119　　加工品目：もち（大規模・平餅）

1　前提

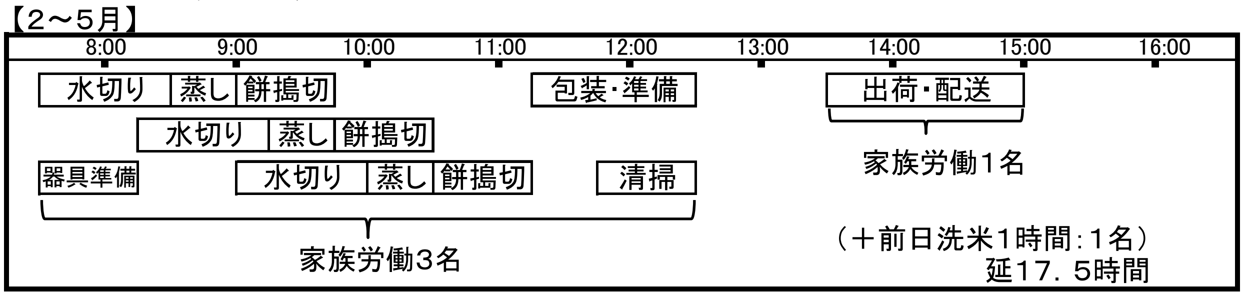
（1）必要となる営業許可…なし
（2）加工施設…個人所有施設とする
（3）作業形態
　・製造販売期間は、2～12月とする。
　・2～5月：
　　一工程に原料米45kgを3回（12臼）に分けて加工し、総数1,050個、10個入り106袋を販売する。
　　週2日、期間中34日間稼働する。
　・6～10月中旬：
　　一工程に原料米30kgを2回（8臼）に分けて加工し、総数700個、10個入り71袋を販売する。
　　週1日、期間中28日間稼働する。
　・10月下旬～12月：
　　一工程に原料米55kgを4回（16臼）に分けて加工し、総数1,400個、10個入り141袋を販売する。
　　週7日、期間中70日間稼働する。
　　この期間中は、白餅50%、よもぎ餅25%、栃餅25%の割合で製造し、
　　全量の約1/4を年末ギフト商品（白餅2袋、よもぎ餅1袋、栃餅1袋）として販売する。
　・作業者は家族労働3名とする。
（4）販売単価（税込）…白餅700円／袋、よもぎ餅800円／袋、栃餅1,000円／袋、ギフト4,500円／セット
（5）その他
　・燃料は、プロパンガスとする。
　・原料米の保管・貯蔵についてはここでは想定していない。

2　作業工程

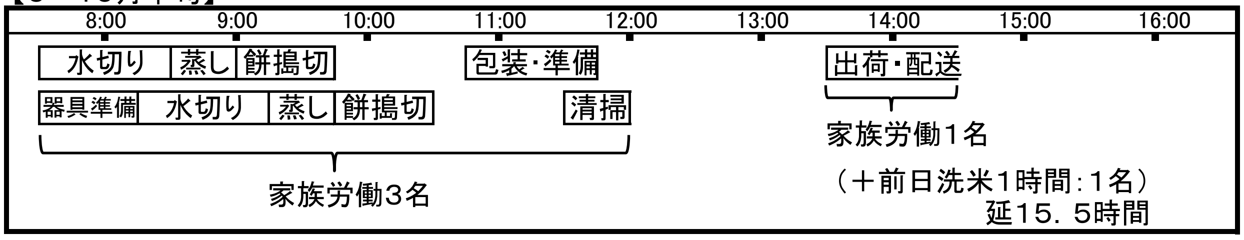
前　日	○計量 → ○米洗い → ○浸漬
準備する器具等	計量器・桶・バケツ・ネット
製造日	○米水切り → ○器具準備 → ○米蒸 → ○餅搗き ○餅切り → ○放冷 → ○包装 → ○出荷
準備する器具等	ザル・蒸し器・餅つき機・餅切り機・秤・番重・シーラー・ハンドラベラー

