

店舗名 (屋号)	(フリガナ) ●●●●●●●● ミートショップ●●●●●	代表者 役職名	代表取締役 ※代表取締役社長・代表取締役・代表・代表社員・店主 など				
会社名	(フリガナ) カブシキガイシャ ●●セイニクテン 株式会社 ●●精肉店	代表者 氏名	(フリガナ) ●●●●●●●● ●●●●●●	年齢	65 才		
後継者	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 有 <input type="checkbox"/> 2. 無	氏名	●●●●●●				
	年齢	40 才	続柄	長男			
決算方法	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 法人 → 決算月	7 月		担当者 連絡先	(TEL)	03-0000-0000	
	<input type="checkbox"/> 2. 個人 → <input type="checkbox"/> 1. 青色申告 <input type="checkbox"/> 2. 白色申告				携帯(任意)	090-0000-0000	
※原則担当者宛に問い合わせをさせていただきます。 必ず連絡の取れる連絡先の記入を左記にお願い致します。 店舗不在が多い方は、差し支えなければ携帯をお願い致します。				(e-mail)	xxxx-xxxx@xxx.ne.jp		
立地条件	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 商店街 <input type="checkbox"/> 2. 商住宅地 <input type="checkbox"/> 3. 住宅地 <input type="checkbox"/> 4. ビジネス街 <input type="checkbox"/> 5. 団地 <input type="checkbox"/> 6. 工業地 <input type="checkbox"/> 7. その他 ()						
店舗形態	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 独立店舗 <input type="checkbox"/> 2. 小売市場 <input type="checkbox"/> 3. 総合小売店舗内 <input type="checkbox"/> 4. その他 ()						
営業時間	10 : 00 ~ 18 : 00	定休日	水・第2木曜 曜日				
1日の平均店頭売上高	75 千円	1日の平均来店客数	50 人	1日の平均宅配件数	5 件		
店舗・設備の リニューアル等	<店舗> 2005 年 12 月 <input type="checkbox"/> 1. 新装 <input checked="" type="checkbox"/> 2. 改装	<設備>	2009 年 3 月 改善				
業務形態	<1>食料品(花き含む) 小売売上	80 %	①小売	70 %	(内容) 対面販売、ネット通販 ※自店舗対面販売(必須)、通信販売、催事販売、移動販売等の売上をさします。		
		%	②業務用 おさめ	30 %	(内容) 市内の居酒屋、旅館、結婚式場におさめ、 ※学校・保育園、宿泊施設、医療施設、飲食店等への売上をさします。		
	<2><1>以外の売上	20 %	(内容)	レストラン経営、スーパーへ委託販売、OEM、煙草の自販機 ※飲食店経営、イートインコーナーでのドリンクメニュー、OEM、宿泊施設経営、農業経営、漁業経営、不動産販売、賃貸経営、燃料販売、雑貨品等販売、百貨店・スーパー・道の駅・駅構内土産物店へ委託販売等の売上がある場合は記載願います。 ※ただし百貨店・スーパーに自店員を配置した支店の場合は①の小売売上に含まれます。			
加入団体 (業界団体・商工会議所・商工会等)	〇〇市商工会 全国〇〇〇〇組合						
商品別 売上 構成比	取扱商品	売上高	構成比	借 入 金 関 係	借入先	期末残高	利率
	精肉(牛・豚・鶏)	40,320 千円	70.0 %		●●●信用金庫	13,965 千円	2.50 %
	特定加工食品	11,520 千円	20.0 %		▲▲銀行△△支店	8,900 千円	1.95 %
	総合食料品	5,760 千円	10.0 %				
		千円	%			千円	%
		千円	%			千円	%
		千円	%			千円	%
合計(注)	57,600 千円	100.0 %		千円	%		
競合関係			当表彰事業(旧コンクール)への参加歴				
店名	形態	距離	<input checked="" type="checkbox"/> 1. 有 <input type="checkbox"/> 2. 無	2007(平成19)年 (第 17 回)			
〇〇〇肉店	精肉店	100 m		賞名	財団法人食品流通構造改善促進機構会長賞		
スーパー▲▲	スーパーマーケット	30 m					
ストア◎◎◎◎	ディスカウントストア	150 m					

※商品別売上構成比合計(注)…提出する決算書の売上高と一致させて下さい。

<記載にあたって>

- 以下、記載欄に例として挙げてある内容は、必ずしも全てではありません。
- 該当項目不明と思われる内容でも、類似していると思われる項目にお書き下さい。重複も可です。
- 皆様のお店の取組内容について、できるだけたくさんお伺いしたいため、どんなことでもお書き下さい。
- 項目ごとに別紙でまとめていただいても結構です。
- 特に例を掲げていない項目もございます。ご不明な点があれば、ぜひお問い合わせ下さい。

