

# 川西町に 魅力的なお店を作る！？

## 創業支援・お店の魅力創出セミナー

川西町内で、飲食店をしてみたい！お店の魅力向上について考えたい！といった方々へ、ミシュランガイド奈良 2022 年、2023 年と2年連続でミシュラングリーンスターに選出された2つのレストランを経営する講師に地域文化を活かしてのお店の魅力づくりについて講演していただきます。

## 9/16 sat

14:00 ~ 15:30

川西町文化会館 2階しきの間



### 講師 Profile



三浦 雅之 (みうら まさゆき)

1970 年生 奈良市在住 京都府舞鶴市出身

1998 年より奈良市近郊の中山間地である清澄の里をメインフィールドに奈良県内の在来作物の調査研究、栽培保存に取り組み、大和伝統野菜を中心に年間約 120 種類の野菜とハーブを栽培。

2002 年に大和伝統野菜を食材とした農家レストラン清澄の里「粟」、2009 年には奈良町に粟 ならまち店をオープン。株式会社粟、NPO 法人清澄の村、五ヶ谷営農協議会を連携協働させた六次産業によるソーシャルビジネス「Project 粟」を展開している。ミシュランガイド奈良 2023 にて「清澄の里 粟」と「粟ならまち店」が揃ってミシュラングリーンスターに選出。

下記をご記入の上 FAX もしくは、  
web フォームでお申し込みください

**FAX 0745-44-4734**

申込 9/12 まで

お名前		住所
電話番号		E-mail
出店に関し興味 があること	※出店されている方は店舗名と出店内容を記載ください	

