

118 加工品目:もち(小規模・あん餅)

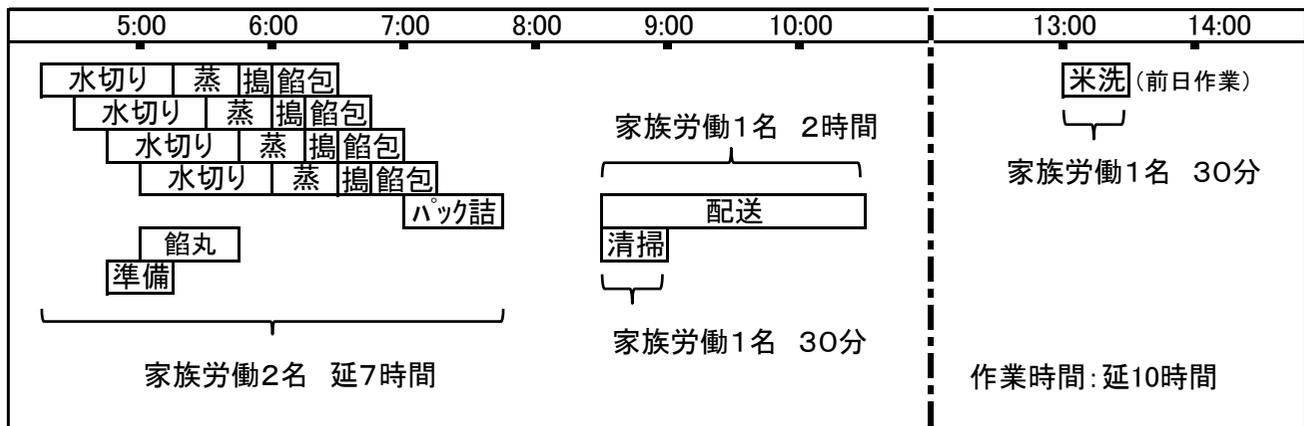
1 前提

- (1)必要となる営業許可…菓子製造業
- (2)加工施設…個人所有施設とする
- (3)作業形態
  - ・製造販売期間は、1～5月と9～12月の間とし、通常の加工日、イベント出店日あわせて年間200日の稼働
  - ・週5日加工し、1日に原料米10kgを使用し、白あん餅:5.5kg、栃あん餅1.5kg、よもぎあん餅:3kgを製造する。
  - ・イベントに20日間出店し、通常の倍量を製造、販売する。
  - ・作業者は家族労働2名とする。
- (4)販売単価…白あん餅、栃あん餅、よもぎあん餅の平均単価を税込600円/5個入とする。
- (5)その他
  - ・燃料は、プロパンガスとする。

2 作業工程

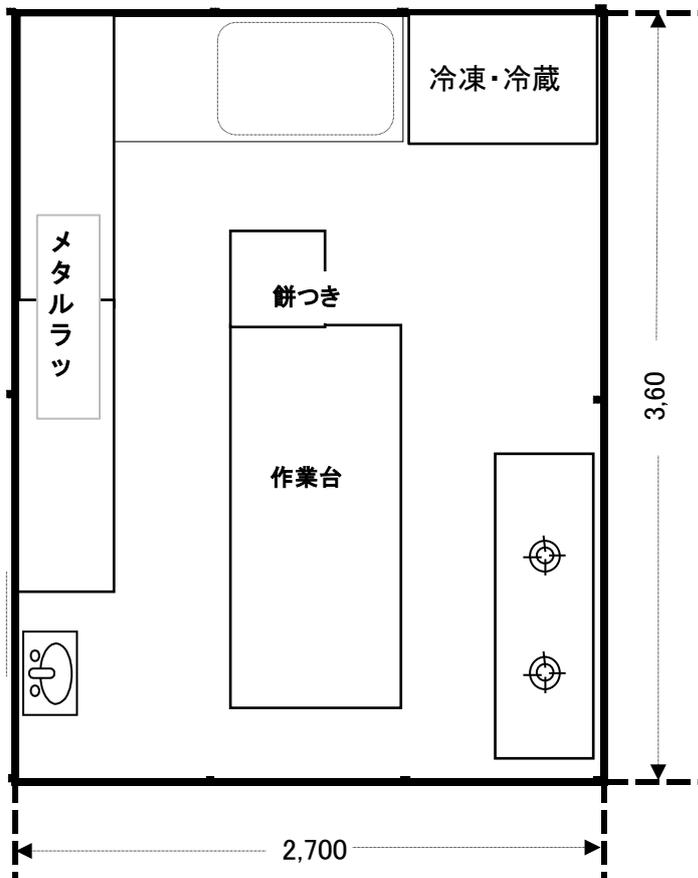
前日	○ → ○ → ○ 計 量 米 洗 浸 量 洗 漬 い
準備する器具等	計量器・桶・バケツ
製造日	○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ 米 器 米 餅 餅 パ ヲ 出 水 具 蒸 っ 切 ッ ク 荷 切 準 蒸 つ つ 切 詰 詰 め
準備する器具等	ザル・蒸し器・餅つき機

