

## 創業融資 必勝法 虎の巻!

コロンブスのたまごだから提供できる実践ノウハウ!

資金調達のための強力な武器を伝授します!

# 飲食店専門 事業計画作成

## サポートパック

金融機関想定問答集&面接アドバイス付き

経営  
の  
基盤

事業計画作成は **金融機関からの借入** と **経営の羅針盤** として  
**絶対不可欠なもの**で絶対に失敗が許されないものです!

創業融資 必勝法 虎の巻!

経営  
の  
基盤

コロンプスのたまごだから提供できる実践ノウハウ!

資金調達のための強力な武器を伝授します!

## ● 飲食店専門 事業計画作成

### サポートパック

金融機関想定問答集&面接アドバイス付き

事業計画作成は **金融機関からの借入** と **経営の羅針盤** として  
**絶対不可欠なもの**で絶対に失敗が許されないものです!

フードビジネス専門のコロンプスのたまごだから提供できる**飲食店専門**の事業計画書と、**金融機関想定問答集**&金融機関との**面接アドバイス**が売りもののサポートプランです。

余裕ある資金調達を可能にするための緻密な資金計画+事業計画+申請時のアピールをトータルで提供する唯一の経営者待望のプランです!

私たちの事業計画書は、金融機関からの融資実行の**根拠資料**としての活用はもちろん、開業した後の**経営の羅針盤**としても活用することができます。

2

飲食店一筋！今までお世話になってきた飲食業界への恩返し気持ちを込めて  
今まで培ってきた繁盛・繁盛継続店を生み出します！  
唯一無二のスーパーノウハウを伝授します。成功への近道をとともに進みませんか！

## フードコンサルタント宇井 義行〔商標登録第5208461号〕プロフィール

実績日本一の飲食ビジネス総合コンサルタント

(指導実績3000店舗以上、著書35冊・海外翻訳本多数) | 株式会社コロンブスのたまご 創始者  
日本政策金融公庫「飲食店開業 勉強会」講師 (52地区61会場)



一般社団法人 日本フードアドバイザー協会 創設者・代表理事

学業のかたわら、18歳から飲食店で働き実践的な飲食業を学びました。26歳にてフードビジネスコンサルタントとして起業、全国の飲食店3000店舗以上を指導してきました。指導実績日本一のフードコンサルタントとして、数多くの難問を解決。開業成功の指導はもちろん不振店を繁盛店へと生まれ変わらせる手腕も業界屈指です。実践から成る具体的なコンサルティング手法は信頼も厚く、多くの飲食店経営者を魅了してきました。

2011年に、今までお世話になってきた飲食業界に対する恩返しをしたいという思いから、(株)コロンブスのたまごとは別に、一般社団法人 日本フードアドバイザー協会を設立して、420万人が働いているといわれる飲食業界から日本の活性化と食文化の発展を目指し活動しております。著書は35冊を数え、60万人以上の飲食店経営者、店長に飲食ビジネスの教科書として愛読されています。近年は、土業やフードアドバイザー(フードコンサルタント)希望者に対して指導方法の教育、活躍の場の提供と支援に力を注いでいます。

〔著書〕35冊(一部抜粋)

『初めての人の飲食店・こうすれば成功できる』『飲食店運営・経営のパーフェクトバイブル』『小さな飲食店・業種別大繁盛のコツ』『飲食店の店長&経営者これができなければ務まらない』『居抜き店舗経営の教科書』『飲食店経営 負けないための新常識』『フランチャイズの飲食店・こうすれば成功できる』『小さな飲食店で成功する法』『小さな飲食店・もっと儲かる77のヒント』ほか多数。中国語版、韓国語版など海外でも翻訳本多数。

飲食部門  
No.1  
ロングセラー



私たちは45年以上、飲食店経営者にお仕えしてきまして、飲食店経営成功者の共通点は勘や思い付きで経営をせず、店舗の運営管理や計数管理などの**管理経営**であることを確信しました。特に管理経営で絶対不可欠なのは資金管理です。

初めて飲食店経営を始めるに当たっての経営者の重要な仕事は資金管理の**資金計画**と**資金調達**です。その飲食ビジネス成功のため第一歩である資金管理＝資金計画・資金調達を具現化したのが、このプランです。飲食店指導実績日本一の先生が考え抜かれたプランですので、どうぞ安心してお任せください。

