



第 11 回



本庄早稻田塾 ゼロから始める 創業 スクール

いつかは
お店を持ちたい

自分のアイデアを
カタチにしたい

創業したいけど
何から始めたら
いいかわからない

仲間を作りたい



創業への一歩を踏み出そう！

経営・財務
資金調達

人材育成
販路開拓

ビジネスプランの作成

日時 5/30・6/13・20・7/4

合計

4日間
コース

各日

10:00
~
16:00

対象

創業を考えている方、創業して間もない方、
創業5年未満の方 ※本講座は「特定創業支援等事業」です

当財団は、本庄市、上里町、神川町、美里町と連携し産業競争力強化法に基づく「創業支援等事業計画」にて、創業スクールや相談窓口を設置しています。本スクールは「創業支援等事業計画」で定められた「特定創業支援等事業」に位置付けられ、本スクールを修了して創業される方は各種特例が適用されます。

受講料

10,000 円 (税込) ※テキスト代含む

募集

20 名

場所

早稲田リサーチパーク・
コミュニケーションセンター
埼玉県本庄市西富田1011

申込

電話・WEBにて受付可能
WEBの場合は右記二次元コード設置の
申込フォームよりお申込みください。
<https://www.howarp.or.jp/eventnews/20260530-0704/>



申込はこちら

お問い合わせ

公益財団法人 本庄早稲田国際リサーチパーク TEL: 0495-24-7455 (担当: 地域振興支援部)
〒367-0035 埼玉県本庄市西富田1011 MAIL: honjo-wasedarp2-sogyoshien@howarp.or.jp

主催: (公財)本庄早稲田国際リサーチパーク

後援: 本庄市、上里町、神川町、美里町、本庄商工会議所、児玉商工会、上里町商工会、神川町商工会、
美里町商工会、(株)日本政策金融公庫、(公財)埼玉県産業振興公社(創業・ベンチャー支援センター埼玉)

日程	開催時間	カリキュラムテーマ
第1回 5月30日(土)	10時00分～16時00分	自分らしい創業のために、地域の創業者による体験談、ビジネスプランを構想して伝える、起業手続き【講師】早稲田大学リサーチイノベーションセンター 辰野 博一 氏、本庄パン処麦と豆 宇田 亨 氏、YUCA'S SECOND KITCHEN 梅津 由佳 氏
第2回 6月13日(土)	10時00分～16時00分	税務・会計の基礎知識、資金調達と公的支援制度の活用、起業に関する情報の探し方、地域の創業支援【講師】あのにん会計事務所 本間 実 氏、(株)日本政策金融公庫、埼玉県立熊谷図書館、(公財)本庄早稲田国際リサーチパーク
第3回 6月20日(土)	10時00分～16時00分	マーケティング戦略、人材計画・採用・育成、ビジネスプラン作成ワークショップ、資金計画・収支計画の考え方【講師】サイトウ経営企画室 齊藤 陽一 氏、早稲田大学リサーチイノベーションセンター 辰野 博一 氏
第4回 7月4日(土)	10時00分～16時00分	プレゼンテーション実践、修了式、交流会 【講師】早稲田大学リサーチイノベーションセンター 辰野 博一 氏 ほか

※講師・カリキュラムは変更になる場合があります。

講師紹介

メイン講師



**早稲田大学リサーチイノベーションセンター
アントレプレナーシップセクション
シニアコンサルタント 辰野 博一 氏**
合同会社タツノ経営デザイン 代表。
中小企業診断士。
電機メーカーにて小物家電の商品企画に従事後、独立。
中小企業、ベンチャー企業のコンサルティング実績多数

第2回講師



あのにん会計事務所 本間 実 氏
税理士。
関東信越国税局勤務後、各税務署にて税務調査のスペシャリストとして歴任。2017年7月税理士法人あのにんを設立。「働き方改革」をテーマとした、大副業時代に向け、ITクラウドを導入した経営支援、創業支援を積極的に展開。

第3回講師



**サイトウ経営企画室
代表 齊藤 陽一 氏**

第2回創業スクール修了生。
中小企業診断士。
電機メーカーにて問題解決ファシリテーターとして、品質問題の解決や品質人材育成など、品質経営の推進に従事し、独立。中小企業の事業再構築支援などのコンサルティング実績多数。



**本庄パン処麦と豆
代表 宇田 亨 氏**

第3回創業スクール修了生。
20代で第1創業し、40代で会社倒産を経験。
その後、ベーカリーアドバイザー、某テーマパークリゾートオフィシャルホテルなどを経て、再起を目指して創業スクール入塾後、2018年5月本庄パン処麦と豆を開業。
現在に至る。



**YUCA'S SECOND
KITCHEN
代表 梅津 由佳 氏**

第2回創業スクール修了生。
東京都出身。約30年前に上里町に移住。
企業で働きながら子育てを終え、現在は本庄市に小さなアトリエを構え無添加オーガニックのお弁当を作っています。
飲食業界も経営の経験もゼロからのスタートでしたがこの5年間の体験をお話できたらと思います。

創業した修了生

バッグの製造・販売、印刷プロデュース、ウェブデザイナー、ドイツパンの製造販売、ベリー・フェイスペイント、アロママッサージ、ウェブサイト制作、グラフィックデザイナー、擬似窓製造、技術資料作成業務、ヨガ・フラメンコ教室、農業、行政書士、ITエンジニア、ファイナンシャルプランナー、ヨガ・瞑想スタジオ、ヨガスタジオ、ベーカリーアドバイザー、グループホーム運営、中小企業診断士、居宅介護支援事業所、サーバー構築、インターネット販売・小売業、製造業に特化したコンサルティング、小規模事業者向けコンサルティング、宿泊施設運営、弁当製造販売、リラクゼーションサロン、温活サロン、訪問マッサージ、削蹄・酪農業に関するコンサルタント、V-tuber、占い師、ITコンサルティング業、カフェダイニング、小物類の販売、SNS運用代行、植木屋、不動産業など（順不同）



個人情報の 利用目的の ご案内

弊財団では個人情報を以下の目的で利用いたします。募集活動で入手した情報は、弊財団の事業で管理・使用いたします。
・研修やイベントなどに関する情報のご案内(送付を含みます) ・各種相談やお問い合わせに関する対応など
・受付簿の作成 ・研修の運営上必要となる受講者名簿