

香芝みらい塾 2023 受講申し込みシート

■ 基本情報

お名前	香芝 太郎
生年月日	1985/01/01
年齢	38
性別	<input checked="" type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性 <input type="checkbox"/> その他・回答なし
ご住所	香芝市本町 1234 みらいビル 203 号室
電話番号	090-1234-5678
メールアドレス	kashiba.mirai@gmail.com
現在の職業	飲食店店員
今までの略歴など (ご自身の強みや資格も合わせて)	平成 15 年 三辻調理専門学校 入学 調理師・食品衛生管理者資格取得 平成 25 年 ラーメン五つ葉勤務。飲食店の接客・調理などのノウハウを学ぶ。 平成 30 年 ラーメン五つ葉 2 号店を立ち上げから経験し、改裝や什器備品の発注などのノウハウを学ぶ。 その後は店舗管理や、従業員のマネジメントにも従事。 令和 5 年 9 月 ラーメン五つ葉 退職予定
過去の事業経験 (強み・資格)	<input checked="" type="checkbox"/> 事業を経営していたことはない <input type="checkbox"/> 事業を経営していたことがあり、現在もその事業を続いている <input type="checkbox"/> 事業を経営していたことがあるが、既にその事業をやめている
事業をしていた、もしくはしている方は具体的に、どのような事業をされているか、ご記入ください。	

経営すること、これからすることに関して、一番近いものは？	<input checked="" type="checkbox"/> 楽しみ <input type="checkbox"/> 不安 <input type="checkbox"/> その他（ ）
経営については勉強していますか？	<input type="checkbox"/> 起業セミナーや経営セミナーなどを受講したことがある <input checked="" type="checkbox"/> ネットや書籍で勉強している <input type="checkbox"/> これから勉強する <input type="checkbox"/> その他（ ）

■ 創業される予定の業種や内容について

創業予定の業種と内容を詳しく教えて下さい	<p>創作素麺店</p> <p>スープやトッピングなど、様々な組み合わせで素麺を味わえるお店です。奈良県の名産品である三輪素麺を使用し、地元の食材などで地産地消の奈良らしいお店を目指しております。</p>										
創業の動機(想いや理念)を教えて下さい	<p>私は麺料理が好きで、様々な店で味わってきました。私自身、ラーメン店で働いていますが奈良県特産の素麺が、もっと様々な食べ方が出来るのではないかと常々考えておりました。素麺をラーメンの位置まで押し上げるのが、創業の動機です。</p>										
香芝市のどのエリアで創業しようと考えていますか？	<p>五位堂駅周辺のロードサイド、できれば共同駐車場が確保できる物件での起業を考えています。</p>										
創業場所を選んだ理由を教えて下さい	<p>大阪府などと比較して奈良県は自動車での移動が多く、駐車場の確保は必須であると考えられます。また、香芝市は子育てをする若いファミリー層が多く、文教施設などが近隣に多いことも選んだ理由です。</p> <p>近鉄五位堂駅の1日の利用者数は約14,000人と近隣の駅に比べて多く、さらに畿央大学などの若い大学生などにも集客が見込めると考えております。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">1日平均乗車人員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>五位堂</td> <td>14,185</td> </tr> <tr> <td>下田</td> <td>2,475</td> </tr> <tr> <td>二上</td> <td>5,101</td> </tr> <tr> <td>関屋</td> <td>1,961</td> </tr> </tbody> </table> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>香芝市内 近畿日本鉄道 駅ごとの乗車人数</p> </div>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>近隣には畿央大学もあり、若者も多い立地</p> </div>	1日平均乗車人員		五位堂	14,185	下田	2,475	二上	5,101	関屋	1,961
1日平均乗車人員											
五位堂	14,185										
下田	2,475										
二上	5,101										
関屋	1,961										
創業の時期は決まっていま	<input checked="" type="checkbox"/> 半年以内										

すか？	<input type="checkbox"/> 1年以内 <input type="checkbox"/> 3年以内 <input type="checkbox"/> その他()
具体的な商品・サービスの内容を教えて下さい	<p>醤油ソーメン 800円 味噌ソーメン 800円 豚骨ソーメン 800円 タンタンソーメン 900円 豚ネギソーメン 1000円 牛すじソーメン 1000円 焼き鯖ソーメン 1200円</p> <p>※ランチタイムは奈良県産ヒノヒカリおにぎりがついたセットを提供。</p>  <div data-bbox="600 1289 1176 1455" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>メインメニュー 醤油そうめん 和風出汁をきかせたあっさり風味で 幅広い世代に食べていただけます。</p> </div>
あなたが提供する商品・サービスのセールスポイント(顧客に提供する価値)を教えて下さい	<p>まず素麺専門店そのものが全国的に珍しく、兵庫県たつの市の揖保乃糸と、奈良県桜井市の三輪素麺エリアくらいしかありません。</p> <p>さらに冷やしそうめん、にゅうめんにトッピングで変化をつけた程度のバリエーションしかありません。</p>  <div data-bbox="895 1769 1187 1866" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>家の素麺は すぐに飽きる</p> </div> <p>しかし同じ麺類でも中華麺にはラーメン、つけ麺、油そ</p>