# 金融機関 融資決定のための重要なポイント

重要な要素① お店の売り・魅力を明確にする = お客様から支持される要素

そのためには・・・「**お店のコンセプト**」を整理することが重要です！

- ▶ **店舗力＝ビジネスモデル**が、**飲食ビジネス成功の70%**です。
- ▶ **ビジネスモデルに繁盛する要素**が備わっていないと、  
例えどんなに努力しても成功できません！

## 融資決定のポイント



5W2Hを基に、お店づくりのご要望を整理して、「お店のコンセプト」に具現化して見える化します。

「お店のコンセプト」に

**業態力＝お店の売り・魅力が備わっているか？**  
**他店との差別化がされているか？**

||

**繁盛する要素**



事業計画を作成する前段階で、初めに「**お店のコンセプト**」をまとめることから始めます。お店のコンセプトは、5W2Hに沿えば誰でも組み立てられますが、何も考えずに作成するとどこにでもあるようなありふれた店舗モデルになってしまいます。「**ビジネスモデルが飲食ビジネス成功の70%を占める**」、と言われるくらい重要ですから、お店のコンセプトに**業態力**・・・つまり、**お店の売り・魅力**を表現して、**他店との差別化**を図らなければなりません。まずは、経営者のお店づくりのお考え・ご要望をお伺いしてから、想定ターゲット層に支持される要素をプラスして私たちがコンセプトシートをまとめてご提案いたします。これを作成することで、**ビジネスとして成り立つ根拠**にもなり、融資決定の要素としての説得力が増します。

# 金融機関 融資決定のための重要なポイント



重要な要素② 「お店のコンセプト」に則したビジネスモデルの根拠を示す

そのためには・・・

飲食店経営に特化した「事業計画書」を準備することが重要です！



項目	数値	構成比
売上高	284,500	
原価対価	722,367	24.9%
粗利益 (粗利益率)	2,192,133	75.1%
人件費	785,000	26.0%
経費	690,250	21.8%
1) 水光料費	64,120	2.3%
ガス代	17,487	0.6%
電気代	26,146	1.0%
水道代	17,487	0.6%
2) 消耗品・備品費	32,000	1.1%
消耗品費	9,744	0.3%
備品費	9,744	0.3%
3) 販売促進費	267,956	8.9%
広告宣伝費	20,000	0.7%
販促品費	5,829	0.2%
販促品費	291,846	9.9%
4) 雑費	279,433	9.5%
雑費	20,432	0.7%
雑費	20,432	0.7%
公費	1,487	0.1%
研究開発費	17,487	0.6%
支払(保証料)	9,744	0.3%
車両費	0	0.0%
クリーニング費(ユニフォーム)	169,846	5.7%
備品費(器具・器具・器具)	145,729	4.9%
雑費	26,146	1.0%
福利厚生費	26,146	1.0%
役員報酬	90,000	3.0%

飲食業界一筋45年以上、全国で3000店舗以上の経営指南役を務めてきた  
 コロンブスのたまごだからこそ伝授できる『**飲食店専門**の事業計画書』です！



前ページの「お店のコンセプト」に則した「**事業計画書**」を作成します。この事業計画書は私たちが**飲食店専門**に支援してきたノウハウが詰まった繁盛・繁盛継続を読み取ることができるフォーマットです。各種数値や出店地の商圈データなどの記載は当然ですが、融資決定を大きく左右する重要な**“添付書類”**をまとめて一式を提供いたします。飲食店経営に精通している私たちだからこそ提供できる実践ノウハウです！

# 飲食店専門 事業計画作成サポートパック

## ～ 金融機関からの 資金調達 サポート内容①～

### (1) コンセプトシート作成アドバイス

頭の中で思い描いている作りたいお店の構想をヒアリングして情報整理した上で、飲食ビジネスとして成り立たせるための要素(エッセンス)をプラスします。店舗づくりの“設計図”とも言える「お店のコンセプト」に具現化します。

