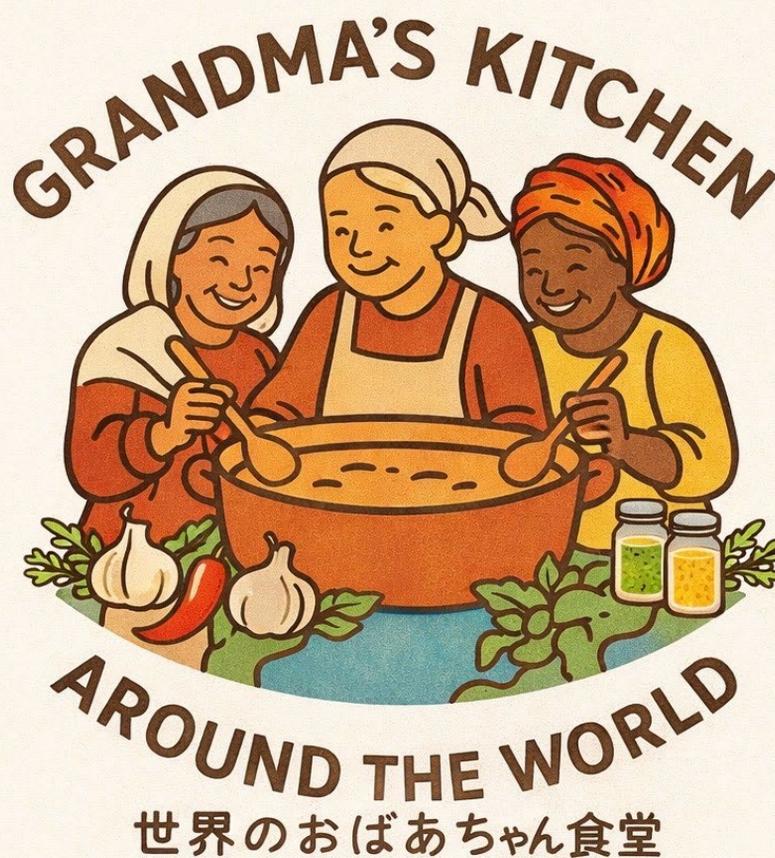


# GRANDMA'S KITCHIN ～世界のおばあちゃん食堂～



# 目次

1. 表紙
2. 目次
3. 飲食店ドットコム 「飲食店業界の分類」  
厚生労働省 「健康をめぐる状況と意識」
4. 出店場所  
瀬谷区市場調査 (1.瀬谷区昼夜間人口の推移)
5.           "           (2.瀬谷区民の活動状況)  
              "           (3.瀬谷区乗降者数)  
              "           (4.瀬谷区民の健康意識に関する調査)
6. 予想客単価  
   店舗内装  
   コースター  
   水耕栽培初期費用
7. ランチメニュー
8. アラカルトメニュー
9. 祝休日限定コースメニュー
10. おすすめオードブル五か国盛り合わせ
11. 冬限定モクテル
12. モーニングメニュー
13. ドリンクメニュー
14. レシピ表(オードブル・カクテル)
15. SNS  
    損益分岐点表
16. 損益計算書

## 飲食店ドットコム 「現代の飲食店業界の分類表」

順位	業態	割合	2015年比
1	居酒屋・ダイニングバー	23.0%	↓4.5%
2	カフェ	18.0%	↑2.6%
3	バー	15.5%	↑1.4%
4	ラーメン	6.0%	↓2.1%
5	カラオケ・パブ・スナック	5.8%	↑2.0%
6	和食	4.2%	↓0.7%
7	テイクアウト	3.9%	↑1.5%
8	焼肉	3.8%	↑0.4%
9	アジア料理	3.5%	↑1.3%
10	お弁当・惣菜・デリ	3.4%	↑2.4%
11	洋食	2.9%	↑0.3%
12	イタリア料理	2.7%	↓3.2%
13	中華	2.7%	↑1.0%
14	鉄板焼き・お好み焼	1.4%	↓0.5%
15	そば・うどん	1.4%	↓0.5%
16	寿司	0.9%	↑0.3%
17	フランス料理	0.8%	↓0.7%
18	専門料理	0.3%	↓0.2%

