

加工品目：米粉加工品（菓子類）

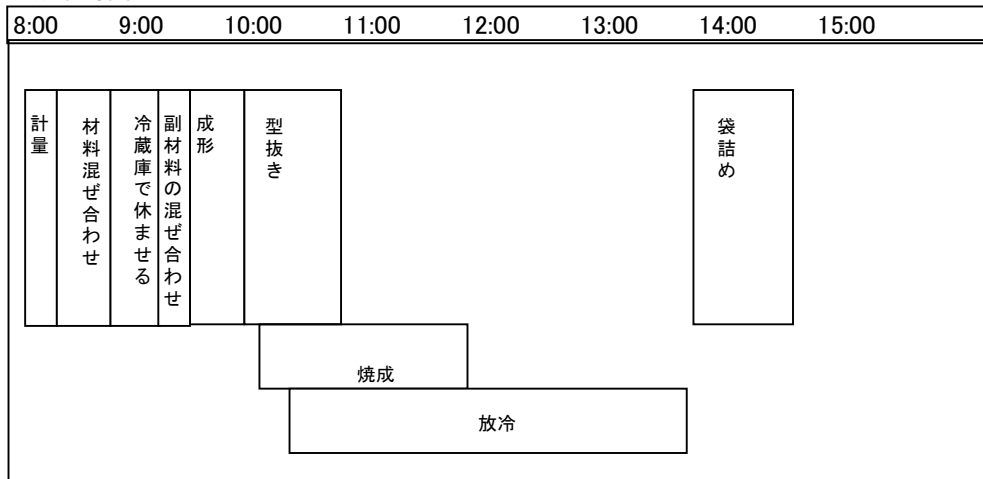
1 前提

- (1) 必要となる営業許可：菓子製造業
- (2) 加工は週2回、年間100回の稼働とする。
- (3) 作業は2人で行い、天板1皿分は製品20袋(60g入り)とし、1日に4皿分製造するものとする。
- (4) 経営試算は1日分を1工程として記述する。
- (5) 加工施設については、個人の施設とする。

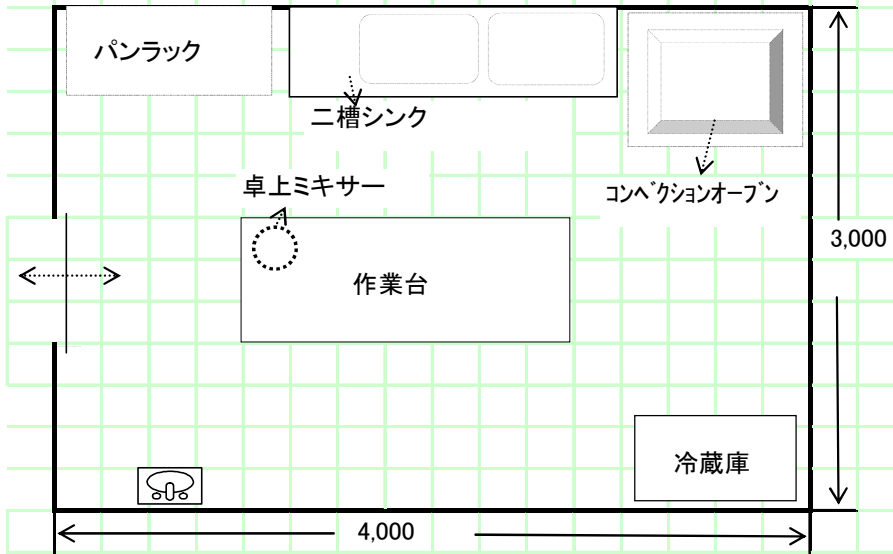
2 作業工程

製造日	○計量 → ○ミキサーで材料を練る → ○冷蔵庫で休ませる → ○副材料の混ぜ合わせ → ○成型 → ○型抜き → ○焼成 → ○放冷 → ○袋詰め
準備する器具等	計量器 ボール ミキサー ボール へら ラップ 麺棒 型 クッキングペーパー 天板 オーブン
出荷作業日	○賞味期限記入 → ○シール貼り → ○出荷

3 作業時間



4 配置図



5 経営試算

(単位:円)

区分	科目	金額	備考	
粗収益	主産物価格	16,000	生産量: 80袋(4皿×20袋) 単価 200円/1袋	
	副産物価格	0		
	計(A)	16,000		
総費用	変動費	原料費	1,346 原材料336.38円×4皿	
		諸材料費	343 (袋@1.77円、モール@0.7円、シリカゲル@1.3円)×80袋分=301.6 (手袋@25.6円、マスク@16円)=41.6	
		許可申請料	26 申請料金 15,400円/6年/100回	
		水道光熱費	362 電気17kw×@27.33円、上下水道32,130円/12ヶ月/8回	
		建物等修繕費	227 (建物価格1%+加工機器4%)/100回	
		労務費	7,000 700円×4.5h×2人= 6300(加工作业) 700円×1h×1人= 700(ラベル貼り等)	
		小計(B)	9,304	
	固定費	減価償却費	1,676 別表1	
		消耗品費	49 消耗品(別表2)	
		支払利息	0	
		支払保険料	29 食品営業賠償共済、火災保険料0.082%	
	小計(C)	1,754		
	製造原価(D)=(B)+(C)		11,058	
	販売・管理費	出荷資材	456 シール(表)@2.7円、シール(裏)@2円、シール(直売所)@1円 (80袋分)	
		出荷経費	4,016 700円×2h=1400 ガソリン代@144×1.5リットル=216 販売手数料15% =2400円(@30円×80袋)	
諸税負担金		34 食品衛生協会加入費(20,250円/6年/100回)		
小計(E)		4,506		
費用合計(F)=(D)+(E)		15,564		
利益=(A)-(F)		436		

6 関連設備
(別表1)

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	耐用年数	年償却額
コンベクションオーブ	200V、架台付	1	420,000	420,000	10	42,000
卓上ミキサー	100V、容量7ℓ	1	112,000	112,000	10	11,200
冷蔵庫		1	100,000	100,000	10	10,000
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
合計			911,000	911,000		91,100

建物	木造 12㎡×@153千円		1,836,000	1,836,000	24	76,500
----	---------------	--	-----------	-----------	----	--------

消耗品(別表2)

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
ステンレスボール	21cm	2	650	1,300	10	130
まな板	600×300×20	3	5,000	15,000	5	3,000
包丁		2	2,500	5,000	5	1,000
計量カップ	200cc	1	420	420	8	53
計量器	1Kg	1	4,253	4,253	10	425
めん棒		2	630	1,260	10	126
ゴムべら		1	273	273	5	55
クッキー型		4	103	412	5	82
合計				27,918		4,871

