

事業計画書

1 事業者の概要

ふりがな 事業所名	うめもと 株式会社 梅本	法人のみ。個人事業主は空欄可。
ふりがな 代表者職氏名	いわき たろう 代表取締役 磐城 太郎	
住所又は 所在地	〒970-8686 いわき市平字梅本 21 番地	法人の所在地または 個人事業主の住所を記載してください。
電話／F A X	(0246) 22-7476 / (0246) 22-0892	
担当者職氏名	総務課長 磐城 一郎	代表者と同一の場合、空欄可
電子メール	iwaki@city.iwaki.lg.jp	
URL	http://www.city.iwaki.lg.jp/www/index.html	
本事業 以外の 経営経験	<input type="checkbox"/> 事業を経営した経験はない。 <input checked="" type="checkbox"/> 事業を経営した経験があり、現在も経営を続けている。 ⇒事業所名 (いわきカフェ) ⇒事業内容 (カフェの運営 (店舗マネージャー、運営会社代表取締役)) <input type="checkbox"/> 事業を経営した経験があるが、既にその事業をやめている。 ⇒やめた時期 () ⇒事業内容 ()	
資格・許認可の 取得の必要性	<input checked="" type="checkbox"/> (名称：調理師免許) <input checked="" type="checkbox"/> 既に取得済み / <input type="checkbox"/> 開業までに取得する予定 ・ (名称：飲食店営業許可) <input type="checkbox"/> 既に取得済み / <input checked="" type="checkbox"/> 開業までに取得する予定 無	
職歴	<input checked="" type="checkbox"/> 平成 <input type="checkbox"/> 令和 20 年 4 月	
	<input type="checkbox"/> 平成 <input checked="" type="checkbox"/> 令和 4 年 3 月	
	<input type="checkbox"/> 平成 <input type="checkbox"/> 令和 年 月	
	<input type="checkbox"/> 平成 <input type="checkbox"/> 令和 年 月	
	<input type="checkbox"/> 平成 <input type="checkbox"/> 令和 年 月	

2 開業する店舗の概要

店舗所在地	〒970-8686 いわき市平字梅本 21 番地	
店舗の広さ	66.0 平米	
契約年月日	令和 5 年 7 月 1 日	
契約期間	令和 5 年 7 月 1 日 ~ 令和 7 年 6 月 30 日 (予定)	
店舗賃料 ※共益費等は除く ※税抜金額	月額 275,000 円	どちらか一方でOK
(歩合制の場合)	<ul style="list-style-type: none"> 固定費 (最低保証額等に基づく月額賃料等) の有無 有 ・ 無 固定費の名称及び額 (名称) 売上最低保証額に基づく賃料 (賃料) 月額 50,000 円 	
開業 (新規出店) 年月日	令和 6 年 1 月 20 日 (予定)	

※ 予定も可。ただし、必ず「予定」と書き入れること。

3 実施事業の概要

業種/店名	飲食業/オステリアいわき	<ul style="list-style-type: none"> 開業する店舗はどんな店舗なのか どういうコンセプト・テーマなのか を記載してください。
事業内容	いわき駅付近で、自分の部屋のようにくつろいで、イタリア料理やワインを楽しむお店を開業する。地元の無農薬・無化学肥料のとれたて野菜を使った料理を提供し、安心、安全だけでなく、新鮮で栄養価も高い地元食材の魅力を伝えるお店にする。	評価ポイント① ②
定休日	毎週 月曜日	
営業時間	(ランチ) 11:00~14:00 (ディナー) 17:00~22:00	
従業員数 ※事業主除く (うち家族数)	正社員 0名(0名) / パート・アルバイト 2名(0名)	
開業の動機 ・きっかけ	現在、経営しているカフェでは提供できない、本格イタリア料理を提供できるお店を経営したいと考えていました。 新型コロナウイルス感染症の影響で、空き店舗が増えた現状を逆にチャンスと捉え、イタリアンレストランを開業することとしました。	評価ポイント① ③

