

120 加工品目: トマトケチャップ

1 前提

- (1) 必要となる営業許可…ソース類製造業
- (2) 加工施設…共同利用施設とし定められた使用料を支払う。  
(この例では、ピューレ1kg当たり@85円)
- (3) 作業形態
  - ・1工程は原料生トマト100Kg分とし、製造量は90本/450mlとする。
  - ・1日2工程製造する。
  - ・作業期間は7~8月の2ヶ月間に週1回行い、年間加工量は16工程とする。
- (4) 販売単価…税込648円/450ml入
- (5) その他
  - ・加工グループ員の構成員は、7名とする。
  - ・使用するトマトは、生産者が栽培したものを買い上げるものとする。
  - ・当グループでは主要5品目を製造し、総売上金額におけるトマトケチャップの占める割合は、10%とする。

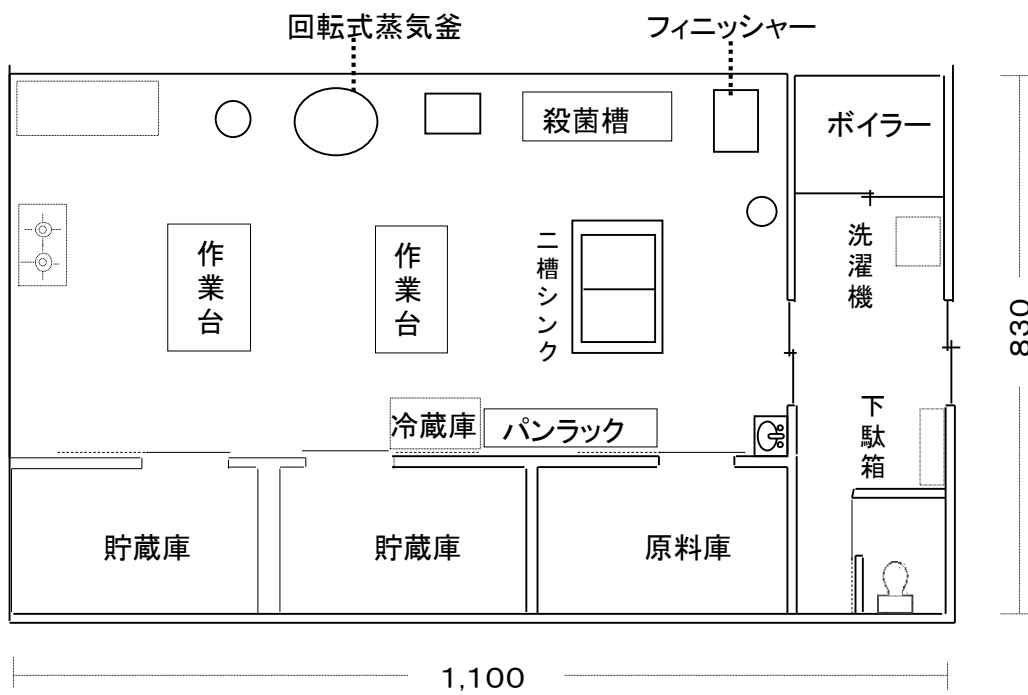
2 作業工程

製造日	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○	→	○		
	材 料 の 仕 分		洗 浄	↑	計 量		加 熱		裏 ご し		ピ ュ ー レ 計	↑	煮 詰 め	↑	瓶 の 洗 浄 殺 菌		脱 気 ・ 殺 菌		放 冷				
			下 処 理										香 辛 野 菜 の 洗 浄 ・ 切 断										
準備する器具等													回 転 式 蒸 気 鍋	フ ィ ニ ッ ャ ー							回 転 式 蒸 気 鍋 フ ォ ト プ ロ セ ッ サ ー	殺 菌 槽	
出荷作業日	○	賞 味 期 限 記 入	→	○	シ ー ル 貼 り	→																○	出 荷

3 作業時間及び労働人数

8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
材 料 洗 浄 の 仕 分	加 熱	裏 ご し	ピ ュ ー レ 計	煮 詰 め	瓶 詰 め	脱 気 ・ 殺 菌	箱 詰 め	
			香 辛 野 菜 の 洗 浄 ・ 切 断 (2 回 分)	瓶 の 洗 浄 ・ 殺 菌				
				煮 詰 め	瓶 詰 め	脱 気 ・ 殺 菌	箱 詰 め	
					瓶 の 洗 浄 ・ 殺 菌	片 付 け		
4名(交代で昼休憩を取り、労働時間は7時間/名とする)								

