



特集2

自分らしく暮らせるまち

武蔵野市で 創業しよう

市は、まちの魅力を高め、豊かな暮らしを支える産業振興の一環として、新しい事業を始める方々を支援する仕組みやネットワークづくりを進めています。そうした枠組みを活用し、自分の力を生かした創業に挑戦する人たちが今、少しずつまちの姿を変えつつあります。

いきいきと働く人たちが
まちの魅力や活力に

仕事が自分のやりたいこと、やれることとマッチするのは難しいものです。だからこそ、それがマッチしたときは大きな喜びにつながります。

そこで喜びを最大限のものとする手段の一つとして、関心や目的に合う仕事を自ら創業することが考えられますが、事業を興し、維持するのは簡単ではありません。

2017年の開設から市が運営支援してきた「MIDOLINO」（一般社団法人フラットデザインが運営）は、地域に根ざしたシェアキッチンを展開。大きな投資をしていきなり店舗を構えるのではなく、小さな販売スペースを借りて実売経験を積むことができます。他の出店者と情報交換や協力関係を築くことも推進しているとてもユニークな飲食業・食品製造販売業の創業支援施設です。

創業を目指す人だけでなく、地域や商店街の活気づくりにも貢献している市内の創業支援施設と仕組みについて、その一部を紹介します。

低リスクでお店を始めることができる 「シェアキッチン」の魅力

2017年3月に開設した「MIDOLINO_」は、創業支援施設であると同時に、地域のつながりの場になることも目指したシェアキッチン。店内は囲炉裏を中心にL字型に7つのキッチンが並びます。それぞれのキッチンをそれぞれの店主が経営していますが、ときにはコラボレーション商品を作ったり、繁忙期に助け合ったりと、お店同士の支え合いが活発な点も特徴です。

飲食業の創業では多くの場合、店舗の確保、内装、製造設備などで開店前に大きな投資が必要です。シェアキッチンでは、創業希望者がそうした負担を抱える前に製造と販売に挑戦し、顧客の反応を知ることができます。また、同じ志を持つ仲間や地域



異なる専門性を持つ出店者たちが自然と助け合い、互いの仕事を円滑にしている。

とつながりを深める機会にもつながっています。

2019年7月までにMIDOLINO_を活用して11名が飲食店経営、ケータリング運営、食品工房などを創業し、活躍しています。

ウェブサイトから、各出店者の出店スケジュールを確認できます。



お客さんが私のパンからフェアトレードに関心を持ってくれ、感動しました。



素材にこだわりぬいたパンを製造・販売している坂口さん。国際的なフェアトレード推進事業を20年間手伝ってきた経験と趣味だったパン作りが結びついて仕事になった。

木曜パンの日
【木曜日営業】



坂口さん

1人でお店を回す大変さもあるけど、おいしいと言われる喜びはそれ以上です。



揚げものが大好きで、揚げたての味を提供したい思いから出店した保谷さん。ほかの出店者のアルバイトから始めたことが、気持ちに踏ん切りをつけた助走期間になったと語る。

セブンデイズフライデイ
【月曜日営業】



保谷さん

MIDOLINO_ の多角的な創業支援への取り組み



MIDOLINO_の特徴は、飲食業の創業というだけでなく、あくまで地域に根ざした商業圏で、まちと深く関わるお店づくりを重視していること。店舗内で開催される数々の講座やワークショップでは、一般的な経営ノウハウなどだけではなく、市内の農家さんから学んだり、地域内の商店の方や団体と交流できるワークショップなど地域密着型の内容が充実しています。

MIDOLINO_

緑町1-5-20 第一根岸ビル

グリーンパーク商店街の中に2017年に開設した、食の創業支援施設。7つあるキッチンで創業希望者が自分のお店を開店できる「シェアキッチン」の仕組みで、飲食業・食品製造販売業の創業をサポートしている。

スイス食堂「ルブレ」開店までのおおまかな流れ

- 2011年 高口さんが日本に帰国
- 2017年10月 MIDOLINO_を見学
- 2017年11月 土曜日だけのチーズ販売を出店。
- 2018年4月 出店をやめ、開店に向けた準備を開始
- 2018年8月 現在の店舗を開店

スイス食堂ルブレ 緑町 1-5-20

昔に比べると商店街の人通りは減ったが、最近ではMIDOLINO_やルブレなどを訪れる方でにぎわいを見せている。



出店時の来客の反応が 一歩を踏み出す勇氣に

MIDOLINO_での出店経験を生かし「スイス食堂ルブレ」を開店した高口智美さんに、創業への思いや開店を決心した経緯を聞きました。

スイスの食文化を広めたい

仕事のため夫婦でスイスに20年以上住んでいました。定年で日本に戻ると、大好きだったスイスのチーズの味を日本でも広めたいと思ったんです。でも、何から始めるべきか分からず、加えて日本での手続きや書類に疎かったため、壁にぶつかりました。