**「お店のコンセプト」に“繁盛する要素”が備わっているかが、飲食ビジネスで成功するかの70%です。**



### (2) 飲食店経営に特化した事業計画書の作成

「お店のコンセプト」に沿って事業モデルの根拠資料に仕上げます。

①投資計画 ②資金計画 ③売上計画 ④収支計画 ⑤返済計画 ⑥人件費計画 ⑦添付書類の各種資料からなる「事業計画書」を作成することで、ビジネスモデルの実現性を証明でき、金融機関へのアピール度が増して融資実行の可能性が高まります。

**「事業計画書」は“添付書類”を付けることが非常に重要です！  
添付書類によって、数値だけでは証明できない繁盛する要素を具体的に表現します。**

金融機関からの資金調達サポート内容の1つが「**コンセプトシート作成**」です。これは事業計画書を作成するに当たってのベースとなるものです。**コンセプトシートを作成しないことには事業計画が机上の空論となってしまうかねません。**また、コンセプトシートは“**お店づくりの設計図**”と言われるくらい重要ですから、これに沿って開業準備を進めること、開店後においてもコンセプトに沿って日々の運営することで、経営の仕方にブレが発生しなくなります。

サポート内容2つ目が「**飲食店専門の事業計画書作成**」です。コンセプトシートに合わせて、投資計画、資金計画、売上計画、収支計画、返済計画、人件費計画をセットで作成します。さらに添付資料が重要で、数値だけでは示せない、**ビジネスとして成り立つ根拠**となるため、**融資実行の成功率**が増します。

# 飲食店専門 事業計画作成サポートパック

## ～ 金融機関からの 資金調達 サポート内容②～

### (3) 金融機関提出用『創業計画書』作成アドバイス

金融機関専用の提出書類フォーマット「創業計画書」の作成において、事業計画書との整合性を取り、文章の構成・推敲・添削をアドバイスいたします。

◎緻密な資金計画と事業計画プランが作成できても審査面談時にアピールできなければすべてが無くなります！  
コロンブスのたまごだけが提供できる実践ノウハウです。

### (4) 金融機関想定問答集の提供

これまで資金調達サポートで培った情報を基に、事前準備と審査面談までをまとめた「融資の手引書」を提供いたします。傾向と対策を踏まえて審査面談に臨むことができます。



### (5) 金融機関との面接アドバイス

「お店のコンセプト」・「事業計画書」・「創業計画書」・「想定問答集」に沿って、自分の言葉で金融機関に対してアピール・プレゼンできるようにフォローいたします。



サポート価格 **132,000円** (消費税含む)

資金調達サポート内容の3つ目が「**金融機関提出書類の作成アドバイス**」です。創業計画書など、金融機関専用の提出書類の作成を求められる場合があります。私たちが準備する**事業計画書との整合性**を図る必要があります。PR文の作成アドバイスもいたします。

サポート内容4つ目が「**金融機関想定問答集の提供**」です。金融機関との面談前の事前準備、面談中の注意点・心構えを**融資の手引書**として提供いたします。

5つ目が「**金融機関との面接アドバイス**」です。面接は経営者の事業のプレゼンテーションの場です。私たちが事業計画書をまとめて提供しますが、経営者ご自身で説明しなければなりません。そして、**いかに魅力のあるビジネスかをアピールできるか**が融資決定を勝ち取る重要なポイントです。

# オプション付きサポートプラン

飲食店経営のノウハウ教育とのセットプラン

おすすめ

## 事業計画作成サポートパック

132,000円(消費税含む)

+

日本で唯一の

## ● 飲食店経営を学ぶための講座



飲食店開業・経営の勉強をしているか否かで、金融機関に対して創業にかけるアピール度も事業に取り組む信頼度もまったく違います！認定証を提示することでさらに印象が良くなります。

開業プランナー講座 | 経営プランナー講座 | レシピプランナー講座

各講座 66,000円(消費税含む)

3講座セット

パーフェクト講座 209,000円(消費税含む)

※各講座のカリキュラムにつきましては、別途資料をご確認ください。

(パーフェクト講座の場合)トータルサポート価格 341,000円(消費税含む)

初めての飲食店開業者の方には、この事業計画サポートパックとセットで**飲食店経営の勉強**を強く推奨いたします！なぜなら、金融機関側で融資実行するか否かの審査をする上で、**勉強していない人よりも圧倒的に印象が良い**からです。面接の時点で経営者の人柄とともに、**新規事業にかける情熱・想い**も判断されています。当然に、事業に対して一生懸命に取り組んでくれる印象の経営者の方が優遇される訳です。