#### 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	933,120	生産量1,440本 @648円/本
	副産物価額	0	
	計(A)	933,120	
総原価	原材料費	288,000	トマト:240,000円(@150円/kg×100kg×16工程) 調味料:48,000円(@3,000円×16工程)
	包装資材費	124,128	1本当たり@86.2円×1,440本 内訳:瓶(@55円)、蓋(@15円)、 表示シール(@4.2円)、キャップシール(@6円)
	光熱費	0	公共施設利用であるため0円
	水道費	0	公共施設利用であるため0円
	建物等修繕費	0	公共施設利用であるため0円
	雇用労賃	165,312	1日2工程で、4人×7時間×738円=20,664円 20,664円×8=165,312円
	減価償却費	0	公共施設利用であるため0円
	消耗品費	5,365	別表1のとおり(作業着、帽子、長靴は10%のみ計上)
	加工施設利用費	121,040	ヒューレ89kg×16工程×@85円/1kg当たり
	小計(B)	703,845	
販売・一般管理費	出荷資材費	0	運搬用の箱は段ボールや瓶の入っていたものを利用する
	販売諸費	154,944	配達ガソリン代@144円×1.5×16=3,456円、運転手賃金738円×1 時間×16=11,808円、販売手数料15%@97円×1,440本=139,680 円
	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	6,000	販売管理費(役員手当3万円/年×2人×10%)
	諸税負担金	175	食品衛生協会入会金・会費(10,500円/6年×10%)
	支払保険料	200	食品営業賠償共済2,000円×10%
	営業許可申請関連費	2,639	営業許可申請手数料(17,600円/6年=2,567円)、食品衛生責任 者講習会費(3,600円/5年×10%=72円)
	小計(C)	163,958	
総原価合計(D)=(B)+(C)		867,803	
家族労働費見積額(時間×1,300円)(E)		0	
利益=(A)-(D)-(E)		65,317	

## 6 関連設備

機械(加工施設の減価償却資産であるため経費計上せず)

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	耐用年数	年償却額
蒸気ボイラー一式	油焚き、100kg/時間	1	1,107,000	1,107,000	10	110,700
フィニッシャー	三相200V、300kg/時間	1	1,150,000	1,150,000	10	115,000
回転式蒸気釜	容量90ℓ	1	660,000	660,000	10	66,000
殺菌槽		1	350,000	350,000	10	35,000
水切付二槽シンク	1800×600×800	1	125,000	125,000	10	12,500
合計				3,392,000		339,200

備品(加工施設の備品であるため経費計上せず)

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年当り費用
フードプロセッサ	容量2ℓ	1	76,000	76,000	10	7,600
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
台秤	50kg	1	80,000	80,000	10	8,000
L型運搬車		1	17,000	17,000	10	1,700
糖度計	デジタル、0～53%	1	23,000	23,000	10	2,300
ハンドヒーター	広口用 内径87mm	1	23,900	23,900	10	2,390
ステンレスざる	50cm	5	6,300	31,500	10	3,150
ステンレスボール	30cm	3	1,480	4,440	10	444
ステンレスバケツ	15ℓ	5	6,020	30,100	10	3,010
計量器	2kg、デジタル	1	4,500	4,500	10	450
計量カップ	ステンレス、1ℓ	1	2,300	2,300	10	230
計量カップ	200ml	1	600	600	10	60
木じゃくし	大	1	4,000	4,000	5	800
網じゃくし		1	500	500	5	100
じょうご	広口	2	700	1,400	5	280
合計				126,240		45,914

備品及び消耗品(別表1)

器具名	能力・構造	数量	単価	金額	使用年数	年償却額	ケチャップ加工に係る 年当たり経費
作業着	上着、長袖	7	2,600	18,200	2	9,100	910
帽子	帽子タイプ	7	1,300	9,100	2	4,550	455
長靴	白、耐油性	7	2,000	14,000	2	7,000	700
軍手	12組	1	500	500	2	250	250
不織布キャップ	使い捨て 100枚入り	1	1,500	1,500	1	1,500	1,500
マスク	50枚入り	2	350	700	1	700	700
手袋	使い捨て、薄手、ゴム製、 ブルー、100枚入り	1	850	850	1	850	850
合計				3,050		3,050	5,365