

日進市 道の駅 収支分析（試算）

平成30年12月

日進市

【はじめに】

日進市では、「道の駅」の収支分析（試算）を行いました。平成30年2月に策定した基本計画では、想定される年間利用者数を約78万人としており、これに基づく収支分析（試算）を行うと、採算性がとれる算定結果となりました。しかし、道の駅の収益は利用者数により大きく異なります。

このため、利用者数を約50万人～80万人、平均設定客単価を基本ケースから80%～120%とした感度分析（試算）を行っています。その結果、利用者数が約50万人以上であれば採算性がとれ、利用者数を約78万人とした場合で平均設定客単価を80%としても採算性がとれると想定されました。採算性は期待できるものと考えておりますが、日進市の道の駅は、都市型の新たな「道の駅」を目指しており、不確実性も伴うことから、当面の利用者数は約78万人のうち8割の約60万人以上（平均設定客単価：基本ケース）であることを期待しています。

そのためには、運営ノウハウをもつ優良な指定管理業者を選定し、日進市全体で道の駅を盛り上げ、採算性を確保できるようにしていくことが重要だと考えます。

【収支分析（試算）にあたっての留意点】

資料に管理運営体制（想定）を示しているが、収益施設のうち、農産物直売・物販、自動販売機、飲食店、ベーカリーの運営方法については指定管理者の考えによる。ここでは収支を算定するにあたって、農産物直売・物販、自動販売機、飲食店3店舗は指定管理者の直営、ベーカリーはテナント運営と仮定したものである。

