



「ビジネスコネクトふじのみや」は、

これから事業者になろうと思っている方や、既に事業を始めている方のための総合相談窓口です。富士宮市・富士宮商工会議所・芝川商工会及び富士宮信用金庫の4者による産業振興に関する連携協定に基づき、それぞれの機関の窓口で実施しています。創業を考えている方のスタートアップの支援や、事業者が抱える様々な問題について、訪問や窓口相談、電子メール等多様な方法でサポートし、課題を吸い上げ、解決策の提案等を行っています。

ご利用の流れ 下記のいずれかにてご連絡ください。その際に簡単なご相談内容を伺います。お問い合わせフォームよりお問い合わせいただいた方には、担当の職員から後日ご連絡いたします。

お電話

- 富士宮市 商工振興課 / (0544)22-1295
- 富士宮信用金庫 (ビジネスサポート部) / (0544)27-3344
- 富士宮商工会議所 / (0544)26-3101
- 芝川商工会 / (0544)65-0273

お問合せ
フォーム



どなたでも無料で
お気軽にご相談
いただけます！



起業・創業・経営 などお仕事に関する総合相談窓口

ビジコネ



Check

事業承継マッチングプラットフォーム 「リレイザローカル富士宮」を ぜひご利用ください！

事業のバトンタッチを希望する地域の事業者と、全国からの後継候補者・起業者をつなぎ、継続的にサポートするプログラムです。

ご利用についての詳細を知りたい方、後継者募集の掲載をご希望の方は下記までお問い合わせください

お問い合わせ 富士宮市 商工振興課
☎0544-22-1295

WEBページ▶



オープンファクトリー

「オープンフジヤマクラフターズ -富士山麓の企業を探求せよ-」

富士宮市の企業を知る体験・ワークショップ、工場見学等を実施します。

日時 8月20日(木) 10:00~15:00

場所 参加企業の各事業所

お問い合わせ 富士宮市 商工振興課

☎0544-22-1154

詳細はこちらの
WEBページを
ご覧ください▶



起業したい方

毎月第4火曜無料相談会を開催中！

創業をしたいけれど何から始めたらよいか分からない等、創業に関するお悩み・ご相談がある方を対象に、経営指導員による相談会を毎月開催しています。お気軽にご相談ください。

日時 毎月第4火曜日 10:00~15:00
(1件1時間、全4枠)

場所 富士宮市役所 市民相談窓口(1階)

相談員は富士宮商工会議所職員が芝川商工会職員

予約制 ☎0544-22-1295

お電話もしくは
QRコードよりご予約ください



ちょっとしたお仕事さがし

内職相談・あっせんも実施中

事業者様からの内職募集のご相談も受け付けています！
毎週月・木 / 市役所1階市民相談室

WEBページ▶



ビジコネ
活動予定は
こちら！

ビジコネ相談利用状況

〈令和7年4月~令和8年3月末〉

集計結果

合計 **5333件**の
相談がありました！

相談者

相談者事業規模
ごとの件数内訳

- 個人事業主 …… 2512件
- 中小企業 …… 2507件
- 大企業 …… 33件
- 創業希望者 …… 268件
- その他 …… 13件

相談内容

件数の多いもの
順に抜粋

- | | |
|---------|---------|
| 1. 金融関係 | 4. 販路開拓 |
| 2. 補助金 | 5. 経営 |
| 3. 税務関係 | 6. 創業 |

その他

- 設備投資
- 人材育成・雇用

などについてのご相談も
多くいただきました！



Pastry
Baker



Wedding
Planner



Cheese
Maker



Dairy
Farmer

相談・支援
無料！

起業・創業・経営のサポートは 「ビジネスコネクトふじのみや」にご相談を！

- 起業サポート
- 各種補助金
- 集客のアイデア
- 金融相談
- 人材育成
- 新商品開発
- 経営相談
- 販路開拓
- IT化
- 事業承継

CONTENT 1 / ビジコネ利用者4名のインタビュー

CONTENT 2 / 補助金や相談会のご案内

VOL. 10



各種SNSにて最新の支援情報や
セミナー開催情報等を発信中！
お気軽にフォローしてください！



ビジコネを利用した
富士宮で活躍する

4名にインタビューしました!

