

創業計画書

（1）申請者の概要等

作成日 2026年4月1日

① 申請者

フリガナ 氏名	イセサキ タロウ	生年月日（年齢）	
	伊勢崎 太郎	1985年10月26日（39歳）	
連絡先 住所等	〒372-0031 群馬県伊勢崎市今泉町二丁目 410		
	電話 0270-24-5111	携帯 000-0000-0000	E-mail *****@isesaki.com
直前の 職業	<input type="checkbox"/> 会社役員 <input type="checkbox"/> 個人事業主 <input type="checkbox"/> 会社員 <input checked="" type="checkbox"/> 個人事業の従業員 <input type="checkbox"/> 公務員・団体職員 <input type="checkbox"/> 専業主婦・主夫 <input type="checkbox"/> パート・アルバイト <input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
事業経営 の経験	<input checked="" type="checkbox"/> 事業を経営したことがない <input type="checkbox"/> 事業を経営していたが、既にその事業を辞めている [年 月] └ 事業形態： <input type="checkbox"/> 個人事業 <input type="checkbox"/> 会社 <input type="checkbox"/> 企業組合・協業組合 <input type="checkbox"/> その他 事業内容：		
職歴	2005年4月	株式会社●●入社（イタリアンレストラン／横浜市）	
	2008年10月	イタリアへ料理留学。その後、ハワイのハンバーガーショップ勤務。	
	2013年12月	ダイニングバー「●●」（伊勢崎市今泉町）など勤務	
	年 月	現在	

② 実施形態

事業開始予定日	2026年10月頃創業予定	
創業形態	<input checked="" type="checkbox"/> 個人事業者（ <input type="checkbox"/> 数年後に法人成を検討中） <input type="checkbox"/> 会社（ <input type="checkbox"/> 株式会社 <input type="checkbox"/> 合名会社 <input type="checkbox"/> 合資会社 <input type="checkbox"/> 合同会社） <input type="checkbox"/> その他の法人	
該当の有無	<input type="checkbox"/> フランチャイズ <input type="checkbox"/> のれん分け <input type="checkbox"/> 事業承継	
事業所の形態	所有 <input type="checkbox"/> 自身が所有 <input checked="" type="checkbox"/> 賃貸 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	用途 <input checked="" type="checkbox"/> 事業専用 <input type="checkbox"/> 住宅併用 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
	状態 <input type="checkbox"/> 新築 <input type="checkbox"/> 改装 <input checked="" type="checkbox"/> 用途変更 <input type="checkbox"/> その他（ ）	
事業に必要な法令等に基づく資格又は許認可	資格又は許認可の名称	資格又は許認可の取得の成否
	食品衛生責任者	<input type="checkbox"/> 取得済み <input checked="" type="checkbox"/> 取得予定
	飲食店営業許可	<input type="checkbox"/> 取得済み <input checked="" type="checkbox"/> 取得予定
	防火対象物工事等計画届	<input type="checkbox"/> 取得済み <input checked="" type="checkbox"/> 取得予定
	防火対象物使用開始届	<input type="checkbox"/> 取得済み <input checked="" type="checkbox"/> 取得予定

(2) 創業する事業の内容 ※詳しく記載してください。枠を広げて複数ページになっても構いません。

① 創業の動機・きっかけ・将来の展望

イタリアで料理修行し、その後ハワイに渡ってハンバーガー主体のダイナー（大衆食堂）に勤務した。帰国し、地元でハンバーガーを提供する店を持ちたいと思っていたところ、実家近くの商店街の裏路地が住宅街に生まれ変わっており、そこで店舗に活用できるリノベーション可能な賃貸物件（元雑貨店）を見つけたため創業しようと思った。

② 創業する事業の知識・経験・人脈・熱意

伊勢崎市内で5年間、飲食店で勤務し、支店の運営を任されていたこともあるので、一通りの経営管理の経験がある。仕入れ等のルートは、過去の経験から目途が付いている。地元農業者の知り合いが多く、協力が得られそうなので、地域密着のメニューも考案していきたい。

