

# 創業計画書【記入例】

お名前

- この書類は、ご面談にかかる時間を短縮するために活用させていただきます。お手数ですが、ご協力のほどよろしくお願いたします。
- なお、本書類はお返しできませんので、あらかじめご了承ください。
- お手数ですが、可能な範囲でご記入いただき、借入申込書に添えてご提出ください。
- この書類に代えて、お客さまご自身が作成された計画書をご提出いただいても結構です。

創業のきっかけ、経歴、技術、事業の特徴などのポイントを記入してください。

## 1 創業の動機・事業の経験等

業種	洋風居酒屋	創業(予定)時期	平成 年 月
創業されるのは、どのような目的、動機からですか。	・これまでの経験を生かし、自分の店を持ちたいと思い、〇〇地区で物件を探していたところ、立地も広さもちょうど良いテナントが見つかった。 ・現勤務先の仕入業者から、多品種の酒を安く仕入できることになり、事業の見通しが立ったため。		
過去にご自分で事業を運営していたことはありますか。	<input checked="" type="checkbox"/> 事業を運営していたことはない。 事業を運営していたことがあり、現在もその事業を続けている。 事業を運営していたことがあるが、既にその事業をやめている。 やめた時期： 年 月		
この事業の経験はありますか。(お勤め先、勤務年数など創業に至るまでのご経歴)	年月	略歴・沿革	
	平成〇年〇月～	居酒屋〇×△3年勤務(学生時代のアルバイト先に、そのまま勤務)	
	平成〇年〇月～	ダイニングキッチン〇〇(洋風居酒屋チェーン)9年勤務 3年前から店長(現在の月給30万円)	
	平成〇年〇月	退職予定(退職金70万円)	
取得されている資格	<input checked="" type="checkbox"/> (調理師免許(平成〇年〇月取得)) ・ 特になし		

## 2 取扱商品・サービス

お取扱いの商品・サービスを具体的にお書きください。	昼 日替わりランチ(4種類/ドリンク・デザート付) 900円 (売上シェア18%)
	夜 一品料理 350円～1,000円(旬の素材を利用した創作料理)、ドリンク 400円～1,000円 (売上シェア82%)
客単価	昼900円、夜3,500円 (売上シェア%)
セールスポイントは何ですか。	・ワイン、ビール、オリジナルカクテル等200種類のドリンクを提供する。 ・隠れ家的な雰囲気のある店構えにする。(月1回、友人の協力でアコースティックギターの生演奏会を予定している。)

## 3 取引先・取引条件等

取引先名(所在地等)	シェア	掛取引の割合	回収・支払の条件	取引先名(所在地等)	シェア	掛取引の割合	回収・支払の条件
販売先 一般個人 (〇〇地区周辺の会社員、学生) (⇒店舗は、商業ビルが立ち並ぶ路地裏に位置する。周辺にセレクトショップ等があり、人通りが多い。)	%	%	即日 日回収	・販売先・仕入先との結びつきがあれば記入しましょう。契約書・注文書などがあれば添付してください。 ・販売・仕入条件について確認しておく必要があります。立地選定理由についても触れましょう。	%	%	即日 日回収
仕入先 △△酒店(株)(〇〇区〇〇) (現勤務先の仕入先)	50	100	末日 翌末日支払		%	%	末日 翌末日支払
(株)××食品(〇〇区〇〇) (現勤務先の仕入先)	50	100	末日 翌末日支払		%	%	末日 翌末日支払
外注先	%	%	日		%	%	日
従業員等	常勤従業員の人数(法人の方のみ)		人	人件費の支払	末日/翌末日支払 (ボーナスの支給月 月、月)		
	従業員数(うち家族)		2人(1人)				
	パート・アルバイト		4人				

・借入金の返済元金はここから支払われることになります。  
 ・個人営業の場合、事業主分の人件費はここに含まれます。

## 4 必要な資金と調達の方法

[平成 年 月 日作成]

必要な資金	金額	調達の方法	金額
設備資金 店舗、工場、機械、備品、車両など(内訳) ・店舗内外装工事(〇〇杜見積のとおり) ・厨房機器(〇〇杜見積のとおり) ・什器・備品類(〇〇杜見積のとおり) ・保証金	970万円	自己資金	300万円
	500	親、兄弟、知人、友人等からの借入(内訳・返済方法) 父 元金2万円×100回(無利息)	200万円
	200	日本政策金融公庫 国民生活事業からの借入 元金10万円×70回(年〇.〇%)	700万円
	150	他の金融機関等からの借入(内訳・返済方法)	万円
120			
運転資金 商品仕入、経費支払資金など(内訳) ・仕入 ・広告費等諸経費支払	230万円		
	90		
	140		
合計	1,200万円	合計	1,200万円

見積書などを添付してください。

金額は一致します。

## 5 事業の見通し(月平均)

	創業当初	軌道に乗った後(年月頃)	売上高、売上原価(仕入高)、経費を計算された根拠をご記入ください。
売上高	256万円	332万円	<創業当初> ①売上高(日曜定休) 昼(月～土)900円×25席×0.8回転×26日=46万円 夜(月～木)3,500円×25席×0.8回転×18日=126万円 (金、土)3,500円×25席×1.2回転×8日=84万円 ②原価率 35%(勤務時の経験から) ③人件費 従業員1人20万円 専従者1人(妻)10万円 アルバイト4人(1日延べ14時間) 時給800円×14時間/日×26日=30万円 家賃 20万円 支払利息 100万円×年〇.〇%÷12ヶ月=2万円 その他光熱費、宣伝広告費等 50万円
売上原価(仕入高)	90万円	117万円	
経費	人件費(注)	60万円	78万円
	家賃	20万円	20万円
	支払利息	2万円	2万円
	その他	50万円	60万円
合計	132万円	160万円	<軌道に乗った後> ①創業時の1.3倍(勤務時の経験から) ②当初の原価率を採用 ③人件費 従業員1人増 18万円増 その他諸経費 10万円増
利益	34万円	55万円	(注)個人営業の場合、事業主の分は含めません。

人件費は、従業員数もわかるようにしてください。

支払利息(月間)は、「借入金×年利率÷12ヶ月」で算出します。

ほかに参考となる資料がございましたら、計画書に添えてご提出ください。(日本政策金融公庫 国民生活事業)