<p>主な取扱商品・サービスの内容及び価格</p>	<p>地元の無農薬・無化学肥料のとれたて野菜を使った料理を提供します。提供する主な料理、<u>その価格は別紙（表）のとおりです。</u></p> <p>・価格表などがある場合には別途ご提出ください。</p> <p>☞評価ポイント② ③</p>
<p>セールスポイント（新規性・話題性）</p>	<p>地元の無農薬・無化学肥料で育てられた野菜を使用しているのも、安心・安全であるとともに、地元食材の魅力を伝えることにも繋がります。</p> <p>☞評価ポイント③ ④</p>
<p>ターゲットとする客層</p>	<p>ランチタイムは、20～40歳代の女性をメインターゲットに想定しております。ディナータイムは、周辺地域のファミリー層をメインターゲットに想定しております。</p> <p>☞評価ポイント⑤</p>
<p>顧客獲得のための戦略・戦術</p>	<p>SNS（特にInstagram）でのプロモーションに力を入れ、来店された顧客がSNSで宣伝を行った場合、割引を行うなど取り組みを行い、新規顧客の獲得に繋がります。また、リピーターを増やすため、店舗SNSのフォローを促進し、新作メニューやお得情報などの発信を行い、常に当店の情報を届け、来店してもらうように取り組みます。</p> <p>☞評価ポイント④ ⑤ ⑥</p>
<p>販売促進・広告宣伝方法</p>	<p>SNSでの広報の他、地元誌への掲載や店舗周辺のアパートやマンションへのチラシのポスティングを行い、メインターゲットはもちろん、それ以外の顧客獲得も可能になるようプロモーションを行います。</p> <p>また、仕入れ先の農家さんにも協力してもらい、当店では〇〇さんの野菜を使用した料理を提供できるため、食材から当店を知ってもらうきっかけを作ります。</p> <p>☞評価ポイント⑤ ⑥</p>
<p>出店予定地を選んだ理由</p>	<p>店舗周辺には住宅街やオフィスが多いことや、イタリアンレストランが少ないことから、ターゲット層が多く競合店舗が少ないため、顧客の獲得が可能であると判断したため。</p> <p>☞評価ポイント⑦</p>
<p>出店予定地周辺の競合状況</p>	<p>中華料理店や大衆食堂などの飲食店が多い一方でイタリアンレストランなどカジュアルにランチタイムから食事ができる店舗が少なく、競合店舗は少ないと思われます。</p> <p>☞評価ポイント⑦</p>
<p>将来の展望・地域への貢献など</p>	<p>周辺の店舗と連携し、周遊できるイベント等を定期開催することで、常に人の流れで賑わうまちをつくっていきたいと考えています。</p> <p>☞評価ポイント⑧</p>

4 開業時に必要な資金とその調達方法

(単位:万円(税込))

	必要な資金	契約(見積)先	金額	調達の方法	金額	
設備資金	改装工事、備品購入、諸経費など		605万円	自己資金	95万円	
	(内訳)	内訳の合計金額				
	・店舗内外装工事	〇〇社 (〇〇市〇〇町)	165万円	親族等からの借入 (内訳・返済方法) 父 元金2万円 ×100回	200万円	
	・給排水設備工事	△△社 (〇〇市△△町)	55万円			
	・厨房機器	△△社 (〇〇市△△町)	110万円			
	・空調設備工事	××社 (〇〇市〇〇町)	55万円			
	・電気工事	□□社 (〇〇市××町)	110万円			
・什器、備品類	・・社 (●●市※※町)	110万円				
	評価ポイント⑧					
運転資金	商品仕入れ、経費支払い資金など		150万円	金融機関等からの借入 (内訳・返済方法) 日本政策金融公庫 元金10万円×50回(年2%)	500万円	
	(内訳)					
	・仕入れ		100万円			
	・広告費等諸経費支払		50万円			
賃借料	契約から開業までに要する賃借料		40万円	その他 ※特記事項があれば、記載ください。		
	(内訳)					
	・敷金(家賃2か月分)		22万円			利息の有無または利率を入れてください。
	・開業までの家賃(月8万円) (令和4年11月～令和5年1月)		16万円			
・開業までの共益費等(月1万円) (令和4年11月～令和5年1月)		2万円				
				同額となります。		
合計			795万円	合計	795万円	