ば、まぜそばなど様々なバリエーションがあります。

同じ小麦粉を使った麺類ですから、これらは全て素麺でも可能なはずです（工夫は要りますが）
さらに中華麺には「かん水」を用いる為、独特の臭いがあり敬遠する人も居ます。

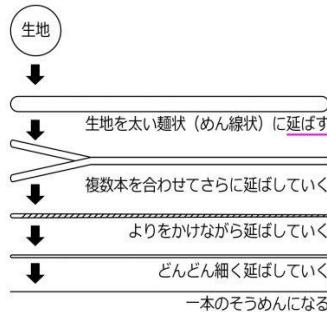


中華麺には必ず
「かんすい」が入っていて
独特の風味を出す

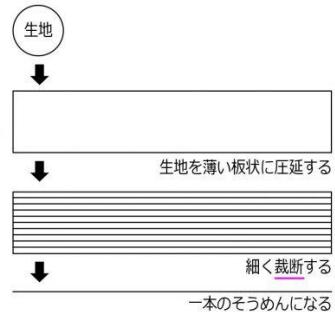
小麦と塩と水だけで作った、本当に美味しい素麺を、今までに食べたことのない食べ方で味わっていただけるのは当店が唯一無二であると考えられます。

また、市販されている素麺の大半は安価な機械麺です。しかし、当店では昔ながらの手延べそうめんにこだわっています。これは機械麺は、いわば細いうどんと同じく、生地を裁断したものにすぎません。しかし手延べ麺は、まるで縄のように、複数の麺をよりをかけながら延ばしていく様子。

手延べそうめん



手延べではないそうめん(機械麺)



※この図は典型例です。また縮略化しています

これにより、手延べそうめんはよりをかけ、引き延ばしていくから生まれる、小気味いいコシ・歯切れが特徴となっています。

多くの方がスーパーの機械麺しか味わったことがないからこそ、大きな商機であると考えております。

また、飲食店においてはランチタイムは回転率が重要

	<p>で、ディナータイムはいかにアルコールを提供できるかが重要になってきます。</p> <p>私自身が今までラーメン店で勤務してきたこともありますし、オペレーションも含めてノウハウは取得していますし、新規店舗の立ち上げも経験したこと、大きな強みであると考えております。</p>
ターゲットとなる顧客層を教えてください	<p>【ランチタイム】 平日は主に大学生を中心とした若者、および周辺地域の主婦層、および高齢者層 土日は車で移動する香芝市周辺のファミリー層</p> <p>【ディナータイム】 五位堂駅を利用するサラリーマンをメインに考えております。</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ディナータイムの中心メニュー 天ぷら素麺定食 (日本酒 1合・〆の焼きおにぎり付き) </div>
考えている営業方法や販売方法や PR 方法を教えて下さい	<p>プロモーションについては以下のように考えております。</p> <p>多くの方にとってラーメンやうどん、そばを外食で食べたことはあっても素麺を食べた事がある方はほとんど居ません。</p> <p>さらに夏場に家庭で食べる素麺の味に慣れています。日本全国を見渡しても素麺専門店というのは希少であり、メディアなどで取り上げやすい題材であると考えられま</p>

	<p>す。</p> <p>【無料】</p> <p>まず店舗の立ち上げ時の周知は必須でありますので、「香芝市初！創作そうめん専門店！」として、プレスリリースやフリーペーパーなどへの情報提供を行います。</p> <p>特にプレスリリースについては、季節ごとの限定メニューなどが出るたびに、定期的に発信していくことを予定しています。</p> <p>また、各種 SNS でも情報を発信するとともに、SNS フォロー割などで、拡散型のコミュニティを形成することを目指していきます。</p> <p>【有料】</p> <p>香芝市周辺は自動車で移動するファミリー層が多いいため、店舗周辺の看板は必須です。さらに中和感染沿いにも適した立地があれば、看板を設置できればと思っています。</p> <p>また店舗オープン時に香芝市 3 万世帯にチラシを配布いたします。その後の広告宣伝については、小規模事業者持续化補助金（創業枠）での追加のチラシ配布などを検討しています。</p>
これから始めるビジネスの市場ニーズはありますか？具体的に記入して下さい	<p>外食業界の市場規模は、①人口減や高齢化による食需要の縮小、②節約志向の高まりによる低価格化の進行、③コンビニエンスストアや食品スーパー等の品揃え拡充に伴う中食市場の拡大、等から減少傾向で推移してきました。</p> <p>ここ数年をみれば、食材価格の高騰や人件費の上昇を背景に、商品単価の引上げに動いたこと等から市場規模は拡大傾向にあるものの、他業種との競合が厳しさを増す中で更なる拡大余地は乏しいとみられます。</p> <p>香芝市周辺においても飲食店の入れ替わりは激しく、今年だけでも五位堂駅周辺で 3 店舗の廃業を確認しています。飲食店においても新しいビジネスモデルが必要と考えられます。</p>