第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(2)-1 <小売業部門>

お店の歴史	経営者の略歴
・お店の成り立ち ・発祥 ・初代～現在に至るまで ・事業承継 などを お書き下さい。	※学歴詳細についての記載は必要ありません。 ・洋菓子専門学校卒 ・民間システム会社に●年勤務し、家業を継いだ ・●●にある●●店にて●年修行 ・平成●年、家業を継ぐ などを お書き下さい。

経営理念

社是、お店や経営者の方のモットーなどをお書き下さい。

支店の有無	支店数 (3 店)	※支店有りの場合は記入必須。 記入欄不足の場合は別紙にご記入下さい。		売場面積(m ²)	経営形態	従業員数
		本店	支店			
<input checked="" type="checkbox"/> 1. 有 <input type="checkbox"/> 2. 無		本店		55 m ²		13 人
		駅前店	支店	23 m ²	<input checked="" type="checkbox"/> 1.同一会社 <input type="checkbox"/> 2.別会計	5 人
		●●門前店	支店	25 m ²	<input checked="" type="checkbox"/> 1.同一会社 <input type="checkbox"/> 2.別会計	5 人
		●●通り店	支店	46 m ²	<input checked="" type="checkbox"/> 1.同一会社 <input type="checkbox"/> 2.別会計	7 人
			支店		<input type="checkbox"/> 1.同一会社 <input type="checkbox"/> 2.別会計	人
			支店		<input type="checkbox"/> 1.同一会社 <input type="checkbox"/> 2.別会計	人
		本・支店の合計		149 m ²		30 人

過去3年間(期)の業績	売上高	前々年度(令和3 年)	前年度(令和4 年)	最新年度(令和5 年)
		48,723 千円	52,916 千円	57,611 千円
※決議書等より転記して下さい	売上総利益	32,900 千円	35,273 千円	42,980 千円
	経常利益(個人は所得金額)	5,839 千円	6,118 千円	7,545 千円

次の①～⑩における項目で、あなたのお店で実施しているものにチェックを入れ、概要を具体的に説明欄に記入願います。(複数選択可)
 別紙に項目ごとの記載、また説明のための写真挿入も可です。関係資料がある場合は別途添付して下さい。
 <注意:別紙記載、関係資料はA4サイズでお願いいたします。写真や表のみの記載は不可とさせていただきます。>

- 1.営業方針の設定
 2.販売計画の策定
 3.情報の収集・分析
 4.その他

(説明)

1. 2. について: 毎年、または定期的に定めているもの、経営改善計画、店舗展開など、公的なもの私的なもの問いません。
 3. について: 同業種、異業種問わず行っている情報収集例、時代にあわせて行っている情報分析やマーケティング手法をお書き下さい。

① 販売戦略

第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(2)-2 <小売業部門>

- 1.業務効率化に向けた店内外設備の工夫
 2.来店客に向けた店内外設備の工夫
 3.商品の良さを保つための設備の工夫
 4.その他

(説明)

1. について:バックヤード、駐車場、店内、店内外を繋ぐ動線、小売店舗と別の場所にある設備などで工夫していることについてお書き下さい。
 2. について:陳列、動線、年齢に応じた対応、購入以外の来客対応などで工夫していることについてお書き下さい。
 3. について:温度や湿度管理、空調、店舗そのものの設備、ハード、ソフト問わず工夫していることについてをお書き下さい。

② 店舗設備

- 1.特色ある品揃え
 2.顧客ニーズに応える品揃え
 3.適切な価格設定
 4.仕入れ先や異業種との連携
 5.情報処理ツールの活用
 6.その他

(説明)

4. について:どんな仕入れ先や異業種か、連携することによって生じた内容、開発された商品などをお書き下さい。
 5. について:インターネットや情報処理サービス(ICT)などによる、商品管理や販売活用事例をお書き下さい。

③ 商品政策

- 1.折込チラシ・SNS等によるお買い得情報発信
 2.売出し等のイベント開催
 3.店舗スタッフによる接客販売
 4.売場のPOP等による販売促進
 5.スタンプ・ポイントサービス等による販売促進
 6.その他

(説明)

1. 2. について:情報発信やイベント開催する回数や時期、タイミング、発信対象などについてお書き下さい。

④ 販売促進

第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(2)-3 <小売業部門>

- 1.会員制等による顧客管理 2.顧客別購入データの収集活用 3.会員名簿を活用するDMやメール配信 4.その他

(説明)

1. について:顧客名簿や会員情報データの有無、活用例、データ連携例、顧客個人情報の漏洩防止策についてお書き下さい。
2. について:POS等による顧客データの収集例、活用例についてお書き下さい。
3. について:DMやメール配信の頻度や、送付先を配信内容によって区別しているなどがあればお書き下さい。

