

香芝みらい塾 2026 エントリーシート(記入例)

はじめに

香芝みらい塾は、起業を目指す方や創業間もない方を対象とした実践型起業塾です。
講義だけでなく、事業計画書の作成、グループワーク、最終プレゼンテーションを通じて、自身の事業を具体化していきます。
応募多数の場合は、事業内容や受講意欲等を総合的に判断し選考を行います。
なお、香芝みらい塾は香芝市での創業を目指す方を主な対象としております。

受講規約について

必ず香芝みらい塾受講規約をご確認の上、ご応募ください。

☒ 受講規約に同意し、申し込みます

チェックいただけない場合は、お申込いただけません。

1. 基本情報

氏名	香芝 太郎	フリガナ	カシバ タロウ
生年月日	1985 年 1 月 1 日	電話番号	090-1234-5678
住所	香芝市本町 1234 みらいビル 203 号室		
メールアドレス	kashiba.mirai@gmail.com		
現在の職業	開業準備中(前職:飲食店店員)	勤務先(任意)	なし(前職:ラーメン五つ葉)

2. 現在の状況について

現在の状況について教えてください。

- ☒ 起業準備中 ☐ 開業後 1 年未満
☒ 開業予定(1 年以内) ☐ 開業後 1 年以上
☐ 開業予定(3 年以内) ☐ その他()

現在事業をしている方は開業届記載の開業日と、所在地を記載してください。

開業届記載の開業日	該当なし(未開業)
所在地	該当なし(開業準備中)

3. 創業予定地について

あなたはどこでの創業を予定していますか？

- ☒ 香芝市内で創業予定 ☐ 未定
☐ 香芝市内を第一候補として検討中 ☐ その他()
☐ 香芝市近隣(奈良県内)で検討中

創業予定地(候補地)をご記入ください。

例)香芝市五位堂周辺／近鉄下田駅周辺／香芝市内で物件探し中／未定

近鉄五位堂駅周辺のロードサイド。共同駐車場を確保できる物件を希望しています。

4. ご自身について

これまでの経歴や経験、保有資格についてご記入ください。

平成 15 年 三辻調理専門学校に入学。調理師・食品衛生管理者資格を取得。
平成 25 年 ラーメン五つ葉に勤務し、接客・調理など飲食店運営のノウハウを学ぶ。
平成 30 年 同店 2 号店の立ち上げに参加。改装、厨房機器・什器備品の発注、店舗管理、従業員のマネジメントに従事。
令和 8 年 9 月 ラーメン五つ葉を退職。現在は創作素麺店の開業準備中。

5. 起業・事業について

5-1 現在考えている事業内容

できるだけ具体的にご記入ください。

奈良県産の三輪素麵を使った「創作素麵専門店」を、近鉄五位堂駅周辺で開業することを考えています。

一般的な冷やし素麵やにゅうめんだけでなく、ラーメン店での勤務経験を生かして、醤油・味噌・豚骨・担々などのスープと、肉、魚、野菜、天ぷらなどの具材を組み合わせた、食事として満足感のある素麵料理を提供します。夏は冷たいメニュー、冬は温かいメニューを中心にし、季節限定商品も取り入れることで、一年を通じて利用してもらえる店を目指します。

平日の昼は、周辺の学生、主婦、高齢者などが気軽に利用できるランチを提供します。土日には、駐車場を利用して来店する子育て世帯を想定し、子ども向けの量や味付けにも対応します。夜は、近鉄五位堂駅を利用する会社員などに向けて、素麵と天ぷら、奈良県産の食材、日本酒などを組み合わせた定食やセットメニューを提供する予定です。

主な売上は店内飲食によって作りますが、おにぎりや天ぷらなどの持ち帰り、地域イベントへの出店、家庭で調理できる素麵セットなども、開業後の状況を見ながら検討します。

三輪素麵を、家庭で夏に食べるだけの食品ではなく、外食で一年中選ばれる麺料理として提案し、地元の方が奈良の食材の魅力を改めて感じられる店にしたいと考えています。

5-2 なぜその事業を行いたいのですか？

想いや背景を教えてください。

私は麺料理が好きで、ラーメン店で長年勤務してきました。その中で、奈良県の特産品である素麺は、もっと多様な食べ方ができるのではないかと考えるようになりました。

素麺を夏の家庭料理だけでなく、ラーメンやうどんのように一年を通じて外食で選ばれる料理へ押し上げたいことが、創業の動機です。

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。

さらに冷やしそうめん、にゅうめんにとッピングで変化を付けた程度のバリエーションしかありません。

しかし同じ麺類でも中華麺にはラーメン、つけ麺、油そば、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。

