事業計画書（記入例）

作成日	2026 年 7 月 1 日	計画番号	2026-001
事業者名	株式会社サンプルダイニング	代表者名	山田 太郎　㊞
住所	東京都渋谷区〇〇1-2-3	電話番号	03-XXXX-XXXX
業種・事業形態	■ 法人（株式会社）	資本金	¥3,000,000

1. 事業概要（ビジネスモデル・提供価値）

事業名・ブランド名	「SAMPLE Dining」渋谷エリア健康志向カジュアルダイニング
提供する商品・サービス	国産野菜・低糖質メニューを中心とした定食・ランチ・テイクアウト。 1 食あたり 700〜1,200 円。昼夜営業・デリバリー対応（Uber Eats）。
ターゲット顧客（誰に・何を・なぜ）	主要ターゲット: 渋谷・代々木勤務の 20〜40 代健康意識の高い会社員（昼食需要） 副次ターゲット: 渋谷在住のファミリー層（夕食需要） 来店動機: 「近くに健康的でリーズナブルな昼食が少ない」という課題解決
競合との差別化（強み・独自性）	① 国産食材 100%・添加物ゼロの調理法（競合との最大差異点） ② 管理栄養士監修メニュー（月替わり・カロリー表示必須） ③ 8 席のみの小規模運営で原価率 38%以下を維持（大手チェーン比 5〜8%優位）
ビジネスモデル（収益の仕組み）	店内売上（昼 70% / 夜 20%）＋テイクアウト・デリバリー（10%） 客単価: 昼¥950 / 夜¥1,800。月間来客目標: 昼 50 名×22 日=1,100 食 月次売上目標: ¥1,200,000〜¥1,500,000（3 年目以降）

2. 市場分析・競合分析

市場規模・成長性（数値・出典）	商圏: 渋谷駅・代々木駅から徒歩 10 分圏の、従業員 30 名以上の事業所 約 120 か所（出典: 自社の調べ。地図サイトと各社 Web サイトの所在地・従業員数の記載から 2026 年 6 月に作成） 昼食の需要: 周辺のランチ営業 12 店の 11:30〜13:30 の待ち人数を、平日 3 日間に目視で数えた（自社の商圏調査・2026 年 6 月）。1 店あたりの待ち人数は平均約 8 人 健康志向: 近隣の勤務者 20 名への聞き取り（自社・2026 年 6 月）で、昼食に「野菜が多いこと」を重視する人は 13 名（数字はこの記入例用の架空の値）
主要競合（3 社以上）・特徴	A 社（チェーン定食）: 低価格帯¥700〜だが化学調味料多用。顧客満足度低め B 社（自然食レストラン）: 高品質だが¥1,800〜と高価格帯で来客数限定 C 社（コンビニ惣菜）: 利便性高いが健康志向層に「まずまず」の評価

自社のポジション	「手頃な価格帯（¥950〜）× 本格的な健康志向」という価格・品質のスウィートスポット 競合 A 社と比べ客単価+¥250 だが、食材品質・健康訴求で差別化し価格受容を確保
SWOT 分析	【強み】国産食材・管理栄養士監修・低原価率構造 【弱み】認知ゼロからのスタート・8 席の座席数制限 【機会】健康志向の昼食需要（自社の聞き取り）・渋谷再開発による就業者増 【脅威】食材価格高騰リスク・競合大手チェーンの健康志向シフト

3. 収支計画サマリー

項目	1 年目（年間）	2 年目（年間）	3 年目（年間）	備考
売上高	¥12,000,000	¥15,600,000	¥18,000,000	3 年目で安定稼働想定
費用合計	¥11,400,000	¥13,800,000	¥15,300,000	人件費・食材費・家賃・減価償却費等
営業利益	¥600,000	¥1,800,000	¥2,700,000	3 年目営業利益率 15%
累積利益	¥600,000	¥2,400,000	¥5,100,000	営業利益の累計（税引前）

4. 資金計画（創業時）

資金の使い道	金額（¥）	資金の調達方法	金額（¥）
内装・設備工事費	¥3,000,000	自己資金	¥2,500,000
厨房設備・備品	¥2,000,000	日本政策金融公庫（新規開業・スタートアップ支援資金）	¥5,000,000
初期仕入・在庫	¥500,000	その他（補助金は後払いのため計上しない）	¥0
運転資金（3 ヶ月分）	¥2,000,000	合計	¥7,500,000

5. 返済計画（借入金がある場合）

借入先	借入金額	借入期間	年利（概算）	月返済額（概算）
日本政策金融公庫	¥5,000,000	10 年（120 ヶ月）	約 4.5%（目安）	約¥51,800

6. 特記事項・添付書類

特記事項	・代表者は飲食業 20 年のキャリア（○○チェーン店長を 12 年）。食材仕入先との直取引ルートを保有。 ・食品衛生責任者資格 取得済み（2025 年 3 月） ・減価償却費は年 55 万円（定額法）。厨房設備 200 万円は「飲食店業用設備」耐用年数 8 年（償却率 0.125）で年 25 万円（定額法を選ぶ届出をした前提）。内装 300 万円は定期建物賃貸借 10 年（更新なし・有益費と造作の買取を請求しない約定）のため、賃借期間の 10 年（償却率 0.100）で年 30 万円（耐用年数: 減価償却資産の耐用年数等に関する省令 別表第二、内装は耐用年数の適用等に関する取扱通達 1-1-3） ・1 年目の返済の原資は、税引後の利益 約 27 万円（営業利益 60 万円－支払利息 約 22 万円。法人税等は税引前の 3 割と仮に置いた）＋減価償却費 55 万円＝約 82 万円で、年間返済額（約 62 万円）の約 1.3 倍 ・小規模事業者持続化補助金に申請予定（補助金は後払いのため、採択されても資金計画には入れていない）
添付書類	■ 市場調査データ　■ 内装見積書　■ 食品衛生責任者資格証　■ 経歴書

本書は記入例です。金利・融資限度額等は日本政策金融公庫公式サイト（jfc.go.jp）で最新情報をご確認ください。