

様式 2

年 月 日

複数店舗1申請の場合

都道府県知事 殿

事業実施者名  
代表者氏名

令和2年度外食産業におけるインバウンド需要回復緊急支援事業の事業要望調査について

令和2年度外食産業におけるインバウンド需要回復緊急支援事業の事業要望調査について事業実施計画書（案）を提出する。

1 事業実施者（外食事業者）等の概要及び添付書類

複数店舗1申請の場合

(1) 事業実施者（外食事業者）の概要

(ふりがな)	( がいしょく たろう )	代表者	役職名	代表取締役
事業実施者の名称	外食 太郎		氏名	外食太郎
主たる事業所の所在地	( 〒 100 - 8950 ) 千代田区霞ヶ関1-2-1	担当者	役職名	代表取締役
			氏名	外食太郎
		連絡先	電話番号	03 - 3502 - 8111
事業実施飲食店(住所)	①レストラン霞(〒100-8950 千代田区霞ヶ関1-2-1) ②レストラン霞2号店(〒〇〇〇-〇〇〇〇 千代田区霞が関1)	HPアドレス	E-mail	<a href="mailto:taro_gaisyoku@maff.go.jp">taro_gaisyoku@maff.go.jp</a>
			設立年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日
			従業員数	〇 名
業態詳細	焼肉店(必要に応じて、日本標準産業分類(平成25年[2013年]10月改定)＞宿泊業, 飲食サービス業＞飲食店(76))の4桁の細分類の名称を参考にしてください。)			

複数店舗の申請の場合、交付額上限は合計1,000万円となります。

(2) 既に採択が決定及び申請中、現在実施している事業、又は過去に国からの補助を受け実施した事業があれば、採択(予定)年度、事業名及び事業概要を記入ください。

採択(予定)年度	事業名	事業概要
	事業の実施予定や実績等がある場合は記載ください。	

(3) 経営状況

【 ①レストラン霞の分 】

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式  
の作成をお願いします。(例:2店舗の場合は、2枚になります。)

直近3年の経営状況	第 期	第 期	年 月 日～	備考
	年 月 日	年 月 日	年 月 日	
経常損益	千円	千円	千円	
純資産額 (資産と負債の差額)	千円	千円	千円	
うち利益剰余金	千円	千円	千円	

※損益計算書により確認  
経常損益＝営業利益＋  
業外収益－営業外費用

※貸借対照表により確認

直近3年の経営状況を記載ください。

(4) 採択基準 ※以下の①～④について該当する項目にチェックしてください。

<input checked="" type="checkbox"/>	①事業実施店舗において、直近3か月間の売上げが前年同期に比べて10%以上減少しており、かつ、その主たる原因がインバウンドの減少によるものである。
<input checked="" type="checkbox"/>	②新型コロナウイルス感染症が従業員に発生した場合も想定した事業継続計画(BCP)を策定している。
<input checked="" type="checkbox"/>	③本事業終了時において、事業実施計画に記載している衛生管理の徹底・改善の効果、成果目標に記載のあるインバウンド需要の回復について、定量的な情報収集及びデータの整理等を行い、事業の成果目標が達成されるよう取り組むことができる。
<input checked="" type="checkbox"/>	④一般的な衛生管理を着実に実施する体制を有しており、かつ、新型コロナウイルス感染リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等を定めている。

(5) 個人情報の取扱い

<input checked="" type="checkbox"/>	本事業の実施に当たり、本申請に係る個人情報等について、関係する都道府県に提供することに同意します。 (同意いただけない場合は、取組内容等が確認ができないため、本事業の実施ができない場合があります。)
-------------------------------------	--

## 2 事業の概要

### 複数店舗1申請の場合

①レストラン霞の分

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式  
の作成をお願いします。(例:2店舗の場合は、2枚になります。)

