

加工品目：もち(大規模・平餅)

1 前提

- (1) 必要となる営業許可：なし
- (2) 2～5月は、米45kgを12臼に分けて加工、製品個数1,050で、10個入り105袋を週2回、期間中34日製造する。6～10月：米30kg(8臼、70袋)を週1回、期間中28日の製造。10月下旬～12月は、米55kg(16臼、140袋)毎日加工(期間中70日)するが、この期間中は、よもぎ餅と栃餅をそれぞれ25%ずつ作り、年末ギフト商品としての販売も行う。
- (3) 原料米約6.2t、冷凍よもぎ112kg、アク合わせ済みの栃210kgの保管・貯蔵については、ここで想定していない。
- (3) 作業者は、3人とする。ただし、フル操業時期の休日等を考えて5人の構成員は必要である。3人の労働時間は2～5月は1回当たり実労働17.5時間、6～10月は16時間、忙繁期は23時間と想定した。
- (4) 燃料は、プロパンガスとする。

2 作業工程

前日	○ → ○ → ○ 計 量 米 浸 量 洗 漬 い
準備する器具等	計量器・桶・バケツ・ネット
製造日	○ → ○ → ○ → ○ ○ → ○ → ○ → ○ 米 器 米 餅 餅 放 包 出 水 具 米 餅 餅 冷 装 荷 切 準 蒸 搗 切 り 備 き り
準備する器具等	ザル・蒸し器・餅つき機・餅切り機・秤・番重・シーラー・ハンドラベラー

3 作業時間

【2～5月】

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	
水切り 蒸し 餅搗切			包装・準備		出荷・配送				
水切り 蒸し 餅搗切						(＋前日米洗1h)			
セット	水切り 蒸し 餅搗切		清掃		延17.5時間				

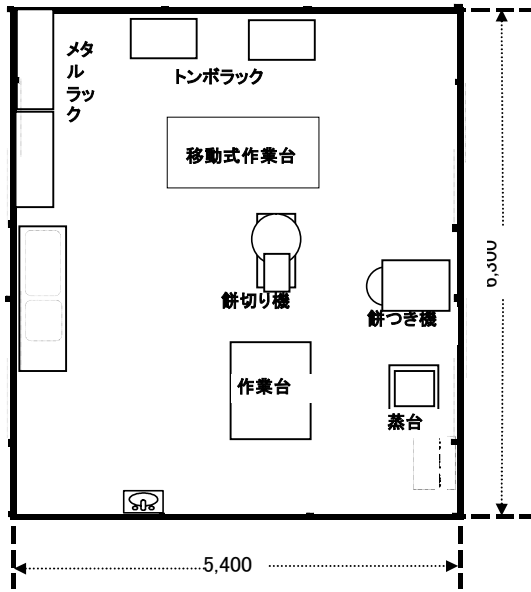
【6～10月中旬】

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
水切り 蒸し 餅搗切			包装・準備		出荷・配送 (＋前日米洗1h)			
セット	水切り 蒸し 餅搗切		清掃		延16時間			