3 作業時間及び労働人数



(イベント時は、家族労働2人で、加工、販売含めて午前3時～11時30分までの作業とする＝延17時間)

#### 4 配置図



## 5 経営試算

(単位:円)

区分	科目	金額	備考	
粗収益	主産物価額	5,832,000	5個入平均600円を54パック/日製造:年間180日	
		1,296,000	5個入平均600円を108パック/日製造:イベント年間20日参加	
	副産物価額	0		
	計(A)	7,128,000		
総原価	製造原価	原材料費	2,111,290	米:792,000円(@360円/kg×2,200kg)、あん:926,640円(@520円/kg×1,782kg)、よもぎ:70,400円(@400円/kg×176kg)、栃:275,000円(@2,500円/kg×110kg)、餅取り粉:47,250円(@1,050円/kg×45kg)
		包装資材費	259,200	パック:151,200円(@12.6円/枚×12,000枚)、ラベル:72,000円(@6円/枚×12,000枚)、台紙:36,000円(@12円×3,000シート)
		光熱費	180,000	ガス代70,000円、電気代110,000円
		水道費	96,000	
		建物等修繕費	32,524	建物負担価格1%+加工機械負担価格4%
		雇用労賃	0	家族労働のみなので0
		減価償却費	125,517	別表1のとおり
		備品・消耗品費	140,340	別表2、3のとおり
		加工施設利用費	0	個人所有施設なので0
		小計(B)	2,944,871	
	販売・一般管理費	出荷資材費	10,000	出荷シール@1円×10,000枚(イベント時には添付しない)
		販売諸費	1,033,120	販売手数料(16%):イベント出店時には支払わない、配達等のガソリン代@500円×200日
		広告宣伝費	0	事業者によりかなりの差があるため見積もらない
		事務研修費	30,000	通信費
		諸税負担金	1,750	食品衛生協会入会金、会費(10,500円/6年)
		支払保険料	4,175	食品営業賠償共済2,000円、火災共済(建物0.082%)
		営業許可申請関連費	3,287	営業許可申請手数料(15,400円/6年=2,567円) 食品衛生責任者講習会費(3,600円/5年=720円)
		小計(C)	1,082,332	
	総原価合計(D)=(B)+(C)		4,027,203	
家族労働費見積額(時間×1,300円)(E)		2,782,000	通常10h×180日、イベント17h×20日	
利益=(A)-(D)-(E)		318,797		

## 6 関連設備

### 建物及び機械等減価償却資産(別表1)

機械・器具名	能力・構造	数量	単価	金額	耐用年数	年償却額
冷凍・冷蔵庫	材料保管用	1	150,000	150,000	10	15,000
合計				150,000		15,000

建物	木造平屋建9.72㎡×@170千円 設備費 1,000千円	1	2,652,400	2,652,400	24	110,517
----	----------------------------------	---	-----------	-----------	----	---------

### 備品(別表2)

品名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
ガス台	1500×600×650	1	54,000	54,000	10	5,400
2連バーナー	630×750 ガス直火	2	17,000	34,000	10	3,400
メタルラック	1,200×450×180	2	18,000	36,000	10	3,600
1槽シンク	900×600×800	1	85,000	85,000	10	8,500
作業台	750×1800×800	1	80,000	80,000	10	8,000
ステンレスざる		6	2,380	14,280	5	2,856
番重		20	1,068	21,360	5	4,272
計量器	デジタル 1kg	1	5,400	5,400	5	1,080
台秤	50kg	1	26,000	26,000	5	5,200
ステンボール	直径30cm	4	1,650	6,600	5	1,320
ステンざる	直径30cm	4	1,600	6,400	5	1,280
蒸し器		2	20,000	40,000	5	8,000
ハンドラベラー	消費期限の欄外表示用	1	15,000	15,000	5	3,000
餅つき機		1	50,000	50,000	3	16,667
餅切り機		1	7,500	7,500	3	2,500
出荷用コンテナ		5	980	4,900	3	1,633
作業着	上着・長袖	4	2,600	10,400	2	5,200
作業帽子	帽子タイプ	4	1,300	5,200	2	2,600
バケツ	15リットル	6	6,000	36,000	2	18,000
合計				538,040		102,508

### 消耗品(別表3)

品名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
蒸し布	1000×1000	6	588	3,528	1	3,528
点火ライター		2	310	620	1	620
不織布キャップ	使い捨て 100枚入	4	1,500	6,000	1	6,000
たわし		6	128	768	1	768
ポリ桶	40リットル	2	980	1,960	1	1,960
洗剤		4	150	600	1	600
手袋	使い捨て(100枚入)	4	850	3,400	1	3,400
中手袋(綿)	10双入	2	538	1,076	1	1,076
マスク	100枚入	4	798	3,192	1	3,192
手指殺菌アルコール	1ℓ	5	2,000	10,000	1	10,000
ペーパータオル	200枚	6	150	900	1	900
機械・器具用殺菌アル	1ℓ	5	800	4,000	1	4,000
キッチンペーパー	厚 2ロール	6	298	1,788	1	1,788
合計				37,832		37,832