(1)現在の事業内容及び設備導入又は改装をする理由・背景

※事業内容がわかる既存資料(パンフレット等)があれば、添付すること。

#### ①事業内容

・○○○○○

・○○○○○

#### ②設備導入(又は改装)する理由・背景

・○○○○○(例(パターン1):新型コロナウイルス感染症の影響を受け、客足が減少したが、設備導入及びそのPR等により信頼を回復したい。)

・○○○○○(例(パターン2):ビッフェスタイルを採用していたが、一部改装をするとともに、トングの消毒機材を導入することで顧客の獲得を目指したい。)

#### 【記入上の注意】

・事業内容については、事業実施者(外食事業者)が行う事業内容を記入してください。

(2)新型コロナウイルス感染症の影響を受ける前までのインバウンド対応の取組

#### (例)

・旅行代理店と提携することで、インバウンド客を取り込んでいた。

・近隣に観光地があったため、昼食に訪問するインバウンド客が多くいた。

・ロコミによりランチに訪れるインバウンド客が多くいた。

等

(3) 衛生管理の徹底・改善のための課題及び本事業の実施により改善されるポイント(別表第2②-1関係)

【①レストラン霞の分】

①衛生管理の徹底・改善のための課題(現状の衛生面での課題)

②本事業の実施により改善されるポイント(設備・器材導入等により改善されるポイント)

※新型コロナウイルス感染症対策に関連し、衛生面での課題改善に資するもの、説明が可能なもののみ補助対象となりますので、改善ポイントをしっかり明記してください。(申告したものが対象になるとは限りません。審査により、対象外となる可能性もありますので御了承ください。)

③「4 成果目標(インバウンド来客数及び売上額)」の達成に向けた具体的方法(記述があれば高評価)(別表第2⑦関係)

※成果目標の確認方法も併せて記載してください。(例:予約台帳、顧客アンケート、伝票への記載、POSレジでの記録等)

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式  
の作成をお願いします。(例:2店舗の場合は、2枚になります。)

(4) インバウンド客の拡大に当たっての業態上の課題及び本事業の実施により改善されるポイント(別表第2②-2関係)

①業態上の課題(インバウンド客拡大に当たっての課題(集客・衛生的な面の課題も記載ください))

②本事業の実施により改善されるポイント(改装・設備導入等により改善されるポイント(例:衛生面の改善))

※新型コロナウイルス感染症対策に関連し、衛生面での課題改善に資するもの、説明が可能なもののみ補助対象となりますので、改善ポイントをしっかり明記してください。(申告したものが対象になるとは限りません。審査により、対象外となる可能性もありますので御了承ください。)

③「4 成果目標(インバウンド来客数及び売上額)」の達成に向けた具体的方法(記述があれば高評価)(別表第2⑦関係)

※成果目標の確認方法も併せて記載してください。(例:予約台帳、顧客アンケート、伝票への記載、POSレジでの記録等)

(5) 食品安全に関する認証の有無及びその名称

※食品安全に係る認証(HACCP、ISO22000、JFC等)がある場合は、記載ください。(ある場合は、その認証に係る証明書(コピー)の添付をお願いします。)

### 3 実施計画

(1) 衛生管理の改善を図るための設備導入

複数店舗1申請の場合

〔①レストラン霞の分〕

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式  
の作成をお願いします。(例:2店舗の場合は、2枚になります。)

設備・機器	No.	施設等区分				設置 台数	施設等整備 に 要する経費 (円)	交付対象 事業費 (円)	負担区分(円)				貸付機関名	貸付 時期	償還 年数	竣工予定 年月日
		設備名・機器名	用途	処理能力	規格・形式				自己資金		地方公共団体等による助成金					
									うち貸付金		都道府県	市町村				
		<b>経費の算出については、複数(3社程度)の相見積もりを取得するようお願いします。</b>														
		<b>経費対象となるか疑義がある場合については、都道府県窓口を確認してください。 ※新型コロナウイルス感染症対策に関連し、衛生面での課題改善に資するもの、説明が可能なもの のみ補助対象となりますので、改善ポイント明記した設備等に限定されます。(なお、申告したものが 対象になるとは限りません。審査により、対象外となる可能性もありますので事前に窓口を確認して ください。)</b>														
		合計														

