

## 出店事業計画書

## 1 事業概要等

## (1) 申請者

ふりがな 氏名 (法人にあっては 代表者の氏名)	生年月日 平成〇〇年〇〇月〇〇日 生(〇〇歳) わかまつ あおい 若松 葵	
略歴 (勤務先名だけでは なく、担当業務 や役職等も記載し てください。)	年月	内容
	H〇年〇月	〇〇料理専門学校卒業(H〇年〇月調理師免許取得)
	H〇年〇月～	株式会社△△ホテル勤務(厨房洋食担当)
	H〇年〇月～	創作料理◇◇勤務(厨房調理全般担当)
	H〇年〇月	退職予定
出店に至る経緯	<p>(出店又は創業の動機、経験等)</p> <p>ホテルでは〇年間、厨房で洋食を担当しました。平成〇〇年からは□□町の創作料理◇◇に勤務し、全メニューのレシピと調理を任せられました。そこで料理の腕を磨いているなかで、いつか自分の店を持ちたいと思うようになり、オーナーから経営や仕入れ、接客まで学び、自己資金も準備してきました。</p> <p>今般、自己資金も目標に達し、かねてから開業したいと考えていた〇〇町に条件の良い物件が見つかったことから、独立を決意しました。</p>	
習得してきた 資格・技能等	平成〇年〇月 調理師免許取得 平成〇年〇月 食品衛生責任者取得	
過去に活用し た補助金	(過去に出店等に関し、国や県、市の補助金を活用した場合は記載してください。) ありません。	

## (2) 店舗概要

店舗名	創作ダイニング AOI		
店舗所在地	会津若松市〇〇町〇番〇〇号		
業種・業態	(小売業、飲食業など) 飲食業	出店形式	(創業、第二創業、移転など) 創業
主な商品・サービスの内容	①昼 定番ランチ2種 週(または日) 替わりランチ1種 客単価 1,000円 ②夜 会津清酒、地元ワインに合った創作メニューを取り揃えます。 一品料理 500~1,200円 ドリンク 500~1,200円 客単価 3,500円		
商店街等の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有り(商店街等の名称: 〇〇商店街 ) <input type="checkbox"/> 無し		
	<input checked="" type="checkbox"/> 商店街等が有りの場合は、出店について商店街等に相談をしているか		
物件所有者	(住所) 会津若松市〇〇町〇番〇〇号 (氏名) 会津太郎 (電話番号) △△△-△△△△-△△△△		
物件面積等	<input type="checkbox"/> 階建中	<input type="checkbox"/> 階部分	33㎡ (10坪)
営業開始予定日	令和〇年〇月〇日		
営業日 営業時間	定休日: 毎週月・火(祝日の場合は翌平日) 営業時間: 昼 11時~14時 夜 17時~21時		
従業員数 (家族を含む。)	正社員	1名	パート アルバイト 2名

(3) 開業計画

店舗コンセプト	(どのような店にしたいか) 地元食材を 80%以上使用した創作料理を提供します。
自店の強み・特徴	(セールスポイント) ホテルと創作料理店で就業歴〇年を生き、近隣他店では提供していないメニューを提供し、差別化を図ることが可能です。
商圈及び需要動向の把握・分析	(ターゲット(想定顧客層)、消費者ニーズ、出店場所の選定理由など) 中心市街地ではあるものの、住宅地にも近いことから、平日昼と夜は近隣で働く方々を、休日は家族連れを想定顧客として、メニューを工夫していきます。
店舗デザイン(内外装)、ブランディングの内容	(こだわり、店舗コンセプトとの関連など) 過去の経歴から洋食を中心にしたメニューと考えていますが、会津清酒にも合った雰囲気としたいため、別添のとおり和洋を融合させた店舗デザインといたします。
プロモーションの方法	(広報戦略、スケジュール) SNSでおすすめ食材の生産者様の顔が見えるようなプロモーションを行っていきます。
事業の継続性	(将来のビジョン) 当初は小さな店舗で家族的な経営を行いたいと考えています。その後軌道に乗ってきた際には規模の拡大や多店舗化を図っていきます。
地域との連携 地域への波及効果	(商店街や周辺店舗、他団体との連携) (商店街エリアへの出店の場合は、商店街活動への関わり) (まちなかに出店することへの想い、まちなかへの影響力・効果) 商店街との関わりを密にし、積極的にイベント等へ参加することで、自店のアピールを図るとともに、商店街の魅力を向上させるよう活動したいと考えています。

2 収支予算等

(1) 開業資金及び調達方法

※ 開業までに要する全ての資金計画を、見積書等に基づき記入してください。

(単位：千円)

必要な資金		金額	調達方法	金額
設備資金	店舗の施設整備に要する工事費 (内訳) 内外装工事 5,000 厨房機器 1,700 店舗保証金 1,000	7,700	自己資金	5,000
			補助金 ※ 国・県等の補助金の活用がある場合は記載 (補助金等の名称) 市まちなか出店応援補助金	2,500
	什器、備品等に要する経費 (内訳) 6人掛けテーブル・椅子 300 (1セット) 4人掛けテーブル・椅子 500 (2セット) 食器類一式 500	1,300	借入金 (内訳・返済方法) 〇〇信用金庫 毎月75×60回 元金均等返済	4,500
	その他の経費 (内訳) 予備費 500	500		
小計	9,500			
運転資金	店舗ブランディングに要する費用(ロゴデザイン、ホームページ、宣伝広告等) 賃貸借に係る家賃、商品仕入、その他経費など (内訳) 家賃・礼金・仲介手数料 500 仕入れ 1,000 広告宣伝費・ホームページ 1,000	2,500		
	小計	2,500		
合計		12,000	合計	12,000

## (2) 売上高及び収支の見込み

(単位：千円)

	1年目	2年目	3年目	売上高、売上原価、経費の積算根拠	
① 売上高	20,000	22,000	24,200	①売上高 (昼) 席数 16×回転率 1.5× 客単価 1,000 円=24,000 円/日 (夜) 席数 16×回転率 1.0× 客単価 3,500 円=56,000 円/日 (年間) (24,000 円+56,000 円) × 250 日=20,000,000 円	
② 売上原価 (仕入高)	6,000	6,600	7,260		
③ 粗利益 (①-②)	14,000	15,400	16,940		
④ 経費	12,581 (13,335)	12,888 (13,642)	13,212 (13,966)		②仕入れ 売上高の 30%を見込む
人件費	6,500	6,825	7,167		④経費 人件費 (正社員) 250,000 円/月×1 人×12 か月 =3,000,000 円 (パート) 1,000 円/時×2 人×7 時間×250 日 =3,500,000 円
賃借料・共益費	1,200	1,200	1,200		賃借料 家賃 100,000 円/月×12 か月 =1,200,000 円
光熱水費	3,600	3,600	3,600	光熱水費 300,000 円/月×12 か月 =3,600,000 円	
支払利息	81	63	45		
減価償却費	(754)	(754)	(754)		
経費内訳 その他	1,200	1,200	1,200	※2年目以降は、年 10%の売上増と 5%の人件費増を見込む	

営業利益 (③-④)	1,419 (665)	2,512 (1,758)	3,728 (2,974)
------------	----------------	------------------	------------------