### 厚生労働省政策統括官付政策評価官室委託 「健康意識に関する調査」

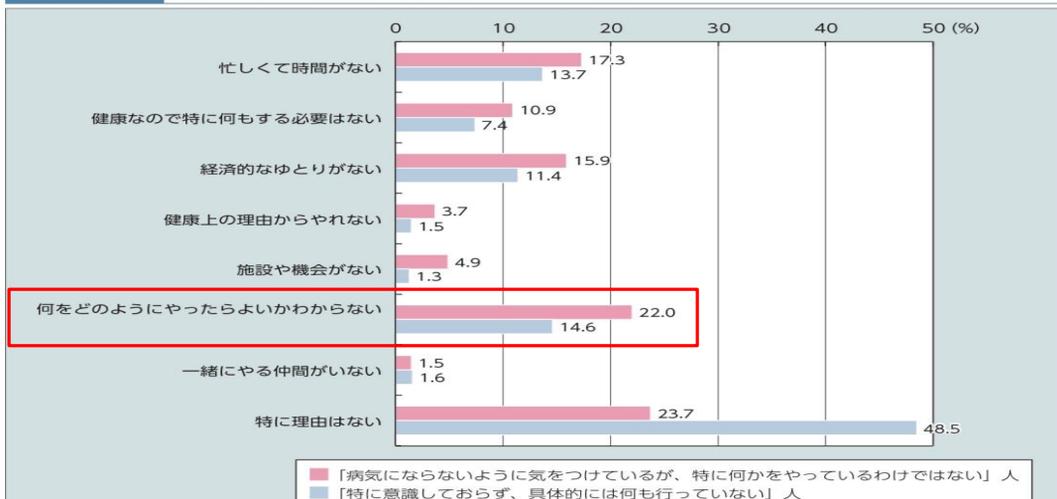
図表 2-2-37 健康のために今後気をつけたいこと



資料：厚生労働省政策統括官付政策評価官室委託「健康意識に関する調査」(2014年)