(2) 業態転換を図るための改装

改装	No.	施設等区分			施設等整備 に 要する経費 (円)	交付対象 事業費 (円)	負担区分(円)				貸付けの詳細			竣工予定 年月日		
		建物(設備・機器)名	用途	構造・規格			自己資金		地方公共団体等による助成金		貸付機関名	貸付 時期	償還 年数			
							うち貸付金		都道府県	市町村					その他	
		<b>経費の算出については、複数(3社程度)の相見積もりを取得するようお願いします。</b>														
		<b>経費対象となるか疑義がある場合については、都道府県窓口を確認してください。 ※新型コロナウイルス感染症対策に関連し、衛生面での課題改善に資するもの、説明が可能なもの のみ補助対象となりますので、改善ポイントを明記した設備等に限定されます。(なお、申告したもの が対象になるとは限りません。審査により、対象外となる可能性もありますので事前に窓口を確認をし てください。)</b>														
		合計														

注1 「用途」の欄には、「空気換気」、「手洗い設備」等当該機械が備えている機能を記入する。

2 「建物(設備・機器)名」には、「一般提供飲食店」、「パーテーション」等を記入する。

3 「施設等の合計」には設備・機器及び施設の「施設等整備に要する経費」、「交付対象事業費」、「負担区分」の合計を記入する。

4 複数の機械・建物を導入する場合は、欄を追加し記入する。

(3) 取組後の効果(効果測定の方法も併せて記載すること)

例:換気量の増加、一人当たりの床面積の増加、共用物の接触回数減少 等

(例)

- 空気換気システム(型番〇△×)の導入により、換気能力が1.5倍に増加させる。
- 券売機導入により、会計時の接触機会を5割程度に減少される。
- 飲食スペース(客席)の改修により、一人当たりの床面積を1.2倍に増加させる。〇〇席中〇〇席に、席間にパーテーションを設置することにより、5割程度飛沫防止対策を図る。
- ビッフェスタイルの改装により、トングの使用頻度を低減・消毒機材の設置を行う。
- テイクアウト形態転換のため受渡窓口を設置しすることにより、売上げは維持しつつ、店内における接触機会を2割程度低減する。

#### 4 成果目標

自社データがなければ、地域の指標等を用いた推計でも可

〔①レストラン霞の分〕

複数店舗1申請の場合

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式  
の作成をお願いします。(例:2店舗の場合は、2枚になります。)

##### (1)インバウンドの来店客数

現状 ( 年 月期)	設備導入・店舗改装後 3か月以内 ( 年 月期)	増加率 (%)

現状(推計値可)を元に、店舗における回復予想・自社取組における増加見込み等の予測データを踏まえて設定

※「現状」は、新型コロナウイルス感染症の影響前のインバウンドの来店客数とする(「現状」については、自社データで定量的に示せない場合、他の指標を用いることができる)。

※設備導入・店舗改装完了時に日本への入国拒否対象地域が全て解除されていない場合、解除後3か月以内とする。

※「増加率(%)」は、「設備導入・店舗改装後3か月以内」に記載する数値 ÷ 「現状」欄に記載する数値とする。

自社データがなければ、地域の指標等を用いた推計でも可

##### (2)インバウンドの売上額

現状 ( 年 月期)	設備導入・店舗改装後 3か月以内 ( 年 月期)	増加率 (%)
		( )

現状(推計値可)を元に、店舗における回復予想・自社取組における増加見込み

※「現状」は、新型コロナウイルス感染症の影響前とする(「現状」については、自社データで定量的に示せない場合、他の指標を用いることができる)。

※設備導入・店舗改装完了時に日本への入国拒否対象地域が全て解除されていない場合、解除後3か月以内とする。

※「増加率(%)」は、「設備導入・店舗改装後3か月以内」に記載する数値 ÷ 「現状」欄に記載する数値とする。

5 配分基準

複数店舗1申請の場合

①レストラン業の分

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式の作成をお願いします。(2店舗の場合は、2枚になります。)

