



飲食店

EATING AND DRINKING PLACES

飲食店とは

飲食店は、日本標準産業分類において、「宿泊業、飲食サービス業」(大分類)に分類され、「客の注文に応じ調理した飲食料品、その他の食料品、アルコールを含む飲料をその場所で飲食させる事業所」などと定義されています。なお、その場所での飲食と併せて持ち帰りや配達サービスを行っている事業所も飲食店に含まれます。

許認可

提供する料理内容、営業形態によっては、飲食店の営業許可だけでは営業できない場合がありますので、ご注意ください。

例	パンを製造して販売する	菓子製造業の許可
	ふぐ料理店	ふぐ販売営業の許可
	深夜0時以降に営業する	深夜営業の許可*

*正確には「深夜における酒類提供飲食店営業の営業開始届出」というもので、お酒をメインに提供する場合には必要な許可です。

なお、「食品衛生法」の規制以外に、各自治体の条例による規制があります。管轄する自治体の条例等を遵守し、必要な許可を取得するようにしてください。

食品衛生法上の許可に関する相談窓口：大阪府食の安全推進課業務グループ TEL：06-6944-6702
または、営業所の所在地管轄の保健所

ポイント！ 事業計画のポイント・留意点

「居酒屋」「喫茶店」の創業計画書例を掲載しています。

「居酒屋」の場合、競争相手が多い業界のため、店舗のコンセプトと競合とのポジショニングを明確にし、納得のいく立地条件を選定することがポイントです。居抜き物件を有効に活用することで初期投資を抑えることも可能ですが、造作物の取扱いについては留意してください。

「喫茶店」の場合、多様な競合が多数の中、コンセプトと差別化を明確にすることが重要です。小規模店舗の場合、店舗席数に影響しないテイクアウトや出前などで店外売上を確保するなど、回転率や単価が低くとも収益を確保できる対策に留意してください。



飲食店(居酒屋) 創業計画書例

顧客番号 -
(創業関連保証・再挑戦支援保証用)

創業・再挑戦計画書

大阪信用保証協会 御中

令和 年 月 日
西暦 年 月 日
(どちらかに○印を付けてください)

(申込人)

創業関連保証・再挑戦支援保証の
申込みにあたり、以下のとおり創業・
再挑戦計画を提出します。

住 所 市町-

会 社 名

氏名または
代表者名 大阪 太郎

1. 事業概要

開業形態	<input checked="" type="radio"/> 個人事業 <input type="radio"/> 会社事業	商号(個人) 会社名(会社)	居酒屋 太郎
開業(予定)住所	<input type="text"/> 市 <input type="text"/> 町 <input type="text"/> - <input type="text"/> 電話 06 (XXXX) XXXX		
開業届出(個人) 設立登記(法人)	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	開業(予定)年月日 設立(予定)年月日	令和 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日 西暦 <input type="text"/> 年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日
業 種	飲食店(居酒屋)	資 本 金	(会社設立(予定)の場合) 円
許 可 等 [許可等取得が必要な場合]	(種類) <input checked="" type="radio"/> 飲食店営業許可 (許可・免許・登録・認証の別を記入)	(根拠法)	<input checked="" type="radio"/> 食品衛生法 [取得すべき許可等の根拠法を記入((例)食品衛生法)]
従業員数	2 名	取 扱 品	酒類・料理等
開業動機・目的	飲食業界での調理、店舗管理など20数年の経験を活かして、もっと気軽に安心・安全な旬の食材を提供したい。 自己資金の準備と農家や漁港からの直接仕入できるルート、さらにはコンセプトに合った居抜き物件が見つかったことで起業を決意した。		
開業に必要な知識、 技術、ノウハウの習得	○年から○年までの15年間、老舗料亭にて調理技術を学んだ。 ○年から5年間、大手ホテルレストランのマネージャーとして収支管理、人材教育などの経験を積んだ。		
(会社設立予定の場合) 出資者・出資額			
事業協力者の住所・ 氏名・勤務先			

2. 創業準備の着手状況 [下記の該当事項に○印を付けて下さい]

- ア 設備機械器具等発注済である。
- イ 土地・店舗を取得するための頭金等支払済みである。
- ウ 土地・店舗を賃借するための権利金・敷金支払済みである。
- エ 商品・原材料の仕入を行っている。
- オ 事業に必要な許認可を受けている。
- カ 事業に必要な許認可取得未了(許認可取得見込み(申請状況や取得予定時期等)を具体的に記入してください。)
(速やかに申請し、2か月以内に取得する予定。)
- キ その他(具体的に記入して下さい)

3. 必要な資金及び調達の方法

必要な資金		金額	調達の方法		金額	
設備資金	不動産取得費、内装工事費、敷金、入居保証金、機械設備、什器備品など(内訳)	7,600 千円	自己資金	普通預金	2,300 千円	
	入居保証金 2,600 千円 内外装工事費 3,000 千円 設備 1,000 千円 備品 1,000 千円	2,300 千円		定期性預金	千円	
				有価証券等	千円	
				入居保証金等	2,600 千円	
				設備充当等	千円	
				その他	千円	
	小計(A)	4,900 千円		借入金等	親戚・知人等からの借入(内訳)	千円
	仕入資金、経費支払資金など(内訳) 仕入資金 530 千円 人件費 700 千円 家賃 520 千円 その他経費 550 千円	2,300 千円			金融機関からの借入(内訳)	千円
					〇〇銀行△△支店	5,000 千円
						千円
			千円			
小計(B)	5,000 千円	小計(C)=(A)+(B)	9,900 千円			
合計	9,900 千円	合計	9,900 千円			

