

# 令和5年度 社会実験実施結果

※アルコールを提供した事業者は黄色の背景色

7月7日	項目												計
	主なメニュー												
	ピザ	唐揚げ	わらび餅	バーガー	ピザ	クレープ	焼き鳥	ピザ	コーヒー	ホルモン焼きうどん	鮭ステーキ		
①購入者数(人)	32	90	53	42	30	44	60	21	25	52	24	473	
②売上(円)	41,800	47,000	33,250	74,000	42,000	42,050	68,000	31,700	27,980	49,650	25,600	483,030	
③経費(販売管理費)(円)												317,635	
④人件費(円)												88,870	
⑤食材費(円)												192,195	
⑥光熱水費(円)												8,674	
⑦燃料費(円)												22,516	
⑧交通費(円)												4,650	
⑨その他経費(円)												730	
⑩販売管理費比率: (⑤+⑥+⑦+⑧+⑨)÷②×100												47	
⑪粗利益(円): ②-(④+⑤+⑥+⑦+⑧)												166,125	
⑫粗利率(利益率): ⑪/②												34.4%	
⑬平均客単価(円/人)												1,021	
⑭売上高人件費率: ④÷②×100												18	
⑮営業利益(円): ②-③												165,395	

※アルコールを提供した事業者は黄色の背景色

7月8日	項目												計
	主なメニュー												
	ピザ	唐揚げ	わらび餅	唐揚げ	バーガー	ハラミ丼	ピザ	焼き鳥	カレー	唐揚げ	コーヒー		
①購入者数(人)	41	130	134	97	61	80	35	95	166	30	60	929	
②売上(円)	54,000	70,000	85,250	71,000	113,700	95,500	57,800	103,100	89,600	21,000	59,647	820,597	
③経費(販売管理費)(円)												466,249	
④人件費(円)												130,960	
⑤食材費(円)												296,580	
⑥光熱水費(円)												4,724	
⑦燃料費(円)												18,985	
⑧交通費(円)												2,200	
⑨その他経費(円)												12,800	
⑩販売管理費比率: (⑤+⑥+⑦+⑧+⑨)÷②×100												41	
⑪粗利益(円): ②-(④+⑤+⑥+⑦+⑧)												367,148	
⑫粗利率(利益率): ⑪/②												44.7%	
⑬平均客単価(円/人)												883	
⑭売上高人件費率: ④÷②×100												16	
⑮営業利益(円): ②-③												354,348	

※アルコールを提供した事業者は黄色の背景色

店舗別	項目																計
	主なメニュー																
	ピザ	唐揚げ	わらび餅	唐揚げ	バーガー	ハラミ丼	ピザ	クレープ	焼き鳥	ピザ	カレー	唐揚げ	コーヒー	ホルモン焼きうどん	マグロステーキ		
①購入者数(人)	73	220	187	97	103	80	65	44	155	21	166	30	85	52	24	1,402	
②売上(円)	95,800	117,000	118,500	71,000	187,700	95,500	99,800	42,050	171,100	31,700	89,600	21,000	87,627	49,650	25,600	1,303,627	
③経費(販売管理費)(円)																783,884	
④人件費(円)																219,830	
⑤食材費(円)																488,775	
⑥光熱水費(円)																13,398	
⑦燃料費(円)																41,501	
⑧交通費(円)																6,850	
⑨その他経費(円)																13,530	
⑩販売管理費比率: (⑤+⑥+⑦+⑧+⑨)÷②×100																43	
⑪粗利益(円): ②-(④+⑤+⑥+⑦+⑧)																533,273	
⑫粗利率(利益率): ⑪/②																40.9%	
⑬平均客単価(円/人)																930	
⑭売上高人件費率: ④÷②×100																17	
⑮営業利益(円): ②-③																519,743	

※社会実験で得られたキッチンカーの売上等をもとに市でデータを集計した。

項目	7月7日	7月8日	計
キッチンカー台数(台)	11	11	22
天候	くもり時々雨	くもり時々雨	-
①購入者数(人)	473	929	1,402
②売上(円)	483,030	820,597	1,303,627
③経費(販売管理費)(円)	317,635	466,249	783,884
④人件費(円)	88,870	130,960	219,830
⑤食材費(円)	192,195	296,580	488,775
⑥光熱水費(円)	8,674	4,724	13,398
⑦燃料費(円)	22,516	18,985	41,501
⑧交通費(円)	4,650	2,200	6,850
⑨その他の経費	730	12,800	13,530
⑩販売管理費比率：(⑤+⑥+⑦+⑧)÷②×100	47	41	43
⑪粗利益(円)：②-(④+⑤+⑥+⑦+⑧)	166,125	367,148	533,273
⑫粗利率(利益率)：⑪/②	34.4%	44.7%	40.9%
⑬平均売上(円)	43,911.8	74,599.7	59,255.8
⑭平均客単価(円/人)	1,021	883	930
⑮売上高人件費率：④÷②×100	18	16	17
⑯営業利益(円)：②-③	165,395	354,348	519,743

経営状況の分析に用いる項目及び概要(参考:賑わいづくり拠点基盤整備事業手法等検討業務委託 報告書)

整理項目	概要
購入者数	商品を購入した人数
売上	商品を提供することにより、稼いだ売上金額
経費(販売管理費)	人件費、食材費、光熱水費、燃料費、交通費、その他経費等
販売管理比率	家賃、旅費交通費、水道光熱費、修繕費、原価償却費などに分けられる。 販売管理は、売上高の占める割合の一つであり、経営状況の調査・分析では30%~35%を目標とする。
粗利益(売上総利益)	売上高から売上原価(=仕入-在庫)を差し引いたものであり、数値が高いと利益が上げられている。社会実験においてはキッチンカーのその他経費以外の経費を売上原価とした。
粗利率 (売上高総利益率)	粗利益(=売上総利益)÷売上高×100 数値が高ければ高いほど収益性に優れていると判断される。
売上高人件費率	人件費÷売上高×100 「小企業の経営指標2019」における喫茶店の人件費対売上高比率平均は、35.9%である。
経常利益	営業利益(売上総利益-販管費)+営業外収益(本業の活動以外の財務活動などによる収益) -営業外費用(本業の活動以外の財務活動などで発生する費用) 今回の社会実験では、経常利益=営業利益とする。