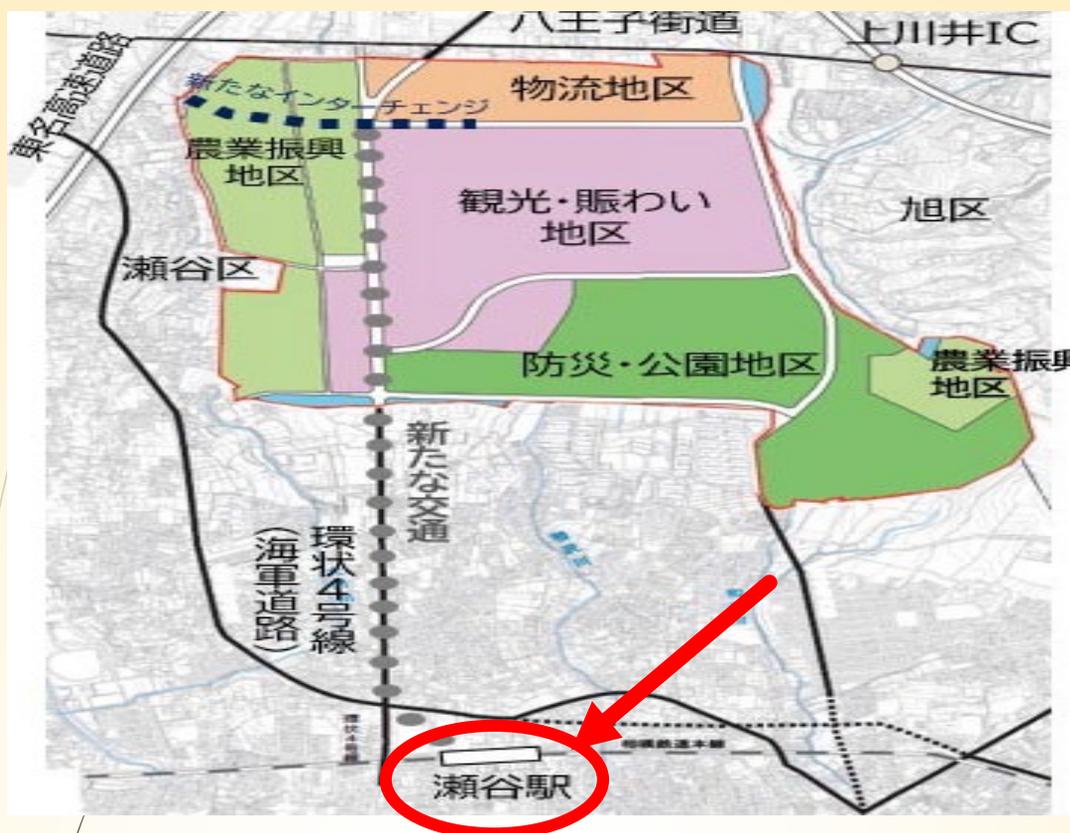
### 厚生労働省政策統括官付政策評価官室委託 「健康意識に関する調査」

図表 2-2-31 健康に対する意識別の何も行っていない理由



資料：厚生労働省政策統括官付政策評価官室委託「健康意識に関する調査」(2014年)

# 出店場所



## 瀬谷区市場調査

### 1. 瀬谷区昼夜間人口の推移



流入人口→区外からの通勤・通学者  
流出人口→区外への通勤・通学者

流入人口	18,940 (人)
流出人口	39,318 (人)
昼間人口	104,184 (人)

## 2. 瀬谷区民の活動状況

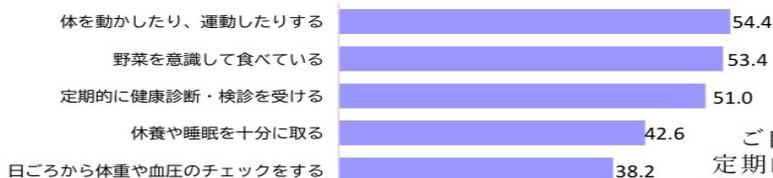
⑦外出に行く

		全体	瀬谷区内	隣接区 (旭区・ 泉区)	その他の 横浜市	大和市	東京	その他	活動を行っていない	無回答
全 体		1,606 100.0	647 40.3	66 4.1	418 26.0	94 5.9	42 2.6	10 0.6	99 6.2	230 14.3
F 2 年齢	15～24歳	121	39.7	3.3	28.1	10.7	4.1	1.7	8.3	4.1
	25～34歳	195	41.5	6.2	33.8	8.7	5.1	0.0	1.5	3.1
	35～44歳	265	46.4	3.0	29.4	7.9	4.9	1.5	2.3	4.5
	45～54歳	210	46.7	4.3	27.6	5.2	3.3	1.0	4.3	7.6
	55～64歳	340	42.6	4.7	28.2	5.3	1.2	0.6	6.8	10.6
	65～74歳	284	38.4	4.2	20.1	2.5	0.7	0.0	7.0	27.1
	75歳以上	157	22.3	3.2	12.7	4.5	0.0	0.0	15.3	42.0
	無回答	34	23.5	0.0	26.5	0.0	2.9	0.0	11.8	35.3
F 3 居住地	阿久和地区	281	37.4	10.3	28.5	1.4	2.1	0.4	6.8	13.2
	南瀬谷・宮沢地区	233	42.1	6.0	21.0	2.6	1.7	0.4	7.7	18.5
	瀬谷第二地区	259	44.4	2.7	25.5	7.3	2.3	0.8	6.6	10.4
	瀬谷第四・三ツ境地区	257	42.4	4.3	30.0	2.3	4.3	0.0	5.4	11.3
	相沢・細谷戸地区	245	44.1	1.2	21.6	7.3	1.2	0.4	4.9	19.2
	本郷・瀬谷第一地区	196	40.3	1.0	28.6	8.7	2.6	2.0	4.6	12.2
	瀬谷北部地区	83	24.1	0.0	24.1	27.7	7.2	1.2	4.8	10.8
	無回答	52	25.0	0.0	32.7	1.9	1.9	0.0	11.5	26.9

