

創業計画書 【記入例】

[令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日作成]

お名前 ○ ○ ○

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 (創業されるのは、どのような目的、動機からですか。)

<ul style="list-style-type: none"> これまでの経験を生かし、自分の店を持ちたいと思い、○○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ため。 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。 	公庫処理欄
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

2 経営者の略歴等 (略歴については、勤務先名だけでなく、担当業務や役職、身につけた技能等についても記載してください。)

年月	内容	公庫処理欄
H○年○月～	居酒屋○×△3年勤務(学生時代のアルバイト先に、そのまま勤務)	
H○年○月～	ダイニングキッチン○○(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)	
R○年○月	退職予定(退職金70万円)	

過去の経験	<input checked="" type="checkbox"/> 事業を営んでいたことはない。 <input type="checkbox"/> 事業を営んでいたことがあり、現在もその事業を続けている。 (⇒事業内容:) <input type="checkbox"/> 事業を営んでいたことがあるが、既にその事業をやめている。 (⇒やめた時期: 年 月)
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

取得資格	<input type="checkbox"/> 特になし <input checked="" type="checkbox"/> 有 (調理師免許 (H○年○月取得) 番号等)
知的財産権等	<input checked="" type="checkbox"/> 特になし <input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 申請中 <input type="checkbox"/> 登録済)

3 取扱商品・サービス

取扱商品の内容	① 昼 日替わりランチ (4種類/ドリンク・デザート付) 客単価900円 (売上シェア 19%) ② 夜 一品料理 550円～1,200円 (旬の食材を利用した創作料理) (売上シェア 81%) ③ ドリンク 500円～1,200円 客単価4,500円 (売上シェア %)
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

セールスポイント	<ul style="list-style-type: none"> 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、店構えとして、寛げる空間を提供する。 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。 30～40代の○○地区周辺の会社員がメインターゲット。 	公庫処理欄
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

販売ターゲット・販売戦略	
競争・市場など企業を取り巻く状況	<ul style="list-style-type: none"> 商業ビルが立ち並ぶ路地裏の立地。周辺にセレクトショップ等があり、人通りが多い。 居酒屋などは多いが、落ち着いた雰囲気の店舗は少ない。

4 取引先・取引関係等

フリガナ 取引先名 (所在地等 (市区町村))	シェア	掛取引 の割合	回収・支払の条件	公庫処理欄
販売先 一般個人 ()	100%	%	即日 日 回収	
()	%	%	日 日 回収	
ほか 社	%	%	日 日 回収	
仕入先 △△サケデン(カ) △△酒店(株) (現勤務先の仕入先) (○○区○○)	50%	100%	末日 翌月末 日支払	
カ)××ショックビン (株)××食品(現勤務先の仕入先) (○○区○○)	50%	100%	末日 翌月末 日支払	
ほか 社	%	%	日 日 回収	
外注先 ()	%	%	日 日 回収	
ほか 社	%	%	日 日 回収	
人件費の支払	末日 翌月末 日支払 (ボーナスの支給月 月、 月)			

・販売先・仕入先との結びつきがあれば記入してください。
 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てください。

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

☆ この書類は、ご面談にかかる時間を短縮するために利用させていただきます。
 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。

5 従業員

常勤役員の数 (法人の方のみ)	人	従業員数 (3ヵ月以上継続雇用者※)	5人	(うち家族従業員)	1人	(うちパート従業員)	3人
-----------------	---	--------------------	----	-----------	----	------------	----

※ 創業に際して、3ヵ月以上継続雇用を予定している従業員数を記入してください。

6 お借入の状況 (法人の場合、代表者の方のお借入)

お借入先名	お使いみち	お借入残高	年間返済額
○○銀行△△支店	<input type="checkbox"/> 事業 <input type="checkbox"/> 住宅 <input checked="" type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他	76万円	24万円
	<input type="checkbox"/> 事業 <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他	万円	万円
	<input type="checkbox"/> 事業 <input type="checkbox"/> 住宅 <input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> カード <input type="checkbox"/> その他	万円	万円

7 必要な資金と調達方法

必要な資金	見積先	金額	調達の方法	金額
店舗、工場、機械、車両など (内訳) ・店舗内外装工事 ・厨房機器 ・什器・備品類 ・保証金	○○社 ○×社 △△社	970万円	自己資金	300万円
		500万円	親、兄弟、知人、友人等からの借入 (内訳・返済方法)	200万円
		200万円		200万円
		150万円		
		120万円	元金2万円×100回 (無利息)	
			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○.○%)	700万円
			他の金融機関等からの借入 (内訳・返済方法)	万円
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		
		90万円		
		140万円		
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。

8 事業の見通し (月平均)

	創業当初	1年後 又は軌道に乗った 後(○年○月頃)	売上高、売上原価(仕入高)、経費 人件費は、従業員数もわかるように してください。
売上高①	248万円	322万円	<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) 4,500円×25席×0.6回転×18日 = 121万円 (金、土) 4,500円×25席×0.9回転×8日 = 81万円 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3人 時給800円×14時間/日×26日 = 29万円 家賃 20万円 支払利息 700万円×年○.○% + 12ヵ月 = 2万円 その他光熱費、広告宣伝費等 50万円
売上原価② (仕入高)	87万円	113万円	
人件費(注)	59万円	77万円	
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	<軌道に乗った後> ①創業当初の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
合計③	131万円	159万円	
利益	30万円	50万円	(注) 個人営業の場合、事業主分は含めません。

支払利息(月間)は、「借入金×年利率÷12ヵ月」で算出します。

9 自由記述欄 (追加でアピールしたいこと、事業を行ううえでの悩み、欲しいアドバイス等)

(ここに自由記述欄の内容を記入してください)

ほかに参考となる資料がございましたら、併せてご提出ください。