



「若手・女性リーダー応援プログラム助成事業」
「商店街起業・承継支援事業」

申請書書式「7. 損益計画」の書き方について

令和6年4月

(公財)東京都中小企業振興公社 企画管理部 助成課

1. 損益計画について

- 事業の実施にあたり、**損益計画を事前に検討・作成することは大切なことです。**
- 事業を実施した場合の**売上・利益額の見込を算出すること**は、**経営を始めるうえで基本**となります。
- 本助成事業では申請の際に右図を提出して頂くこととなります。
(右上欄に⑦と記載されている書式です)。
- 本助成事業の申請にあたり、この「損益計画」とは別に、3年度分の「月別資金繰り表」も提出頂きますが、以下のとおり作成の目的が異なります。
 - 「損益計画」：事業における**売上・利益**の計画
 - 「資金繰り表」：**資金（お金）**の出入りの計画
- 次ページから、「損益計画」（書式⑦）の項目の順に従って説明します。

7. 損益計画			
損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。			
助成対象事業開始後の損益計画表 (単位: 千円)			
	1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
売上高・・・①			
売上原価・・・②			
販 管 費	給与・人件費		
	家賃		
	支払利息		
	その他		
	合計・・・③		
営業利益 ①－②－③			
従業員数	人 (うちパート・アルバイト 人)	人 (うちパート・アルバイト 人)	人 (うちパート・アルバイト 人)
積算根拠	【売上高】	【売上高】	【売上高】
・売上高 ・売上原価・経費 等について記入し てください ※飲食店は席数や 回転数、その他の 業種(小売・サービ ス業等)は1日想定 来店数を踏まえて 記入	【売上原価・経費】	【売上原価・経費】	【売上原価・経費】

2-1. 売上高の算出について

1か月の売上高（図中の①）は次のように計算します。

$$\text{1カ月の売上高} = (1)\text{1日の売上高} \times (2)\text{営業日数}$$

(1) 1日の売上高

業種によって算出方法は異なるため、例を紹介します。

例：

- 物販店（小売等）の場合 = 商品単価 × 個数
- 飲食店・サービス業の場合 = 客単価 × 客数あるいは客単価 × 席数 × 回転数

(2) 営業日数

1か月の日数を30日として、うち休業日を4日(週1日)とすれば、営業日数は26日となります。土日の売上が平日と異なる場合は1か月を4週として土日の合計を8日として考えましょう。

留意事項

- ・ 季節で売上が大きく変動することが想定される場合、年間の平均額を記載してください。

7. 損益計画

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位:千円)

		1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
売上高・・・①				
売上原価・・・②				
販 管 費	給与・人件費			
	家賃			
	支払利息			
	その他			
合計・・・③				
営業利益 ① - ② - ③				

2-2. 売上高の算出について(事例)

事例：商店街で開業するイタリアンレストラン

- ・ 座席数：16席 ・ 顧客単価：4,000円
- ・ 座席の回転数：平日0.8回、土日：1.0回
- ・ 毎週月曜日定休日（ランチ営業は実施しない）

○ 1か月の平日の売上

$$4,000円 \times 16席 \times 0.8回転 \times 18日 = 921,600円(A)$$

○ 1か月の土日の売上

$$4,000円 \times 16席 \times 1.0回転 \times 8日 = 512,000円(B)$$

$$\underline{1か月の総売上 ((A) + (B))} = \underline{1,433,600円}$$

○ 同様に、2年目、3年目の月平均を計算

・ 2年目は顧客単価4,200円、平日0.9回転、休日1.2回転と仮定 ⇒ 1,733,760円

・ 3年目は顧客単価4,400円、平日1.0回転、休日1.5回転と仮定 ⇒ 2,112,000円

7. 損益計画

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位：千円)

		1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
売上高・・・①		1,433	1,733	2,112
売上原価・・・②				
販 管 費	給与・人件費			
	家賃			
	支払利息			
	その他			
合計・・・③		1,433	1,733	2,112
営業利益 ① - ② - ③				

