

122 加工品目：味噌

1 前提

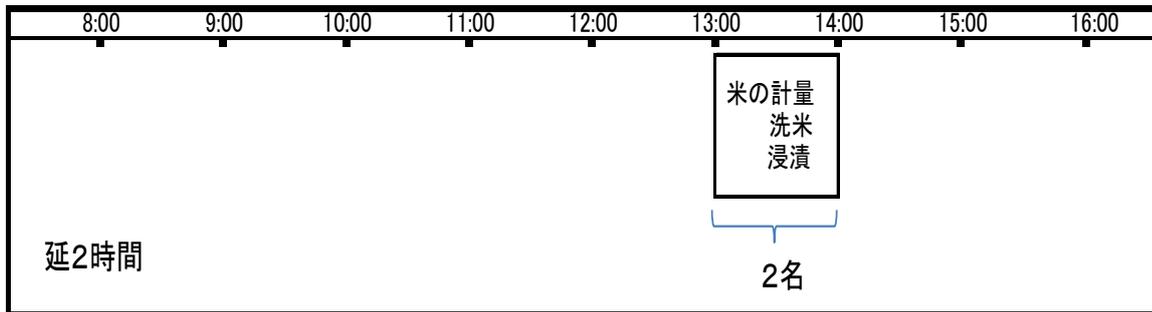
- (1) 必要となる営業許可…味噌製造業
- (2) 加工施設…共同利用施設(ボイラー整備)として定められた使用料を支払う。
- (3) 作業形態
 - ・味噌加工の1行程は、米30kg、大豆15kg、塩8kg、種水7ℓとし、仕込み量は約80kg。
 - ・1回に2行程分を加工し、これには4日間を要する。
 - ・月4回(年間72工程)製造するものとする。
 - ・包装作業及び配達は年間通して行い、月2回とする。
 - ・年間の製造は、気温の高い夏期をさけ、10月から翌年の6月までの9カ月間とする。
 - ・原料倉庫と熟成庫は、共同利用施設に併設の施設を利用するものとする。
- (4) 販売単価…税込650円/900g入
- (5) その他
 - ・当グループは、完熟味噌の製造販売のみの営業とする。

2 作業工程

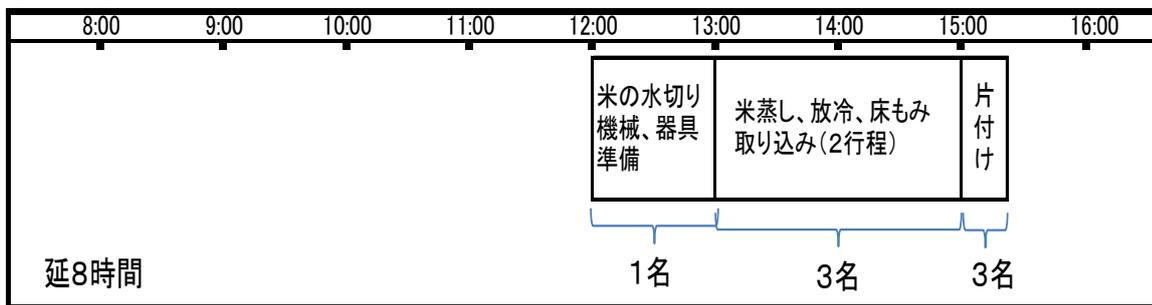
	こうじ製造	煮豆製造及び味噌仕込み
1日目	○→○→○ 米 洗 浸 計 淨 漬 量	
準備する器具等	計量器、杓、桶(バケツ)、洗米機	
2日目	○→○→○→○→○→○ 水 蒸 引 放 床 取 切 し き 冷 も り み 込 み 込 み	
準備する器具等	ざる、桶、蒸し器、ボイラー、杓、作業台、床もみ布、計量器、温度計、発酵器	
3日目	○ 手 入 れ	○→○→○ 大豆 洗 浸 計量 淨 漬 量
準備する器具等		計量器、桶、杓、洗米機
4日目	○→○ 出 塩 糶 切	○→○→○→○→○→○ 水 加 放 糶 ミ 桶 切 圧 冷 混 ミン 仕 煮 煮 合 チ 込
準備する器具等	計量器、たらい機、桶	ざる、豆蒸器、木しゃもじ、たらい、ミンチ杓、漬物用紙、ビニール紐、重石

