

# 創業計画書 (記入例)

[平成 ○ 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。

☆ 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。

## 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。)

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。	公庫処理欄
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。	

## 2 経営者の略歴等

年月	内容	公庫処理欄
平成○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)	
平成○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)	
平成○年○月	退職予定(退職金70万円)	
過去の事業経歴	<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。 <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(平成○年○月取得))	
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

取扱商品サービスの内容	① 昼 日替わりランチ(4種類/ドリンク・デザート付(売上シェア 18 %))	公庫処理欄
	900円	
	② 夜 一品料理 350円～1,000円(旬の素材を 82 % 利用した創作料理)、ドリンク 400円～1,000円 客単価3,500円	
③	(売上シェア %)	
セールスポイント	・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。	

## 4 取引先・取引関係等

フリガナ 取引先名 (所在地等)	シェア	掛取引 の割合	回収・支払の条件	公庫処理欄
一般個人 (○○地区周辺の会社員、学生)	100 %	%	即金 日 日回収	
⇒店舗は、商業ビルが立ち並び路地裏に位置する。周辺にセレクトショップ等があり、人通りが多い。				・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。
ほか 社	%	%		
△△サケテン(カ)				
△△酒店(株)(○○区○○)	50 %	100 %	末 日 翌月末 日支払	
(現勤務先の仕入先)				
カ)××ショクピン				
(株)××食品(○○区○○)	50 %	100 %	末 日 翌月末 日支払	
(現勤務先の仕入先)				
ほか 社	%	%		・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。
外注先			日 日支払	
( )	%	%		
ほか 社	%	%	日 日支払	
人件費の支払	末 日 翌月末 日支払 (ボーナスの支給月 月、 月)			

## 5 従業員

常勤役員の数 (法人の方のみ)	人	従業員数 (うち家族)	2人 1人	パート・アルバイト	4人
--------------------	---	----------------	----------	-----------	----

## 6 お借入の状況 (法人の場合、代表者の方のお借入れ (事業資金を除きます。))

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"/> 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"/> 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"/> 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	金額	調達の方法	金額
店舗、工場、機械、備品、車両など (内訳) ・店舗内外装工事 (○○社見積のとおり)	970 万円	自己資金	300 万円
・厨房機器 (○○社見積のとおり)	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
・什器・備品類 (○○社見積のとおり)	200 万円	元金2万円×100回(無利息)	
・保証金 (○○社見積のとおり)	150 万円	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
	120 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	230 万円		
・広告費等諸経費支払	90 万円	金額は一致します。	
	140 万円		
合計	1,200 万円	合計	1,200 万円

## 8 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 ①	256 万円	332 万円	<創業当初> ①売上高(日曜定休) 昼(月～木) 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
売上原価 ② (仕入高)	90 万円	117 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 時給800円×14時間/日×26日=30万円 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
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 ③	132 万円	160 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 (注) 個人営業の場合、事業主分は含めません。
利益 ① - ② - ③	34 万円	55 万円	

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。