3-1. 売上原価の算出について

「売上原価」(図中の②)とは、次のようなもののことです：

- ・ 商品を製造(サービスを提供)するのにかけた金額
(原材料だけでなく、容器・袋・廃棄ロス・外注加工費も含まれます)
- ・ 販売する商品を仕入れた金額
- ・ 外注費・委託費など

例：

- * 飲食店であれば、食材や容器・包装用の袋代等
- * 理容店であれば、シャンプー等の購入費等
- * 物販店であれば、商品の仕入代金等

7. 損益計画

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位:千円)

		1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
売上高・・・①		1,433	1,733	2,112
売上原価・・・②				
販 管 費	給与・人件費			
	家賃			
	支払利息			
	その他			
合計・・・③		1,433	1,733	2,112
営業利益 ① - ② - ③				

正確な金額を算出するのが困難な場合は、次ページを参考にしてください。

留意事項

- ・ 売上原価を正確に算出するのは難しいことが多いため、一般的に業界の指標を用いて計算されます。

3-2. 売上原価の算出について

売上原価の算出方法は以下のとおりです。

売上原価 = 売上高 × 売上原価率

または

売上原価 = 売上高 × (100% - 売上高総利益率)

- * 「売上原価率」とは、
売上高に占める売上原価の割合です。
- * 「売上高総利益率」とは、
売上高に占める売上高総利益の割合です。
売上高 - 売上原価 = 売上高総利益です。
- * 仮に売上原価率が35%の場合、売上高総利益率は65%となります。

留意事項

- ・ 上記以外にも公的機関、金融機関、民間会社が、業界の売上原価率・売上高総利益率に関する資料を作成し、公表しています（インターネットで検索できます）。
- ・ ご自身・自社の事業内容に合った指標を使用して、売上原価を算出してください。

【売上原価率の目安】

居酒屋: 32%	カフェ: 27%
焼肉店: 39%	イタリア料理店: 35%
雑貨店: 55%	古着屋: 20%
花屋: 59%	理容院: 4%
エステサロン: 28%	ペット美容院: 25%

業種別開業ガイドJ-Net21 [中小企業ビジネス支援サイト] をもとに作成

3-3. 売上原価の算出について(事例)

売上高同様に、**イタリアンレストランの事例で、売上原価の算出方法**を紹介します。

- ・ イタリアンレストランの主な仕入では、肉・魚・野菜・小麦粉・調味料等があります。
- ・ ここでは、前ページの「**イタリア料理店**」の**売上原価率35%**をもとに算出します。
- ・ 各年度の**売上高** (図中の①) に**35%**を掛けて**売上原価** (図中の②) を算出します。
- ・ 1年目は **売上高1,433千円** × **35%** = **501千円** となります。
- ・ 2・3年目も同様に算出すると各 **606千円**、**739千円** となります。

7. 損益計画 ⑦

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位:千円)

		1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
	売上高・・・①	1,433	1,733	2,112
	売上原価・・・②	501	606	739
販 管 費	給与・人件費			
	家賃			
	支払利息			
	その他			
	合計・・・③			
	営業利益 ① - ② - ③			

4-1. 販管費の記載について

給与・人件費

- ・ 正社員の場合は月給の金額
- ・ パート社員・アルバイトは時給×勤務時間

家賃

- ・ 家賃(税込み金額)を記載してください。

支払利息

- ・ 金融機関等からの借入利息を記載してください。
- * 元本返済金額はこの欄への記載は不要です

その他

- ・ その他に経常的に経費として計上する費用があれば記載してください。

7. 損益計画

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位:千円)

	1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)
売上高・・・①	1,433	1,733	2,112
売上原価・・・②	501	606	739
販管費	給与・人件費		
	家賃		
	支払利息		
	その他		
合計・・・③			
営業利益 ① - ② - ③			
従業員数	人 (うちパート・アルバイト 人)	人 (うちパート・アルバイト 人)	人 (うちパート・アルバイト 人)

