

## 事業計画書

令和 5年 4月 6日

〔申込人〕

住所又は所在地 加須市三俣2-1-1

会社名

氏名又は代表者名 鯉昇

## 1. 事業概要

開業形態	個人事業・会社事業	事業所名(商号等)	Pizza&うどん こいのぼり本舗
開業(予定)住所	加須市騎西36-1 電話 0480(73)1111		
開業届出(個人) 設立登記(法人)	有・無	開業(予定)年月日 設立(予定)年月日	令和 5年 8月 4日
業種	飲食業	資本金	[会社設立(予定)の場合] 一円
事業に要する 許認可等 [必要な場合]	許認可・免許等名称 取得(見込み)時期	飲食店営業許可 令和 5年 7月 6日	
役員数	一名	従業員数	2名 常時雇用 1名 臨時雇用 1名
開業動機・目的	15年前からイタリアンレストランで修業。10年前からピザの調理を担当している。 5年前から趣味で作っている手打うどんが最近では知り合いにとっても評判が良い。 いつかは独立したいとの思いがあった中で、ピザとうどんを融合した自分オリジナルのピザをお客様へ提供したいと考えるようになった。		
経歴(開業に必要な知識、技術、ノウハウの習得についても記載)	〇〇年〇〇月 株式会社△△△ 入社 イタリアンレストラン「●●●●」に配属 〇〇年〇〇月 「●●●●」◇◇店にてサラダ・デザート調理業務に従事 〇〇年〇〇月 「●●●●」□□店にてピザ調理業務に従事 現在に至る		

## 2. 取扱商品・サービスの内容等

取扱商品 ・サービスの 内容	各種ピザ	(売上シェア 55%)
	各種うどん	(売上シェア 15%)
	各種サラダ・デザート	(売上シェア 10%)
	各種ドリンク	(売上シェア 20%)
取扱商品 ・サービスの セールスポイント	ピザ生地にうどんを使用することでカリカリ食感ともちもち食感を同時に楽しめる	
	ピザを提供。また、ピザの焼窯がカウンター席などから見え、ライブ感を演出。	
	うどんも提供することで時間帯や客層を幅広く取り込むことが可能。	
	イタリアンレストラン「●●●●」仕込みのデザートも一押しメニュー。	

### 3. 販売ターゲット等

販売ターゲット 及び販売戦略	ランチは○●層や△▲層
	ディナーは■□層や◆◇層
	飽きさせず、リピーターを増やすため、毎月オリジナルピザのメニューを開発
仕入先	(株)●▽食品
	◇○農園
	(有)△◆サービス

### 4. 本事業全体に係る資金計画

必要な資金		金額	調達方法	金額
設備資金	店舗改修費	2,000 千円	自己資金	2,500 千円
	焼き窯・厨房機器	3,500 千円	金融機関からの借入 ○●銀行	4,000 千円
	店内インテリア	1,000 千円		
		千円		千円
		千円		
設備資金合計		6,500 千円	その他 親戚から	1,000 千円
運転資金	人件費	600 千円	知人から	1,000 千円
	材料仕入費	1,000 千円		千円
	広告宣伝費	300 千円		千円
	賃借料	600 千円	補助金交付申請額	1,000 千円
	その他	500 千円		
	運転資金合計		3,000 千円	
合計		9,500 千円	合計	9,500 千円

### 5. 事業の見通し（月平均）

		創業当初（創業前の場合） 又は申請時現在	1年後又は軌道に乗った後 （ X年 X月頃）
売上高①		1,400 千円	2,100 千円
売上原価② （仕入高）		500 千円	750 千円
経費	人件費	300 千円	500 千円
	家賃	200 千円	200 千円
	広告宣伝費	100 千円	50 千円
	ソフトウェア使用料 ・機器賃借料	50 千円	50 千円
		千円	千円
	その他	150 千円	200 千円
経費合計③		800 千円	1,000 千円
利益 （①－②－③）		100 千円	350 千円