

義母・叔母・実母と共に「伝統の味」で起業



起業成功の秘訣

～限界を作らない挑戦～

- 2007年全国商工会議所女性会「女性起業家大賞特別賞」受賞
- 2008年山形県男女共同参画社会づくり「チャレンジ賞」受賞
- 2010年男女共同参画「女性のチャレンジ賞」受賞

講師 さとみの漬物講座企業組合理事長 新関 さとみ氏



テレビ・ラジオ番組にも出演の注目の経営者

嫁ぎ先の義母の漬物の味に魅せられ、漬物づくりに興味を持つ。その後、製造販売を始めると作り方を聞かれるようになり、山形伝統の漬物の味を伝承すべく、義母・叔母・母と共に女性4人で山形県第一号の企業組合「さとみの漬物講座」を立ち上げる。

昔からの山形の味と現代風にアレンジした独特の漬物の味は、たちまち人気商品となり、テレビでも「さとみの漬物講座」が放映され注目される。現在、オリジナルの漬物用「魔法のタレや醤油」等の商品開発や販売に活躍する新関氏より、起業時の苦労話から起業を成功させる秘訣について体験談を交えご紹介いたします。

1995年山二醤油醸造に嫁ぐ。2000年漬物販売を始め、01年よりケーブルテレビ山形「さとみの漬物講座」が放映、注目される。03年山形県内第一号の、企業組合を立ち上げる。2010年4月から1年間NHK総合テレビ「情報パレット」(東北6県向け)レギュラー出演。NHKラジオ番組のレポーターや新聞コラムを担当するなどマスコミでも活躍の実績を持つ。【著書】「漬物レシピ本さとみの漬物講座」(ケーブルテレビ山形)「ビニール袋で手早くできる! 野菜のうまみが活きる漬物」(PHP研究所)

日時 平成27年 **2月10日** (火) **13:30～15:00**

会場 **観光ビルはたなか** (五島市中央町7-20)

申込み 2月5日(木)までにTELまたはFAXでお申込みください。
TEL ▶ 0959-72-3108 / FAX ▶ 0959-74-1588

主催 **福江商工会議所**

*FAX は切らずに送信して下さい。

「起業成功の秘訣」 受講申込書

月 日 申込

事業所名	[TEL] [FAX]	受講者名	
所在地	〒		

*ご記入いただきました個人情報は、セミナー運営以外の目的で使用することはありません。