri3階)

講師：鵜飼雄太氏 (株)エバーリソース 代表取締役

対象：事業者・創業予定者 定員：30名(申込順) 締切：10月19日(月)



会場参加申込

後日動画配信(要申込)  
による参加もできます!



動画配信申込

配信日時 セミナー終了1週間後より  
配信予定

配信形態 録画配信形式  
(YouTubeにて配信)

※視聴期間は配信日から1週間限定となります。

# 社長さん訪問記 #019

私たちの料理や笑顔で、  
お客様に元気になってほしい

## 看板メニューを作り、理想とする店に

学生時代のアルバイトの経験から、自分たちが提供  
した料理や笑顔で、お客様に元気になってもらえる飲



化学調味料を最小限に抑え、素材  
の持つ味わいを最大限に引き出し、  
さっぱりと仕上げる中華料理。写  
真は「唐苑名物黒酢酢豚」

食業の仕事が大好きにな  
りました。3人姉妹で練馬  
に中華料理店をオープン  
したのは、私が34歳の時  
です。

開店当初は経営のノウ  
ハウもなく、利益を出すこ  
とは困難でしたが、腕のい  
い料理長と考案した「唐苑名物黒酢酢豚」がメディア  
でも注目されるように。お客様とのご縁に恵まれ、お陰  
様で今年9月に11周年を迎えることができました。そ  
の間も決して順風満帆だったとは言えませんが、「口福  
から幸福を！（料理を食べて幸せになる）」という思いで、  
3店舗の支店を持つことができました。

## コロナ禍でも地域で支え合いたい

コロナ禍では4月下旬まで休業し、不安な思いで何  
度も泣きましたが、再開して店内飲食とテイクアウトを  
始めた時、「食べたかったよ」「頑張って店を続けて」な  
どのお客様の声に支えられました。お客様は財産であり、  
私たちの宝物。本当に感謝しています。

## 中華料理 唐苑 (株式会社 陽銘)

代表取締役 曹陽(そう よう)さん

昭和50年、中国・大連生まれ。高崎経済大学に留学。卒業後上京し、練馬区  
在住16年。海外への寄付なども積極的に行っている

私はシングルマザーとして練馬区の援助を受けて子  
育てをしてきたので、何か恩返しをしたいとずっと思っ  
ていました。コロナ禍において自分たちにもできること  
はないかと考え、「練馬区ひとり親福祉連合会」を通し、  
ひとり親世帯の方に無料でお弁当を配らせていただき  
ました。受け取った方に感謝される喜びは、従業員の  
励みにもなり、結果的に良い社員教育にもなりました。

唐苑に関わった方々が、「中国や中国人に対してもっ  
と好感を持っていただけるように!」「お客様の人生が  
より豊かになるように!」という気持ちで、正直な商売  
をしています。地域で愛される店を目指して、新規2  
店舗の出店を計画しています。

「努力や熱意はきっと伝わる」と苦難を乗り越え  
てきた曹さんの明るい笑顔は本物です!

### 株式会社 陽銘

<http://www.ck-touen.com/>

練馬 1-6-18 コンフォートIII 3F

☎ 03-3993-2886

平成21年創業。現在は練馬で2店、中村橋と  
江古田、計4店を運営。従業員は約20名。  
写真は4月中旬にリニューアルした練馬店。



nerj-made

気になるお店

## 上質な焼き菓子とコーヒーでホッと一息つける “くつろぎカフェ”



定番のキャラメルチョコバナナマフィン (360  
円)とカフェラテ (500円)。浅煎りの豆ですっきり  
と飲みやすいカフェラテは、ミルクの甘み  
が最大限に引き出された優しい味わい



奥様の絢香さんはバリスタ。  
謙次さんは焼き菓子担当です

大泉学園駅前に開店して4年目。店主の土屋謙次さんは、  
「気付けば大半が地元のリピーターで、自分の店というよ  
りお客様に育ててもらっている感じです」と言います。

定番のマフィンやスコーンをはじめ、季節の味覚も楽し  
める焼き菓子は常時15種類ほど。どれも良質な素材にこ  
だわり、コーヒーとの相性も抜群!  
仲良く店を切り盛りする夫婦ならで  
はのコラボレーションが楽しめます。



### COERU BAKE STAND (コエル バイク スタンド)

練馬区東大泉5-41-28 ☎03-6887-0438 定休日:日曜・月曜  
12時~18時(HPにて要確認) <https://www.instagram.com/coerubakestand/>

予告

■ 事業者向けセミナー

## 何があっても貫ける 経営理念に辿り着くまで

講師：山口 裕詮 氏  
株式会社ハーツ 代表取締役

11月25日(水) 19時～21時

練馬区立区民・産業プラザ 研修室1  
(Coconeri3階)

- 対象：事業者・創業予定者
- 定員：30名(申込順)
- 参加費：無料
- 締切：11月20日(金)

後日動画配信(要申込)での参加もできます。  
※10月21日(水)から申込を受け付けます。

## オンライン経営相談

**無料**

土・日・祝日も相談できます

ビデオ会議ツール「Zoom」を利用した経営相談を行っています。中小企業診断士などの国家資格がある相談員がマンツーマンで経営などに関する悩みを伺います。



	月曜日～金曜日	土曜・日曜・祝日
日時	9時～17時	9時～12時 / 13時～16時
対象	区内事業者	
相談時間	1事業者あたり50分	
費用	<b>無料</b> (通信費等は自己負担)	
予約方法	【電話申込】 練馬ビジネスサポートセンター ☎03-6757-2020	【専用HPから申込】 <a href="https://peraichi.com/landing_pages/view/nerima">https://peraichi.com/landing_pages/view/nerima</a>

## 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。

**事前予約制**

1回の相談時間は最大1時間

● **総合相談**  
月曜日～金曜日 9時～17時

● **専門相談**  
※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。

月曜日～金曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	月・火・水・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	経営全般
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	中小企業診断士
9時～17時	9時～11時	13時～17時	9時～17時	13時～17時	13時～17時	10時～16時

⚠️ 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。

nerj·made 「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。

### 編集後記

コロナ禍でも起業への熱い想いを実現する事業者様、新しい事業展開への挑戦を試みる事業者様の取材を通して、“今”と向き合いながら先を見据え、前に進む姿にパワーをもらいました。“こんな時だからこそ”頑張る事業者様をネリサポは応援し続けたいと思います。

nerj·made vol.21 令和2年10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/>

☎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)



西武池袋線・都営大江戸線  
練馬駅中央北口から徒歩1分