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。

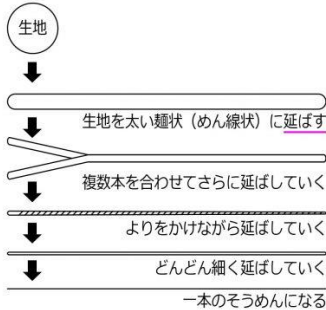


中華麺には必ず「かんすい」が入っていて独特の風味を出す

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きます。

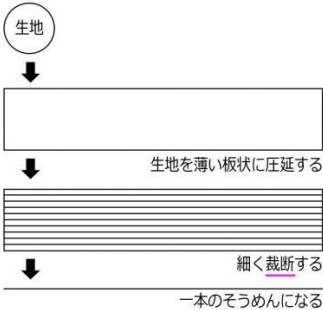
これにより、手延べそうめんはよりをかけ、引き延ばしていくから生まれる、小気味いいコシ・歯切れが特徴となっています。

手延べそうめん



一本のそうめんになる

手延べではないそうめん(機械麺)



一本のそうめんになる

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。

私自身が今までラーメン店で勤務してきたこともあり、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も、大きな強みであると考えております。

5-3 現在の事業計画の進捗状況

- ☐ 起業したいが内容は未定
- ☒ 提供商品・サービスは決まっている
- ☒ ターゲットは決まっている
- ☒ 販売方法は決まっている
- ☒ 売上計画まで考えている
- ☒ 開業準備中
- ☐ 既に開業している

5. 起業・事業について(続き)

5-4 あなたはなぜこの事業が必要とされると思いますか？

外食で素麺を食べる機会はまだまだ少なく、専門店も全国的に珍しい一方、麺料理そのものには幅広い需要があります。手延べ素麺は、安価な機械麺とは異なるコシや歯切れがあり、その価値を知らない方も多いと感じています。様々なスープや具材で一年中楽しめる食べ方を提案することで、奈良の食材の魅力を再発見してもらえる店が必要だと考えています。

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。

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、他業種との競争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。

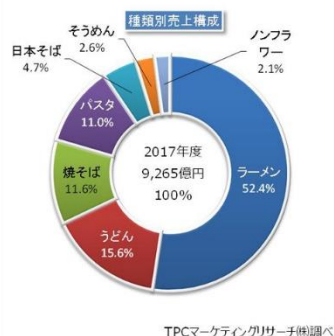
香芝市周辺においても飲食店の入れ替わりは激しく、今年だけでも五位堂駅周辺で3店舗の廃業を確認しています。

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。

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。

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。しかし上記のように麺類全体の売上は上がっておりますのと、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。

また、ヤマサからは「麺屋一杯」が発売されております。これは「濃厚なのに、ツルっとさっぱり。これまでにないラーメン風そうめんつゆ」であり、当店のような創作素麺が、市場として成立しつつあると言えるでしょう。



ラーメン・うどんで大半を占める



ラーメンのように食べる素麺も一般化

5-5 あなたは何を販売して売上を作る予定ですか？

商品やサービス、想定価格など分かる範囲でご記入ください。

主な商品(予定価格)

・醤油ソーメン 800 円 ・味噌ソーメン 800 円 ・豚骨ソーメン 800 円
・担々ソーメン 900 円 ・豚ネギソーメン 1,000 円
・牛すじソーメン 1,000 円 ・焼き鯖ソーメン 1,200 円

ランチは奈良県産ヒノヒカリのおにぎり付きセット、夜は天ぷら素麺定食や日本酒とのセットも提供します。



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。

5-6 あなたのお客様になってほしい人はどのような人ですか？

年齢、性別、職業、ライフスタイルなど、現時点で考えている範囲でご記入ください。

【平日ランチ】畿央大学などの学生、周辺地域の主婦・高齢者

【土日ランチ】車で来店する香芝市周辺の子育てファミリー層

【ディナー】近鉄五位堂駅を利用する会社員を中心に想定しています。



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・メの焼きおにぎり付き)