瀬谷区民は他区民に比べて外出に行く傾向がある

## 3. 瀬谷区民の健康意識に関する調査

単位 (%)



健康に気をつけていること上位5項目

ご自身の健康のために運動や食生活、定期的な健康診断などの受診で**50%を超える方が意識している**と回答しました。その他にも、十分な休養や日ごろから体重などのチェックにより健康に気をつけている方が一定数いました。

## 4. 瀬谷区乗降者数

モーニング時(3時間)の  
降車人数は約2400人と予想できる

	乗降者人数	乗車人数	降車人数
2022	37,765	18,948	18,817
2023	39,475	19,808	19,667

## 予想客単価

モーニング	550円
ランチ	1,600円
ディナー	6,500円

## 店舗内装



## コースター



## 水耕栽培初期費用

	内容	初期費用	
栽培棚	2~3段タイプ	15000~30000	—
LED食物育成ライト	2~4本	10000~25000	電気代1000~2000
水耕栽培キット	タンク・ポンプ類	10000~20000	—
種、苗	ハーブ類	1000~3000	500~1000
液体肥料	水耕用	2000~3000	500~1000
水道代	水の補充	—	約300~500
消耗品	スポンジ・培地	—	500~1000

# ランチメニュー

## LUNCH MENU

各定食 ¥1,400  
各ドリンクセット ¥1,850

### A イタリア ブラザード定食

ドリンクセット ブラッドオレンジソーダ



北イタリアのピエモンテ地方を代表する伝統的な肉料理ブラザードとバゲット、ミネストローネ、ニンジンのレモンマリネ



イタリアシチリア産のブラッドオレンジを使用  
甘酸っぱさが煮込み料理を引き立てます。

### B スペイン トルティージャ定食

ドリンクセット ザクロスパークリング



じゃがいもや玉ねぎを卵液に混ぜ、オリーブオイルで厚く円形に焼きあげたトルティージャ、バゲット、エンサラダ・ミクスタ、ニンニクスープ



スペイン産ザクロを使用  
深みのある酸味が料理に心地よく寄り添います。

### E インド カレー定食(ウェルネス)

ドリンクセット ニンブパニ



ウェルネスを意識した根菜と豆のカレー、ターメリックご飯、豆乳チャイ風スープ、ほうれん草のサブジ風おひたし



レモンと塩を合わせたインドの伝統的なリフレッシュドリンク。  
カレーのスパイスによく合います。

# アラカルトメニュー

## A la carte

### 前 菜 APPETIZERS

温野菜のレモンオイル和え Steamed vegetables with lemon oil	¥600
りんごとセロリのさっぱりマリネ Refreshing apple and celery marinade	¥550
キャロットラペ Carrot rapée	¥400
ミックスオリーブのマリネ Marinated mixed olives	¥650
きのこのガーリックソテー Garlic sauteed mushrooms	¥600
じゃがいものロースト Roasted potatoes	¥550
りんごのバターソテー Apples sautéed in butter	¥550

### RICE

チキンピラフ Chicken pilaf	¥ 750
バターライス Butter rice	¥ 600
季節の炊き込みご飯 Seasonal rice	¥700

### BREAD

フォカッチャ Focaccia	¥ 500
ライ麦パン rye bread	¥ 400
バゲット baguette	¥400

### 肉 料 理 MEAT DISHES

ソーセージの一口焼き Grilled sausages	¥ 850
薄切りローストポーク Thinly sliced roast pork	¥ 1,350
鶏もも肉のハーブグリル Herb Grilled Chicken Thigh	¥ 1,150
ミートボールのトマト煮 Tomato stewed meatballs	¥ 1,200

### 魚 料 理 FISH DISHES

サーモンの香草パン粉焼き Grilled salmon with herbs	¥ 1,200
白身魚のヴァポレー 野菜と和風出汁のあんかけ White fish vapore with vegetables and Japanese broth	¥ 950
アジの南蛮漬け Horse mackerel nanbanzuke	¥ 1,150