3 作業時間及び労働人数

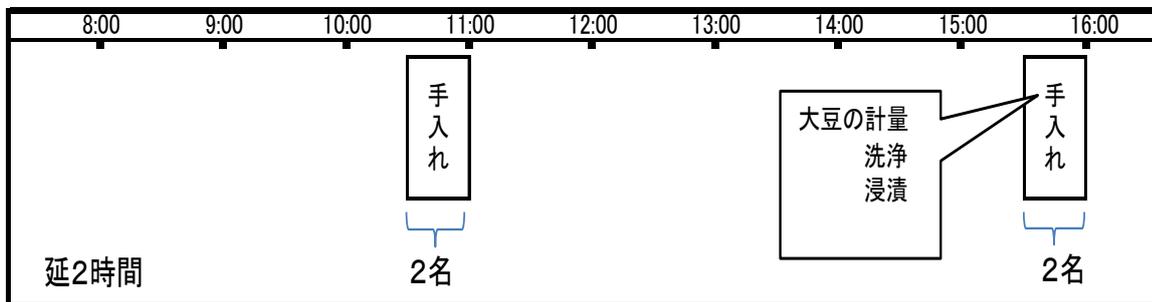
【1日目】



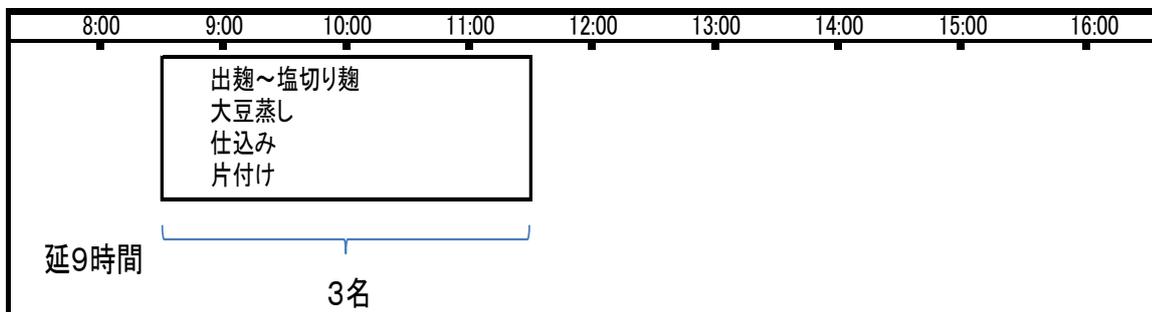
【2日目】



【3日目】



【4日目】



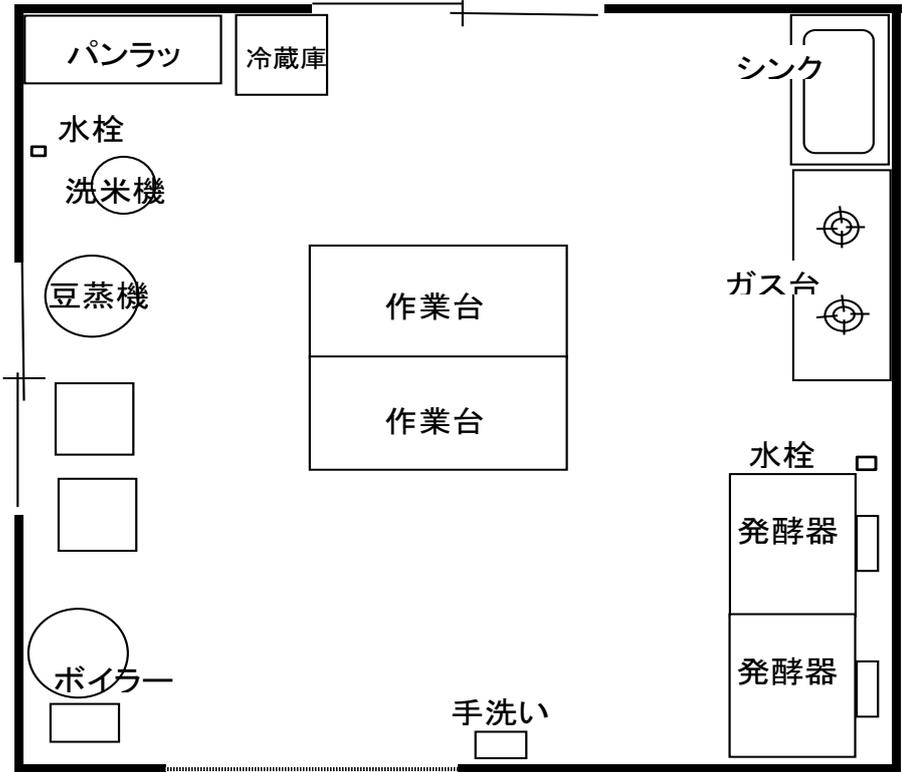
【パック詰め】

1回4時間:労働人数2人 延8時間

【配達】

1回2時間:労働人数1人 延2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	4,160,000	生産量5,760kg @650円(税込)×6,400パック販売	
	副産物価額	0		
	計(A)	4,160,000		
総原価	製造原価	原材料費	662,400	1工程あたり @9,200円(米6,000円/30kg、大豆1,500円/10kg、食塩1,200円/8kg、糶菌500円/米30kg分)×72工程
		包装資材費	256,000	(ラベル@15円+容器包装@25円)×6,400パック
		光熱費	0	公共施設利用であるため0円
		水道費	0	公共施設利用であるため0円
		建物等修繕費	0	公共施設利用であるため0円
		雇用労賃	575,640	2工程あたり製造時間延べ21時間×@738×36、パック詰め8時間×@738×24
		減価償却費	0	公共施設利用であるため0円
		備品・消耗品費	192,455	別表1、2のとおり
		加工施設利用費	302,400	1工程@4,200円×72工程
		小計(B)	1,988,895	
	販売・一般管理費	出荷資材費	0	
		販売諸費	870,880	販売手数料:売上の20%(4,160,000×0.2)+配達経費(労務費2時間×@738円×24)+ガソリン代(@144円×24回)
		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	0	
		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	2,000	食品営業賠償共済
		営業許可申請関連費	3,287	営業許可申請手数料(17,600円/6年=2,567円)、食品衛生責任者講習会費(3,600円/5年=720円)など
		小計(C)	877,917	
	総原価合計(D)=(B)+(C)		2,866,812	
家族労働費見積額(時間×1,300円)(E)				
利益=(A)-(D)-(E)		1,293,188		

6 関連設備(加工施設の減価償却資産及び備品であるため経費計上せず)

機械・器具等

器具名	能力・構造	単価	備考
発酵器	HK-30	1,400,000	2器×@700,000
蒸し器・台	蒸気量~35kg	660,000	セラベーター付き蒸し台、木製せいろ:2.5升×8、竹ス、蓋付き、ステンレス製 @330,000円×2器
洗米機	PR-15	86,000	
豆蒸器		850,000	
ミンチ機	GM-D	230,000	
アルミタライ	直径600×H200	26,000	4個
作業台	1500×750×800	132,000	2台×@66,000