公益施設のうち、子育て支援施設、情報発信施設、多目的室・調理室等は、指定管理者が直営するものとし、DMO活動拠点はDMO団体が運営する。

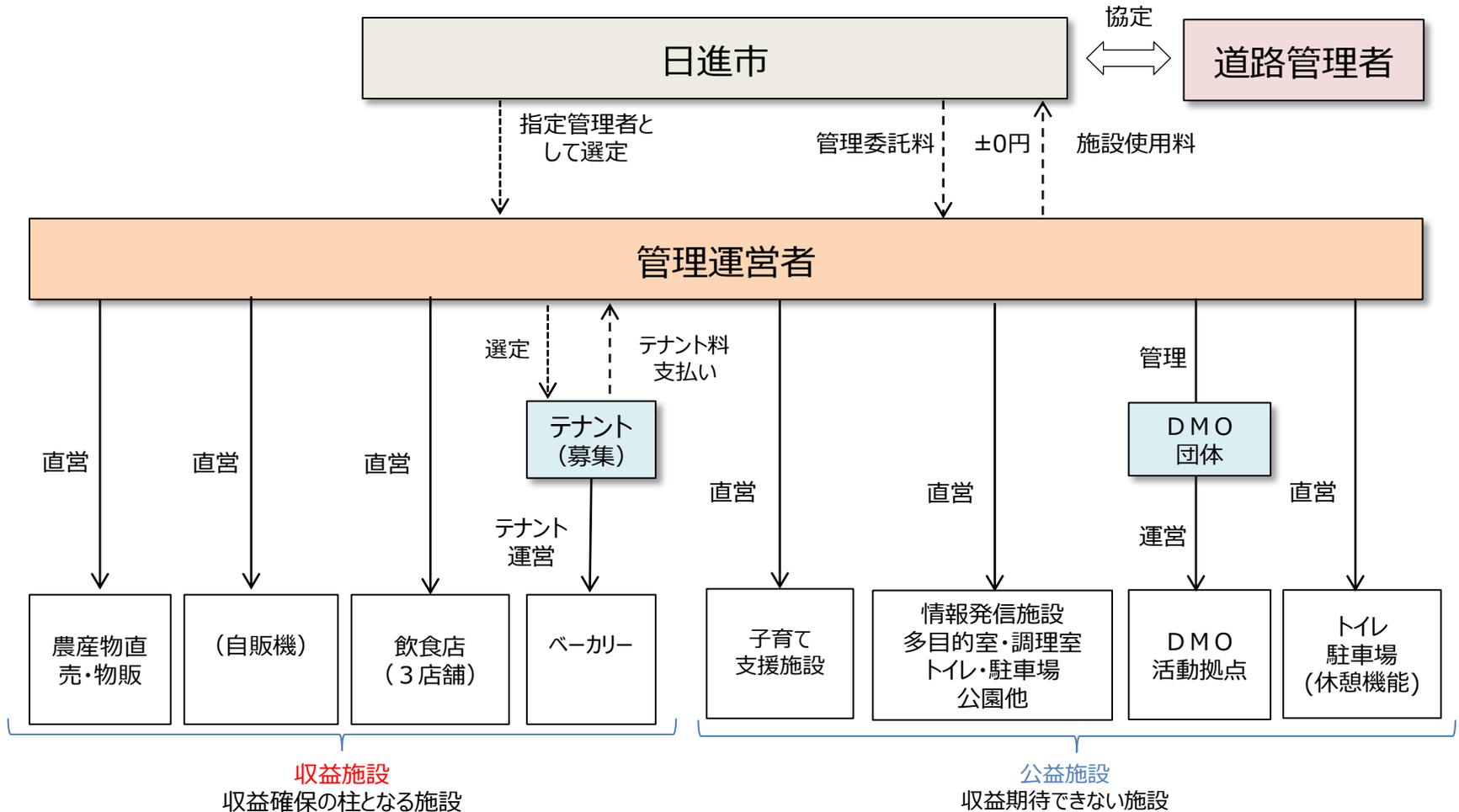
また、収支分析（試算）では、右の仮定をもとに算定している。

●主な仮定項目と内容（想定）

- 営業日 : 原則年中無休
(年末年始等特別休業日はあり)
- 営業時間 : 原則 9:00～18:00(9時間)
飲食部門は利用者状況を見て設定
(11:00～16:00等)
冬場は17:00まで(8時間)
- 年間利用者数 : 約78万人
- 人件費 : 正規概算 6名
非正規概算 35名
計41名
- 公益部門
 - 子育て支援施設 : 無料
 - 多目的・調理室 : 有料
 - DMO活動拠点 : 無料
 - トイレ・駐車場(休憩機能) : 無料

1 管理運営体制（想定）

- 収益施設のうち、農産物直売・物販、自動販売機、飲食店3店舗は、指定管理者が直営するものとし、ベーカリーは事業の専門性が高いため、テナント運営を想定する。
- 公益施設のうち、子育て支援施設、情報発信施設、多目的室・調理室等は、指定管理者が直接管理運営するものとし、DMO活動拠点はDMO団体が運営する。
- 予想される収支は、良好な収支が期待でき、日進市が指定管理者に支払うべき管理委託料と、指定管理者が日進市に支払うべき施設利用料は相殺され、±0円とすることが可能であると想定される。



2 部門別運営方針（想定）

- 道の駅先進事例等の運営・販売状況を踏まえ、運営方式、商品サービス、販売形態、粗利等の運営方針を以下のとおり仮定する。

部門区分	施設	運営方式	商品・業種・サービス	売上割合 (%)	販売形態	粗利 (%)	備考
物販部門	農産物直売 ・物販施設	直営	市内産農産物	25.0	委託販売	15	・商品別の売上割合、販売形態、粗利は先進事例より想定 ・レジは一元化
			市内産加工食品	25.0	委託販売	20	
			市内産工芸品	1.0	委託販売	25	
			市外産農産物	20.0	買取販売	20	
			市外産土産品	25.0	委託販売	30	
			コンビニ商品他	4.0	買取販売	30	
	自販機	直営	飲料等	100.0	フルオペレーション	20	ベンダーが商品・代金管理、粗利は事例より想定
飲食部門	ベーカリー	テナント	焼き立てパン	28.6	対面	70	生地から製造する方式（冷凍生地は使用しない）、粗利は先進事例より想定
	飲食店 1	直営	定食+そば、うどん	21.4	券売機	65	売上割合は面積按分、販売形態・粗利は先進事例より想定
	飲食店 2	直営	スイーツ	21.4	券売機	65	
	飲食店 3	直営	カフェ	28.6	券売機	65	
公益部門	子育て支援施設	直営	子どもの遊び場として開放、先進事例を踏まえ、 無料 で利用できるものとする。 市民要望を踏まえ、市が整備する公益施設であり現実的に料金の徴収は困難であると考えられる。				
	多目的室 ・調理室	直営	市内各種団体・グループが 有料 で利用、市の設置条例によって利用料金を設定。 多目的室全体を市民会館と同規模、調理室を市民会館調理室の半分の規模として、利用料金を想定した。 (半日の利用料金 多目的室：3,290円、調理室1,645円)				
	情報発信施設 トイレ・駐車場	直営	来駅した利用者が 無料 で利用できるものとする。				
	DMO活動拠点	直営	DMO団体が 無料 で利用				
	トイレ・駐車場 (休憩機能)	直営	来駅した利用者が 無料 で利用できるものとする。				