### パ ス タ PASTA

鶏もも肉のクリームパスタ Creamy chicken thigh pasta	¥ 1,500
トマトとオリーブのパスタ Tomato and olive pasta	¥ 1,300
蒸し鶏と生姜のパスタ Steamed chicken and ginger pasta	¥ 1,650
にゅうめん NYUMEN	¥ 1,100

### デ ザ ー ト DESSERT

ベイクドチーズケーキ Baked Cheesecake	¥ 800
りんごのパウンドケーキ Apple pound cake	¥ 750
ビスコッティ Biscotti	¥ 550
ヨーグルトムース yogurt mousse	¥ 650
プリン pudding	¥ 650

# 祝休日限定コースメニュー

## SPECIAL MENU

おまかせ家庭料理コース

Weekends and public holidays only

¥ 5,800

5カ国の前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers from Five Countries

世界の煮込み

World Stewed Dish

季節の家庭スープ

Seasonal Homemade Soup

肉料理の一皿

Main Meat Dish

リゾット世界のおばあちゃんの漬物7種

World-Inspired Risotto with Seven Grandma's Pickles

昔ながらのデザート

Traditional Dessert

食後のお茶

After-Dinner Tea

# おすすめのオードブル 五カ国の前菜盛り合わせ

## 韓国

作り置きを知恵を活かした  
一口サイズのチャプチェ

## イタリア

庭先の恵みを味わうカプレーゼを  
ピンチョス仕立てに

## 日本

時間を味方にする  
真鯛の昆布締め



## フランス

保存の知恵から生まれた  
スモークサーモンのカナッペ

## 中国

体を温める蒸し鶏の  
香味葱ソース。

# 冬限定モクテル

## MOCKTAIL

～ばあばの星降るグログ風モクテル～

¥1,500



ぶどうとオレンジをシナモンやクローブなどの香り高いスパイスと一緒にゆっくりやさしく温めました。

台所に広がる、どこか懐かしい甘い香り。  
最後に浮かべた星形のスターアニスは、夜空から舞い降りた小さな星。  
レモンのさわやかさと炭酸のきらめきがあと味をすっきり整えます。

世代をこえて楽しめる、  
“ばあばのぬくもり”を閉じ込めた一杯です。

# モーニングメニュー

## MORNING MENU

AM 7:30~AM10:30  
Take-out only

¥ 550



マンゴーラッシー  
MANGO LASSI

インド発祥の  
ヨーグルトドリンク。  
さっぱりとしたマンゴーの甘さ  
で、朝に飲むのも抜群です。

¥ 550

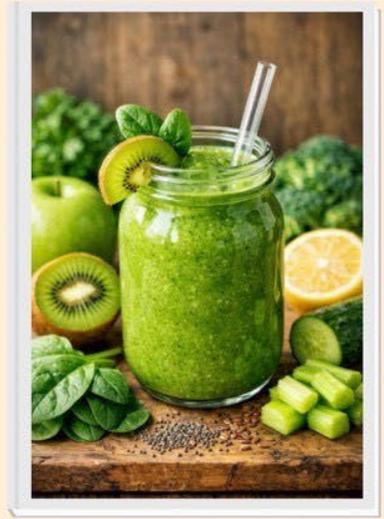


アイラン  
AYRAN

ヨーグルトと塩で仕上げた、  
トルコ伝統の発酵ドリンク。  
朝のヨーグルト代わりにぜひ。

¥ 550

¥ 600



グリーンスムージー  
GREEN SMOOTHIE

フレッシュな野菜とフルーツの  
やさしい甘さ。  
体にうれしい一杯。

¥ 500



アイスコーヒー  
ICED COFFEE

世界各国から厳選した豆の  
すっきりとした後味のアイスコ  
ーヒーをお楽しみください。



ブレンドコーヒー  
BLENDED COFFEE

世界各国から厳選した豆の深いコクと  
豊かな香りをお楽しみください。

# ドリンクメニュー

## FRESH JUICE

リンゴジュース	¥1,200
ブドウジュース	¥1,200
オレンジジュース	¥1,200
トマトジュース	¥1,300
イチゴジュース	¥1,200
キウイジュース	¥1,200
パイナップルジュース	¥1,200