冷蔵庫	90リットル	23,800	
パンラック	1,200×450×1,800	18,000	
一槽シンク	900×600×800	85,000	
ガス台	1500×600×650	54,000	
2連バーナー		34,000	2器×@17,000
合計		3,598,800	

備品(別紙1)

器具名	能力・構造	単価	数量	合計金額	耐用年数	年当たり費用
重石	10kg	1,480	150 個	222,000	10	22,200
重石	20kg	2,950	42 個	123,900	10	12,390
台秤	アナログ50kg	26,000	1 台	26,000	10	2,600
計量器	デジタル0.1g~3kg	5,400	1 個	5,400	10	540
木じゃくし	36cm長さ	800	3 個	2,400	10	240
タオル掛け	乾燥用	4,600	1 個	4,600	10	460
桶	40リットル入り	1,180	192 個	226,560	5	45,312
落とし蓋	直径35.5cm(底)	500	192 個	96,000	5	19,200
床もみ布	90cm幅	10,000	1 枚	10,000	5	2,000
ポリバケツ	30リットル	800	5 個	4,000	5	800
柄杓	アルミ製	980	1 個	980	5	196
ざる	ステンレス亀ざる	2,180	5 個	10,900	5	2,180
ホースリール	ステンレス製、ホース付き	14,500	1 個	14,500	5	2,900
温度計	100度計	800	1 個	800	3	267
蒸し布	3~5升用	300	10 枚	3,000	2	1,500
豆蒸し用袋		8,300	1 枚	8,300	2	4,150
タオル	もめん生地	300	20 枚	6,000	2	3,000
作業着	上着、長袖	2,600	4 着	10,400	2	5,200
帽子	帽子タイプ	1,300	4 着	5,200	2	2,600
軍手	12双	500	1 組	500	2	250
ゴム長靴	白、耐油性	2,000	4 足	8,000	2	4,000
合計				789,440		131,985

消耗品(別紙2)

器具名	能力・構造	単価	数量	合計金額	耐用年数	年当たり費用
漬物用袋	40リットル用、2枚入	170	96 袋	16,320	1	16,320
味噌桶保存時カバー用袋	10枚入	300	20 袋	6,000	1	6,000
ビニール紐	平テープ(5mm×400m)	400	1 巻	400	1	400
たわし	亀の子たわし	150	2 個	300	1	300
不織布キャップ	使い捨て 100枚入	1,500	9 箱	13,500	1	13,500
洗剤	洗剤	150	2 個	300	1	300
手指用消毒液	1L	2,000	1 個	2,000	1	2,000
マスク	50枚入り	350	24 個	8,400	1	8,400
ペーパータオル	200枚入り	150	15 個	2,250	1	2,250
機械・器具殺菌用アルコール	1L	800	1 個	800	1	800
手袋	使い捨て、薄手、ゴム製、100枚	850	12 個	10,200	1	10,200
合計				60,470		60,470

備品・消耗 192,455