※おおよその額ではなく、契約書・見積書等に基づいた内容を記入してください。

自己資金から支払い済みの設備資金等を記入します。

居抜き物件の有効活用で、設備投資を抑えた。

今回の資金調達計画における借入金等を記入してください。

・仕入資金
創業時の仕入1か月分
・人件費 2か月分
・家賃 2か月分
・その他経費
経費(240千円)×2か月
+予備費70千円

※事業開始前または事業開始後2か月未満の場合は、創業に必要な資金を全て記載してください。
※左右の合計は、必ず一致させてください。

4. 収支計画(今後1年間分)

支 出		収 入	
仕 入 高	6,787 千円	売 上 高	20,669 千円
外 注 工 費	千円	工 賃 収 入	千円
人 件 費	4,200 千円	雑 収 入	千円
そ の 他 費 用	6,000 千円		
利 益	3,682 千円		
計	20,669 千円	計	20,669 千円

【客数・単価根拠より】
昼 5,859千円
夜 14,810千円

【客数・単価根拠より】
昼 2,344千円
夜 4,443千円

※個人事業の場合、事業主の給与は除きます。

5. 販売・仕入先

主な販売先・受注先	販売・受注予定額	回収方法	主な仕入先・外注先	仕入・外注予定額	支払方法
一般客	年 20,669 千円	現金	〇〇(株)	年 3,400 千円	月末締め 翌月〇日現金払
	年 千円		〇〇酒店	年 2,280 千円	20日締め 翌月〇日現金払
	年 千円		〇〇農場	年 1,107 千円	月末締め 翌月〇日現金払

※回収方法・支払方法に加え、サイトがわかるよう具体的に記入してください。

6. 借入金等状況(※)

借入先等	資金用途	借入残高	残 存 返 済 期 間	年 間 返 済 額
〇〇信用金庫	住宅ローン	4,200 千円	60ヶ月	840 千円
		千円	ヶ月	千円
		千円	ヶ月	千円
		千円	ヶ月	千円

(※)現在負担している非事業性を含む借入金等で、今回の資金調達計画によるもの以外をご記入ください。(経営者本人が負担している保証債務も含まれます)

7. その他(計画に関する補足説明がありましたらご記入してください)

農家や漁港から直接仕入れできる強みを活かし、旬の食材をリーズナブルな価格で提供したい。
ホテルレストランでの経験を活かして接客にもこだわり、居心地の良い空間づくりに努め、
リピーター増加を目指す。

■客数根拠

【平日】
昼 25席×1回転×20日=500人/月
夜 25席×0.8回転×20日=400人/月

【土曜】
昼 25席×0.5回転×5日=62人/月
夜 25席×0.5回転×5日=62人/月
3か月目から認知度向上により客数約10%増
(→昼620人/月、夜500人/月とする。)

■単価根拠

昼 定食の平均単価のため800円(競合平均850円)
夜 メニュー構成より2,500円平均(ドリンク3杯、料理2品)
原価率は昼40%、夜30%で試算

人件費:従業員200千円/月、パート150千円/月
家賃:260千円/月
その他経費:240千円/月
(通勤交通費20千円/月、光熱費90千円/月、ほか消耗品費、減価償却費、借入金利息など)

5. 販売・仕入先

主な販売先・受注先	販売・受注 予定額	回収方法	主な仕入先・外注先	仕入・外注 予定額	支払方法
一般客	年 11,136 千円	現金	(株)〇〇	年 2,854 千円	月末締め 翌月〇日現金払
	年 千円		〇〇フード(株)	年 1,600 千円	月末締め 翌月〇日現金払
	年 千円			年 千円	

※回収方法・支払方法に加え、サイトがわかるよう具体的に記入してください。

6. 借入金等状況(※)

借入先等	資金用途	借入残高	残 存 返 済 期 間	年 間 返 済 額
〇〇信用金庫	自動車ローン	2,400 千円	48 ヶ月	600 千円
		千円	ヶ月	千円
		千円	ヶ月	千円
		千円	ヶ月	千円
		千円	ヶ月	千円

(※) 現在負担している非事業性を含む借入金等で、今回の資金調達計画によるもの以外をご記入ください。
(経営者本人が負担している保証債務も含まれます)

7. その他 (計画に関する補足説明がありましたらご記入してください)

開業後しばらくは 7:30 ~ 17:00 までの営業とし、営業が軌道に乗れば夜間の営業も検討する。
近くに大きな公園があり、休日は多くのひとが訪れるため、テイクアウトメニューを充実させたい。
新メニューなどの情報は SNS を使って発信し、一人でも多くの方に知ってもらえるようにする。

■客数根拠

モーニング 20席×0.8回転×25日=400人/月
 ランチ 20席×1回転×25日=500人/
 ティータイム 20席×0.5回転×25日=250人/月
 ケーキテイクアウト 6人×25日=150人/月
 5か月目より、認知度向上により客数10%増

■単価根拠 (平均単価)

モーニング 500円
 ランチ 800円
 ティータイム 600円
 テイクアウト 800円

※近隣競合店舗を調査した結果として同様の単価であるが、オーガニック食材の完全無添加で提供している競合は無い。オーガニック食材および無添加調理のため原価率は40%で試算 (業界平均30%)

人件費: パート90千円/月
 家賃: 150千円/月
 その他経費: 100千円/月
 (通勤交通費10千円/月、光熱費50千円/月、ほか消耗品費、減価償却費、借入金利息など)