## SOFT DRINK



オーガニックコーラ	¥900
自家製レモンスカッシュ	¥950
ジンジャーエール	¥600
コーラ	¥600
コーラ ゼロ	¥600

## BLACK TEA

ダーズリン	¥600
アールグレイ	¥600
アッサム	¥600
ペパーミントティー	¥700
ローズヒップティー	¥750
モロッコミントティー	¥750



レモンバームティー	¥600
ラベンダーティー	¥600
ルイボスティー	¥600
オミジャ茶 (韓国)	¥800
ハイビスカスティー	¥750

## COFFEE

ブレンドコーヒー	¥650
アメリカンコーヒー	¥650
カフェインレスコーヒー	¥700
アイスコーヒー	¥650
カプチーノ	¥750
カフェラテ	¥750



## TEA



煎茶	¥600
ほうじ茶	¥600
玄米茶	¥600
麦茶	¥550
烏龍茶	¥600

# レシピ表(オードブル・カクテル)

14

商品名	5か国の前菜盛り合わせ
基準数	10人前
販売価格	¥1,500
原価	¥340
原価率	23%



	材料	数量	単位	単価	金額
イ	ミニトマト	10	個	14	¥140
タ	モzzarellaチーズ	100	g	2	¥200
リ	バジルの葉	10	枚	1	¥10
ア	オリーブオイル	適量			
	塩	少々			
	黒コショウ	少々			
フ	バゲット	0.4	本	210	¥84
ラ	スモークサーモン	100	g	6	¥600
ン	クリームチーズ	80	g	1.9	¥152
ス	レモン	少々			
	乾燥パセリ	少々			
	黒コショウ	少々			
	春雨	100	g	0.88	¥88
	牛薄切り肉	80	g	1.4	¥112
	人参	50	g	0.3	¥19
韓	玉ねぎ	50	g	0.5	¥28
国	ごま油	10	ml	1.6	¥16
	醤油	25	ml	0.19	¥4
	ごま油	少々			
	砂糖	ひとつまみ			
	鶏むね肉	250	g	0.8	¥210
中	長ネギ	100	g	105	¥105
国	醤油	25	ml	0.2	¥5
	ごま油	10	ml	1.6	¥16
	酢	数滴			
	砂糖	少々			
	生姜	少々			
日	真鯛(刺身用)	150	g	4.2	¥630
本	昆布(昆布だし)	200	g	4.9	¥980
	酒	少々			
	合計金額				¥3,399

## 調理手順

### イタリア【カプレーゼのピンチョス】

1. ミニトマトを洗って水気を拭きます。
2. モzzarellaは一口サイズに切ります。
3. トマト→チーズ→バジルの順でピックに刺す
4. オリーブオイルを回しかけ、塩・胡椒を軽く振ります。

### フランス【スモークサーモンとクリームチーズのカナッペ】

1. バゲットを1cmほどの厚さに切り、軽くトーストします。
2. クリームチーズを常温に戻して塗りやすくします。
3. バゲットにチーズを塗り、サーモンをのせます。
4. レモンを絞り、ハーブと黒コショウを振ります。

### 韓国【チャプチェの一口カップ仕立て】

1. 春雨を袋の表示通りにゆで、食べやすく切ります。
2. 野菜は細切りにし、フライパンで軽く炒めます。
3. 春雨を加えて、調味料を入れて全体を混ぜます。
4. 仕上げにごま油を回し入れ、白ごまを振ります。
5. 小さなカップやスプーンに少量ずつ盛ります。

### 中国【蒸しソースの冷菜 葱ソース】

1. 鶏肉に塩と酒を振り、耐熱皿にのせます。
2. ふんわりラップをして、電子レンジ(600w)で3-4分加熱します。
3. 冷まして、細く裂きます。
4. みじん切りにした長ねぎと葱ソースの材料を混ぜます。
5. 鶏肉にかけて冷蔵庫で冷やします。

