第２回知恵ビジネスサロン～アイディアを形に～

伝統の技・味を守るための変革
～和菓子を次世代に繋ぐ取り組み～

「自社の強みをどのように活かしたらいいかわからない」、「新たな事業展開を図りたい」、「既存事業が先細りになっている」などでお困りではないでしょうか？

「知恵ビジネスサロン」では、自社の“強み”や“知恵”を活かして新事業展開に取り組む経営者の事例発表及び解説をする勉強会と、交流会がセットになったセミナーを開催します。経営のヒントを学べるほか、多くの企業と交流いただけます。是非ご参加ください。

日時：**平成29年6月26日（月）**　１７：３０～２０：００

場所：京都商工会議所　役員室（３階）　（中京区烏丸通夷川上ル）

※公共交通機関をご利用ください

―京商会員交流強化プロジェクト―
「明日へ！未来へ！」
つながる交流！

内容：**①勉強会**（17:30～19:00）

事例発表：「伝統の技・味を守るための変革　～和菓子を次世代に繋ぐ取り組み～」
亀屋良長株式会社　代表取締役　吉村　良和　氏

解　　説：龍谷大学　名誉教授　佐藤　研司　氏

ファシリテーター：
京都商工会議所青年部　スタートアップ部会長／
株式会社ＡＲＫ　代表取締役　平井 大輔　氏

②交流会（19:00～20:00）

交流会費：１名あたり 会員　１，０００円　／ 一般　３，０００円

定員：５０名（先着順・定員になり次第締め切らせていただきます）

＜亀屋良長株式会社＞

享和３年（1803）の創業以来、伝統的な製法・味わいを守りながら、和菓子の製造販売をする老舗。その同社が、2010 年にフランスの二つ星レストランでシェフ・パティシエをつとめた職人が入社し、新ブランド「Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA」を立ち上げる。和菓子職人とパティシエの技術を掛け合わせた菓子を提供し、和菓子に馴染のなかった層を取り込んでいる。また、2016 年には当主自身の病気や子育ての経験を通して、体にも心にもやさしいお菓子のブランド「吉村和菓子店」を立ち上げるなど、和菓子の可能性を広げている。
「第４回京都商工会議所知恵ビジネスプランコンテスト」認定企業。

協　力：京都商工会議所青年部

備　考：参加証の発行や受付完了のご連絡は致しません。定員を超えた後にお申込み頂いた方には、ご参加いただけない旨のご連絡を致します。

問合せ：京都商工会議所 中小企業経営支援センター（担当：田村・奈良・竹路）TEL：075-212-6470

ＦＡＸ：０７５－２１２－８８７１　京都商工会議所中小企業経営支援センター行

第２回知恵ビジネスサロン　参加申込書

会社名				
役職名			氏名	
交流会の参加		参加する　・　参加しない	区分	京都商工会議所会員　・　一般
連絡先	電話番号		FAX 番号	
	E-Mail			

※ご記入頂いた個人情報等は、本サロン実施運営のために利用するほか、本所事業等で利用することがあります。
※適正冷房実施のため、軽装にてお越し下さい。