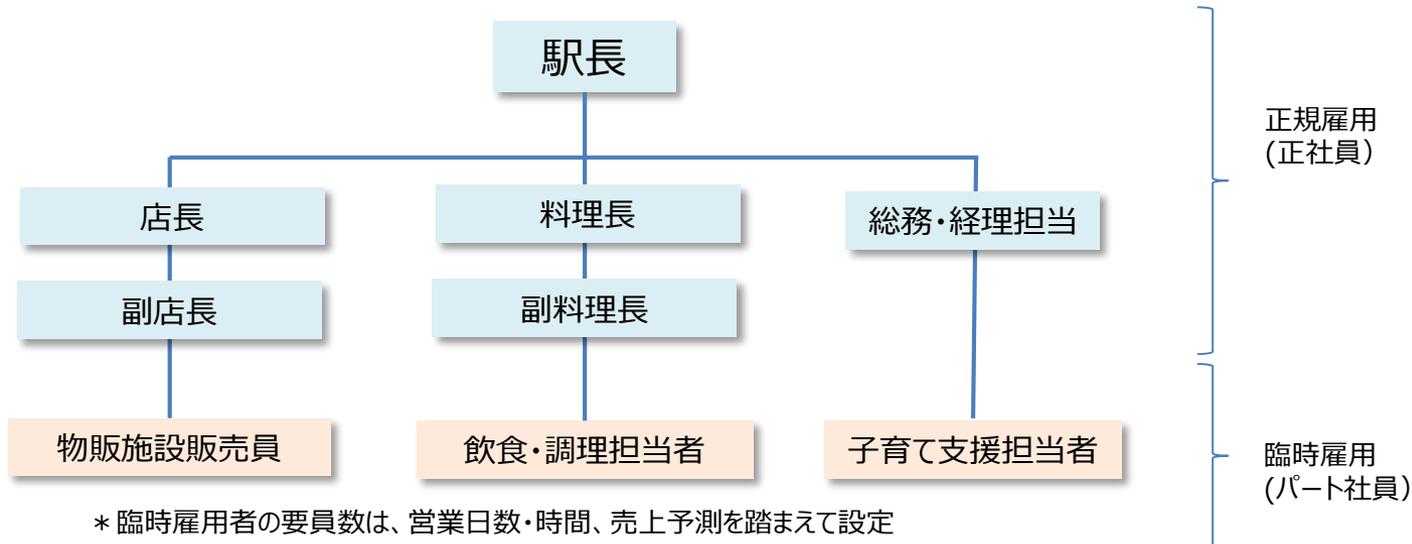
3 営業日・営業時間（想定）

- 先進事例を参考に、道の駅の営業日・営業時間を、以下のとおり想定する。

営業日	原則年中無休（年末年始等特別休業日はあり）
営業時間	原則 9:00～18:00（9時間） 飲食部門は利用者状況を見て設定（11:00～16:00等） 冬場は17:00まで（8時間）

4 指定管理者の要員体制（想定）

- 先進事例やオペレーション方式、営業日・営業時間の設定を踏まえ、要員体制を以下のとおり想定する。
- なお、要員数の考え方については、別途記載する。
- 施設等の清掃業務は外部委託方式とし、要員は雇用しない。



1 道の駅の売上予測（試算）

①先進事例を踏まえた交通量からの売上高予測

● 以下は、交通量と売上高とは概ね比例関係にあると考え、交通量が多い先進事例7か所の平均値を踏まえ、面前道路の交通量から日進市道の駅の売上高を予測した。

区分		物販部門	飲食部門	自販機 その他	合計	交通量 (台/12h)	交通量 (台/24h)	年間利用者数 (レジ客数)
先進事例1	年間売上高 (千円)	762,571	245,429	31,000	1,039,000	25,005	45,493	1,102,604
先進事例2	年間売上高 (千円)	1,066,100	444,494	47,120	1,557,714	41,489	58,915	1,775,132
先進事例3	年間売上高 (千円)	882,651	171,198	15,560	1,069,409	20,448	28,932	893,434
先進事例4	年間売上高 (千円)	794,540	54,610	25,000	874,150	17,412	27,685	764,582
先進事例5	年間売上高 (千円)	506,159	216,031	8,961	731,151	12,102	16,217	792,927
先進事例6	年間売上高 (千円)	319,318	203,703	13,066	536,087	19,303	25,480	608,932
先進事例7	年間売上高 (千円)	950,000	97,000	11,990	1,058,990	15,948	21,849	799,238
先進事例7か所の平均	年間売上高 (千円)	754,477	204,638	21,814	980,929	21,672	32,082	967,350
日進市道の駅	年間売上高 (千円)	822,476	223,081	23,780	1,069,337	24,629	34,973	—

※レジ客数に対する年間売上高

※先進事例7箇所の交通量は、H27道路交通センサスから作成

②道の駅基本計画の年間利用者数からの売上予測

- 日進市道の駅基本計画では、想定される年間利用者を78万人（日平均利用者78万人÷365＝2,137人）としている。そこで、①で活用した先進事例の部門別の年間売上高割合、年間利用者数、平均客単価を活用し、日進市の年間売上高を予測する。
- 先進事例7か所の平均客単価は、各道の駅で購買をした実際の平均客単価から算定した。

区分		物販部門	飲食部門	自販機 その他	合計	備考
先進事例 7か所の平均	平均客単価 (円)	1,421	762	130	—	A
	年間利用者数 (人)	531,112 (55%)	268,438 (28%)	167,799 (17%)	967,350 (100%)	B
	年間売上高 (千円)	754,477 (77%)	204,638 (21%)	21,814 (2%)	980,929 (100%)	C
日進市 道の駅 (平均客単価はAと同様)	年間利用者数 (人)	428,250	216,449	135,301	780,000	D 日進市道の駅基本計画 (Bの割合)
	年間売上高 (千円)	608,355	165,005	17,589	790,949	E A×D