No.	評価項目及び配点基準	該当する欄にポイントを	自己採点	採点	ポイント
①	インバウンドによる売上減少の影響	ア 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて50%以上減少していることが示せる			5
		イ 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて30~50%減少していることが示せる			3
		ウ ア及びイ以外又は直近3か月間の地域のインバウンド需要(例:客数、消費等)が50%以上減少していることが示せる	1		1
②-1	本事業の効果 ※本文の第3の1(1)の事業を実施する場合(注1)	ア 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定量的に示せること			3
		イ 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定性的に説明できること	2		2
		ウ ア及びイ以外			1
②-2	本事業の効果 ※本文の第3の1(2)の事業を実施する場合(注1)	ア 本事業の実施により、現在、課題・改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定量的に示せること			3
		イ 本事業の実施により、現在、課題・改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定性的に説明できること			2
		ウ ア及びイ以外			1
③	事業実施計画の策定	ア 事業実施計画の策定に当たって、専門家を活用するなどして、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。			3
		イ 事業実施計画の策定に当たって、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。	1		1
④	食品安全に係る認証の取得	ア 食品安全に係る認証を取得している。			3
		イ 年度内に食品安全に係る認証申請を予定している	1		1
⑤	早期の事業効果発現見込み	ア 設備導入・店舗改装を令和2年12月までに行う計画である。	3		3
		イ 設備導入・店舗改装を令和3年3月までに行う計画である。			1
⑥	店舗(客席数)の規模	ア 客席数が50席以上であること。			5
		イ 客席数が30席以上であること。			3
		ウ ア及びイ以外	1		1
⑦	成果目標(注2)	ア 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前と比較し20%以上増加し、かつ売上額が20%以上増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている。			3
		イ 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前より増加し、かつ売上額が増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている	2		2
		ウ ア及びイ以外			0
⑧	都道府県ポイント1(加算)	ア 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、十分に効果が見込まれる。			3
		イ 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、概ね効果が見込まれる。			1
⑨	都道府県ポイント2(加算)	ア 都道府県で地域の観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位3事業実施者			3
		イ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位5事業実施者(ア以外)			2
		ウ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位10事業実施者(ア及びイ以外)			1
		エ ア~ウ以外			0
合計					

自社データで示せれば高評価(ア、イ)  
ただし、地域の指標等を用いた推計も可(ウ)