### 日本【真鯛の昆布締め ひと口盛り】

1. 昆布は酒を含ませたキッチンペーパーで軽く拭きます。
2. 真鯛を昆布で挟み、ラップで包みます。
3. 冷蔵庫で2-4時間寝かせます。
4. 食べる直前に薄く切り、小皿にひと口ずつ盛ります。

商品名	ばあばの星降るグロッグ風モクテル
基準数	10人前
販売価格	¥1,500
原価	¥411
原価率	27%



	材料	数量	単位	単価	金額
★	グレープジュース	1	L	357.21	¥357
	ジントニック	500	mL	0.25	¥125
★	シナモンスティック	20	本	75.45	¥1,509
★	クローブ	32	g	16.94	¥542
★	カルダモン粉末	35	g	16.45	¥576
★	スターアニス	30	g	25.15	¥755
	オレンジスライス	2	個	119.45	¥239
	レモン汁	3.2	mL	1.27	¥4
	合計金額				¥4,107

## 調理手順

1. ★を10分温める(強火から始め沸騰させないように調節)
2. 火を止め、蓋をして蒸らしながら10分冷ます
3. 氷の入ったボウルに鍋ごと入れて蓋を開けて20分冷ます
4. ロックアイスをグラスに入れ、★を100mL入れる
5. ジントニックを50mL入れる
6. ポッカレモン汁8滴入れる
7. スターアニスとオレンジスライスを飾る