③先進事例を踏まえた施設面積からの売上高予測

- 売上高と施設面積は概ね比例関係にあると考えられるため、先進事例を踏まえ、売上高を検証した。
- その結果、①、②より低い売上高予測となった。

区分		物販部門	飲食部門	合計	備考
先進事例7か所の平均	施設面積 (㎡)	586	437	1,023	物販の面積はバックヤードを含まない 飲食部門は厨房・客席含む ベーカリーの厨房・売り場は物販部門に含む 自販機その他部分はデータがないため省略
	年間売上高 (千円)	754,477	204,638	959,115	
日進市道の駅	施設面積 (㎡)	431	341	772	
	年間売上高 (千円)	555,049	159,763	714,812	

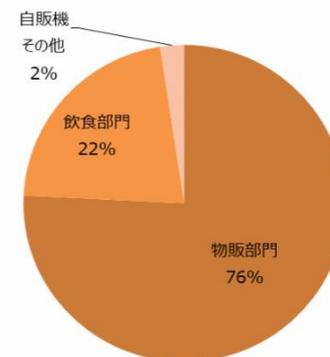
④以上を踏まえた日進市道の駅の売上予測

- 交通量が多くても施設面積が十分ではない場合は、それ以上の売上高は上がらない。
- そこで、ここでは安全側に捉え、①～③の中で、部門別に最も低い数値を持って、日進市の売上予測とする。

(単位：千円)

物販部門	飲食部門	自販機 その他	合計
555,049	159,763	17,589	732,401
③から予測	③から予測	②から予測 ※施設利用料により 変わるため、実際の 売上高算出はP11. 管理部門の収支計 画にて行う	

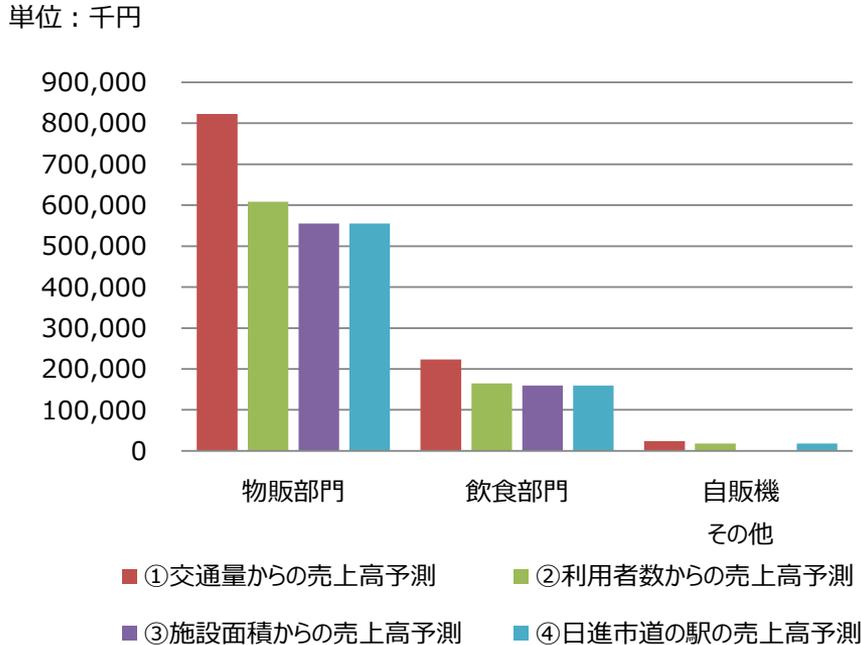
【売上構成比】



⑤売上高予測のグラフ化

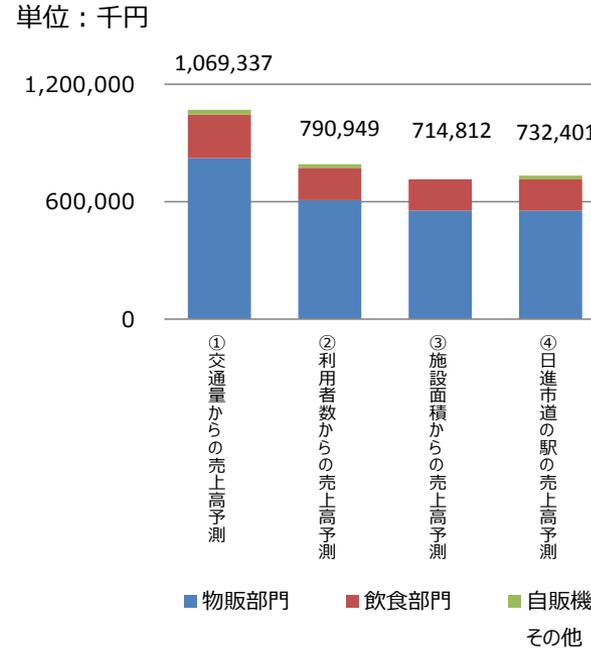
- 物販部門は、最高で約8億円のポテンシャルがある（図1：①交通量からの売上高予測）。
- 全体の売上高は、最高で約10億7千万円のポテンシャルがある（図2：①交通量からの売上高予測）。
- 売上高の予測（安全側）で約7億3千万円となる（図2：④日進市の売上高予測）。