事業実施者は記載不要

(注1) 本文の第3の1(1)及び(2)の両方の事業を実施する場合には、それぞれのポイントを1/2とする。

(注2) 成果目標を達成すべき時期については、本文第5を参照。

5 配分基準

複数店舗1申請の場合

②レストラン2号店の分

(注)複数店舗1申請の場合は、店舗ごとに、  
①上部の空欄に店舗名の記載②店舗数分の当該様式

No.	評価項目及び配点基準	該当する欄にポイントを目次記入すること	自己採点	採点	ポイント
①	インバウンドによる売上減少の影響	ア 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて50%以上減少していることが示せる			5
		イ 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて30~50%減少していることが示せる	3		3
		ウ ア及びイ以外又は直近3か月間の地域のインバウンド需要(例:客数、消費等)が50%以上減少していることが示せる			1
②-1	本事業の効果 ※本文の第3の1(1)の事業を実施する場合 (注1)	ア 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定量的に示せること			3
		イ 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定性的に説明できること			2
		ウ ア及びイ以外	1		1
②-2	本事業の効果 ※本文の第3の1(2)の事業を実施する場合 (注1)	ア 本事業の実施により、現在、課題・改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定量的に示せること			3
		イ 本事業の実施により、現在、課題・改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定性的に説明できること			2
		ウ ア及びイ以外	1		1
③	事業実施計画の策定	ア 事業実施計画の策定に当たって、専門家を活用するなどして、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。			3
		イ 事業実施計画の策定に当たって、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。	1		1
④	食品安全に係る認証の取得	ア 食品安全に係る認証を取得している。			3
		イ 年度内に食品安全に係る認証申請を予定している	1		1
⑤	早期の事業効果発現見込み	ア 設備導入・店舗改装を令和2年12月までに行う計画である。			3
		イ 設備導入・店舗改装を令和3年3月までに行う計画である。	1		1
⑥	店舗(客席数)の規模	ア 客席数が50席以上であること。			5
		イ 客席数が30席以上であること。			3
		ウ ア及びイ以外	1		1
⑦	成果目標 (注2)	ア 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前と比較し20%以上増加し、かつ売上額が20%以上増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている。			3
		イ 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前より増加し、かつ売上額が増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている	2		2
		ウ ア及びイ以外			0
⑧	都道府県ポイント1(加算)	ア 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、十分に効果が見込まれる。			3
		イ 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、概ね効果が見込まれる。			1
⑨	都道府県ポイント2(加算)	ア 都道府県で地域の観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位3事業実施者			3
		イ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位5事業実施者(ア以外)			2
		ウ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位10事業実施者(ア及びイ以外)			1
		エ ア~ウ以外			0
		合計			

自社データで示せれば高評価(ア、イ)  
ただし、地域の指標等用いた推計も可(ウ)

(注1)本文の第3の1(1)及び(2)の両方の事業を実施する場合には、それぞれのポイントを1/2とする。

事業実施者は記載不要

(注1) 本文の第3の1(1)及び(2)の両方の事業を実施する場合には、それぞれのポイントを1/2とする。

(注2) 成果目標を達成すべき時期については、本文第5を参照。

5 配分基準

複数店舗1申請の場合

①②の平均(全店平均)

(注)複数店舗1申請の場合は、各店舗①+②の平均点(都道府県ポイントを除く)を記載すること。

No.	評価項目及び配点基準	該当する欄にポイントを自ら記入すること	事業者自己採点	都道府県採点	ポイント
①	インバウンドによる売上減少の影響	ア 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて50%以上減少していることが示せる	2		5
		イ 事業実施店舗において直近3か月間のインバウンドの売上げが前年同期に比べて30~50%減少していることが示せる			3
		ウ ア及びイ以外又は直近3か月間の地域のインバウンド需要(例:客数、消費等)が50%以上減少していることが示せる			1
②-1	本事業の効果 ※本文の第3の1(1)の事業を実施する場合(注1)	ア 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定量的に示せること	1.5		3
		イ 本事業の実施により、新型コロナウイルス感染症リスクの低減に向けた店舗運営の自主ルール・マニュアル等が達成できることが定性的に説明できること			2
		ウ ア及びイ以外			1
②-2	本事業の効果 ※本文の第3の1(2)の事業を実施する場合(注1)	ア 本事業の実施により、 <del>現在、課題</del> 改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定量的に示せること	1.5		3
		イ 本事業の実施により、 <del>現在、課題</del> 改善の余地があるとしている業態上の課題が解消することが定性的に説明できること			2
		ウ ア及びイ以外			1
③	事業実施計画の策定	ア 事業実施計画の策定に当たって、専門家を活用するなどして、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。	1		3
		イ 事業実施計画の策定に当たって、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を十分に行っていること。			1
④	食品安全に係る認証の取得	ア 食品安全に係る認証を取得している。	1		3
		イ 年度内に食品安全に係る認証申請を予定している			1
⑤	早期の事業効果発現見込み	ア 設備導入・店舗改装を令和2年12月までに行う計画である。	2		3
		イ 設備導入・店舗改装を令和3年3月までに行う計画である。			1
⑥	店舗(客席数)の規模	ア 客席数が50席以上であること。	1		5
		イ 客席数が30席以上であること。			3
		ウ ア及びイ以外			1
⑦	成果目標(注2)	ア 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前と比較し20%以上増加し、かつ売上額が20%以上増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている。	2		3
		イ 本事業の効果により、インバウンドの来店者が目標年度において、新型コロナウイルス感染症の発生前より増加し、かつ売上額が増加することを目標としており、その達成に向け、具体的な方策が示されている			2
		ウ ア及びイ以外			0
⑧	都道府県ポイント1(加算)	ア 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、十分に効果が見込まれる。			3
		イ 地域の実情を踏まえた取り組みとなっており、概ね効果が見込まれる。			1
⑨	都道府県ポイント2(加算)	ア 都道府県で地域の観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位3事業実施者			3
		イ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位5事業実施者(ア以外)			2
		ウ 都道府県で観光戦略上、優先的に支援することが適当と判断する上位10事業実施者(ア及びイ以外)			1
		エ ア~ウ以外			0
		合計			