⑤ 顧客管理

- 1.採用・教育訓練・研修の工夫 2.待遇面の充実(賃金・シフト・福利厚生等) 3.コミュニケーション、相互連絡の工夫
 4.業務マニュアルの作成 5.独立支援 6.その他

(説明)

1. ~6. 働き方改革に対応する例があれば、その旨お書き下さい。
3. について:メールやSNS、引継ぎノートなどによる業務の情報共有、経営者からの業務通達方法の工夫、授業員全員の意思疎通を図るための工夫などについてお書き下さい。

⑥ 人事労務管理

- 1.POS等による販売情報管理 2.電子発注システム等による業務省力化 3.バックヤードの省力化
 4.キャッシュレスの導入活用 5.その他

(説明)

1. について:POSレジ、POSシステム等による販売情報の即時収集と即時活用などについてお書き下さい。

⑦ 財務情報通信処理

第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(2)-4 <小売業部門>

- 1.廃棄物発生抑制への取組 2.廃棄物リサイクルの実施 3.省エネ対策の実施
 4.包装の簡素化 5.自然災害への取組 6.その他

(説明)

1.~6.店舗内に限らず、店舗外や商圈全体で関わっている場合もお書き下さい。

⑧ 環境対策

(説明)

- ・同業種では見かけない工夫、独自で立ち上げた取組、新しい機器の導入、商品の掘り起こし、など自由にお書き下さい。
- ・全くの新規である必要はありません。従来他方で行われている内容に自店のオリジナル性を加えた取組などがありましたらお書き下さい。

⑨ 経営の新規性

- 1.地域産業振興活動への参加 2.地域ブランド普及への関わり 3.地域コミュニティへの関わり
 4.自然災害発生時の地域貢献 5.食育支援・子育て支援 6.買い物弱者支援・高齢者支援 7.その他

(説明)

