

資金面での不安を解消して事業をスタートしましょう！

浦河町の創業支援制度

浦河町では、創業を目指す方々をサポートするために独自の補助制度をご用意しています。



PICKUP

1

うらかわ創業支援補助金

浦河町内で新たに事業を始める方や、第二創業を考えている方を対象に、創業に必要な経費を補助します。

補助上限	100万円
補助率	2/3
対象経費	店舗借入費、設備費、原材料費、広報費、人件費など

2

浦河町中心市街地空き店舗活用補助金

中心市街地の空き店舗を活用して事業を行う方を対象に、家賃や改修費を補助します。※対象となる業種・営業日数等の条件があります。

補助上限	30万円
補助率	1/2
対象経費	店舗改修費、設備費、家賃など

2つの制度を同時に利用可能！

例えば、「浦河町内(中心市街地の空き店舗)でカフェを開業する場合」の具体例

費用項目	総額	補助金の種類	補助金対象額	自己負担額
厨房器具費	100万円	創業支援補助金	67万円	33万円
店舗改修費	60万円	空き店舗活用補助金	30万円	30万円
広告費	10万円	創業支援補助金	6万7千円	3万3千円
初年度店舗家賃	40万円	創業支援補助金	26万7千円	13万3千円
合計	210万円	創業支援+空き店舗	130万円	80万円

POINT

補助金をフル活用することで、自己負担が80万円に抑えられる。設備投資や店舗改修、広告費用まで幅広くカバー。初年度の家賃も含めたトータルな支援が可能！



まずは相談してみよう！

創業のアイデアやお悩みを、浦河商工会議所でお気軽にご相談ください。どんな小さな疑問も大歓迎です！また補助金の詳細や、空き店舗情報は「うらかわ商いポータル」をご覧ください！

お問い合わせ先

浦河商工会議所 0146-22-2366 受付時間：平日8:30～17:00

うらかわ商いポータルはこちら



浦河商工会議所に相談してみよう

HOW TO 創業

うらかわ創業支援補助金

Interview

浦河町では、創業の取組みを促進し地域の経済活性化を図ることを目的に、創業支援補助金の交付事業を実施しています。

この事業では、新規創業者及び第2創業者へ創業等費用の対象経費2/3以内(最大100万円)を補助しており、令和5年度までに19事業者を応援してきました。

その中で2事業者の方に、創業準備から実際に浦河町で事業をスタートしてみて感じた事をお伺いしました。

補助金交付事業者(年は採択年度)

平成29年度～令和2年度 10件採択

令和3年度 キッチン工房さゆき 合同会社TICO(ホースクリニック)
バーバーナカヤマ テラ、シャン

小林勇雄商店
小林 孝行さん

令和4年度採択

01



バインミーハノイ
レトウアン ダットさん

令和4年度採択

02



浦河町の未来を切り開く あなたの起業・創業を応援します

浦河町では、官民連携による「浦河町商業等担い手対策会議」を発足し、浦河商工会議所内に事務局とワンストップ窓口を設け、きめ細やかな相談体制を整備しています。各機関と連携しながら、起業・創業希望者に必要な経営、資金、人材育成、販路拡大、空き店舗の利活用等のノウハウを得られる包括的な支援を行います。

お問い合わせは浦河商工会議所へ TEL:0146-22-2366 Mail:ccu0132@rose.ocn.ne.jp



01

令和4年度採択
HOW TO 創業
うらかわ創業支援補助金
Interview

注文を受けてから調理する こだわりのハンバーガー

小林勇雄商店
小林 孝行さん

一つ一つ注文を受けてから調理する
こだわりのハンバーガーが自慢の逸品。
ピザやフライドポテトといった料理も
持ち帰りが可能。



Q. お店をはじめのきっかけを教えてください。

A. 私は、浦河町出身で、高校までを浦河で過ごしました。高校卒業後、調理師の専門学校に進学した後は、札幌や横浜、愛知などで暮らしました。

浦河に帰ってきたのは、父の影響が大きいですね。90歳を過ぎて「浦河のために役に立ちたい」と考えている父の姿を見て、何か手伝えることがないかと思いました。

また様々な場所で暮らす経験をする中で、「やっぱり浦河がいいな」と感じたのも理由の一つです。2022年の4月に浦河町に帰ってきて、その年の9月には、ハンバーガーを中心とした小林勇雄商店を創業しました。

Q. 経営の経験はなかったと思いますが、不安はありませんでしたか？

A. 少し分野は違いますが、長くパティシエとして働いたこともあり、メニュー作りなどにはあまり不安はありませんでした。また浦河には、同級生の経営者も数多くいたことも心強かったですね。

商工会議所などの支援機関にも同級生たちが紹介してくれたりしたことで、創業の際にも力になってくれましたね。

Q. お店のこだわりを教えてください。

A. 「私自身がおいしいと思うものをお客様にも味わってほしい」というのが原点です。そのため、絶対に作りおきはせず、注文をいただいてから作りはじめます。

また美味しいハンバーガーを食べていただくために、手間を惜しまないことにしています。みついし牛を使ったローストビーフやベーコンなどは、すべて手作りをしています。こういったこだわりを評価していただき、雑誌などにもいくつか取り上げられました。