次ページで事例を紹介します

4-2. 販管費の記載について(事例)

給与・人件費について(仮定)

- ・1年目の月給は代表者225千円、正社員180千円とします。(年度毎に増額させる見込み)
- ・アルバイト1人の人件費は、
時給1,200円×勤務時間(週16時間)×4週 = 77千円とします。

家賃(仮定)

- ・家賃(税込)で210千円とします。

支払利息(仮定)

- ・月額20千円とします。

その他(仮定)

- ・水道光熱費・宣伝広告費・雑費・法定福利費他です。

イタリアンレストランの事例

7. 損益計画

損益計画表及びその積算根拠等について記入してください。

助成対象事業開始後の損益計画表

(単位:千円)

	1年目(月平均)	2年目(月平均)	3年目(月平均)	
売上高・・・①	1,433	1,733	2,112	
売上原価・・・②	501	606	739	
販管費	給与・人件費	482	580	700
	家賃	210	210	210
	支払利息	20	20	20
	その他	189	206	226
合計・・・③	901	1,016	1,156	
営業利益 ① - ② - ③	31	111	217	
従業員数	3人 (うちパート・アルバイト 1人)	3人 (うちパート・アルバイト 1人)	3人 (うちパート・アルバイト 1人)	

5. 算出根拠について(事例)

- 前ページまでで検討した売上高・売上原価・販売費の算出根拠は損益計画の下段部分（「積算根拠」の欄）に記載してください。

留意事項

- 経営者には、
事業活動は前向きに、数字は細かく検討すること
が求められます。

積算根拠	【売上高】	【売上高】	【売上高】
・売上高 ・売上原価・経費等について記入してください ※飲食店は席数や回転数、その他の業種(小売・サービス業等)は1日想定来店数を踏まえて記入	【売上高】 <平日>4,000円×16席×0.8回転×18日=921,600円 <休日>4,000円×16席×1.0回転×8日=512,000円 <合計> 921,600円+512,000円 =1,433,600円	【売上高】 <平日>4,200円×16席×0.9回転×18日=1,088,640円 <休日>4,200円×16席×1.2回転×8日=645,120円 <合計> 1,088,640円+645,120円 =1,733,760円	【売上高】 <平日>4,400円×16席×1.0回転×18日=1,267,200円 <休日>4,400円×16席×1.5回転×8日=844,800円 <合計> 1,267,200円+844,800円 =2,112,000円
	【売上原価・経費】 ・売上原価率を飲食店業界の目安である35%と想定して算出 $1,433,600円 \times 35\% = 501,760円$	【売上原価・経費】 ・売上原価率を飲食店業界の目安である35%と想定して算出 $1,733,760円 \times 35\% = 606,816円$	【売上原価・経費】 ・売上原価率を飲食店業界の目安である35%と想定して算出 $2,112,000円 \times 35\% = 739,200円$
	・販管費 ①給与・人件費482,000円 代表者(月給225,000円) 従業員(月給180,000円) アルバイト(週16時間77,000円) ②家賃210,000円 ③支払利息20,000円 ④その他(光熱費・広告費等)189,000円 ①+②+③+④=901,000円	・販管費 ①給与・人件費580,000円 代表者(月給300,000円) 従業員(月給200,000円) アルバイト(週16時間80,000円) ②家賃210,000円 ③支払利息20,000円 ④その他(光熱費・広告費等)206,000円 ①+②+③+④=1,016,000円	・販管費 ①給与・人件費700,000円 代表者(月給400,000円) 従業員(月給220,000円) アルバイト(週16時間80,000円) ②家賃210,000円 ③支払利息20,000円 ④その他(光熱費・広告費等)226,000円 ①+②+③+④=1,156,000円