当該補助金以外の補助金等申請の有無	<input type="checkbox"/> 当該補助金以外の補助金等を受けている(※) <input type="checkbox"/> 当該補助金以外の補助金等を申請中又は申請予定(※) <input checked="" type="checkbox"/> 当該補助金以外の補助金等を受けていない、かつ、受ける予定もない。	
	※補助金及び支給団体名	<補助金名> <支給団体名> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">該当がある場合は、必ず記載してください。</div>

・補助金等・・・今回の新規出店に関して、国、県又は市町村から受ける資金補助。「補助金」「支援金」「助成金」等、名称は問いません。

5 補助対象経費について

月額店舗賃料内訳

(単位：円)

	月額賃料 (税込) ①	管理費、共益費、 借地料及び駐車場代 (月額賃料と別に計 上されている場合) ②	消費税額 ③	補助対象額 ④ (①+②-③)
店舗等の月額賃料内訳				
支払額	220,000 円	55,000 円	25,000 円	250,000 円

※ 補助対象経費は、④×6箇月分となります

※ 賃借料の内訳がわかる資料(賃貸借契約書等の写しなど)を添付してください。

「年目」の入れ忘れに注意してください。

6 収支計画

(単位：千円)

	開業1年目	経営安定時 (開業3年目)	積算根拠
a 売上高	23,400 千円	31,200 千円	【売上高】 下記のとおり
b 原価 (仕入高)	8,190 千円	10,920 千円	【原価 (仕入高)】 原価率 35%と想定
c 人件費	5,136 千円	5,136 千円	<開業1年目> 売上 23,400 千円×35% =8,190 千円
d 家賃等	1,452 千円	1,452 千円	<開業3年目> 売上 31,200 千円×35% =10,920 千円
e 光熱水費	1,170 千円	1,560 千円	
f 借入返済額	793 千円	793 千円	【人件費】 パート・アルバイト 2名分雇用 ・賃金
g その他販売管理費	2,340 千円	3,120 千円	時給 900 円×8時間×26日×2名 ×12月=4,493 千円
h 営業利益 (a-b-c-d-e-f-g)	4,319 千円	8,219 千円	・社会保険料等 643 千円

※ 上記に書ききれない積算根拠については、下記余白に記入すること

○売上算出根拠は次のとおりです。

<開業1年目>

20坪の店舗、25席、満席率60%、2回転

1日客数30人 (25席×60%×2回転=30)

○積算根拠は必ず記載してください。

○客席数や満席率、回転数など、客単価を総合的に勘案して売上高を算定してください。別紙対応も可能です。

客単価（平均）2,500円

→ 1日売上 7.5万円（2,500円×30人）

月商 195万円（7.5万円×26日） ※週一回休日

<開業3年目> リピーターその他、積極的に広告・周知を図り新規客を増やす。

20坪の店舗、25席、満席率70%、2回転

1日客数 40人（25席×70%×2回転=40）

客単価（平均）2,500円

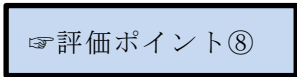
→ 1日売上 10万円（2,500円×40人）

月商 260万円（10万円×26日） ※週一回休日

○光熱水費は、売上高の5%で算出しています。

○その他販売管理費は、売上高の10%で算出しています。

7 取引先・取引関係

	取引先名 (住所)	シェア	掛取引の 割合	回収・支払の 条件
販売先	一般個人	100%	%	即金 日 日 回収
		%	%	日 日 日回収
		%	%	日 日 日回収
仕入先	〇〇酒店 (平字田町 1-1)	50%	100%	末日 日 翌月末日支払
	△△食品 (平字田町 2-2)	50%	100%	日 日 日支払
		%	%	日 日 日支払
外注先		%	%	日 日 日支払
		%	%	日 日 日支払
人件費支払	末日 日 翌月末日支払 (ボーナスの支給月			月、 月)

○ 「販売先」「仕入先」「外注先」の区分ごとに、シェアは合計で100%になるようにしてください。

取引先が「一般個人」ではなく、法人や店舗等の場合は、その住所を記載してください。