地域の繋がりで焼き上げる、 サクふわのスコーン



Bake shop Ricca

〈菓子製造・販売〉

水上 麻衣さん

—Bake shop Riccaについて

メイン商品はスコーンですが、マフィンやシフォンケーキなど焼き菓子全般を取り扱っています。まだお店も1年目で、全てが初めてのことで、商品開発に悩む日々です。お客様のご要望を取り入れながら、アレルギーに対応できる商品開発などの新しいことにもチャレンジしていく、前向きな地域密着スタイルでやっています。

Riccaのスコーンは表面がサクッと、中はふわふわでしっとり感があるのが特徴で、飲み物がなくても口の中がパサパサにならないので最後まで美味しく食べられます。手土産に買っていかれる方が多いのですが、このスコーンを持っていけば間違いのないと言っただけの嬉しさです。

—ビジコネの支援について

ビジコネで補助金のこともバックアップしていただけるというのを聞いて、芝川商工会さんに相談させていただきました。やりたいことは決まっているけど、何からやればいいのか分からないという状態でしたが、事業計画書を作るときにもたくさん相談に乗っていただきました。

パソコンが苦手なので、書類の作成も大分支援していただきました。何を聞いたら良いかわからなくても、相談に行けばしっかり支えていただけますし、確定申告などについても、そのまま一緒にサポートをお願いする方もいるんじゃないかなと思います。未長手厚いサポートで安心感がありますね。

—これからのお店づくりについて

事業計画を立てたときから考えていた飲み物の提供と、テイクアウトのスタイルでワッフルをやりたいと思っています。新たに器具も必要なので補助金の相談をしていて、今も現在進行形でビジコネにサポートしていただいています。

子どもの頃の夢から始めて、長い月日をかけてようやくできあがったお店ですから、基本も大切に、より良い方向に変化し続けていけたら良いなと思います。この芝川地区を盛り上げていきたいという想いがありますので、地域の子供も大人になっても通い続けてくれるようなお店にしていきたいです。

interview
01



Bake shop Ricca

〒419-0315
富士宮市長貫1336-11

☎0544-66-8010



Instagram

北海道から富士宮へ、 乳製品の魅力を 追いつけたチーズ工房



株式会社 七富乳業

〈乳製品製造・販売〉

高木 宏昭さん

—七富乳業の事業について

株式会社七富乳業は自社製造によるチーズやソフトクリームなどの乳製品を展開し、地元の酪農家から仕入れた生乳を活かした“フレッシュで個性のある味わい”を強みに事業を展開しています。富士宮市内の「七富チーズ工房直売所」と、静岡市清水区の「七富チーズ 静岡店」の2拠点を中心に、直売・卸売の両面で事業を行っています。やわらかく、牛乳をそのまま食べているようなモッツァレラが七富チーズの特徴です。北海道で培った技術で作るチーズは、フレッシュなミルク感を大事にしているため、賞味期限が長いものではありませんが、ジューシーな味わいを大切にしています。地元の事業者さんに使っていただきやすい価格で卸すことも意識していて、飲食店では、県内で週に10軒ほど、販売店では5〜6軒ほどに卸しています。味と価格の両方で、地元の料理人の方々から選んでいただけるチーズを作りたいと思っています。

—富士宮で事業を始めた理由

出身は愛媛で、北海道の大学に通っていた私が富士宮に大きな可能性を感じた理由は、酪農の環境と市場の両

方にチャンスがあると思ったからです。朝霧周辺では放牧の風景があり、牛がのびのびと暮らしている印象がありました。また、富士宮には豊かな酪農資源があり、地元の飲食店や料理人と連携しながら、静岡ならではの食文化を発信していける大きな可能性を感じました。地域に根ざしたチーズづくりを通じて、地元の皆さんに日常的に親しまれる商品を届けたいと思ったことが、富士宮で創業する大きな理由になりました。

—ビジコネの支援について

静岡県の「経営力向上事業費補助金」の申請を支援していただきました。製造環境の改善を目的とした設備投資が対象となる補助金で、事業計画の整理から書類作成、内容のブラッシュアップまで細かくサポートしていただきました。特に、日々の製造と出荷に追われる中でこうした書類業務は大きな負担となるため、商工会議所さんの支援は実務面でも精神面でも大きな支えとなりました。作業効率の改善により、これまで断らざるを得なかった注文にも対応できるようになりました。

interview
02



七富チーズ工房直売所

〒418-0114
富士宮市下条487-1

☎070-8534-4772



Webサイト



オンラインショップ

“ビジネスコネクトふじのみや”は、これまでに市内で活躍する多くの企業・創業者・事業者の方の支援、サポートを行ってきました。ここでは実績例としてご利用いただいた4名をご紹介します!

