

早わかり♪ 1日30分×15日で完成(ˆoˆ)

## 業種別 簿記会計テキスト

### もくじ

1日目	商業簿記と販売業	1
2日目	工業簿記と製造業	9
3日目	レストラン・飲食業の簿記会計	17
4日目	農業の簿記会計	25
5日目	漁業・林業の簿記	33
6日目	建設業の簿記会計	41
7日目	電気・ガス業の簿記会計	49
8日目	ホテル業の簿記会計	57
9日目	銀行業の簿記会計	65
10日目	保険業の簿記会計	73
11日目	病院会計	81
12日目	社会福祉法人会計	89
13日目	宗教法人会計	97
14日目	学校法人会計	105
15日目	NPO法人会計	113

## 2. 販売業簿記の特徴(\*^\_^\*)

例えば？販売業の「損益計算書」は、こんなカンジです(^o^)

株式会社 × × ×		<b>損益計算書</b>		(単位：百万円)
		自 平成○年○月○日 至 平成○年○月○日		
売上高				〇〇〇
売上原価				
期首商品棚卸高	〇〇			
当期商品仕入高	〇〇〇			
合計	〇〇〇			
他勘定振替高	〇〇			
期末商品棚卸高	〇〇			〇〇〇
売上総利益				〇〇 (*1)
販売費及び一般管理費	〇〇			
広告宣伝費	〇〇			
荷造運賃	〇〇			
販売促進引当金繰入額	〇〇			
給料手当	〇〇			
退職給付費用	〇〇			
福利厚生費	〇〇			
水道光熱費	〇〇			
租税公課	〇〇			
減価償却費	〇〇			
賃借料	〇〇			
雑費	〇〇			〇〇
営業利益				〇〇 (*2)
営業外収益				
受取利息	〇〇			
受取配当金	〇〇			
その他	〇〇			〇〇
営業外費用				
支払利息	〇〇			
その他	〇〇			〇〇
経常利益				〇〇 (*3)
特別利益				
閉鎖損失等引当金戻入額	〇〇			
貸倒引当金戻入額	〇〇			
事業再構築引当金戻入額	〇〇			〇〇
特別損失				
固定資産減損損失	〇〇			
災害損失	〇〇			
関係会社株式評価損	〇〇			〇〇
税引前当期純利益				〇〇 (*4)
法人税・住民税及び事業税	〇〇			
法人税等調整額	〇〇			〇〇
当期純利益				〇〇 (*5)

どのタイミングで「売上」をカウントするか？ということ、ベンキョーの言葉では「売上収益の計上基準」といいます(^o^)業種によっていろいろな例外はありますが、「企業会計原則」というルールブックには、

**売上高は実現主義の原則に従い、商品等の販売又は役務の  
給付によって実現したものに限り、( ^ o ^ )**

ということが書いてあります。なので、「モノを売って(^o^)->おカネをもらう(\*^\_^\*)」という2つのタイミングが多少ズレたとしても？まずはお客さんにモノを渡してないとハナシにならない！ってことです。モノを渡した日に「売上」をカウントすることを「販売基準」と呼んでいます。

税法では「販売基準」について、もう少し細かいところまで決まっています(^\_^;)そもそも？「モノを渡した日」とか「販売した日」とはどういう意味なのか(-\_-)？・・・というレベルで、次に挙げる4つの基準があると考えられています。

- ①出荷基準…売り手側がモノを「出荷」した日しゅつか
- ②引渡基準…買い手側がモノを受け取った日ひきわたし
- ③検収基準…買い手側が商品の中身をチェックし「OK」とわかった日けんしゅう
- ④使用収益基準…買い手側がその商品を「使える状態」になった日しようしゅうえき

「売上原価」とは(^o^)?「売上高」に対応したモノの・・・という、「売れていったモノ」の原価になっていないといけません。普段は(借方)仕入 / (貸方)買掛金・・・というような仕訳で「仕入れた金額」を記録していますが、仕入れたモノが全部売れるわけではありません(^\_^;)売れ残りは来年に持ち越すとして、今年に売れた分だけを売上原価として計算します。その計算過程も含めて、損益計算書に表示されることとなります(\*^\_^\*)

売上原価の内訳科目としての「特定売上高」は、例えば？商品を「サンプル品」として自社で使ったり、お付き合いのある会社へ「挨拶(^o^)」として配ったり、商品の人生(?)としてはフツの生き方ではなかったもののことを言います。その分は、「販売費及び一般管理費」のどこかに含まれていることが多いです(^o^)

