

# アントレ

1997年10月13日第1号登録料金:2011年6月27日発行(本刊5号から12月27日発行)6月27日発行 第15号第3号通巻160号

特集1 飲食店開業  
特集2 介護・高齢者支援

40代、「守り」に入るには早すぎる!

## 自分をあきらめない生き方・稼ぎ方

リアル事例とプロの視点から学ぶ  
お店の開業資金  
いつ、何に、いくら?

あの経営者が語る  
人気飲食店の一號店物語

経験、人脈、交渉力…今が好機!  
44歳・独立最強説

生涯現役! この生き様を見よ  
独立の老師40代を叱る!



特集1  
飲食で独立

特集2  
介護・高齢者支援で独立



[リーダーの流儀]  
渡邊美樹  
ワタミグループ 創業者

会社員経験が生かせる  
独立の選択肢60件

RECRUIT



# 先輩とプロに聞く! 集め方と使い方 お店の開業資金 いつ、何に、いくら?

「いつかは自分の店を持ちたい」と願う人は多いだろう。そんな気持ちに「待った!」をかけるのが資金の問題。「何に、いくらかかる?」は気になるはず。そこで先輩3人の例を挙げ、お金の相場と節約どころ、ケチってはいけないところを大公開。さらに、資金調達と店舗物件のプロが「こうすればうまくいく!」を徹底指南!

写真:又一 桑田泰輔、撮影:井出マコト



開業前から税理士に依頼し  
予想の3割増の資金調達に成功!

総額 1100万円



自己資金はキャリアアップしながら貯金プラス株式投資で、該当事務所から税理士に会計を依頼し、バックアップによって自己資金の2.7倍の資金調達に成功!

### ADVISER

店舗物件のプロ  
安部和英氏

株パリューアップ・アドバイザーズ代表。約4500社の店舗開発の経験を生かし、「小さく起業して利益率の高い会社、店をつくる」をテーマに、多くの起業家、独立開業者に実践的なアドバイスを行っている。

資金調達のプロ  
上野光夫氏

株MMコンサルティング代表。中小企業診断士。国民生活金融公庫(現・日本政策金融公庫)に26年勤務しこれまでに5000人の起業家への融資に携わる。現在は事業計画の立て方などの経営指導を行っている。

2011年1月に、スパイисに溝け込んだ鶏肉を直火で焼いたジーマイカル料理「ジャーブチキン」を出す店を開業した大脇さと。この料理が認知されやすく、土日も人が動く住宅地」をキーワードに渋谷、世田谷、港の3区を中心に物件探しを始めたという。ところが不動産会社から立て続けに門前払いされ、ネットの居抜き物件専門サイトのみに絞ることに。結果、半年かかって契約にこぎつけた。決め手は駅近くで大通りに面した路面店、保証金が相場より安い、座席が20席以上取れる、換気扇やダクトの設備が整っている点だった。

「最初に元々この店舗に入っていた中華カフェを訪ねたら味はそこそこでしたが(笑)にぎわっていたので、料理のジャンルが違つても客は来ると判断しました」。初期投資は極力抑え、レジスター、コーヒー・マシン、グラス、ピアサーバーなどはすべて業者からの提供品。食材は知り合いのツバメ卵で仕入れ、キャベツ、コーン、ヨーグルト、グラス、ピザ等を増やした。また、「最初から完璧は求めない」と今すぐ必要ではないものは利益が出でから足す方法をとった。「チーズ店だと開店後の設営追加は難しいけれど、個人経営なら小回りがきくから大丈夫ですよ」と、自ら完璧は求めない」と今すぐユーフローを増やした。また、「最初から完璧は求めない」と今すぐ必要ではないものは利益が出でから足す方法をとった。「チーズ店だと開店後の設営追加は難しいけれど、個人経営なら小回りがきくから大丈夫ですよ」と、自ら完璧は求めない」と今すぐユーフローを増やした。また、「最初から完璧は求めない」と今すぐ必要ではないものは利益が出でから足す方法をとった。

に面した路面店、保証金が相場より安い、座席が20席以上取れる、換気扇やダクトの設備が整つている点だった。

に面した路面店、保証金が相場より安い、座席が20席以上取れる、換気扇やダクトの設備が整つている点だった。