	<p>TPC マーケティングリサーチの調査によりますと、麺類の消費については増加傾向にあり、2015 年には 8953 億円でしたが、2018 年には 9399 億円に拡大しております。</p> <p>一方で麺類におけるシェアとしてはラーメン・うどんが過半数であり、素麺は 2.6% に過ぎません。<u>しかし上記のように麺類全体の売上は上がっており</u>ますのと、ラーメンのような激戦区のレッドオーシャンではなく、まだ同業他社の少ないブルーオーシャンだからこそ、チャレンジする意義は大きいと考えております。</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>年</th> <th>ラーメン</th> <th>うどん</th> <th>素麺</th> <th>その他の麺類</th> <th>合計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2015</td> <td>5,888</td> <td>1,155.5</td> <td>397.5</td> <td>335</td> <td>8,953</td> </tr> <tr> <td>2016</td> <td>5,958</td> <td>1,197</td> <td>393</td> <td>341.5</td> <td>9,103.5</td> </tr> <tr> <td>2017</td> <td>6,033.5</td> <td>1,261.5</td> <td>396</td> <td>341</td> <td>9,265</td> </tr> <tr> <td>2018(見込)</td> <td>6,118.5</td> <td>1,297.5</td> <td>342</td> <td>342</td> <td>9,399</td> </tr> </tbody> </table>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>麺類</th> <th>構成比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ラーメン</td> <td>52.4%</td> </tr> <tr> <td>うどん</td> <td>15.6%</td> </tr> <tr> <td>焼そば</td> <td>11.6%</td> </tr> <tr> <td>パスタ</td> <td>11.0%</td> </tr> <tr> <td>日本そば</td> <td>4.7%</td> </tr> <tr> <td>そくめん</td> <td>2.6%</td> </tr> <tr> <td>ノンフライ</td> <td>2.1%</td> </tr> </tbody> </table>	年	ラーメン	うどん	素麺	その他の麺類	合計	2015	5,888	1,155.5	397.5	335	8,953	2016	5,958	1,197	393	341.5	9,103.5	2017	6,033.5	1,261.5	396	341	9,265	2018(見込)	6,118.5	1,297.5	342	342	9,399	麺類	構成比	ラーメン	52.4%	うどん	15.6%	焼そば	11.6%	パスタ	11.0%	日本そば	4.7%	そくめん	2.6%	ノンフライ	2.1%
年	ラーメン	うどん	素麺	その他の麺類	合計																																										
2015	5,888	1,155.5	397.5	335	8,953																																										
2016	5,958	1,197	393	341.5	9,103.5																																										
2017	6,033.5	1,261.5	396	341	9,265																																										
2018(見込)	6,118.5	1,297.5	342	342	9,399																																										
麺類	構成比																																														
ラーメン	52.4%																																														
うどん	15.6%																																														
焼そば	11.6%																																														
パスタ	11.0%																																														
日本そば	4.7%																																														
そくめん	2.6%																																														
ノンフライ	2.1%																																														
創業予定のビジネスの競合他社や、目指しているお店などの情報(企業名やウェブサイトなど)を理由もあわせて教えて下さい	<p>海老塩金つゆ、本格黒つゆ、たっぷり胡桃代つゆなど既存の出汁にとらわれない様々な食べ方を提供されているお店です。</p> <p>このお店以上に、様々なソーメンの食べ方を追求していくと考えております。</p> <p>https://www.instagram.com/t_takadaya/ https://tabelog.com/nara/A2904/A290402/29012066/</p>																																														
ビジネスを始めるための見込み開業資金額とその調達方法を教えてください	<p>運転資金 月50 万円 開業後半年で 1200 万円程度が必要になると考えられます。</p> <p>自己資金400 万円 融資 800 万円（日本政策金融公庫創業融資） 開業直後の広報活動については、小規模事業者持続化補助金の活用を検討しています。</p>																																														
起業 1 年後、3 年後のイメージを教えて下さい。	<p>起業 1 年後には設備投資などもあり、赤字であると見込んでいます。2 年目以降に黒字化を達成し、3 年後には従業員の育成に力を入れていきたいと考えております。</p>																																														

