問い合わせ／商業労政課
☎55-2907 FAX55-2971

「お店を持ちたい！」あなたを応援します！

あなたも商店主支援事業

「あなたも商店主支援事業」は平成19年に開始し、現在17店舗が営業しています。
今回は、事業内容と、昨年度この事業を利用して開業した人を紹介します。

「あなたも商店主支援事業」とは

意欲あふれる商業者をJR富士駅周辺や吉原商店街周辺などの中心市街地に呼び込むことで、空き店舗の減少、継続的な事業展開によるまちの活性化、まちづくりの担い手の育成を目的として行っています。次の2つの支援コースを設け、開業希望者を応援しています。

❶開業がっちり応援コース
専属のコーディネーターが、物件探し、店舗などの設計・施工、家賃補助、広告・看板の制作、店内で使用する備品の調達、開店後の巡回指導など、開業にかかわる全てをサポートします。
補助金額／最大150万円

❷開業プチサポートコース
家賃補助、店舗などの施工、広告・看板の制作や店内で使用する備品の調達といった、開業に必要なことの一部をサポートします。
補助金額／最大20万円

平成29年度新規出店者募集

募集件数／❶2店舗（JR富士駅周辺、吉原商店街周辺各1店舗）❷3店舗程度（JR富士駅周辺と吉原商店街周辺をあわせて）
申し込み／6月30日(金)までに、富士商工会議所富士TMO事務局へ　☎(52)0995
※応募方法など詳しくは、富士TMO事務局へ。

★TMOは、中心市街地の活性化のために活動する組織です。市は、富士TMO(富士商工会議所内)に「あなたも商店主支援事業」を業務委託しています。

「あなたも商店主支援事業」に期待することや思いを聞きました

富士市長
小長井　義正
（富士TMOの元メンバー）

かつて私も富士TMOのメンバーとして活動していましたが、この事業は中心市街地の空き店舗対策を目的とするだけでなく、意欲のある人材を育成してきた側面もあります。
中心市街地の活性化には、商店主だけではなく、消費者や市民団体、NPO団体などが一体となって取り組むことが重要です。市ブランドメッセージの「いただきへの、はじまり」のようにチャレンジ意欲のある人に、この事業をご活用いただければと思います。

富士商工会議所
会頭
牧田　一郎さん

新規開業を目指す人への支援として、融資や店舗選びの相談、開業後の巡回指導など、きめ細かなサポート体制をとっています。
人生をかけて決意した「開業したい」という、強い思いに寄り添った支援をすることはもちろん、店舗を継続させていくための商業者意識の育成を図ることも心がけています。
今後とも、この事業を通して、ビジネスの枠を超え、新規開業者の「人生」を支えていきたいと考えています。

和菓子屋

菓子処(どころ)たかぎ

昨年10月オープン

店主の髙木智弘さん

以前、和菓子屋に勤めていた経験を生かして、自分だからこそつくれる和菓子を提供したいと考え、開業しました。子どものころに夢見ていた吉原商店街の近くに店舗を構えられたことをうれしく思います。

看板メニューのどら焼きにたっぷり入っている「あん」は、小豆の風味を生かすために弱火でじっくりと炊き上げています。

今後は、市内でとれた果物を使って季節ごとの大福などを提供していくことで、地元でつくられている食材のすばらしさを伝えていきたいと考えています。

全国的に和菓子屋が減少する中、和菓子を求める人たちの期待に応えられるよう、一つ一つ心を込めてつくり続けていきたいです。

丹精込めてつくる和菓子を味わいにお越しください。

■中央町1-2-12　ドムス富士101号室
☎75-1125
営業時間／9:00～18:00
定休日／水曜日
駐車場／２台
HP http://takagi.i-ra.jp/

どら焼き

店内の様子

鍼灸(しんきゅう)治療専門

藤田治療院

昨年10月オープン

院長の藤田成丸(しげまる)さん

これまで京都府などで治療院を経営してきましたが、地元である富士市で開業したいと考え、多くの人が行き交うJR富士駅近くに店を構えました。

幼少時代、少林寺拳法を習っていたときに鍼灸師と出会ったことがきっかけで、鍼灸について学び始めました。治療院では、伝統的な東洋医学に基づく鍼灸治療を行っています。

治療をするときは、「一期一会」をモットーに、じっくり一人一人に向き合うことを大切にしています。

帰郷した際に、JR富士駅周辺のにぎわいがなくなっていることに衝撃を受けました。まずは自分の店舗を継続させることで、少しでも市内全体の底上げになるよう、全身全霊で治療に当たりたいです。

■水戸島元町11-5　ドミール21WEST 101号室
☎67-2103
営業時間・予約受付時間／8:00～19:00
※完全予約制。
定休日／不定　　駐車場／１台
HP https://fujitachiryouin.jimdo.com/

治療中の様子

院内の様子

イタリア厨房

Seminare(セミナーレ)

昨年12月オープン

店主の芦川優太さん

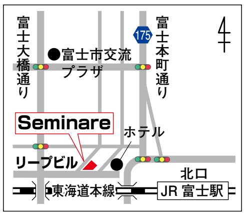
実家が野菜農家ということもあり、地元でとれた旬の野菜を味わえる料理を提供したいと思い、開業しました。

毎朝とれたての新鮮な野菜を、その日のランチとディナーで、ピザやパスタ、サラダの具材として提供しています。

店舗のシンボルである、赤とオレンジ色のタイルをあしらった巨大な石釜を使って高温で焼き上げるピザをはじめ、新鮮なシャキシャキ野菜をたっぷりと使ったサラダなど、特に女性のお客さんから好評をいただいています。

女性が気軽に立ち寄れる店舗にしたいと考え、店内は木を使ったぬくもりのある空間にしました。

素材の持ち味を生かした、自家栽培野菜を使ったこだわりのイタリアンを、ぜひ食べに来てください。



■富士町7-2　リープビル１階
☎32-8669（不在の場合 ☎ 090-5016-0563）
営業時間／ランチタイム　11:00～15:00
ディナータイム　17:00～23:00
定休日／月曜日　　駐車場／なし
HP http://www.seminare.jp/

自家栽培野菜

店内の様子