仕事帰りのサラリーマンに

素早く、酒とメを提供します。

中心となるお客様は、香芝市および周辺地域に住む方と、近鉄五位堂駅周辺へ通勤・通学している方を想定しています。

平日のランチは、畿央大学などの学生、周辺で働く人、主婦、高齢者などを対象とします。学生や会社員には、価格を抑えながらも量のあるセットを提供し、主婦や高齢者には、比較的あっさりした味付けや少なめの量も選べるようにします。

土日祝日は、香芝市や近隣市町から車で来店する子育て世帯を想定しています。子ども向けメニュー、取り分けしやすい料理、子ども用の椅子などを用意し、家族で利用しやすい店にしたいと考えています。

ディナーは、近鉄五位堂駅を利用する会社員や、夫婦、友人同士で食事をする方を想定しています。単品の素麺だけでなく、天ぷら、奈良県産食材を使った一品料理、日本酒とのセットなどを提供し、夕食として利用してもらうことを考えています。

開業当初は地域住民の日常利用を中心とし、店が定着した後は、三輪素麺や奈良の食に関心を持つ市外の方にも来店してもらいたいと考えています。

5. 起業・事業について(続き)

5-7 あなたはどのような方法でお客様に知ってもらう予定ですか？

SNS、チラシ、口コミ、イベント出店、ホームページなど、現時点で考えている集客方法をご記入ください。

開業前から Instagram などの SNS を開設し、物件探し、試作品作り、メニュー開発、開店準備の様子を発信します。完成した商品だけでなく、店ができるまでの過程も伝えることで、開業前から店を知ってもらいたいと考えています。

開店時には、「香芝市初の創作素麺専門店」として、プレスリリースを作成し、地域の情報サイト、新聞、フリーペーパーなどへ情報提供します。店舗周辺へのチラシ配布やポスティング、中和幹線沿いの看板なども活用します。

開店後は、季節限定メニューや新商品を SNS で継続的に発信します。来店した方に SNS をフォローしてもらうための特典や、次回来店時に使えるサービス券なども検討します。

また、地域のイベントやマルシェへ出店し、まず商品を食べてもらえる機会を作ります。店を知ってもらうだけでなく、一度来店した方に再び利用してもらうため、接客、商品の品質、提供時間、店内の過ごしやすさを整え、口コミにつなげたいと考えています。

5-8 現在考えている事業の最大の課題は何ですか？

最大の課題は、近鉄五位堂駅周辺で、駐車場を確保でき、想定する売上で家賃を支払える物件を見つけることです。立地が良くても家賃が高すぎる場合は、必要な客数や客単価が上がり、経営が難しくなる可能性があります。

そのため、候補物件ごとに家賃、席数、駐車台数、営業時間、想定客数を整理し、どの程度の売上が必要になるかを確認する必要があります。

また、「素麺を外食で食べる」という習慣がまだ一般的ではないことも課題です。開店当初は珍しさで来店してもらえても、その後も繰り返し利用してもらえるかは分かりません。味、価格、量、メニュー数を検証し、日常的に利用できる店にする必要があります。

このほか、季節による売上の変動、複数のスープを用意することによる仕込みや在庫管理、食材原価、従業員の確保なども課題になると考えています。

5-9 起業に向けてこれまで行ったこと

■ 情報収集

□ セミナー参加

■ 市場調査

□ SNS 運用

■ 試作品作成

□ 商品販売経験あり

■ 資格取得

■ 開業準備中

□ 特になし

□ その他()

6. 資金計画について

6-1 開業に必要なだと考えている資金

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ☐ 50 万円未満 | ☐ 500～1,000 万円 |
| ☐ 50～100 万円 | ☒ 1,000 万円以上 |
| ☐ 100～300 万円 | ☐ まだ分からない |
| ☐ 300～500 万円 | |

6-2 現在準備している自己資金

- | | |
|------------------------------------|--|
| ☐ 0 円 | ☐ 100～300 万円 |
| ☐ 50 万円未満 | ☒ 300 万円以上 |
| ☐ 50～100 万円 | |

