飲食店開業を目指すあなたへ

NAFIC短期研修

飲食店開業スタート講座

－プロから学ぶ、開業への第一歩－

NAFIC
奈良県立
なら食と農の魅力創造国際大学校

受講者募集中



開業に必要な知識と
奈良県産食材を活かした料理のヒントを
２日間で学べます。

この講座で得られる５つのこと

- 開業までの流れが分かる
- 事業計画の作り方が学べる
- 開業者の体験談が聞ける
- 奈良県産食材の活かし方が学べる
- 調理実演・試食あり

開催日時 2026年
9/5（土）・9/12（土）
12:30～15:30　13:00～16:00

会場 奈良県立
なら食と農の魅力創造国際大学校
安倍校舎（桜井市高家2217）

対象者 県内で飲食店開業を検討している方
※全2回参加必須

募集人数 10名
（応募多数の場合は抽選）

受講料 3,300円
※受講決定通知とともに納入方法をご案内します。

こんな方におすすめ！
- ✓ 将来カフェやレストランを開きたい
- ✓ 脱サラ・独立を考えている
- ✓ 定年後に飲食店を開きたい
- ✓ 奈良県内での開業を考えている









お申し込みはこちら！

申込期間 2026年 7/8(水)～8/17(月)必着

お申込みフォーム
右の二次元コードから
お申込みください

応募者多数の場合は抽選
受講決定通知を8/21(金)までに発送します。

主催 奈良県立
なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)
フードクリエイティブ学科

〒633-0044　桜井市高家2217
TEL 0744-46-9700　FAX 0744-46-3370
NAFIC 検索　https://www.pref.nara.lg.jp/site/nafic

講座内容　開業に必要な４つのステップを、実践的に学びます！

STEP1　開業準備

開業までの流れを理解する

・開業のステップ
・必要な手続き
・資金計画の考え方



STEP2　事業計画

事業計画の作り方を学ぶ

・売上・利益の考え方
・資金計画の立て方
・使える支援策の紹介



STEP3　開業事例

先輩開業者の体験談を聞く

・カフェの開業事例
・開業までの準備
・開業後のリアル



STEP4　食材活用

奈良の食材の魅力を学ぶ

・奈良県の農畜水産物
・食材の特徴と活かし方
・調理実演・試食



プログラム

1日目　9/5(土)　12:30～15:30

講義Ⅰ　開業までのステップ
講師：守木　晃 氏（元NAFIC特任教授）

講義Ⅱ　事業計画作成・支援策について
講師：保延　薫 氏（税理士）

講義Ⅱ　カフェの開業事例紹介
講師：秋山　都充 氏（NAFIC卒業生・開業者）

2日目　9/12(土)　13:00～16:00

講義Ⅲ　奈良県の農畜水産物について
講師：夛田　万幸 氏（NAFIC職員）

講義Ⅳ　県産食材の特徴を生かした調理実演
講師：前田　賢 教授（NAFIC教授）

調理実演の
試食があります！

※内容は変更になる場合があります。

NAFIC(なら食と農の魅力創造国際大学校)フードクリエイティブ学科とは？

少人数制が最大の強み！調理も農業もまるごと学べる県立の専門学校です。
料理・サービスのプロを育成するフードクリエイティブ学科と農業のプロを育成するアグリマネジメント学科があります。

１人１ストーブ(コンロ)方式



少人数制で教員との距離が近い



食材の良さを活かす農業実習



実践力が身につくオーベルジュ実習



申込方法

NAFICホームページの申込フォームからお申し込みください。
（氏名、メールアドレス、電話番号、住所、職業（勤務先）、
無料送迎バス利用の有無および受講動機を入力してください。）
１週間以内に内容の確認メールが届きます。

※届かない場合はフードクリエイティブ学科までお問い合わせください。

アクセス(安倍校舎)

●近鉄・ＪＲ桜井駅より車で約15分（約4km）
●近鉄橿原神宮前駅より車で約25分（約6km）
当日は桜井駅からの無料送迎バスをご用意します。

※要事前申込	9/5	9/12
行き：桜井駅（北口）	12:00発	12:30発
帰り：NAFIC	15:40発	16:10発

お車によるご来場も可能です。

その他

受講決定通知とともに送付する納入通知書により、
受講前にお支払いいただきます。

（通知は8/21日(金)までに発送します。）

NAFICでさらに学びませんか？（フードクリエイティブ学科2年制）

■フランス料理をベースに高い調理技術を習得
■１人１ストーブ方式の実習で確実にスキルアップ
■就職・開業・継承など多様な進路サポート

令和9年度入学
学生募集中

詳しくは
ホームページへ

公式SNSで情報発信中！

授業の様子やイベント情報を
更新しています。ぜひご覧ください！