

店舗を立ち上げる

新しく店舗を立ち上げる場合、立地や建物の仕様によって、売上や作業効率、情報の収集や従業員の採用に大きく影響を与えます。業種・業態に応じて優先すべき事柄を明確にし、事前調査の後、慎重に選定します。

1. 立地

店舗の売上は立地によって大きく左右されます。まず、人通りのある道路に面した店舗かどうかを確認しましょう。道路を通る人の層が自店の顧客ターゲットとマッチングしていることが重要です。曜日や時間帯による人通りの変化も調査する必要があります。

業種・業態によっては、人通りの多い道から一本裏道に入った立地の方が適している場合もあります。集客力があり、特定の顧客を対象とする事業の場合は、特に1階にこだわらなくても良い場合もあります。

さらに店舗の商圈を確認します。自店を中心に500m、3km先まで円を描いたときに、その範囲内の世帯数、ターゲットとなる層の存在数を確認します。商圈内の競合他社の状況や、駅、駐車場、公共施設の有無等も調べます。

2. 諸費用

店舗を賃借するにあたっては、当初費用として賃借料のほか、保証金、敷金、権利金、礼金、不動産屋への仲介手数料等が発生します。支払金額は立地等にもよりますが、一般的に創業資金全体の3～5割程度になると言われます。

共益費や更新料の有無も確認しましょう。補償料や権利金の償却があれば、それらを月数案分し、賃借料として検討します。

3. 設備・器具

電気設備に関しては電気の容量が十分か、コンセントやアースの位置は適切かを確認します。冷暖房設備は、各室個別空調かビル全体空調かを確認します。また使用できる電話回線数が決まっている場合もありますので注意しましょう。

特に飲食業に多い「居抜き」とは、器具から業務用厨房施設の一切を前の借主から購入する仕組みのことで、新規購入よりもはるかに安い金額で譲り受けることができます。この場合は故障や不都合が生じても修理の要請や返品はできないため、事前に設備を念入りにチェックすることが必要です。

4. 内外装

内外装の重要な基礎部分（基礎工事、電気工事、水道工事等）については、業者に任せ

の方が工期も早く、安心です。しかし、店全体にインパクトを与えるような壁や天井のインテリア部分は、自分で行うのも一つの手法です。それにより費用を安く抑え、店に愛着を持てるようになります。

工事発注の方法は、ひとつの工務店にまとめて発注する一括発注と、大工、電気、水道、ペンキ塗りといった工事ごとに業者や職人をお願いする個別発注があります。一括発注は工期管理をする必要もなく、煩わしさから開放されますが、全般的に工事費は割高になります。一括で業者に工事を依頼する場合には、予算額の9割程度を上限として値段を提示し、残りの1割は予備費として確保しておく方が良いでしょう。

5. 仕入

商品の仕入は、市場や問屋街に出向くか、卸売業者やメーカーから商品を仕入れるか、もしくはスーパーや小売店から商品を買取るといった方法があります。仕入により商品の付加価値が決まりますので、仕入先の選定には十分に時間を掛け、優良情報を得るため仕入先とは友好的な関係を築いた方が良いでしょう。

6. 許認可・資格

創業に必要な許認可の一例を以下の表に記しています。詳細は各受付窓口にお尋ねください。資格としては、食べ物を扱う店には必ず食品衛生責任者1名が必要です。都の食品衛生主幹部（保健所）に問い合わせ、2日間で10時間程度の講習を受けてください。

また、クリーニング業にはクリーニング師、不動産業は宅地建物取引主任者、旅行業は旅行業務取扱者、理容・美容店は理容・美容師の資格を必要とします。

創業に必要な許認可の一例

業種	関係法令	受付窓口
飲食店・喫茶店・乳類販売・魚介類販売・豆腐製造業・その他食品製造	食品衛生法（許可）	保健所
理容・美容業	理・美容師法（届出）	
クリーニング業	クリーニング業法（届出）	
医薬品・医薬部外品・化粧品	薬事法（承認許可）	都環境保険部
バー、クラブ、居酒屋	風俗営業法（許可）	警察署
質屋、リサイクル店	質屋営業法（許可）	
酒類販売業	酒税法（許可）	税務署
米穀類販売業	食糧管理法（登録）	都農林水産部

執筆者：中小企業診断士 北口明美（弊社パートナーコンサルタント）