やがてシェアキッチンという仕組みの存在を知り、MIDOLINO_を見学に行きました。丁寧に対応いただき、そこから毎週土曜日の夕方にチーズフォンデュの提供と、チーズフォンデュに使うシュレッド（細切りしたチーズ）を販売することになったのです。

主人の知人・友人の来店もあり、カフェスペースはいつも大盛況に。店舗の開店までに合計22回の出店、延べ550人の方に来店いただいたことで、スイスの味が日本でも受け入れてもらえるという自信になりました。

当初はシュレッドの販売を中心に、カフェスペースでの提供はマーケティングくらいに捉え

ていたのですが、予想以上にチーズフォンデュを初めて食べる方が多くて驚きました。バゲットのちぎり方、フォークの扱い方などをお客さんに教えてつづきスイスの体験なども会話できる楽しさと、本来の作法でおいしく食べてほしいという思いが強くなりました。

商店街全体の応援を受けて

お店を開こうとすると、新たに分からないことも出てきましたが、MIDOLINO_をはじめ商店街の皆さんが助言や応援をしてくれ、とても心強かったです。私は成蹊大学出身ですし、主人の会社はかつて会社寮がこの付近にあったそう、不思議な縁を感じています。

お店を開くにはどんなに準備をしても、どこかで思い切りをつける必要があります。私たちはMIDOLINO_での出店を通じて、お客さんの反応を見られたことが大きかったと思います。商店街への感謝も深く、今のお店を通じて、このまちの活性化にも貢献したいと願っています。

スイス食堂ルブレ
代表・高口智美さん



チーズシュレッド。最高品質のスイスナチュラルチーズを使い、チーズフォンデュのために仕込んだもの。



人気の本格チーズフォンデュ。「さっぱりしていて、胃にもたれる感じが無い」と驚くお客さんが多いという。

特色ある4つの創業支援施設

市ではMIDOLINO_のような、創業支援施設の運営を支援しています。
冒頭で紹介したMIDOLINO_を含む、特色ある4つの施設について紹介します。



MIDOLINO_

緑町 1-5-20 第一根岸ビル 1階
Tel. 0422-38-8457

食を通じて地域の人々の関わりを深めることをテーマにしたシェアキッチンです。惣菜、菓子、ソース類、製粉食品の製造許可を取得済みのキッチンもあり、出店者にとってはチャレンジしやすい環境が整っています。経営に関する講座やワークショップも随時開催しています。



主な対象：飲食業・食品製造販売業の創業者など
施設運営：一般社団法人フラットデザイン



8K MUSASHISAKAI

境南町 3-25-12
Tel. 0422-30-5800

8人でキッチンを共有し、惣菜、菓子、パンなどを製造・販売できるシェアキッチン。道に面したカウンターを使い、自分のお店を始めることができます。専門スタッフによる開業サポートを受けることができ、定期開催する勉強会で、メンバー同士のコラボレーションも応援しています。



主な対象：飲食業および菓子製造業の創業者など
施設運営：株式会社タウンキッチン



Start up Cafe 武蔵境

境 2-10-1 2階
Tel. 070-4436-5071

ワークショップ、講座運営で創業を考えている方向けの創業支援サービスを提供しています。15人未満のワークショップ・講座に適したスペースの貸し出しや、集客のアドバイス、告知のお手伝い、マルシェやイベントへのブース出店のサポートを行っています。



主な対象：ワークショップ、セミナー、レッスン創業者など
施設運営：株式会社スイベルアンドノット



i-dream 吉祥寺

吉祥寺本町 2-12-5 2階
Tel. 0422-27-2323

レンタルスペース、レンタルボックス、キッチンなどをそろえ、さまざまな業態の創業を支援している施設です。各種セミナーや個別相談のほか、料理教室や講座開催、商品の展示・委託販売、インターネット販売などの幅広いサポートを行っています。



主な対象：業種を問わず創業希望者全般
施設運営：株式会社マネジメントブレン

市の産業振興における創業支援の役割

市は、武蔵野市第五期長期計画・調整計画（平成28年度～令和2年度）および武蔵野市産業振興計画に基づいて、まちの魅力を高め、豊かな暮らしを支えるための施策の1つとして、創業しやすいまちづくりを進めています。上記4つの創業支援施設は「むさしの創業サポート施設開設支援事業」として平成28年に選定され、市と連携しながら運用を続けています。

