

コミ株式会社



代表取締役
かきぬま きよたか
柿沼 清孝氏

所在地：
仙台市若林区新寺1-6-8
チサンマンション第3仙台203
TEL：022-290-9290
URL：
<http://comee.co.jp/>

「仙台発」の成功事例をつくり 仙台のウェブマーケットを広げていきたい

宮城で起業し8年目
最近VRに力を入れています

当社はウェブ系のシステム開発を手掛けています。クライアントワーク（受託業務）が中心ですが、自社製品の開発も行っています。最近VR（バーチャルリアリティ）のシステムに力を入れており、さらにも事業の柱にしていきたいと考えています。

学生の頃から自分で会社を立ち上げたかと思っていました。埼玉県出身で、もともと東京で働いていたのですが、起業するのに東京というこだわりはなく、妻の出身地でもある宮城県の起業助成金の申請が通ったこともありまして、仙台で事業をスタートしました。今年で8年目になります。ようやく軌道に乗ってきた、といったところですね。

商工会議所の交流会で 仙台の顧客を開拓

商工会議所に入会したのは、知人の紹介がきっかけでした。震災後のさまざまな支援制度があるのを知りましたし、業務の柱を自社サービスの開発販売から受託業務に切り替えようと考えていたタイミングだったこともありまして、東京から来て人脈も乏しい中、仙台のクライアント

を開拓するため交流の場を求めて入会しました。

今は、交流会の他、マル経融資や専門家派遣制度なども利用しています。若い社員もいますので、今後はスキルアップの講習会なども活用したいと考えています。

成功事例をつくり 業界内での仙台への注目度をアップ

仙台は、ウェブサービスのマーケットがあまり大きくないので、当社で一つ大きな成功事例をつくれないうか、と思っています。そうすることで、「仙台に行ってもウェブサービスで勝負できるんだ」と考える若い人たちが出てきて、仙台で起業してくることもあるのではないかと思っています。

仙台の街に貢献という程のことではないですが、そのためにも「仙台発」をキーワードに

当社として、何が出来るか、今後を考えていきたいと思っています。



オフィスでスタッフの皆さんとの1枚。社名は会社設立当初に立ち上げたウェブ漫画共有サービスの名前に由来する。

レストラン拓



オーナーシェフ
ひぐち たくや
樋口 拓也氏

所在地：
仙台市青葉区一番町2-10-1
グランディ S1階
TEL：022-211-5775

季節感あふれるフランス料理を お手頃な価格で堪能できるお店！

素材の持つ旨みや魅力を引き出す料理を目指して

フランス料理に興味を持ったのは中学時代で、その頃から将来は自分のお店を持つのが夢でした。高校卒業後は、仙台市内のホテルに就職し料理を一から学びました。その後、さらに自分の技術を磨くためカナダやフランスでも修業。本場の料理文化にも触れてきました。

帰国後も仙台市内のフレンチレストランで腕を磨き、「自分のお店を持つなら地元仙台で！」と思い、平成19年12月、「レストラン拓」をオープンしました。調理場はお客さまが食べ終わるタイミングを私自身が確認して、次のお料理をお出しして魅力を引き出すことが大切です。とても奥が深く、自分の腕と発想力が試されるので、毎日が真剣勝負ですね。

隠れ家的で落ち着いた 空間づくりを

店内は、間接照明で柔らかく落ち着いた色合いにまとめてあるので、お客さまには、隠れ家的な雰囲気、穏やかな時間の中で、くつろいでお食事を楽しんでいただ

けると思います。中には、女性お一人で来店される方も結構いらっしゃいます。

また、店内奥のスペースは、扉を閉めることで個室としてもご利用いただけますので、ご接待や記念日等のお食事会にもご利用いただけます。

商工会議所を通して 地域貢献を

商工会議所の魅力は異業種の方々と交流ができることだと感じています。普段は忙しくてなかなか他の経営者の方とお話する機会はありませんが、地域の元氣のためにも、まずは自分のお店を経営を頑張りたいと思いますので、これからも商工会議所のサービスメニューを活用しながら、よりよいお店づくりを目指していきたいですね。当店は、おいしいフレンチ料理に気軽に触れていただけるお店です。ご来店お待ちしております。



オープンキッチンになっているので、本場で修行を積んだシェフの腕を間近で見られる。