図1：部門別売上高予測グラフ



※施設面積からの売上高予測には、自販機その他についてのデータがないため省略する。

図2：全体の売上高予測グラフ



※施設面積からの売上高予測には、自販機その他についてのデータがないため省略する。

2 指定管理者の収支試算

(1) 主な固定費の算出

- 収支計画を立てるにあたり、収支内容を大きく左右する、人件費、水道光熱費、維持管理費の3大固定費の概算を算出する。

① 人件費の概算

- 売上高目標及び営業日・営業時間の設定を踏まえ、ローテーション等を想定し、直営部門・管理の要員計画と人件費の概算を算出した。
- 日進市の道の駅を運営するためには、正規職員6名、非正規職員が35名必要になるものと考えられる。
- 営業時間中、物販部門は常時5名、飲食部門は2名×3ブース、子育て支援施設は2名非正規要員を配置するものと想定し、時給は地域の最低賃金である880円として計算した。

区分	部門	役職	雇用人数 (人)	合計 (人)	一人あたり年間給 与・賃金 (円)	年間給与・賃金 合計 (円)	備考
正規	管理部門	駅長	1	2	6,000,000	9,000,000	年俸制を基本とし、賞与は業績を踏まえた決算賞与の一回として、ここでは賞与は計上しない。
		総務担当	1		3,000,000		
	物販部門	店長	1	2	5,000,000	9,000,000	
		副店長	1		4,000,000		
	飲食部門	店長	1	2	4,000,000	7,500,000	
		副店長	1		3,500,000		
小計			6	小計	25,500,000		
非正規	物販部門	農産物直売・販売員	17	35	1,000,000	17,000,000	テナントを想定するベーカリーと外部委託を想定する。清掃業務の要員は含まない。
	飲食部門	飲食部門	12		1,000,000	12,000,000	
	管理部門 (子育て支援)	子育て支援担当者	6		1,000,000	6,000,000	
	小計				35	小計	
総計				41	総計	60,500,000	
					物販部門	26,000,000	
					飲食部門	19,500,000	
					管理部門	15,000,000	

* 非正規職員（パート）の多くは、所得の扶養者控除を受けたいと希望する者が多く、また、正規社員の3/4を超える時間を勤務する場合は健康保険・厚生年金に加入させる義務が生じることから、これを避けるため、一般に小売業界ではパートの年間人件費は100万円以内を目安に設定している。

②水道光熱費の概算

- 同様の規模の道の駅の事例を参考に、日進市の道の駅の年間の水道光熱費の概算費を算出した。

区分	月間料金 合計	年間料金 合計	各施設別の負担金額			
			物販部門	飲食部門	その他	トイレ (休憩機能)
電気料金	331	3,974	666	614	2,443	251
上・下水道料金	647	7,768	388	2,719	2,331	2,331
ガス料金	224	2,688	0	2,352	336	0
合計	1,203	14,431	1,055	5,685	5,109	2,581

*トイレ(休憩機能)は150㎡
規模を想定

③維持管理費の概算

- 同様の規模の道の駅の事例を参考に、日進市の道の駅の年間の維持管理費の概算費を算出した。

	業務分類	業務の性格	区分	概算金額 (千円)	頻度	備考
1	清掃	日常維持管理	外部委託	5,400	2回/日 ※全営業日	清掃頻度は今後確認、うちトイレ(休憩機能)は全体の1/3の180万円で計算
2	廃棄物処理	日常維持管理	外部委託	600	2回/週	処理頻度の確認
3	警備保障	日常維持管理	外部委託	2,000	24時間 365日	警備範囲、警備内容の確認
4	建築	定期点検保守	外部委託	2,000	日常、1回/年	内外装・建具・構造部等点検 建築基準法12条 定期報告費含む
5	自動ドア	定期点検保守	外部委託	900		(概算) 7本
6	外構 植栽維持管理、外構・工作物点検費	定期点検保守	外部委託	3,600	1回/月	広場の芝等の維持管理を含む
7	消防・防災用設備等	定期点検保守	外部委託	1,200	2回/年	非常用発電機(油タンク)含む
8	受変電設備 定期点検	定期点検保守	外部委託	1,200		受変電設備(保安含む)
9	電話通信設備	定期点検保守	外部委託	100		
10	電気 その他設備	定期点検保守	外部委託	1,200		動力・電灯・分電盤・太陽光発電設備・配線など点検
11	建築物環境衛生管理費	環境衛生管理	外部委託	6,000		建築物環境衛生管理技術者選任 水質、飲料水槽、調整槽、空気測定、貯水槽清掃、飲料水水質検査、残留塩素測定、排水設備清掃、害虫等駆除
12	設備運転監視	日常維持管理	常駐スタッフで対応	0	日常	空調・冷暖房運転監視、日常維持管理、その他設備の日常維持管理
13	冷暖房設備	定期点検保守	外部委託	1,000	(概算) 1回/年	ボイラー以外の温熱源設備・中央監視設備・自動制御設備・空調関連設備等の定期点検保守
	合計			25,200		