「やってみたい」から相談できる むさしの創業サポートネット

市は民間事業者と連携して、創業の検討段階から創業後のフォローアップまで
相談できる創業支援のネットワークを設けています。

2 創業の準備

創業の実現には、自分が望む仕事内容だけでなく、さまざまな書類や制度の知識も必要です。市内では各機関で多様な創業塾やセミナーを開催しています。

創業塾やセミナーの一例

武蔵野商工会議所「むさしの創業塾」★/多摩信用金庫「創業塾」★「セミナー・交流会」★/西武信用金庫「創業セミナー」★/株式会社マネジメントブレーション「吉祥寺創業塾」★「創業セミナー」★など



むさしの創業塾

合計4日間の講習で、経営、財務、人材育成、販路開拓の4分野を網羅的に学ぶことができます。

1 創業の構想・相談

新しい事業に挑戦したい方の「何から始めたらいいのかわからない」「どんな支援のメニューがあるのを知りたい」などの声に応える、さまざまな相談窓口があります。

創業の相談窓口を設けている機関

市役所内「むさしの創業支援コーナー」(要事前予約)/武蔵野商工会議所/日本政策金融公庫/多摩信用金庫★/株式会社マネジメントブレーション

※窓口の名称や受付内容などは機関によって異なります。各機関でご確認ください。



市役所の創業相談窓口

創業に役立つ情報の提供や、必要に応じて金融機関や不動産業者の紹介も行っています。

まずは近くの窓口へ

武蔵野市では、行政だけでなく信用金庫や商工会議所、民間事業者などが連携し、各支援内容などを情報共有しながら、一体となった創業支援を進めています。

自分のアイデアを形にしたい、周囲のニーズに応えたいなど、創業の動機と形態は十人十色ですが、どんな創業でも必要になる共通した書類や手続きなども存在します。ときには知っているだけで得するような、個別事情に即した支援制度などもあります。

こうした知識を学び、できるだけ取りこぼしなく準備するには、各機関が設ける創業の相談窓口がおすすめです。

創業には多様な準備と専門知識が必要なため「挑戦したい事業はあるけど、何をしたらいいのかわからない」と感じることが決して恥ずかしいことではありません。まずは市役所の「むさしの創業支援コーナー」か、お近くの事業者の創業相談窓口をお尋ねください。



むさしの創業サポートネット

国の「創業支援事業計画」の認定を受けた、創業支援ネットワークです。
フェイスブック <https://www.facebook.com/musashinosogyo>

「特定創業支援」もご活用ください

記事内の★マークが付いた講座やセミナーを受講し、必要な4分野の知識を学んだ方は、市の特定創業支援を受けたことの証明書を取得することができます。証明書は次の優遇策を受けるために必要です。

特定創業支援を受けた証明書による優遇策

- 創業前の方が株式会社を設立する際の登録免許税が半額になります
- 創業関連保証（無担保、第三者保証無し）の特例
- 日本政策金融公庫の「市創業融資制度」において「自己資金 1/10 以上」を満たすものとして申し込みます
- 東京都「創業融資」において融資利率が0.4%優遇されます

4 フォローアップ

信用金庫などを中心に、創業後もフォローアップを行う機関があります。



チャレンジマルシェ

吉祥寺駅前で、一般財団法人武蔵野市開発公社が運営する屋外スペースを借りることができます。



シェアオフィス「i-office」

吉祥寺周辺で創業できる、株式会社マネジメンブレインが運営するシェアオフィスもあります。



さまざまな交流会

先輩起業家の講演や、創業希望者同士の情報交換から実際の成功・失敗事例などを学べます。

皆さんの
生き生きとした仕事
が
まちの魅力と活気に
つながります

創業のための“一歩”を応援します

創業の実現には、「夢」や「理念」という思いも必要ですが、現実的には、さまざまな準備やリスクに対する備えも必要です。そして、創業に向けた準備を実際に進めると、集客や販促、財務、税務、労務管理など、課題はより具体的になるものです。

ただそうした時に、一人で考えても、また書籍などを参考にしても、正解が見えづらく、その課題の段階によっても対処方法は異なるため、どうするべきか迷う場面も多くあると思います。

そんなときに、武蔵野市では、サポートネットの支援機関だけでなく、市内の創業支援施設でもさまざまな実践的なアドバイスを受けることができます。

まずは、同じく創業に興味がある仲間とのネットワークづくりや起業家との情報交換を通じて、創業についてよく知ってみることから始めてみませんか。その一歩が、大きな夢につながることを心から応援します。



生活経済課 北村拓也さん