その記事を見て、札幌や帯広、苫小牧といった遠方から訪れるお客さまもいます。

Q. 創業時に工夫したことや心掛けたことはありますか？

A. 店舗の内装工事を進める中で、可能な限りDIYをすることにしました。内装材や照明器具などの購入には、創業補助金などを充て、実際の内装工事や、取り付けは自分自身で行いました。要所要所をDIYすることで、経費を抑え、こだわった店づくりができたと思います。

Q. これから創業する人に伝えたいことを教えてください。

A. 私自身の反省でもあるのですが、3年は売上げが伸びなくても耐えられるぐらいの準備をしておくことが大事なのではないでしょうか。特に飲食店は「万人に受ける味」では、成功することは難しいと思います。

その店の味が好きだというファンがしっかり根付くまでは、売上が低調な時期が続くかもしれません。その期間をしっかりと耐えきるための運転資金などを用意しておくことが重要だと思います。

Q. 今後、どのように事業を展開していきたいですか？

A. これらも、こだわったハンバーガーを提供していきたいと思っています。注文を受けてからつくるため、お客様をお待たせしてしまうこともあるので、電話予約の周知など、よりスムーズな提供体制を整えたいと思っています。

また浦河町で長くお店を続けられるようにしたいと思っています。浦河も昔と比べるとお店は少なくなってしまい、寂しく思っています。そんな中、せっかく開業したお店をどんな形であれ、長く続けられるようにしたいですね。

所在地	北海道浦河郡浦河町大通5丁目108
電話番号	0146-22-7775
営業時間	11:00～19:00
定休日	不定休 ※事前にお電話にてお問い合わせください。

02

令和4年度採択
HOW TO 創業
うらかわ創業支援補助金
Interview

キッチンカーのスタイルが ベトナムの屋台にぴったり

バインミーハノイ
レトゥアン ダットさん

ベトナム風バケットサンド
「バインミー」や「はるまき」といった
ベトナム料理をキッチンカーで提供。



Instagram



Facebook

Q. お店をはじめのきっかけを教えてください。

A. 妻の地元、浦河町に移り住んだことが大きなきっかけですね。もともと料理が好きで、「これを仕事にできたらいいな」と思っていました。調理の仕事をしたことはありませんでしたが、最初は町内のパン屋さん「ばんぱかばん」で働かせてもらいながら、店主のご協力を得て、バインミーの販売を少しずつ始めたんです。開業前にお客様の反応が確かめられたことや、「ばんぱかばん」で味を知ってもらえたことは、とても大きな成果でした。

そこから一歩踏み出して、キッチンカーで「バインミーハノイ」をオープンし、ベトナム風サンドイッチの「バインミー」や春巻きなどのメニューを提供するようになりました。

Q. なぜキッチンカーという形態を選んだのですか？

A. 浦河町は小さな町なので、移動できるキッチンカーの方がいろいろな場所で販売できてお客様に喜んでいただけたらと思ったんです。それに、ベトナムでは屋台がとても一般的で、キッチンカーのスタイルがそのイメージにもぴったりだと思いました。お客さんからも「屋台風でベトナムっぽいね!」と好評をいただいています。

Q. 創業にあたって、どんな苦労がありましたか？

A. 新型コロナが流行する前から「バインミーハノイ」の開業を考えていたのですが、コロナ禍でキッチンカーの需要が急が高くなってしまい、車両の価格も高騰してしまったのが予想外の課題でした。一方で、コロナ後はイベント等にキッチンカーを呼ぶのが一般的になったのは、よかったですね。

Q. 創業時に工夫したことや心掛けたことはありますか？

A. いきなり大きな出費は避けたかったので、まずはレンタルの

キッチンカーを使って始めました。実際に販売しながら、どんな設備が必要かを確かめることで、初期投資を最小限に抑えられました。その後、ニーズが確かめられた段階で中古のキッチンカーを購入しました。

また、提供するバインミーについても、お客様の声を大事にしています。本場ベトナムの味を基本にしなが、パクチーが苦手な方には抜いたり、香辛料を少し控えたりと、お客様が楽しめるようにアレンジしています。これからも、日本の方に合わせた新メニューを増やしていきたいですね。

Q. これから創業を目指す方へアドバイスをお願いします。

A. まず、自分から積極的にいろいろな人とつながることが大切だと思います。一人で悩むよりも、他の飲食店の方々と交流することで、意見やアドバイスをもらえることが多いです。私も困ったときには、「ばんぱかばん」の店主さんなど、地域の仲間頼っています。

またキッチンカーの営業は、イベント情報や出店場所の確保がとても重要です。だからこそ、他のキッチンカーオーナーやお店とも積極的に交流を深めています。

所在地	キッチンカーにて、イベントや各地に出店
電話番号	出店情報はInstagram・Facebook
営業時間	または大黒座、ばんぱかばんに
定休日	掲示するスケジュールをご確認ください