受講後に**認定証**を発行しますので、面接時の十分なアピールポイントとなります。もちろん、講座の内容は**飲食店の実学**ですから学ばれたことは経営者ご自身の糧にもなりますので、開店後の経営にもお役に立ちます。自分自身への投資だとお考えになられて積極的に受講ください。

# 日本政策金融公庫について

## JFC 日本政策金融公庫

日本政策金融公庫は、日本国政府が経済発展、国民生活の安定などといった一定の政策を実現するために政府が出資金全額を出資した政府系金融機関です。市中銀行とは違って貸付(融資)業務に特化しています。「新創業融資制度」は、融資額の上限3000万円(うち運転資金1500万円まで)、無担保・保証人無しで融資を受けられるのが最大のメリットです。比較的低金利で利用でき、返済期間は設備資金で15年以内、運転資金で5年以内とされ、初めて起業される方のほとんどが日本政策金融公庫の融資制度を利用されています。全国に拠点が152店舗あります。

### 日本政策金融公庫 主催 『飲食店 開業 勉強会』

(株) コロンブスのたまご 主幹 **宇井義行先生** が  
**全国 52地区 / 61会場** において  
**勉強会講師** を務めさせて頂いております。



初めて創業される方には日本政策金融公庫が融資の申請先としてお奨めしています。政府系の金融機関であって、貸付業務を専門にしています。個人事業者を含む中小企業の後ろ盾となる存在です。こちらの**新創業融資制度**は原則**無担保、保証人無し**で融資を受けられるという初めて起業する人にとって大きなメリットがあることが、推奨している理由の一つです。

弊社主幹の宇井先生は日本政策金融公庫からの依頼を受けて、創業予定者向けの勉強会講師を務めてきた実績がたくさんございます。融資を受けられる際は弊社の会社パンフレットを提示されて私たち専門家の支援を受けていることもアピールしてください。

そのほか、出店地の地方自治体でも**金利の優遇措置を受けられる制度**が出されている場合もございますので、一緒に相談しながら融資申請の準備を進めてください。

9  
お困りの時はご相談ください！

飲食店の開業・運営をトータルでサポートする、日本で唯一の飲食ビジネス支援プラットフォームで地域密着、顧客密着、顧客重視のフードサポートプロジェクトチームです。飲食店経営者の身近なブレンとしてご活用ください。

## フードサポートプロジェクトチームメンバー

(飲食店の専門ノウハウ+専門分野+人柄良好)

※各専門家、専門業者の選別・選定に当たっては、自己判断、自己責任の下でご決断ください。

経営計画・資金調達

フードコンサルタント・士業(中小企業診断士・税理士・会計士・社会保険労務士・行政書士)・フード関連資格者など

物件

物件の仲介・管理会社

施工

設計・店舗デザイン・看板サイン施工・厨房設備・内装業

販売促進

広告・チラシ・メニュー・HP・販売促進・印刷業・カメラマンなど

食器・食材

食器・備品・消耗品・食材・飲料業など

その他

清掃・害虫駆除・保険など飲食に関わる業種

開業の準備は経営者一人では到底できません。優秀で信頼のおける各業種の専門家といかに出会うかが重要です。主幹の宇井先生が全国5拠点に飲食店を支える専門家チーム『**フードアドバイザークラブ**』を組織していますので、私たちは経営者の優秀なブレンをご紹介しますことができます。フードアドバイザークラブは**地域密着**で**地元の飲食店に貢献したいという志の高い方**ばかりが集まり、毎月の勉強会で宇井先生の飲食ビジネスノウハウを学んでおり、安心・万全に開業準備に取り掛かることができます。

# お申し込みはこちら

『飲食店専門 事業計画書作成サポートパック』の  
お申し込みはこちらを **click!**

【お問い合わせ】



株式会社コロンブスのたまご



03-5413-6122



[info@columbus-egg.co.jp](mailto:info@columbus-egg.co.jp)



(月)～(金)10:00～17:00

(土) 10:00～15:30

\*日・祝日 定休