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「3点」の平均点((1+3)÷2=2)

①レストラン「2点」+②レストラン2号店「1((1+1)÷2)点」の平均点((2+1)÷2=1.5)

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「1点」の平均点((1+1)÷2=1)

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「1点」の平均点((1+1)÷2=1)

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「3点」の平均点((1+3)÷2=2)

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「1点」の平均点((1+1)÷2=1)

①レストラン「1点」+②レストラン2号店「1点」の平均点((2+2)÷2=2)

事業実施者は記載不要

(注1) 本文の第3の1(1)及び(2)の両方の事業を実施する場合には、それぞれのポイントを1/2とする。  
 (注2) 成果目標を達成すべき時期については、本文第5を参照。



(添付書類)

**複数店舗1申請の場合**

(1) 必須書類

- ① 定款 ※定款のない場合(法人ではなく、個人事業主等の場合)は同様の情報を「会社概要」として提出。
- ② 登記事項証明書 ※登記事項証明書のない場合(法人ではなく、個人事業主等の場合)は「個人事業の開業・廃業証明書」(所得税法に基づく)もしくは「営業許可」(食品衛生法に基づく)のコピー等で代替可
- ③ 直近3か年分の決算報告書(貸借対照表、損益計算書等)
- ④ 組織の代表者、規約等の分かる資料
- ⑤ 見積書又は導入する機械・設備、改装費用がわかる資料
- ⑥ 機械・施設等の配置図等
- ⑦ 機械・施設整備の工程(工事日程)表
- ⑧ 貸付機関からの資金の貸付けに係る計画について、当該資金を貸し付ける機関と事前相談等を行ったことが確認できる資料 ※貸付けがない場合は不要  
(融資予定額、償還年数、資本金使途、貸付機関名(支店名)、担当者名、連絡先、相談月日等を明記したもの)

**自社データで示せれば高評価。  
ただし、地域の指標を用いた推計も可。**

- ⑨ 事業実施店舗において、直近3か月間の売上げが前年同期に比べて10%以上減少しており、かつ、その主たる原因がインバウンドの減少によるものであることを示す資料
- ⑩ 事業継続計画(BCP)  
(食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン  
([https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/pdf/gl\\_syo.pdf](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_syo.pdf))を踏まえて作成されていること。)
- ⑪ 新型コロナウイルス感染リスク低減を含む一般衛生管理を実施するための店舗運営の自主ルール・マニュアル等がわかる資料

**一般社団法人日本フードサービス協会が作成した、「外食業事業継続のためのガイドライン」を参考に、店舗の実情に応じて適宜修正して作成して下さい。  
<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>**

(2) 該当する場合に必要な書類

- ① 事業実施計画の策定に当たって、専門家を活用するなどして、衛生管理の徹底・改善を図るために効果的な設備導入又は業態の転換に向けた調査・検討を行う等事業実施前の取組の内容が分かる資料
- ② 設備、機器等導入の場合、カタログ等参考となる資料
- ③ その他、地方農政局長等が特に必要と認める資料