



富士市制60周年 知る。ひらめく。つながる。

出会いが、次の共創を加速させる

F-Accel (エフ アクセル) 富士市アクセラレーションプログラム



富士市ものづくり力交流フェア 2027

クロスミートアップイベント 参加者募集！

富士で動き出す挑戦者たちと、共創のきっかけを持つものづくり企業が集う交流イベントを開催！

富士で新たな価値の創出に挑むF-Accel採択事業者と、技術や強みを活かして共創の可能性を広げるものづくり力交流フェア出展予定企業が集結。それぞれの挑戦や技術を知ること、**「一緒に何かできるかも」**が生まれ、その出会いが次のアクションに繋がります。知る、ひらめく、つながるを一度に体感できるミートアップイベントになっていますので、ぜひお気軽に参加ください。

知る 採択事業者と出展者の”挑戦”と”強み”に出会える

ひらめく 事業や技術を知ること、新しい共創アイデアが生まれる

つながる 気になった相手とその場で話せて、次の一歩につながる

イベント概要

- 日時：2026年10月27日(火) 15:30～18:00 (受付 15:15～)
- 場所：富士市交流プラザ 2階会議室
(静岡県富士市富士町20番1号)
- 対象：スタートアップを応援したい企業・金融機関・支援機関の方、新規事業に関心のある事業者、起業家など
- 参加費：無料 ・ 定員：50名
- 主なコンテンツ：
 - ① スタートアップ事業プラン発表
 - ② ものづくり力交流フェア2027出展企業紹介
 - ③ ネットワーキング・交流会

【事業プラン発表】



一般社団法人インクルーシブ
ダイニング共創ジャパン



株式会社kitafuku



茶のこfactory



東洋レチン株式会社



株式会社みてみて

※状況により変更になる場合もございます

お申し込み方法

お申し込みは
こちらのフォ
ームからご応
募ください！

→ → → → →



申込締切：2026年10月26日(月)13時

主催：富士市 産業交流部 産業支援課

お問い合わせ：富士市アクセラレーションプログラム事務局

【ホームページ】 <https://be-palette-fuji.com/startup/startup06/>

[メール] f-accел@tohmatu.co.jp

※本事業は有限責任監査法人トーマツに委託しています

Time Schedule :

10/27(火)

15:40頃～ 1 **F-Accel採択事業者が挑戦を語る『事業プランピッチ』**

登壇：本事業採択者 5者

熱意ある挑戦者が、富士市で思い描く事業構想と挑戦を発信。
その想いに触れることで、新たな共創のきっかけを感じてください！

16:30頃～ 2 **ものづくり力交流フェア出展予定者が可能性をひらく『出展企業紹介』**

登壇：ものづくり力交流フェア2027出展予定者

地場のものづくり企業が、技術・強み・連携の可能性を発信。
出会いとひらめきが、その場のつながりを動かしします！

17:00頃～ 3 **ネットワーキング・交流会**

イベントの最後には、ピッチで出会った挑戦や技術、アイデアをきっかけに、参加者同士が自由に言葉を交わし、新たなつながりを生み出す交流の時間を設けております。「気になる」、「一度話してみたい」が、その場で次のアクションにつながる、共創の一步を後押しになります。ぜひ気軽にご参加ください！



本市のものづくり産業を支える「本市を代表する企業」や、確かな技術力を持ち、また革新的な取組に挑戦している「活力にあふれた中小企業」を「富士市の元氣」の源として、市内外に広く発信するとともに、参加企業の交流促進や、将来の「ものづくり」の担い手づくりの契機とし、本市産業の更なる振興を図ることを目的としています。

【開催概要】

開催日：2027年1月29日／30日

開催場所：ふじさんめっせ

主催：富士市

(主管) 富士市産業交流部産業政策課

F-Accel採択事業者

※氏名敬称略、会社名50音順
※状況により変更になる場合もございます



鈴木 真紀

一般社団法人インクルーシブ
ダイニング共創ジャパン 代表

誰もが安心して食べられるまちへ。

- 宗教・文化・アレルギーなどに配慮した食対応をわかりやすく伝える飲食店向け案内サービスを軸に、多様な食習慣に対応した飲食店情報の見える化や、外国人旅行者も利用しやすい受け入れ環境づくりに挑戦します。



松坂 匠記

株式会社kitafuku
代表取締役

捨てられるものを、富士の新しい価値へ。

- クラフトビール製造時に出る副産物を活かした紙素材・紙製品の企画開発を通じて、富士市の製紙技術と掛け合わせた“富士産クラフトペーパー”を開発と商品化。
- 素材調達から加工、保管、商品化、発送までを富士市内でつなぐ仕組みづくりに挑戦します。



飯塚 美矢子

茶のcofactory

やさしい食で、もしもに備える。

- 富士市に根差す、小麦を使わない完全グルテンフリーのお菓子を丁寧に手づくりし、からだにやさしいおいしさを届ける工房。
- 富士市産米粉を使った日常でも非常時でも役立つグルテンフリー防災食の開発に挑戦します。



井出 健太

東洋レチン株式会社
代表取締役社長

ものづくりで、健康習慣をもっと身近に。

- 精密射出成形技術を活かした、刺さない鍼（医療機器）「ソマニクス」を開発・製造。
- セルフケアを支える機器・導入プログラムの開発を通じて、高校生世代にも取り入れやすいセルフコンディショニングの導入モデルづくりに挑戦します。



稲田 恵大

株式会社みてみて
代表取締役社長

地域の魅力を、伝える力に。

- Instagramで数万規模のフォロワーを持ち、多くの人に届く発信を得意とするクリエイター。
- ショート動画の制作と広告配信を組み合わせた発信支援サービスを活かし、市内事業者の魅力発信する地域に合った集客モデルづくりに挑戦します。