

加工品目：トマトケチャップ

1 前提

- (1) 必要となる営業許可：ソース類製造業
- (2) 経営試算は1工程で記述する。実際の作業は、実態に合わせて1日2工程製造する。
- (3) 1工程は原料の生トマト100Kg分とする。
- (4) 作業期間は7～8月の2ヶ月間に週1回行い、年間加工量は16工程とする。
- (5) 使用するトマトは、生産者が栽培したものを買い上げるものとする。
- (6) 加工施設については、共同利用施設とし町の条例等で定められた使用料を支払う。
(この例では、ピューレ1kg当たり@85円)
- (7) 加工グループ員の構成員は、7名程度とする。
- (8) グループでは主要5品目を製造しており、総売上金額におけるトマトケチャップの占める割合は、10%とする。

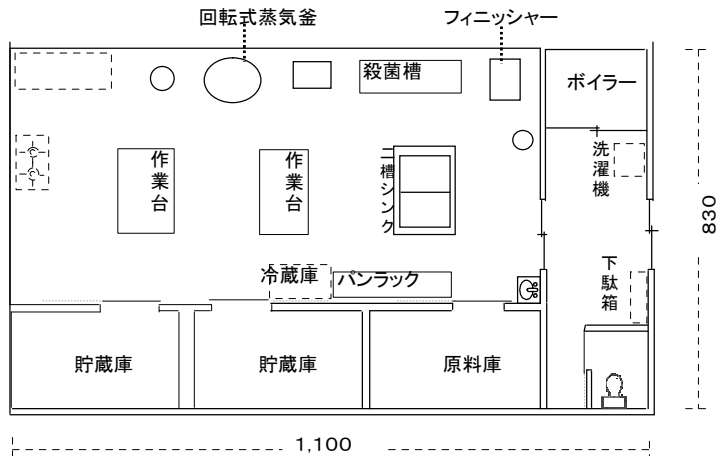
2 作業工程

製造日	○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○ → ○
	材料の仕分 → 洗浄 → 計量 → 加熱 → 裏ごし → ピューレ計量 → 煮詰め → 瓶詰め → 脱気・殺菌 → 放冷 (注: 洗浄は下処理、ピューレ計量は香辛野菜の洗浄・切断、瓶詰めは瓶の洗浄・殺菌)
準備する器具等	回転式蒸気鍋 フィニッシャー 回転式蒸気鍋 殺菌槽 フードプロセッサ
出荷作業日	○賞味期限記入 → ○シール貼り → ○出荷

3 作業時間

		8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
		材料 洗浄 計量 の 仕 分	加熱	裏 ご し	量 ピュー レ 計	煮 詰 め	瓶 詰 め	脱 気 ・ 殺 菌	箱 詰 め	
				香辛野菜の 洗浄・切断(2 回分)		瓶の洗 浄・殺菌 (2回分)				
							煮 詰 め	瓶 詰 め	脱 気 ・ 殺 菌	箱 詰 め
								瓶の洗 浄・殺菌 (2回分)	片付け	

4 配置図



5 経営試算

(単位:円)

区分	科目	金額	備考	
粗収益	主産物価格	54,000	1工程分 生産量90本(450ml入り) 単価600円/本(税抜き)	
	副産物価格	0		
	計(A)	54,000		
総費用	変動費	原料費	18,000	トマト15,000 (@150円/kg × 100kg) 調味料等 3,000円
		諸材料費	7,758	1本当たり@86.2円 × 90本 内訳: 瓶(@55円)、蓋(@15円)、ラベル(@6円)、 表示シール(@4.2円)、キャップシール(@6円)
		利用料	7,565	ピュール89kg × @85円 / 1kg当たり
		許可申請料	183	申請料金17600円/6年 ÷ 16工程
		水道光熱費	—	利用料に含める
		建物等修繕費	—	利用料に含める
		労務費	9,800	1日2工程で、4人 × 7時間 × 700円 = 19,600円 従って1工程では、19,600円 ÷ 2 = 9,800円となる。 (加工作業、ラベル貼り含む)
		小計(B)	43,306	
	固定費	減価償却費	—	利用料に含める
		消耗品費	—	利用料に含める
		支払利息	—	利用料に含める
		支払保険料	18	食品営業賠償共済1,400円 / 主要5品目 ÷ 16工程
		小計(C)	18	
	製造原価(D) = (B) + (C)	43,324		
販売・管理費	出荷資材	0	段ボール等、びんの入っていた物を活用する。	
	出荷経費	9,016	運転手謝礼 700円 × 1h = 700円 ガソリン代 @144円 × 1.5ℓ = 216円 販売手数料15% @90円 × 90本 = 8,100円	
	諸税負担金	22	食品衛生協会加入費(年会費)3,500円 × 10% ÷ 16工程	
	販売管理費	375	役員手当3万円 / 年 × 2人 × 10% ÷ 16工程	
	小計(E)	9,413		
	費用合計(F) = (D) + (E)	52,737		
	利益 = (A) - (F)	1,263		

6 関連設備

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	耐用年数	年償却額
蒸気ボイラー式	油焚き、100kg/時間	1	1,107,000	1,107,000	10	110,700
フィニッシャー	三相200V、300kg/時間	1	1,150,000	1,150,000	10	115,000
回転式蒸気釜	容量90ℓ	1	660,000	660,000	10	66,000
殺菌槽		1	350,000	350,000	10	35,000
フードプロセッサ	容量2ℓ	1	76,000	76,000	10	7,600
水切付二槽シンク	1800×600×800	1	125,000	125,000	10	12,500
作業台	1800×900×800	1	97,000	97,000	10	9,700
パンラック	1200×600×1800	1	57,000	57,000	10	5,700
台秤	50kg	1	80,000	80,000	10	8,000
L型運搬車		1	17,000	17,000	10	1,700
合計				3,719,000		371,900

消耗品

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
糖度計	デジタル、0～53%	1	23,000	23,000	10	
ハンドヒーター	広口用 内径87mm	1	23,900	23,900	10	
ステンレスざる	50cm	5	6,300	31,500	10	
ステンレスボール	30cm	3	1,480	4,440	10	
ステンレスバケツ	15ℓ	5	6,020	30,100	10	
木じゃくし	大	1	4,000	4,000		
網じゃくし		1	500	500		
計量器	2kg、デジタル	1	4,500	4,500	10	
計量カップ	ステンレス、1ℓ	1	2,300	2,300	10	
計量カップ	200ml	1	600	600	10	
じょうご	広口	2	700	1,400		
合計				126,240		