③ 自己分析（自身と創業する事業が置かれている環境）

強み	弱み
機会	脅威

④ 創業する事業の具体的な内容

商号・屋号	シルクバーガーカフェ
事業形態	仲間・家族とくつろげる時間を提供し、女性も気軽にリピートできるバーガーカフェ
事業規模 (座席数等)	テーブル14席(4卓)、カウンター8席
事業所立地 (所在地の特徴)	中心市街地(商店街の裏路地で、古い家や商店が取り壊されて新しい住宅が建てられているエリア)
客層・利用形態	主婦・家族連れ、女子会、男女比3:7
取扱商品	ハンバーガー・サラダのプレート+ドリンク、ワッフル・パンケーキ、キッズメニュー、アルコール類(夜) ※料理注文のグループごとにポテトをサービス
客単価	1400円(900円~2000円)
従業員体制 (人数・配置等)	厨房2人+フロアスタッフ1人(アルバイト)
営業時間・曜日 (週の営業時間)	11:00~21:00、火・水曜定休、週50時間営業
特徴・長所	<p>①女性をターゲットにしたメニューをメインに展開。女性もたまにはボリュームのある肉系を食べたいが、注文するのが恥ずかしい人もいるので、メニュー名に「ヘルシー」「野菜たっぷり」といった言葉を付けてエクスキューズを提供し、注文の垣根を低くする。また、ハンバーガーの付け合わせはポテトが定番であるが、女性客はサイドメニューにサラダを追加することが多いので、当店ではポテトではなく、サラダとピクルスを同じ一つのプレートに乗せてセットとする。ポテトはサービスとして、グループごとに一皿でシェア提供する。結果として、バーガー+ポテト+サラダと内容は変わらないが、プレートは野菜が主となり、女性の目を引くものとなる。ポテトの「サービス」「シェア」という響き、お得感も、女性受けを狙ったもの。</p> <p>②競合店はバンズ・パテに重点を置くことが多いが、当店ではボリュームよりも繊細さを打ち出し、自家製ケチャップやオリジナルソースの種類に力を入れて差別化を図る。また、当店の特徴とする野菜は、季節や気候で内容・値段が大きく変動するところが短所だが、ハンバーガー・チーズバーガー等のグランドメニュー以外は、回転寿司店のように「季節替わり」「週替わり」「厳選素材の特別メニュー」等をうたって、入荷する材料でメニューを柔軟に変更し、食材を管理して長所とする。</p> <p>③客のプライベートな特別な日(誕生日・結婚記念日など)を狙った記念日プランを設定する。サプライズ演出などにも柔軟に相談にも応じ、記念写真や花束、メッセージ入りデザート、ドリンクサービスなどを提供する。</p>

⑤ 創業に係る資金計画 ※創業に必要な資金と調達方法を記載してください。 (単位:万円)

必要な資金		金額	調達方法	金額
設 備 資 金	[内訳]		自己資金	200万円
	店舗内外装・駐車場工事	300万円		
	エアコン・厨房機器	100万円		
	什器・備品	100万円	親族、友人からの借入金	100万円
その他(保証金等)	100万円			
運 転 資 金	[内訳]		金融機関からの借入金	300万円
	仕入れ	50万円		
	広告宣伝	30万円		
	その他(手数料・手数料等)	20万円	その他	100万円
必要な資金の合計額		700万円	調達資金の合計額	700万円

補助金交付申請相当額の手当方法 (単位:万円)

【金融機関等からの外部資金の調達見込み】 <input type="checkbox"/> 調達済み <input checked="" type="checkbox"/> 補助事業実施期間中に調達見込みがある <input type="checkbox"/> 将来的に調達見込みがある <input type="checkbox"/> その他 ()	方 法	金 額
	自己資金	
	金融機関等からの借入金	
	その他(父からの借り入れ)	100万円
	合 計	100万円

⑥ 事業スケジュール

年度	具体的な内容
2026年度	<p>創業年度（特に、創業までの行程を詳細に記載してください。）</p> <p>2026年 5月 補助金申請</p> <p>6月 SNS登録（準備段階から状況をアップする）</p> <p>7月 店舗リノベーション着工</p> <p>8月 メニュー考案、仕入れ先調整 店舗リノベーション完了・引き渡し</p> <p>9月 什器・備品搬入 アルバイト募集・採用</p> <p>10月 広告、チラシ配布、グルメサイト登録 スタッフトレーニング 開店（26日予定）</p> <p>12月 記念日プラン開始</p>
2027～29年度	<p>創業後3年間（売上・集客・雇用の増、販売促進などの計画を記載してください。）</p> <p>2027年春頃 テイクアウト用ランチBOX販売開始（サンドウィッチなど）</p> <p>2028年夏頃 地域のグルメイベント参加</p>

⑦ 売上・利益等の見通し（月平均）

	創業当初	軌道に乗った後 (2027年9月頃)	売上高・売上原価・経費の積算根拠	
売上高 (ア)	130万円	169万円	売上高 1400円×22席×2.0回転×21日÷130万円 原価率 約35%（業界平均） 人件費 従業員1人20万円、バイト1人15万円 その他 光熱水通信費、広告宣伝費など ※軌道に乗った後 回転率上昇・テイクアウト開始により売上1.3倍 混雑時バイト2人体制10万円増 その他経費5万円増	
売上原価 (イ)	45万円	59万円		
経費	人件費	35万円		45万円
	家賃	15万円		15万円
	その他	15万円		20万円
合計 (ウ)	65万円	80万円		
利益 (ア) - (イ) - (ウ)	20万円	30万円		

※個人事業の場合、人件費に事業主の分は含めません。