【10月下旬～12月】

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
水切り 蒸し 餅搗切					包装・出荷準備		出荷・配送	
水切り 蒸し 餅搗切						米洗い (冬季連続加工時)		
セット	水切り 蒸し 餅搗切				清掃		延23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	主要物代金	11,711,000	白700円/袋 × 10,430袋 よもぎ800円/袋 × 2,450袋 栃1,000円/袋 × 2,450袋	
	副産物代金	0		
	計(A)	11,711,000		
総費用	変動費	原料費	3,424,400	米420円/kg よもぎ400円/400g 栃2,500円/750g
		諸材料費	643,236	印刷袋@30 × 15,400 脱酸素剤6.3 × 15,400 その他は別表2-2のとおり
		光熱費	400,000	ガス: 200,000円、電気代200,000円
		水道料金	100,000	上下水道料金
		建物等修繕費	222,660	建物価格1% + 加工機器価格4%
		営業申請料	0	
		労務費	3,448,900	@1,300 × 17.5h × 34回 @1,300 × 16h × 28回 @1,300 × 23h × 70回
	小計(B)	8,239,196		
固定費	減価償却費	694,750	別表1のとおり	
	消耗品費	52,316	別表2-1のとおり	
	支払利息	0		
	支払保険料	8,248	営業賠償共済2,000円、火災保険料(建物0.082%)	
	研修費	100,000		
小計(C)	855,314			
製造原価(D)=(B)+(C)		9,094,510		
販売・管理費	出荷資材	148,000	ラベラー台紙 3,000 × 16巻 ギフト用箱@200 × 500	
	出荷経費	2,092,650	販売手数料売上げの15% ガソリン代@500/回 × 132回 ギフト運賃@540 × 500	
	諸税負担金			
	販売管理費	200,000	広告宣伝費120,000 通信料60,000 記帳手当30,000	
小計(E)	2,440,650			
費用合計(F)=(D)+(E)		11,535,160		
利益=(A)-(F)		175,840		

6 関連設備

(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
餅つき機		1	1,600,000	1,600,000	10	160,000
餅切り機		1	750,000	750,000	10	75,000
ガス台	1200×600×350/300	1	54,000	54,000	10	5,400
蒸し台	630×750 ガス直火	1	138,000	138,000	10	13,800
セロヘータ・パッキン		1	86,000	86,000	5	17,200
セイロ	木製39cm角 3升用 5段	1	53,000	53,000	10	5,300
トンボラック	900×540×1,565 26枚差し	2	130,000	260,000	10	26,000
スチールラック	1,200×400×1,500 5段	2	18,000	36,000	10	3,600
二槽シンク	1800×600×800	1	125,000	125,000	10	12,500
ガス湯沸かし器		1	80,000	80,000	10	8,000
移動式作業台	1,800×900×800	1	120,000	120,000	10	12,000
移動式作業台	1,200×900×800	1	80,000	80,000	10	8,000
台秤	50kg	1	25,000	25,000	5	5,000
脱気シーラー		1	160,000	160,000	10	16,000
冷凍庫	材料保管用	1	94,500	94,500	10	9,450
合計				3,661,500		377,250
建物	木造平屋建て34㎡ @180千円/㎡ 設備費・機器据え付け料 1,500千円	1	7,620,000	7,620,000	24	317,500

消耗品(別表2-1)

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
ステンレスざる		10	2,380	23,800	5	4,760
番重		50	780	39,000	5	7,800
計量器	デジタル 1kg	1	1,280	1,280	5	256
ステンボール	直径20cm	8	580	4,640	5	928
ステンザル	直径20cm	4	680	2,720	5	544
点火ライター		2	310	620	1	620
作業着	上着・長袖	10	2,200	22,000	2	11,000
帽子		10	1,300	13,000	2	6,500
たわし		10	128	1,280	1	1,280
ポリ桶	40リットル	10	980	9,800	2	4,900
ネット	米浸漬用	20	40	800	1	800
ハンドラベラー	賞味期限の欄外表示用	1	15,000	15,000	5	3,000
バケツ	15リットル	6	500	3,000	2	1,500
出荷用コンテナ		15	980	14,700	3	4,900
合計				155,168		52,316

消耗品(別表2-2)変動費的消耗品

手袋	使い捨て(100枚入)	6	698	4,188	1	4,188
中手袋(綿)	10双入	2	538	1,076	1	1,076
マスク	100枚	4	798	3,192	1	3,192
離型油	250g	800	30	24,000	1	24,000
洗剤		2	150	300	1	300
殺菌アルコール	5リットル	1	5,600	5,600	1	5,600
キッチンペーパー	厚 2ロール入	20	298	5,960	1	5,960
合計				44,316		44,316