3　作業時間及び労働人数

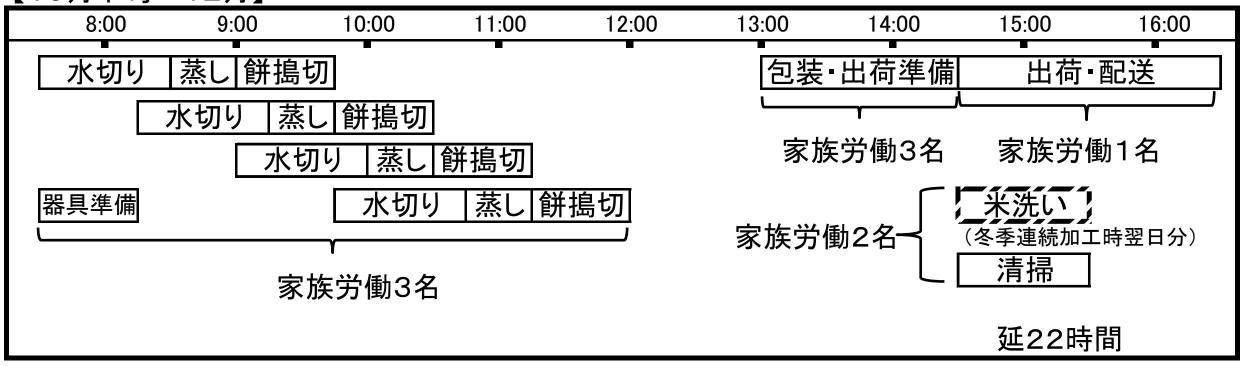
【2～5月】



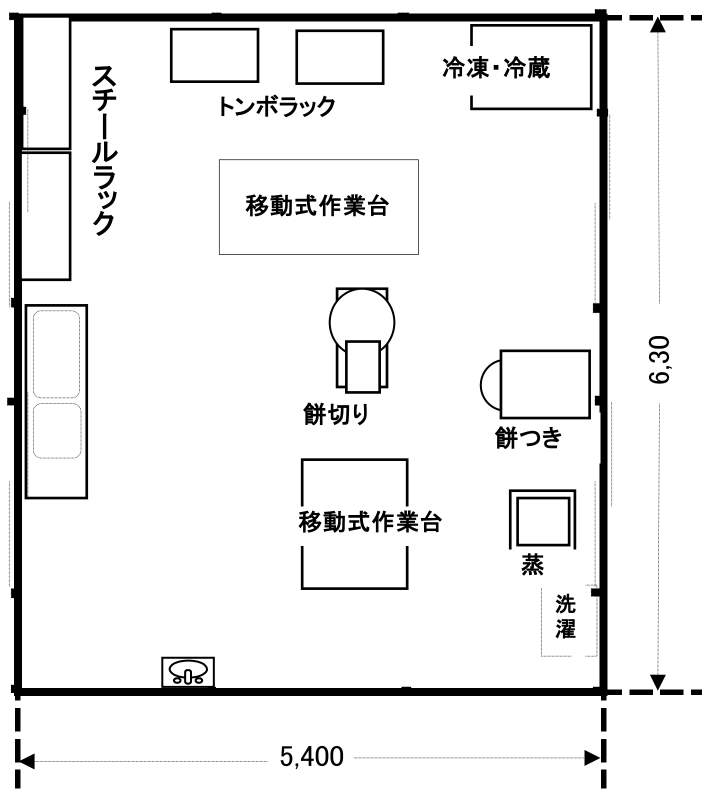
【6～10月中旬】



【10月下旬～12月】



4　配置図



5 経営試算

（単位：円）

区分		科目	金額	備考
粗収益		主産物価額	11,701,000	白700円/袋×9,230袋、よもぎ800円/袋×1,850袋、栃1,000円/袋×1,850袋、ギフト4，500円/セット×600セット
		副産物価額	0	
		計(A)	11,701,000	
総原価	製造原価	原材料費	3,168,200	米：2,239,200円（@360円/kg×6,220kg）、よもぎ：104,000円（@400円/kg×260kg）、栃：825,000円（@2,500円/kg×330kg）剥離油：10,692円（@81円/kg×132kg）
		包装資材費	607,020	パック：462,000円（@30円/枚×15,400枚）、脱酸素剤：97,020円（@6.3円/個×15,400個）、ラベラー台紙：48,000円（@16円×3,000シート）
		光熱費	400,000	ガス代200,000円、電気代200,000円
		水道費	120,000	
		建物等修繕費	204,920	建物負担価格１％＋加工機械負担価格４％
		雇用労賃	0	家族労働のみなので0
		減価償却費	633,633	別表1のとおり
		備品・消耗品費	148,904	別表2、3のとおり
		加工施設利用費	0	個人所有施設なので0
		小計（B）	5,282,677	
	販売・一般管理費	出荷資材費	132,930	出荷シール＠１円×12,930枚、ギフト箱＠200円×600箱
		販売諸費	1,818,160	販売手数料（16%）、ガソリン代＠500円×312日、宅配運賃＠440円×600箱（ギフト）
		広告宣伝費	0	事業者によりかなりの差があるため見積もらない
		事務研修費	60,000	通信費
		諸税負担金	1,750	食品衛生協会入会金、会費（10,500円／6年）
		支払保険料	7,970	火災保険：5,970円、食品営業賠償共済：2,000円、
		営業許可申請関連費	3,287	営業許可申請手数料（15,400円／6年＝2,567円） 食品衛生責任者講習会費（3,600円／5年＝720円）
		小計(C)	2,024,097	
総原価合計(D)＝（B)＋(C)			7,306,774	
家族労働費見積額（時間×1,300円）（E）			3,339,700	17.5時間×34日、16時間×28日、22時間×70日
利益＝（A）－（D）－（E）			1,054,526	