資金計画表		記入できる範囲で結構です。	
			(単位：万円)
必要な資金			資金の調達
項目	内訳	金額	項目
① 設備資金 内外装工事費 保証金等 機械設備 什器備品 車輛等	店舗内外装工事 厨房機器 什器・備品 保証金	500 200 150 120	①自己資金 ②公庫借入 ③他金融機関借入 ④その他借入
小計		970	
②運転資金 仕入資金 人件費 諸経費等	仕入 広告費等諸経費	90 140	
小計		230	
合計		1200	合計
			1200

■ 香芝みらい塾にあなたが求めていることを聞かせてください

<p>香芝みらい塾に何を求めて受講しようと思いましたか？ (複数回答可)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 創業についての知識の習得 <input checked="" type="checkbox"/> 人脈形成 <input checked="" type="checkbox"/> 事業計画書の書き方 <input type="checkbox"/> サポーターとのグループディスカッション <input type="checkbox"/> 自分のビジネスモデルを伝えるプレゼンテーション <input type="checkbox"/> その他()</p>
<p>これから始めるビジネスについてアピールがあればご記入ください</p>	<p>素麺専門店ということで、ニッチな市場ということもあります、顧客に提供する価値には自信があります。特に前の仕事で、飲食店での立ち上げを経験した事はなかなか得られない経験であると感じています。</p> <p>しかし五位堂駅周辺で駐車場付き物件となると、家賃は非常に高くなることが見込まれます。そのため、他にも適した物件などの情報があればいただきたいですし、その際は創業計画においても修正が必要になるかと感じております。</p> <p>最後に奈良県には三輪素麺という素晴らしい食材がありますが、奈良県民の多くはその価値に気づいていません。地産地消で地元奈良県を、より深く知っていただければ幸いであると考えております。</p> <p>どうぞよろしくお願ひいたします。</p>
<p>香芝みらい塾をどちらで知ったか教えて下さい (複数回答可)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> パンフレット <input checked="" type="checkbox"/> 香芝市の広報紙 <input type="checkbox"/> 香芝ダイスキ！ <input type="checkbox"/> 香芝みらい塾の Web ページ <input type="checkbox"/> 香芝みらい塾の Facebook <input checked="" type="checkbox"/> 香芝みらい塾の Instagram <input type="checkbox"/> 友人・知人からの紹介 <input type="checkbox"/> その他()</p>

■ 香芝みらい塾の受講へ向けて

香芝みらい塾では経営計画書やプレゼンテーションを作成します。使用できるPCソフトを選択してください。 (複数回答可)	<input checked="" type="checkbox"/> Word <input checked="" type="checkbox"/> Excel <input checked="" type="checkbox"/> PowerPoint <input type="checkbox"/> その他 ()
あなたのPCスキルを教えてください。	<input checked="" type="checkbox"/> 文字は入力できる <input type="checkbox"/> 提案書・企画書など、プレゼンの資料を作成できる <input type="checkbox"/> まったく使えない <input type="checkbox"/> その他 ()
人と話すことについて、一番近いものは？	<input type="checkbox"/> 得意 <input checked="" type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 苦手
香芝みらい塾を受講するにあたり、家族に伝えていますか	<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 受講が決まったら伝える <input type="checkbox"/> その他 ()
家族は香芝みらい塾への応募や創業について、理解してくれていますか	<input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> 受講が決まったら理解してもらう <input type="checkbox"/> その他 ()

■ 香芝みらい塾の受講を希望される方への確認事項となります。

講義の出席について	<p>香芝みらい塾を受講し修了するためには、全ての講義(全 8 回)を受講することが必要となります。 全ての回に参加することができますか？ 要件を満たすと、特定創業支援事業の証明書の発行を受けることができます。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ</p>
受講への熱意について	<p>香芝みらい塾の受講に、どの程度の熱意をお持ちですか。</p> <p><input type="checkbox"/> 講義だけでも聞いて、知識を増やしたい。 <input type="checkbox"/> まだ創業についてのイメージがボンヤリしている。 <input checked="" type="checkbox"/> 創業後の明確なビジョンがあり、グループディスカッションやプレゼンテーションも積極的に行いたい。</p>
「聴講生」制度の希望について	<p>香芝みらい塾はグループディスカッションの都合上、定員 6 名となっています。 選考に漏れた場合、創業に必要な講義のみを受講する「聴講生」制度（定員なし）があります。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 受講生に選ばれなかった場合、講義のみを聞く聴講生でも受講することを希望する。 <input type="checkbox"/> 受講生に選ばれなかった場合、受講を辞退する。</p>