自由な発想でつくる、 自然の中のウェディング



The Wedding Box

〈ウェディングプランナー〉

井出 香代子さん

—The Wedding Boxの特徴

私たちのウェディングは、お花やドレスなどの基本的な手配からシェフの選定に至るまで、企画から手配まで一貫してマネジメントするのが特徴です。特に食には強くこだわっており、シェフとともに生産者を訪問し、地元の食材を活かした料理を提供しています。ウェディングは料理を囲みながら人と人が同じ時間を共有することに価値があるとの考えの元、「みんなでつくる場」を大切にしたいという思いから、パーティーを軸としたウェディングを中心に行っています。

また、地域に根ざしたウェディングを実現したいという思いから、活動エリアは静岡県東部にこだわっています。お客様一人ひとりに合ったロケーションを選び、唯一無二のウェディングをつくることを大切にしています。

—ビジコネの支援について

補助金を活用することで、資金面で諦めずに取り組める部分が増え、今の会社の規模では難しいことにも挑戦できるようになりました。日頃から商工会議所さんに様々な情報をいただく中で、タイミングに合わせて補助金

を活用しました。これまで、和装の導入やレンタル衣装の展開、事業立ち上げ時の広告などに活用しています。また、申請書類の作成は非常に難しく、独特の書き方も多いため大変な部分もありましたが、サポートを受けながら進めることができました。

—これからの取り組みについて

今後は、富士宮ならではの自然や富士山麓のロケーションを活かした、地元により密着したウェディングに力を入れていきたいと考えています。大自然の中で体験する特別な時間として価値があると感じています。また、地元の食材を使用したり、シェフやカメラマン、装花、施工など、多くのクリエイターと関わることで、地域全体を活かしたウェディングにもつながっていくと考えています。

さらに、ウェディングに限らず、企業の懇親会やインバウンド向けのパーティーなど、ケータリングを活かしたイベントにも取り組んでいきたいです。

interview
03



The Wedding Box

〒418-0001
富士宮市万野原新田3289-44

☎090-4192-2288



Webサイト



Instagram

受け継がれてきた、 資源循環を考えた酪農



富士丸西牧場

〈酪農業〉

佐々木さんご夫婦

—富士丸西牧場について

私たちは祖母の代から約70年以上、富士山のふもとの朝霧で3代にわたって酪農を続けています。

この牧場の特徴は、雨の日と畑に草のない冬の時期以外は放牧していることです。放牧をする牧場は最近どんどん減ってきていますが、牛の生活環境を一番と考え、さらには基盤整備されていない畑や急傾斜地を有効活用する意味でも放牧を続けています。牛から乳を搾るために土づくりから始め、いい牧草を作って、いい牛を育てて、という資源循環型の酪農にこだわりを持っていて、毎日の乳質検査では常に良い数値を目指しています。

そうして育てた牛から搾った牛乳を富士の国乳業で販売したり、学校給食で使ってもらったりしています。

—ビジコネの支援について

数年前に商標に関する事で市に相談した際にビジコネを知り、ビジコネが開催している創業支援セミナーを受講しました。今回は、アイスクリームの加工に必要な機械設備を「ものづくり補助金」を活用して購入することを検討していて、そのサポートをビジコネにお願いしました。

申請には事業計画書の作成が必要だったのですが、ビジコネの専門家の方たちに教えていただきながら、なんとか完成させることが出来ました。ビジコネがなかったら途中でくじけていたと思います(笑)。

ビジコネを通じて知り合った様々な事業者の方々と交流したり情報交換したりというのが今も続いていて、それも私たちの助けになっています。

—今、力を入れていることについて

今は「A2ミルク」の生産に力を入れています。「A2ミルク」というのは、牛乳を飲むとお腹がゴロゴロしやすい乳糖不耐症の方でも安心して飲める、遺伝子検査で選別された「A2型」の乳牛から搾った牛乳で、もちろん味も変わりません。海外では既に注目されていて、オーストラリアではお店の冷蔵庫の約1/3はA2ミルクが売られているところもあるようです。

冷蔵庫で冷えた牛乳を安心して飲むことができるなんて、子どもの頃から牛乳でお腹を壊しがちだった私にとっても人生が変わるくらい衝撃的な牛乳を、ぜひ広く知っていただきたいです。

interview
04



富士丸西牧場

〒418-0101
富士宮市根原290

☎0544-52-0825



Webサイト



Instagram