

創業の相談窓口

創業について分からないこと
困りごとがあれば、
ご相談下さい。



上坂さん
加西商工会議所
☎ 0416
受付時間：8:30～17:00



池田さん
加西市産業課
☎ 8740
受付時間：8:30～17:15


思い描いたビジネスのアイデア 試せる場所があります

事業を始める時、事業の可能性、資金面などさまざまな不安がつきものです。事業の可能性を知ってから始めたいという人が、自分の手の届く範囲でお試しできる、市内のコワーキングスペースをご紹介します。まずは、小さな一歩からはじめてみませんか。

若者ターミナルスポット COCOCARA

住所：北条町北条 402 番地 5
利用時間：9:00～21:00
利用に関する問合先
まちづくり課 ☎ 8706
詳細は市 HP から


起業に向けて何か始めたい人がチャレンジできる場所です。無料で利用できます。厨房はプロ仕様で、調理器具や食器類も充実。作業スペースや黒板もあり、講座や研修にも利用出来ます。



かさいこども広場& パパママオフィス アスモ

住所：北条町北条 28-1
アスティアカさい 2F
営業時間：9:00～17:00
定休日：第1・3木曜日
☎ 3939


子どもの遊び場だけでなく仕事場としても利用できます。ワーキングスペースには座席指定のないフリースペースや、セミプライベートブース5区画と、防音仕様の個室が4室あります。




気軽に夢に挑戦できる場所

子育てが落ち着き、いつか自分たちのお店を持たせたらと利用し始めました。無料で利用でき、調理器具が揃っているので、工夫次第では材料費以外の負担がありません。同じように挑戦する人とのつながりができ、コラボできる場になっています。

利用者の声



前田 正美さん
中野 明日香さん
(ベグル・スープなどを販売)




吉留 健一さん
(コンサルタント業)

仲間とつながれる場所になれば

仕事ではオンライン会議をする事が多いので、防音の個室があり、WiFiも強く、とても快適な環境です。音も気になりません。ここに来れば誰かに出会え、つながり、研さんできる場所になればいいなと思います。

利用者の声



吉留 健一さん
(コンサルタント業)

未来のビジネスをデザインしよう！ ビジネスグランプリ2024

本気で起業を目指す方や事業をしている方のビジネスプランを募集します。既存企業の新規事業展開も可能。「デザイン経営」を基にした、起業スクールがセットになっています。

◆事業内容
起業スクール(3回)
個別相談
グランプリ参加
受賞者フォローアップ

◆参加費
全て無料

◆グランプリ賞金
最優秀賞 100万円
優秀賞 50万円
その他(地元企業スタートアップ賞・地域リソース活用賞・学生スタートアップ賞)など

◆対象者
地元企業経営者
地元学生
加西市の資源利用を考える事業者
移住希望者など
熱意ある方なら誰でも大歓迎


◆応募条件
加西市特有の地域資源、地域特性を活用した加西市に貢献できるビジネスプラン
グランプリ終了から1年以内に事業を開始する見込みである(学生部門除く)
グランプリ前に実施する全3回の起業スクールに参加

◆事業に関する問合先
加西市ビジネスグランプリ事務局(プレイズ合同会社)
メール：bg@praise.co.jp ☎ 078-945-5730

◆問合先 産業課 ☎ 8740

◆申込方法
QRコードから

◆応募締切
12月30日(土)午後5時まで



Story 3 自社の技術を生かして ご機嫌になれる新規事業を開拓

小田 岳人さん
小田鉄工株式会社
代表取締役
(2023年出場)
(地元企業スタートアップ賞)
鉄工の技術を生かし、新規事業「俺だけのご機嫌トレーラーハウス」を展開



小田鉄工(株)は、橋梁架設資材の製作やビルや倉庫などの建築鉄骨の躯体部の製作を行っている会社です。この業界は、受注に波があることから、もう一つの柱となる一般向けの新規事業を模索していたところ、新型コロナウイルス感染症が流行。自分だけの部屋や、キッチンカーなどの需要がありそうだと考え、本業で培ってきた技術やノウハウを生かして製作できるトレーラーハウスに目をつけました。製作するのは、一般の方が利用できるよう、普通免許でけん引できるサイズのもの。移動がしやすく、建築確認がいらないので、イベントなどで、その会場に留め置くことができます。運よく、グランプリや他にも事業をプレゼン

する機会に恵まれ、試作品を完成することができました。車検が通れば公道を走れるようになります。現在は、本格的な販売に向けて展示会でPRをしたり、トレーラーハウスの利用方法などを研究しています。販売が開始すれば、完全受注生産で、購入者の希望を叶える空間を作っていきます。その時には、自社では足りない内装などの技術は地元企業の技術を集めて仕上げていく予定です。

また、トレーラーハウスのレンタルも考えています。厨房設備のあるものなら、起業を目指している人が、お店の運営を試せる場所として、イベントに合わせてレンタルしてもらえます。使い方で無限の可能性があるトレーラーハウス。事業はこれからが本番です。



トレーラーハウスの試作品

Story 4 「お米をもっと食べてもらいたい」 専業主婦がかしわめし販売に挑戦

蓬菜 眞子さん
郷土料理 かしわん
(2023年出場)
(スタートアップ賞)
大阪府出身。家族の作るかしわめしの味を引き継ぎ、主婦から、特産品化を目指して起業。イベントなどで販売中。



大阪府出身で、液晶画面などの成分分析の仕事経験を持つ蓬菜さんは実験が得意です。料理も実験感覚で、専業主婦として、調理科学の本を読むなどして、家族の健康のために料理の研究していたところ、米飯食は体にもいい事を知ります。一方、食の多様化でお米の消費量は減少。それに伴い農家のお米の生産量も少なくなっています。このままでは自宅から見えないきれいな田園風景がなくなってしまうかも知れないと感じ、加工によって付加価値をつければもっと食べてもらえるのではないかと考えるようになりました。

そこで蓬菜さんが目をつけたのは、「かしわめし」。町の行事で昔からふるまわれ、義母が作るかしわめしは町内でも人気。食育で子どもが学校から持ち帰った郷土料理のレシピ本にも紹介され、歴史ある料理だと知ります。

この味を引き継ぎたいと思い、加西の味に近づけるよう試作を、お年寄りや、学生に食べてもらい、試行錯誤を繰り返すうちに、家族や周囲から推されて、グランプリの説明会に参加。「歴史があつて、自分のためにでき、愛のあるものが売れる」と聞き、やる気に火が付きそうです。グランプリでは、面白く、子どもでも分かるようにを心がけ発表し、スタートアップ賞を受賞。

受賞をきっかけに、加西市観光研究会に誘われ、今では、かしわめしを特産品にすべく、イベントで販売しています。

次は、より多くの人に届けるため、かしわめしの素の販売や米粉パンやケーキなども作られたらと計画。蓬菜さんの研究は続きます。

かしわめしは愛菜館で購入できる



かしわめしは愛菜館で購入できる