

事業計画書

1 事業者について

(1)事業者（団体）	
事業者（団体）	● ● ●
代表者役職・氏名	● ● ●
所在地	〒
電話番号	● ● ●
(2)担当者	
氏名（ふりがな）	● ● ●
所属（部署名）	● ● ●
所在地	〒
電話番号	● ● ●
FAX番号	● ● ●
メールアドレス	● ● ●
(1)事業者の概要	
※事業者の基本情報（事業の特徴、取扱商品・サービス、強みなど）をご記入ください （記入例） 市内で創業し、小売店として、長年にわたり鮮魚販売を中心に事業を継続してきました。能登半島地震までは安定した売上を維持していたが、震災後は観光客の減少や消費者ニーズの多様化（保存性・簡便性）を背景に、商品のあり方の見直しが求められています。こうした状況を踏まえ、これまで主力であった鮮魚販売に加え、長年培ってきた加工技術を活用し、既存商品のすり身揚げに新たな味付けを行い、付加価値の高い商品開発を行うことで、製造拡大に取り組めます。	
(2)実績について	
※今回の提案事業に関連する実績をご記入ください。新規の場合は、これまでの事業実績や事業遂行能力が分かる経験・取り組みなどをご記入ください。 （記入例） 創業依頼 35 年にわたり、地元で鮮魚販売を中心に事業を継続してきており、安定した経営を行っております。これまで培ってきた仕入れルートと目利き力により、高品質な水産物の安定調達が可能であ	

り、近年の売上実績としては、2023 年〇円、2024 年〇円、2025 年〇円となっております。これらの実績とノウハウを背景に、原料選定から加工・品質管理まで一貫した体制を構築し、新たな付加価値商品の展開を図ります。（受賞・表彰歴などあれば記載）

2 提案事業について

(1)提案事業の概要・全体図

※どのような事業を行うのか、事業の目的、内容、全体の流れ（工程）、実施体制のほか、補助対象経費の根拠となる施設・設備等の関連性をご記入ください

【事業名（プロジェクト名）】

〇〇事業（プロジェクト）

【提案する商品・サービス】

すり身揚げ（新しい味付け）

【提案事業の内容】

すり身揚げの製造拡大に伴い、安定した供給体制を確保するため、原材料を適切に保管する冷蔵・冷凍設備を導入する。このことで、七尾市の魅力ある海産物を広く発信でき、地域活性化に貢献できると考える。

【提案の課題や背景】

上記のような環境の変化と消費者ニーズの変化を課題と感じていたところ、CFで集めた寄附額に対し、補助対象経費として4割の支援が受けられる本施策を知り、事業拡大の機会と捉えている。

【事業効果見込み】 ※以下の項目に該当する項目を選択し、記載ください。

項目	効果見込み及び見込みの根拠
【オペレーション・業務効率】	冷凍保存対応で在庫管理効率向上（在庫回転率＋15%）
【環境・サステナビリティ】	未利用魚（規格外魚）活用により食品ロス削減（年間〇トン削減）
【商品・サービス価値】	地元魚を活用した「高付加価値すり身揚げ」としてブランド確立
【販売・チャネル】	ECサイト立ち上げによる全国販売対応
【地域・外部要因】	地元イベントへの出店による認知拡大

項目

【オペレーション・業務効率】: 生産性、コスト関連、品質・性能性

【環境・サステナビリティ】: 環境関連（環境リスクの低減、廃棄物削減など）

【組織・人材】: 組織関連（組織の健全性など）、雇用関連、多様性、信頼性

【セキュリティ・データ】: データ・セキュリティ性、災害等被害におけるリスク・管理性

【商品・サービス価値】: 新規性、独自・ブランド力

【その他】:その他(上記に当てはまらない項目)

(2)事業実施期間	年 月 日 から 年 月 日 まで				
(3)総事業費	提案する事業に係る経費 円 (内訳) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">事業費（補助対象）</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">円</td> </tr> <tr> <td>対象外経費</td> <td style="text-align: right;">円</td> </tr> </table>	事業費（補助対象）	円	対象外経費	円
事業費（補助対象）	円				
対象外経費	円				

実施項目	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
加工場準備										
設備発注										
設置工事										
仕入・原材料調達										
お礼品発送										
物販開始										

補助金額（寄附総額の10分の4）が補助対象経費の50%に達したら事業を開始（12月ごろ見込み）し、設備発注に着手、順次必要な準備を進め、2月下旬から返礼品発送を開始する。

(5)事業区分	☒ 新たに商品・サービスを開発又は生産 ☐ 規模拡大（生産体制の拡大）
---------	---

※材料の仕入れ先情報も記載(市町村名)してください

※七尾市内で発生する付加価値割合を記載してください

- 1.原料魚の受入・検品
- 2.下処理(洗浄・頭部／内臓除去)
- 3.すり身加工(骨・皮除去 → ミンチ化)
- 4.調味・配合(塩・砂糖・副原料添加)

5.成形(棒状・丸型等) 6.加熱(揚げ工程) 7.冷却 8.包装(真空・トレー詰め) 9.出荷・保管(冷蔵／冷凍) 市内で仕入れ、加工、製造を行うため、市内での付加価値割合は100%
(7) 商品・サービスの規格・提供価格(イメージ画像)
お土産・観光者向け 内容量:300g(6～8個入)食べやすい一口サイズ 包装:化粧箱・真空パック 保存:冷蔵または冷凍 賞味期限:7～30日 値段:1,000円(税別)
(8) 商品・サービスの魅力ポイント
地元で水揚げされた新鮮な魚を使用し、素材本来の旨味を活かした風味豊かな商品 冷凍対応により長期保存・まとめ買いが可能
(9) 生産計画数量
例) 事業実施により生産量が増える場合は事業実施前・後の数量を記載。 新たに500個/月(3月から6月まで) 1日あたり生産量:約15kg(300gパック:50パック/日) 月間稼働日:15日

3 収支計画について

(1)事業の収支計画
※別紙2「収支予算書(事業費の概算見積書)」のとおり
(2)七尾市地場産品創出支援事業補助金交付要綱による補助額が事業費に満たない場合の計画
例) 銀行借入れ、自己資金

4 C Fについて

C Fに対する返礼品（名称、提供価格、発送開始時期）
※補助事業により生産製造される品名と提供価格 または既存返礼品を提供する場合、返礼品名と提供価格
1) 干物セット(大)、10,000円、注文が入り次第提供可能 2) 干物セット(中)、5,000円、注文が入り次第提供可能 3) 干物セット(小)、3,000円、注文が入り次第提供可能

5 関係法令について

(1) 事業に関する法律、規制について
※提供するものは関係法令を遵守した返礼品となっているか
☒ 関係法令を遵守している