(2) 収支試算

- 指定管理者の年間の収支試算を、以下のとおり予測する。
- その結果、指定管理者制度による独立採算運営方式で、良好な収支が期待できるものと考えられる。

①物販部門の収支試算

科目		金額 (千円)	売上構成比 (%)	備考	
売上高 A	市内産農産物	138,762	25.0	平均日商 平均客単価 1日あたり利用者数	1,520,683円 1,421円 1,070人
	市内産加工食品	138,762	25.0		
	市内産工芸品	5,550	1.0		
	市外産農産物	111,010	20.0		
	市外産土産品	138,762	25.0		
	コンビニ商品他	22,202	4.0		
	小計	555,049	100.0		
仕入原価 B	市内産農産物	117,948	21.3	委託販売 手数料率	15%
	市内産加工食品	111,010	20.0	委託販売 手数料率	20%
	市内産工芸品	4,163	0.8	委託販売 手数料率	25%
	市外産農産物	88,808	16.0	買取販売 粗利率	20%
	市外産土産品	97,134	17.5	委託販売 手数料率	30%
	コンビニ商品他	15,541	2.8	買取販売 粗利率	30%
	小計	434,604	78.3		
売上総利益	C (A - B)	120,446	21.7		
一般管理費 D	給与・賃金	26,000	4.7	要員計画より	
	法定福利費等	2,600	0.5	人件費の10%、雇用形態や所得、保険対象等により異なる	
	水道光熱費	1,055	0.2	水道光熱費計画より	
	修繕費・保険料	1,000	0.2	年間で予算化	
	消耗品費	11,101	2.0	売上高の2%で計算	
	車両・通信費	2,400	0.4	月額20万円で計算	
	販促費・広告宣伝費	2,400	0.4	月額20万円で計算	
	事務費	1,200	0.2	月額10万円で計算	
	その他雑費	1,200	0.2	月額10万円で計算	
	小計	48,956	8.8		
営業利益	E (C - D)	71,490	12.9		

※売上高、仕入原価の構成比は先進事例等を参考に算定した

② 飲食部門の収支試算

科目		金額 (千円)	売上構成比 (%)	備考	
売上高 A	3店舗	159,763	100.0	平均日商	437,707円
				平均客単価	762円
	小計	159,763	100.0	1日あたり利用者数	574人
売上原価 B	部門別運営方針参照	55,917	35.0	原料原価率	35%
	小計	55,917	35.0		
売上総利益	C (A - B)	103,846	65.0		
一般管理費 D	給与・賃金	19,500	12.2	要員計画より	
	法定福利費等	1,950	1.2	人件費の10%、雇用形態や所得、保険対象等により異なる	
	水道光熱費	5,685	3.6	水道光熱費計画より	
	修繕費・保険料	1,000	0.6	年間で予算化	
	消耗品費	4,793	3.0	売上高の3%で計算	
	車両・通信費	1,200	0.8	月額10万円で計算	
	販促費・広告宣伝費	1,200	0.8	月額10万円で計算	
	事務費	600	0.4	月額5万円で計算	
	その他雑費	600	0.4	月額5万円で計算	
	小計	36,528	22.9		
営業利益	E (C - D)	67,318	42.1		

③管理部門の収支試算

科目		金額 (千円)	売上構成比 (%)	備考
売上高	自販機	10,000	83.7	100万円/台×10台 (目安)
A	施設利用料収入	513	4.3	多目的室6,580円/日 + 調理室3,290円/日 = 29,610円/日 29,610円/日×1回/週利用回数×52週=513,240円/年間
	テナント料	1,440	12.0	ペーカリーテナント料：3,000円/m ² /月×40m ² ×12か月
	小計	11,953	100.0	
仕入原価	自販機	8,500	1.5	買取販売 粗利率 15%
B	小計	8,500	1.5	
売上総利益	C (A - B)	3,453	0.6	
一般管理費 D	給与・賃金	15,000	2.7	要員計画より
	法定福利費等	1,500	0.3	人件費の10%、雇用形態や所得、保険対象等により異なる
	水道光熱費	7,691	1.4	水道光熱費計画より
	修繕費・保険料	1,000	0.2	年間で予算化
	維持管理費	25,200	4.5	維持管理費より
	消耗品費	2,400	0.4	月額20万円で計算
	車両・通信費	2,400	0.4	月額20万円で計算
	販促費・広告宣伝費	2,400	0.4	月額20万円で計算
	事務費	2,400	0.4	月額20万円で計算
	その他雑費	2,400	0.4	月額20万円で計算
	小計	62,391	11.2	
営業利益	E (C - D)	-58,938	-10.6	

