

私たち三鷹市で創業しました

子育てしながら自分らしく楽しく働きたい

相続手続き専門 なぎ司法書士事務所
司法書士 小関真樹子さん



独立・創業を考え始めたきっかけは出産です。子どもが小さく、子育てしながら自分らしく働きたいという思いから、司法書士の資格取得を目指して勉強を始めました。出産の翌年には試験に一発合格し、司法書士法人で勤務を開始。その翌年、創業の計画はなかったのですが、たまたま司法書士事務所として最適な立地である市役所前の物件と出合ったことから、一気に創業への道が開けていきました。

とはいえ、経営の知識はゼロ。そこでまず門を叩いたのが「**特定創業支援等事業**」の「**みたか起業塾**」(3面表⑦参照)です。ここで経営者の心構えから事業計画書の作成の仕方、マーケティングなど経営のノウハウを学びました。また、(株)まちづくり三鷹が主催するイベントや交流会などには積極的に参加し、「土業の会」を立ち上げるなど、市内での人脈づくりにも取り組みました。

ここまで順調に事業を進めることができたのは、頼れる人や応援してくださる制度があったからです。創業は誰にとっても初めてのこと。創業を考えている方は市の制度をフルに活用して、新しい扉を開いてほしいと思います。



創業までの道のり

令和4年

独立を視野に入れ、準備を開始

令和5年

司法書士の資格取得

令和6年

2月に事務所物件を見つけ「みたか起業塾」を受講。4月独立・創業

令和8年

事業拡大に伴い、同ビル内で事務所を移転



コーディネーター 多摩信用金庫 創業支援担当 小倉さん

小関さんが参加された、「資金計画・収支計画」がテーマの「みたか起業塾」の講師を担当しました。講義終了後にも質問をいただき、とても積極的な方だと感じました。その後、個別にコーディネーター相談にも対応し、小関さんが作成された事業計画書のブラッシュアップを行い、資金調達までの支援につなげました。

定年退職後は料理の腕前を生かしてレストランを開業

下連雀テラス
店主 並木敏夫さん



料理を始めたきっかけは、小学2年生の時です。家族がインフルエンザでダウンしてしまい、枕元へリンゴをむいて持って行くとすごく喜んでくれました。それがとてもうれしくて料理が大好きになり、家族のために毎日料理を作っているうちに、いつか自分の店を開きたいと思うようになりました。また、定年退職後は地域に恩返しをしたいという思いもあり、生まれ育った自宅を改装して、おいしいものを提供するレストランの開業を決めました。

定年が視野に入ってきた頃から食器や調理器具を集めたり、厨房の設計をイメージするなど少しずつ準備は進めていましたが、飲食店の経営はまったくの未経験だったため、「**みたか起業塾**」を受講し、原価計算、メニューの値段の付け方、集客のための発信、事業計画書の作成など、「商売を継続」していくために必要な知識を学びました。創業のことばかりに頭が行きがちですが、大切なのは「お店を継続するための経営知識を持つこと」だと学んだことで、夢が具体的な形になっていきました。



創業までの道のり

平成30年

エンジニアとして40年勤めた企業を退職。レストラン開業を本気で考え始める

令和5年

「みたか起業塾」を受講するほか、コーディネーター相談を受ける。市内のシェアキッチンを利用してプレオープン

令和6年

一軒家の自宅を改装し、レストランを開業



コーディネーター NPO法人三鷹経営コンサルタント協会 マーケティングプランナー 佐竹さん

並木さんの特定創業支援等事業の認定を支援するため、コーディネーター相談(経営・財務)を担当しました。開業後に活用できる補助金制度や売上管理の考え方を一つ一つ確認されるなど、先を見据えて学ぶ姿勢が印象的でした。事前の論点整理とサラリーマン生活40年の経験が、これからの安定した店舗運営につながっていくことを願っています。