6-3 資金調達方法

- | | |
|---|----------------------------------|
| ☐ 自己資金のみ | ☐ 家族からの支援 |
| ☒ 金融機関からの融資 | ☐ 未定 |
| ☒ 補助金・助成金 | ☐ その他() |

6-4 資金計画

(単位:万円)

必要な資金			資金の調達		
項目	内訳	金額	項目	内訳・返済方法	金額
① 設備資金 内外装工事費 保証金等 機械設備 什器備品 車両等	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	自己資金	400
小計		970	② 公的借入	日本政策金融公庫 創業融資	800
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	③ 他金融機関借入		
小計		230	④ その他借入		
合計		1,200	合計		1,200

7. みらい塾について

7-1 なぜ今年みらい塾を受講したいと思いましたか？

開業時期を1年以内に想定しており、今年度中に事業計画と資金計画を具体化したいからです。
飲食店での実務経験はありますが、経営者として必要な知識や融資に向けた計画書作成、人脈づくりを体系的に学びたいと考えています。

7-2 みらい塾で解決したいことを教えてください

共同駐車場付き物件の家賃を踏まえても採算が合う売上計画・資金計画を作りたいです。
また、創作素麺の市場性やターゲット設定、年間を通じた集客方法について、講師や受講生の意見を得ながら検証したいです。

7-3 みらい塾修了時にどのような状態になりたいですか？

商品、顧客、販売方法、必要資金を整理した事業計画書が完成し、金融機関や物件所有者へ事業内容を説明できる状態を目指します。
最終プレゼンを通じて課題を明確にし、開業までの具体的な行動計画に落とし込みたいです。

7-4 みらい塾を何で知りましたか？

■ 香芝市の広報紙

☐ 香芝ダイスキ！

☐ 香芝みらい塾のWebページ

☐ 香芝みらい塾のFacebook

■ 香芝みらい塾のInstagram

☐ 友人・知人からの紹介

☐ その他()

8. 受講に関する確認事項

8-1 事業計画書作成や準備のために確保できる時間

- ☐ 週 1 時間未満 ☒ 週 3～5 時間
☐ 週 1～3 時間 ☐ 週 5 時間以上

8-2 みらい塾の受講、起業に対してご家族は理解してくれていますか。

- ☒ 理解を得ている ☐ まだ相談していない
☐ 現在相談中

8-3 香芝みらい塾では主な連絡手段として LINE を利用します

- ☒ 同意する ☐ 事前相談を希望する

8-4 最終プレゼンテーションへの参加意思

- ☒ 最終プレゼンまで参加する意思があります ☐ 難しい

8-5 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。

- ☒ 原則全日程参加可能 ☐ 一部欠席予定あり(詳細記載)

欠席予定の回・理由等

--

9. 自由記述

あなたの事業に対する想いや意気込みがあれば自由にご記入ください。

創作素麺専門店はまだ一般的ではない事業であり、珍しさだけで長く経営できるとは考えていません。実際にお客様がどのような味、価格、量を求めているのかを確認し、必要に応じて商品や営業方法を見直すことが必要だと考えています。

一方で、ラーメン店での調理、接客、新店舗の立ち上げ、従業員管理に携わった経験は、自分の強みです。特に、スープ作りや店舗での作業の流れについては、これまでの経験を生かせると考えています。

現在は、試作品の作成、候補物件の情報収集、必要資金の整理を進めています。今後は、試食を通じた意見収集、競合店の調査、物件ごとの売上計画の作成などに取り組む予定です。

奈良県には三輪素麺という全国に知られた食材があります。地元の方にも新しい食べ方を通じてその価値を再発見していただき、地域に長く利用してもらえる店をつくりたいです。香芝みらい塾では、自分の考えにこだわりすぎず、様々な意見を聞きながら、実現可能な事業計画へ修正していきたいと考えています。

10. 「聴講生」制度の希望について

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。

■ 受講生に選ばれなかった場合、講義のみを聴く聴講生でも受講することを希望する。

□ 受講生に選ばれなかった場合、受講を辞退する。

選考について

応募多数の場合は、以下の観点を総合的に判断し選考を行います。

- ・事業内容の具体性
- ・受講意欲
- ・事業への取り組み状況
- ・創業への実現可能性
- ・全日程への参加可否

なお、香芝みらい塾は起業予定者および創業後 1 年未満の方を主な対象としております。