④指定管理者全体の収支試算（①＋②＋③）

科目		金額 (千円)	売上構成比 (%)	備考
売上高 A	物販部門	555,049	76.4	①物販部門収支参照
	飲食部門	159,763	22.0	②飲食部門収支参照
	管理部門	11,953	1.6	③管理部門収支参照
	小計	726,765	100.0	
仕入原価 B	物販部門	434,604	59.8	①物販部門収支参照
	飲食部門	55,917	7.7	②飲食部門収支参照
	管理部門	8,500	1.2	③管理部門収支参照
	小計	499,021	68.7	
売上総利益	C (A - B)	227,745	31.3	
一般管理費 D	給与・賃金	60,500	8.3	
	法定福利費等	6,050	0.8	人件費の10%、雇用形態や所得、保険対象等により異なる
	水道光熱費	14,431	2.0	水道光熱費計画より
	修繕費・保険料	3,000	0.4	年間で予算化
	維持管理費	25,200	3.5	年間で予算化
	消耗品費	18,294	2.5	3部門合計
	車両・通信費	6,000	0.8	3部門合計
	販促費・広告宣伝費	6,000	0.8	3部門合計
	事務費	4,200	0.6	3部門合計
	その他雑費	4,200	0.6	3部門合計
	小計	147,875	20.3	
営業利益	E (C - D)	79,870	11.0	

損益分析（試算）について

● 算定条件

- ・年間利用者数78万人、平均設定客単価1,091円の「ケース基本」をベースにした。
- ・売上高は「道の駅の売上予測」の計算にあるように、①交通量からの売上高予測、②年間利用者数からの売上高予測、③施設面積からの売上高予測を算定し、①～③までの最低予測値を採用している。このため、経常利益の感度分析グラフはカーブ曲線となり上限値が発生している。主に物販部門、飲食部門の施設規模による売上高の上限値が影響している（下表）。
- ・仕入原価率は「ケース基本」と同じと考え、想定売上高に対して物販部門を78.3%、飲食部門を65%、管理部門を同額とした。
- ・一般管理費の消耗品費は、物販部門で売上高の2%、飲食部門で売上高の3%で算出しているため、売上高により変動する。一般管理費のその他の費用は「ケース基本」と同額とする。

【売上高の上限】

区分		物販部門	飲食部門	自販機 その他	合計
日進市 道の駅	施設面積 (㎡)	431	341	-	772
	年間売上高 (千円)	555,049	159,763	11,953	726,765

※物販部門、飲食部門は、P5. ③先進事例を踏まえた施設面積からの売上高予測を参照
 ※自販機その他は、P11.③管理部門の収支試算を参照

【経常利益の算定資料】

科目		金額（千円）	備考
売上高	物販部門	555,049	
	飲食部門	159,763	
	管理部門	11,953	
	小計	726,765	A
仕入原価	物販部門	434,604	
	飲食部門	55,917	
	管理部門	8,500	
	小計	499,021	B
売上総利益		227,745	C=A-B
一般管理費	給与、水道光熱費他	147,875	D
営業利益		79,870	E=C-D
減価償却費	厨房機器、情報ネットワーク設備、空調設備他 5年間で55,000千円を単年度で按分	11,000	F
経常利益		68,870	G=E-F

- ・単年度の営業利益は79,870千円となる（詳細は「指定管理者全体の収支試算」参照）。
- ・指定管理期間を仮に5年間とし、減価償却費を算定すると、厨房機器、情報ネットワーク整備、空調設備等も含め55,000千円となる。単年度とした場合には11,000千円（55,000千円/5年=11,000千円）。
- ・単年度の経常利益は、減価償却費を減算すると68,870千円となる（79,870千円-11,000千円=68,870千円）。