## SNS

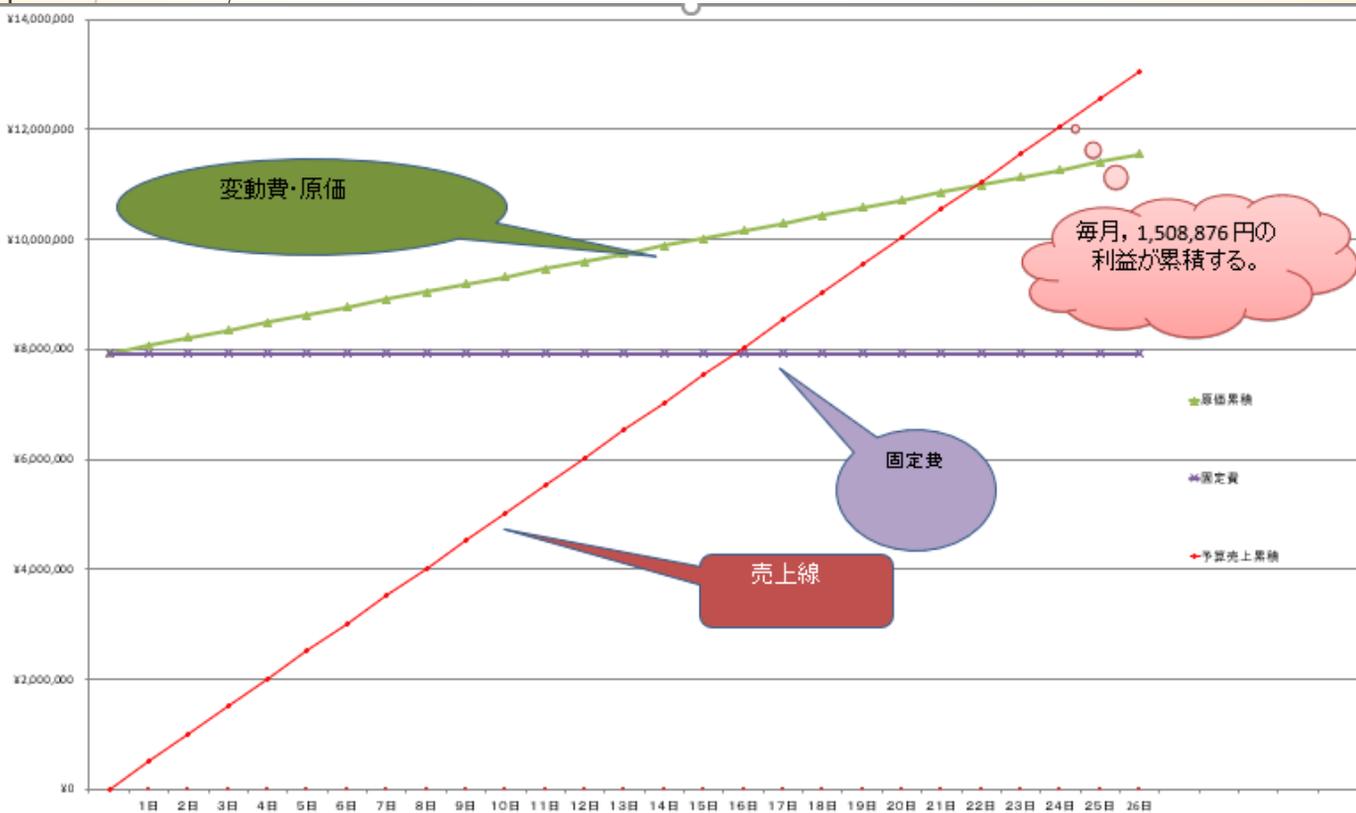
WEB



Instagram



## 損益分岐点表



# 損益計算書

16

	モーニング	ランチ	ディナー	ティertime
席数	1	74	74	0
稼働率	100%	70%	70%	0%
客単価	550	1,600	6,500	0
回転数	150.0	1.0	1.0	0.0
営業日数	26	26	26	0
<b>売上高</b>	<b>2,145,000</b>	<b>2,154,880</b>	<b>8,754,200</b>	<b>0</b>
標準原価率	18%	28%	30%	0%

店舗名	ANDMA'S KITCHEN ~世界のおばあちゃん食!		
業種	飲食業		
店舗面積	構成比	60	坪
家賃単価(坪)		20,000	円
厨房構成㎡	20%	39.60	㎡
客席構成㎡	80%	158.40	㎡
席数		72	席
坪単価		14,200	円
月額家賃		852,000	円

科目	(円)	構成比
売上	13,054,080	100%
売上原価	3,615,726	28%
売上総利益	9,438,354	72%
人件費合計	4,106,010	31%
一般管理費	3,823,467	29%
営業利益	1,508,876	12%

時間当担当			
必要従業員数	厨房担当	4	人
必要従業員数	接客担当	5	人
予測人件費		2,640,000	円

一人当たりの平均給与	
360,000	円
240,000	円

PT雇用計算			
PT時給		1,400	円
モーニング/日		3	時間
ランチ/日		3	時間
ディナー/日		4	時間
ティertime/日		0	時間
営業日数/月		26	日
必要PT人数	モーニング	1	名
必要PT人数	ランチ	2	名
必要PT人数	ディナー	2	名
必要PT人数	ティertime	0	名
モーニング総時間		78	時間
ランチ総時間		156	時間
ディナー総時間		208	時間
ティertime総時間		0	時間
PT総時間数		442	時間
PT必要給与合計		618,800	円

リース料/月額	円	坪単価/万円
		200
		リース料比率
		17%
		リース期間
		6年
設置費用	万円	回収総額
12,000		12,240
		実質金利/年
		0.333%

Statement of income			
科目		金額	構成比
売上		13,054,080	100.00%
売上原価		3,615,726	27.70%
売上総利益		9,438,354	72.30%
給与等		2,640,000	20.22%
通勤手当		151,427	1.16%
アルバイト給与		618,800	4.74%
アルバイト通勤手当		56,133	0.43%
賞与引当金		293,717	2.25%
福利厚生費		10,443	0.08%
法定福利費(社員)		267,609	2.05%
法定福利費(PT)		67,881	0.52%
人件費計		4,106,010	31.45%
消耗品費		140,984	1.08%
地代家賃		852,000	6.53%
修繕費		0	0.00%
保守費		27,414	0.21%
租税公課		11,749	0.09%
事業所税・固定資産税		19,581	0.15%
リース料		1,700,000	13.02%
通信費		50,911	0.39%
水道光熱費		368,125	2.82%
支払手数料		99,211	0.76%
衛生費		151,427	1.16%
広告宣伝費		5,222	0.04%
募集費		24,803	0.19%
その他の費用		372,041	2.85%
販売・一般管理費		3,823,467	29.29%
営業利益		1,508,876	11.56%