1.~7.店舗内に限らず、店舗外や商圈全体で関わっている場合もお書き下さい。

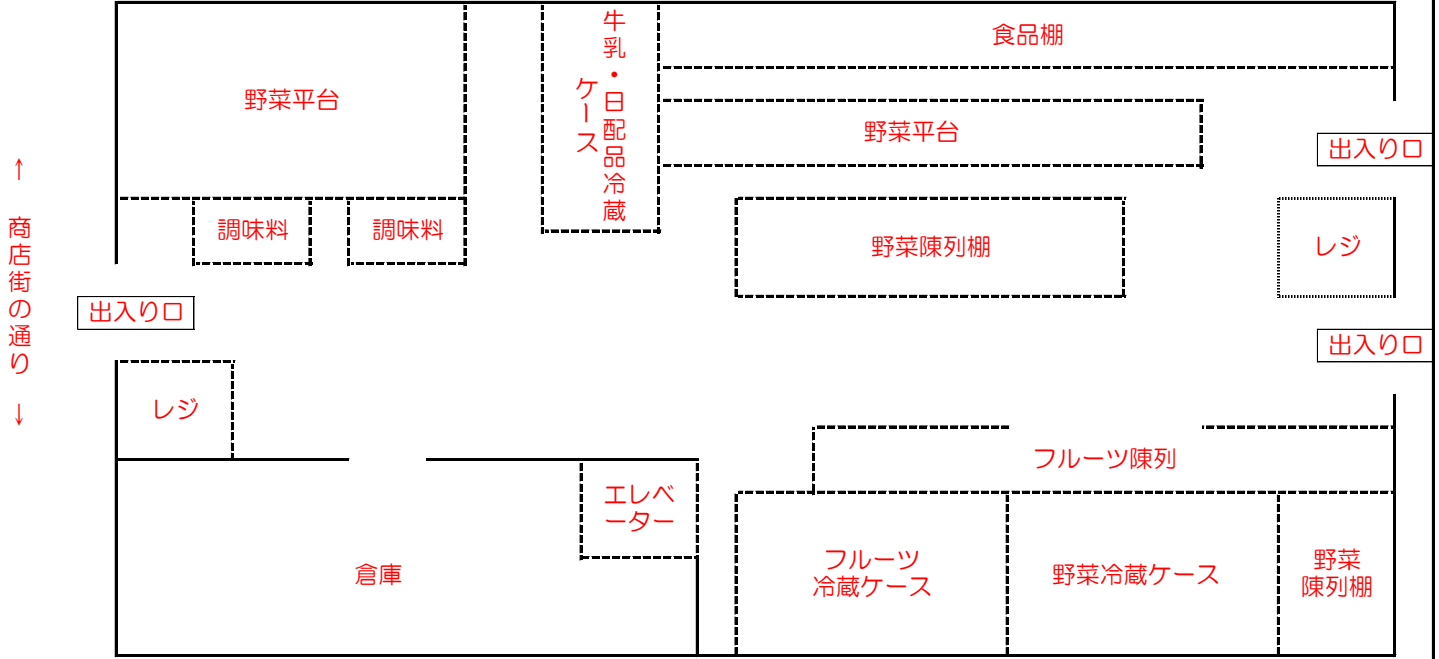
⑩ 地域活性化

第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(2)-5 <小売業部門>

店舗平面図

総面積	347 m ²	※ Gondola、ショーケース、冷凍・冷蔵ケース、レジ等の位置及び陳列商品群もご記入下さい
売場内面積	132 m ²	

※手書きでも、設計平面図でも結構です。 支店がある場合も同様をお願いします。



第34回優良経営食料品小売店等表彰事業 調査表(3) <小売業部門>

- ・経営者を含む全従業員(支店も含む)の勤務状況を記入して下さい。
- ・飲食店を併設している場合は、飲食部門の従業員の勤務状況も併せて記入して下さい。
その場合は、部門ごとに分け、左記欄も必ず記入して下さい。
- ・社員やパートの[氏名]については、**個人名は不要です。(①②③やABC等の記載で可)**
- ・記入欄が不足する場合は、シートをコピーして使用して下さい。
- ・項目の[本・支店][区分][勤務時間][実施時間][就業日数]はセルをクリックすると選択式プルダウンリストが出ます。
- ・追記事項がある場合は備考欄へ記入して下さい。

《売上全体に占める
飲食部門の割合》 20 %

<食品小売部門>

	本・支店	氏名	区分	担当業務	勤務時間	実働時間/日	就業日数/週
1	本店	〇〇 〇〇	経営者	営業・製造	8 : 00 ~ 20 : 00	12 時間 00 分	6 日
2	本店	〇〇 〇〇	役員	経理	9 : 00 ~ 19 : 00	10 時間 00 分	6 日
3	本店	①	社員	営業	9 : 00 ~ 19 : 00	10 時間 00 分	5 日
4	支店	②	社員	製造	9 : 00 ~ 17 : 00	8 時間 00 分	5 日
5	本店	③	パート	販売	9 : 00 ~ 15 : 30	6 時間 30 分	3 日
6	本店	④	パート	販売	9 : 00 ~ 16 : 00	7 時間 00 分	4 日
7	本店	⑤	パート	販売	12 : 30 ~ 17 : 00	4 時間 30 分	5 日
8	本店	⑥	パート	販売	12 : 30 ~ 15 : 30	3 時間 00 分	3 日
9	本店	⑦	パート	販売	15 : 30 ~ 18 : 00	2 時間 30 分	4 日
10	支店	⑧	パート	販売	15 : 00 ~ 20 : 00	5 時間 00 分	2 日
11	支店	⑨	パート	販売	15 : 00 ~ 18 : 00	3 時間 00 分	4 日
12	支店	⑩	パート	販売	13 : 30 ~ 17 : 00	3 時間 30 分	3 日
13	支店	⑪	パート	販売	10 : 00 ~ 12 : 30	2 時間 30 分	5 日
14	支店	⑫	パート	販売	12 : 00 ~ 18 : 00	6 時間 00 分	5 日
15	支店	⑬	パート	販売	15 : 30 ~ 19 : 00	3 時間 30 分	3 日
16	支店	⑭	パート	販売	10 : 00 ~ 14 : 00	4 時間 00 分	4 日
17					: ~ :	時間 分	日
18					: ~ :	時間 分	日
19					: ~ :	時間 分	日
20					: ~ :	時間 分	日

<飲食部門>

	本・支店	氏名	区分	担当業務	勤務時間	実働時間/日	就業日数/週
1	本店	⑮	社員	営業	9 : 00 ~ 19 : 00	10 時間 00 分	6 日
2	支店	⑯	社員	調理	9 : 00 ~ 19 : 00	10 時間 00 分	6 日
3	本店	⑰	社員	調理	9 : 00 ~ 19 : 00	10 時間 00 分	6 日
4	本店	⑱	パート	フロア係	9 : 00 ~ 15 : 30	6 時間 30 分	4 日
5	本店	⑲	パート	フロア係	9 : 00 ~ 15 : 30	6 時間 30 分	3 日
6	支店	⑳	パート	フロア係	15 : 30 ~ 19 : 00	3 時間 30 分	3 日
7	支店	㉑	パート	フロア係	15 : 30 ~ 19 : 00	3 時間 30 分	3 日
8					: ~ :	時間 分	日
9					: ~ :	時間 分	日
10					: ~ :	時間 分	日

備考欄 ・その他、繁忙期のみ本店・支店あわせパートを5人増やしたこともあり。