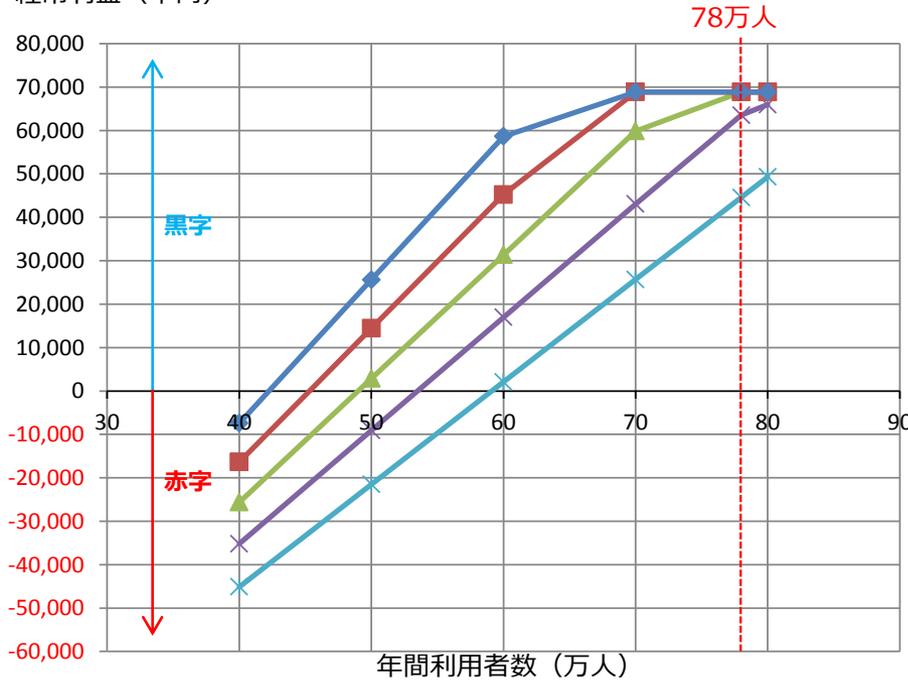
● 感度分析（試算）の結果

- ・ケース基本（年間利用者数：78万人、平均設定客単価：1,091円）で、経常利益は68,870千円で**黒字**となる。
- ・この平均客単価は、先進事例7箇所の平均を使用しており、先進事例7箇所の平均客単価は道の駅に訪れた年間利用者数ではなく、道の駅で購買をした年間利用者数に基づき算定したものである。
- ・平均設定客単価を1,091円とした場合、年間利用者数が50万人を超えれば**黒字**となる。
- ・年間利用者数を78万人とした場合、平均客単価が0.8～1.2倍の全てで**黒字**となる。

Ⅲ 損益分析（試算）

図3：損益分析

経常利益（千円）



- ◆ ケースA（平均設定客単価：873円）
- ◆ ケースB（平均設定客単価：982円）
- ◆ ケース基本（平均設定客単価：1,091円）
- ◆ ケースC（平均設定客単価：1,201円）
- ◆ ケースD（平均設定客単価：1,310円）

検討ケース	平均客単価(円)		
	物販部門	飲食部門	平均設定客単価
ケースA（想定80%）	1,136	610	873
ケースB（想定90%）	1,279	686	982
ケース基本	1,421	762	1,091
ケースC（想定110%）	1,563	839	1,201
ケースD（想定120%）	1,705	915	1,310

【各ケースの経常利益（千円）】

平均設定客単価 （物販部門、飲食部門の合計）	平均設定客単価 増減率	年間利用者数					
		40万人	50万人	60万人	70万人	78万人	80万人
ケースA（平均設定客単価：873円）	80%	-45,114	-21,511	2,092	25,696	44,579	49,299
ケースB（平均設定客単価：982円）	90%	-35,188	-9,103	16,983	43,068	63,515	65,917
ケース基本（平均設定客単価：1,091円）	100%	-25,605	2,875	31,356	59,837	68,870	68,870
ケースC（平均設定客単価：1,201円）	110%	-16,350	14,445	45,239	68,870	68,870	68,870
ケースD（平均設定客単価：1,310円）	120%	-7,404	25,626	58,657	68,870	68,870	68,870

Ⅲ 損益分析（試算）

●減価償却費の概算

・工事区分表（案）を元におおよその金額を算出した。

工事項目内容		金額(千円)	備考
A6	その他		
	6) 厨房機器	9,000	1店舗300万円とする
E7	電話設備		
	7) 端末システム（PBX、電話機、FAX、PHS、公衆電話ほか）		
	8) 電話設備調整		
	小計	1,000	
E8	情報ネットワーク設備		
	4) サーバー、ハブ、システム、端末（PC等）		
E16	POSシステム		
	1) 端末システム(レジ、PC等)およびシステム配線		
	小計	40,000	POSシステム含む
E9	放送設備		
	7) USEN放送等の音源システム、盤への接続配管配線		
	8) 飲食・物販等のローカル放送設備		
E10	テレビ共同受信設備		
	7) テレビモニタ本体、関連周辺機器		
	小計	1,000	
E11	防犯警備設備		
	8) 機械警備（センサー等）		
	9) 機械警備遠隔監視		
	10) 来客カウンター（来客数自動計測）		
	小計	2,000	
M1	空調設備		
	7) 加湿器（個別設置／家電品）	1,000	
T1	厨房・冷蔵設備		
	2) 厨房備品（炊飯器、コーヒーメーカー等の家電品等）	1,000	
	合計	55,000	

・便宜上、耐用年数を一括5年とした。

耐用年数 (年)	金額 (千円)	減価償却費 (千円)
5	55,000	11,000