

# あなたも 商店主



## 支援事業

中心市街地の活性化と商業振興のために、平成19年度から市が実施している「あなたも商店主支援事業」。空き店舗への新規出店を目指す意欲あふれる人に、家賃と店舗改装費の一部を補助し、※富士TMO（事務局・富士商工会議所）が開店準備や店舗運営などを支援しています。

※中心市街地（富士駅周辺・吉原地区）の活性化事業を行う組織。



富士駅北 岩間ちづ子さん

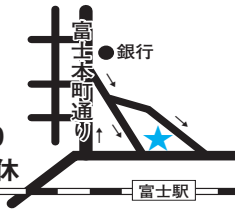
### 焼き鳥専門店 いわくし やきとりの岩串

3月17日(木) オープン

今までも持ち帰り専門の焼き鳥店を営業していましたが、焼きたてをその場で食べたいというお客様の要望にこたえ、店内でも食べられるお店をオープンしました。

自社で処理した肉を使い、その日に仕入れた肉はその日のうちに提供するようにしているので、新鮮さには自信があります。レバーやボンジリがお勧めですよ。若い人や女性も気軽に来てくださいね。

本町3-3  
☎63-6115  
営業時間  
10:00~24:00  
5月末まで無休



吉原 田嶋直人さん

### 欧風つけめん専門店 Les baguettes(レバケット)

2月2日(水) オープン

店名の「レ・バケット」は、フランス語で「おはし」という意味。フランス24年の経験を生かした、おはしでも気軽に食べられる、つけパスタの店です。

一番のお勧めは、つけナポリタン。地元の新鮮なフルーツトマトを使った、濃厚な甘みのあるソースが自慢です。ほかにも、カレー味やチーズ味などのつけパスタがそろっていますので、ご家族皆様どうぞ！

御幸町5-10

☎51-4651

営業時間

11:00~17:00

月曜日定休



支援事業についての問い合わせ

商業労政課 ☎(55)2907 FAX(51)1997

平成23年度

## ふじマイスター

# 「匠人」募集



ふじマイスター「匠人」

市は、全国的にも通用する卓越した技術・技能を持った人を「ふじマイスター「匠人」」として認定しています。

富士市の「ものづくり」を支え、次代に技術・技能を伝承する、その道の名人の応募をお待ちしています！

### 認定基準

- ① 当該職種において、技術・技能の程度が卓越していること
- ② 現役の技術・技能者であり、認定後も相当年数の活躍が見込まれること
- ③ 他の技術・技能者の模範として認められ、その技術・技能の保存、伝承に積極的であること
- ④ 後進の指導・育成ができる知識・技能・識見などを有していること
- ⑤ 市が行うマイスター事業などに賛同し、積極的に協力する熱意を有すること

### 応募条件 (①~③すべてに該当)

- ① 市内在住または在勤であること
- ② 極めてすぐれた技術・技能を有すること
- ③ 経歴年数25年以上で、年齢45歳以上（平成23年4月1日時点）であること

### 応募方法

4月1日~5月31日（必着）に、応募用紙（商業労政課で配布。市ウエブサイトでダウンロード可）に必要事項を記入し、直接または郵送で商業労政課へ

※応募書類などは返却しません。

### 発表

8月上旬を予定しています。