６ 関連設備

建物及び機械等減価償却資産(別表１)

機械・器具名	能力・構造	数量	単価	金額	耐用年数	年償却額
餅つき機		1	1,600,000	1,600,000	10	160,000
餅切り機		1	750,000	750,000	10	75,000
蒸し台	630×750 ガス直火	1	138,000	138,000	10	13,800
トンボラック	900×540×1565 26枚差し	2	130,000	260,000	10	26,000
二槽シンク	1800×600×800	1	125,000	125,000	10	12,500
移動式作業台	1800×900×800	1	120,000	120,000	10	12,000
脱気シーラー		1	160,000	160,000	10	16,000
冷凍・冷蔵庫	材料保管用	1	150,000	150,000	10	15,000
合計				3,303,000		330,300

建物	木造平屋建て34㎡ ＠170千円/㎡ 設備費・機器据え付け料 1,500千円	1	7,280,000	7,280,000	24	303,333

備品（別表2）

品名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
ガス台	1200×600×350×300	1	54,000	54,000	10	5,400
スチールラック	1200×400×1500 5段	2	18,000	36,000	10	3,600
ガス湯沸かし器		1	80,000	80,000	10	8,000
移動式作業台	1200×900×800	1	80,000	80,000	10	8,000
セイロ	木製39cm角 3升用 5段	1	53,000	53,000	10	5,300
洗濯機		1	85,000	85,000	10	8,500
ﾊﾟｯｷﾝ付きｾﾛﾍﾞｰﾀ		1	86,000	86,000	5	17,200
台秤	50kg	1	26,000	26,000	5	5,200
スレンレスざる		10	2,380	23,800	5	4,760
番重		50	1,068	53,400	5	10,680
計量器	デジタル1kg	1	1,280	1,280	5	256
ステンボール	直径20cm	8	850	6,800	5	1,360
ステンザル	直径20cm	4	1,000	4,000	5	800
ハンドラベラー	賞味期限の欄外表示用	1	15,000	15,000	5	3,000
出荷用コンテナ		15	980	14,700	3	4,900
作業着	上着・長袖	6	2,600	15,600	2	7,800
帽子		6	1,300	7,800	2	3,900
ポリ桶	40ﾘｯﾄﾙ	10	980	9,800	2	4,900
バケツ	15ﾘｯﾄﾙ	6	500	3,000	2	1,500
合計				155,180		105,056

消耗品（別表3）

品名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
蒸し布	100O×1000	6	588	3,528	1	3,528
点火ライター		2	310	620	1	620
たわし		10	128	1,280	1	1,280
ネット	米浸漬用	20	40	800	1	800
手袋	使い捨て（100枚入）	4	698	2,792	1	2,792
中手袋（綿）	10双入	2	538	1,076	1	1,076
不織布キャップ	使い捨て（100枚入）	4	1,500	6,000	1	6,000
マスク	100枚	4	798	3,192	1	3,192
洗剤		4	150	600	1	600
手指殺菌アルコール	1L	6	2,000	12,000	1	12,000
機械・器具用殺菌ア	1L	6	800	4,800	1	4,800
ペーパータオル	200枚	8	150	1,200	1	1,200
キッチンペーパー	厚 2ロール入	20	298	5,960	1	5,960
合計				37,620		43,848