

令和〇年〇〇月〇〇日

村上市長 様

（申請者）

住 所 村上市三之町1番1号

氏名又は名称

代表者役職・氏名 村上 太郎

令和〇年度 村上市産業支援プログラム事業補助金実績報告書

令和〇年〇〇月〇〇日付け村経第〇〇〇号で補助金等の交付決定を受けた事業について、次のとおり事業を実施したので、村上市産業支援プログラム事業補助金交付要綱第12条の規定により、その実績を報告します。

記

- 1 補助事業の種類 創業応援事業
- 2 補助金等の決定額 600,000円
- 3 収支精算書 別紙1のとおり
- 4 事業実施報告書 別紙2のとおり

5 振込先

金融機関名	<input type="checkbox"/> 銀行 <input type="checkbox"/> 金庫 <input type="checkbox"/> 組合 <input type="checkbox"/> 農協	金融機関 コード							
支店名	支店／営業所		支店コード						
口座種別	<input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 当座	口座番号							
フリガナ									
名義人									

- 6 添付資料 (1) 事業に係る発注書、納品書、請求書、領収書等の写し
(2) 事業の実施状況（効果・成果品等）がわかる資料
(3) 振込先がわかる書類
(4) 登記簿又は開業届の写し（創業応援事業のみ）

収 支 精 算 書

1. 収入の部

支払いたした額

申請書に記載した額

(単位:円)

区 分	精算額	予算額	比較増減	備 考
自己資金	570,000	550,000	20,000	
補助金 (c)	600,000	600,000	0	
その他	0	0	0	
合 計 (a)-(b)	1,170,000	1,150,000	20,000	

増減額が対象経費の2割以上申請時から変更がある場合は、変更交付申請の手続きが必要です。

2. 支出の部

【市内業者に発注した経費】

(単位:円)

区 分	精算額	予算額	比較増減	備 考
広報費	150,000	150,000	0	
合 計 (a)	150,000	150,000	0	

【市内業者以外に発注した経費】

(単位:円)

区 分	精算額	予算額	比較増減	備 考
機械器具購入費	1,020,000	1,000,000	20,000	厨房機器購入 ※値上げのため
合 計 (b)	1,020,000	1,000,000	20,000	

※補助対象経費のみ記載すること

補助金額が変わる場合、精算でなく変更交付申請の手続きが必要です。

(単位:円)

(a)×2/3 + (b)×1/2	(c)	500,000	※千円未満切捨て
-------------------	-----	---------	----------

- ・(c)について、交付決定額が上限になります
- ・人材育成サポート事業補助金及びまちなか1/2になります

150,000×2/3=100,000
1,020,000×1/2=510,000
610,000円のところ、上限額 600,000円

事業実施報告書

1 事業の名称（テーマ）

オステリアMURAKAMIの開業

2 事業の実施期間

令和〇年〇〇月〇〇日 ～ 令和〇年〇〇月〇〇日

3 事業の実施場所

村上市山口 444 番地（店舗所在地）

4 事業の具体的な取組内容

- ・イタリア風創作料理を提供する居酒屋「オステリアMURAKAMI」を令和〇年〇月に開店した。
- ・本事業では、機械器具等購入費として冷凍冷蔵庫、冷凍ストッカー、コールドテーブル、製氷機、3口ガスレンジを購入・設置。
- ・広報費として、当店を紹介するリーフレットを作成し、開店前後に広く当店をPRした。リーフレットの内容としては、ターゲットを明確にして、店の雰囲気やおすすめメニューが分かるよう工夫した。
- ・開店前には、商業施設への配架依頼や近隣にお住まいの方への配布、店舗前での配布を行った。
- ・新規飲食店のため、チラシを作成し新聞折込を行うとともに、HPを開設し積極的に情報発信を行った。

5 事業効果・成果

- ・ランチは、ボリュームアップして提供しているため、女性だけでなく若者も多く来店している。
- ・夜営業は想定以上のお客様に来店してもらえており、客単価も予想よりも1,000円高い平均単価となっており、月平均では予想よりも1.3倍の売上がある。
- ・地元食材を積極的に料理に取り入れており地産地消の効果もあり、市内外に向けて地元の食材の魅力を伝えることが出来ている。

6 今後の事業目標及び計画

- ・ランチメニューを増やすとともに、夜営業も含めて、旬の食材を使った季節限定メニューも考案していきたい。
- ・ソムリエの資格は取得しており、ワインに関しての知識はあるが、今後は日本酒にあう創作料理を提供していきたいため、唎酒師（日本酒ソムリエ）の資格を取得し、日本酒にあう料理を提供する能力を磨いていきたい。
- ・日本酒に力を入れたいため、日本酒セラーを購入し提供できる日本酒の種類を増やしていきたい。