(\*1)~(\*5)で示した通り、販売業の利益には「5つ」の種類があります(\*^\_^\*)

- ①売上総利益…モノの値段だけで考えた利益のこと
- ②営業利益…その会社が仕事にしていることだけで考えた利益のこと
- ③経常利益…会社の経営全体で考えた利益のこと
- ④税引前当期純利益…災害とか、経営者の責任ではないことも含めて計算した利益
- ⑤当期純利益…法人税などもマイナスした最終結果である利益のこと

前ページのような損益計算書は「報告式」と呼ばれています(^o^)最終的に赤字になったとしたら？最終行の書き方は「当期純損失」となります(^\_^;)

次に、販売業の「貸借対照表」はこんなカンジです＼(^o^)/

株式会社×××

**貸借対照表**

(単位：百万円)

平成〇年〇月〇日現在

科 目	金 額	科 目	金 額
<b>資産の部</b>		<b>負債の部</b>	
<b>流動資産</b>		<b>流動負債</b>	
現金及び預金		支払手形	
売掛金		買掛金	
商品		短期借入金	
貯蔵品		1年以内長期借入金	
前払費用		(中 略)	
関係会社短期貸付金		前受収益	
未収入金		販売促進引当金	
その他		商品取引換引当金	
貸倒引当金	△	資産除去債務	
<b>固定資産</b>		<b>固定負債</b>	
有形固定資産		長期借入金	
建物		リース債務	
構築物		長期預り保証金	
機械装置		退職給付引当金	
車両運搬具		関係会社事業損失引当金	
工具器具備品		事業再構築引当金	
：		閉鎖損失等引当金	
(中 略)		資産除去債務	
：			
<b>無形固定資産</b>		<b>負債合計</b>	
借地権			
ソフトウェア		<b>株主資本</b>	
その他		資本金	
<b>投資その他の資産</b>		資本剰余金	
投資有価証券		資本準備金	
関係会社株式		利益剰余金	
出資金		利益準備金	
長期貸付金		その他利益剰余金	
従業員長期貸付金		自己株式	
関係会社長期貸付金		(以下省略)	
差入保証金			
破産更生債権等			
長期前払費用			
貸倒引当金	△		
<b>資産合計</b>		<b>負債純資産合計</b>	

前ページのような貸借対照表は「勘定式」と呼ばれています(^o^)フツーは「流動性配列法」という並び順になっていて、資産だったら？上から順番に「現金預金」→「売掛金」→「商品」・・・というように、換金性の高いもの(いざとなればすぐに現金になるもの)ほど先に出てきます(\*^\_^\*)負債の場合も？早く支払わないといけないものから順番に並んでいきます。大ざっぱに言うと？①日頃からよく動く科目とか②1年以内に期日が来るもの・・・が「流動」になります(^o^)

会社別や業界別の特徴をカンタンに知る方法として、資産や負債の中から「××<sup>ひきあてきん</sup>引当金」という科目を探す方法があります。引当金というのは「何かに備えている」という意味で、例えば・・・

- ・<sup>かしたおれひきあてきん</sup>貸倒引当金・・・お金を貸してる相手が倒れる(夜逃げする)ことで、集金出来なくなるリスクに備えること
- ・<sup>しょうよひきあてきん</sup>賞与引当金・・・従業員に支払うボーナスに備えること
- ・<sup>たいしよくきゅうふひきあてきん</sup>退職給付引当金・・・将来、従業員が退職するときに払う「退職金」や「年金」に備えること

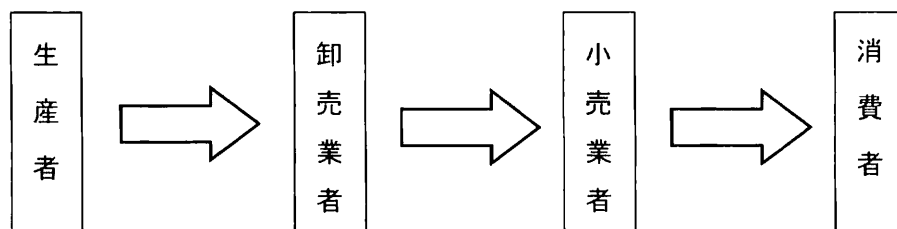
など、いろいろあります。「貸倒引当金」のように「資産の部」に出てくるもの(評価性引当金)と、「賞与引当金」や「退職給付引当金」のように「負債の部」に出てくるものがあり、前者は「もらえるものがもらえなくなる(T\_T)」というリスク、後者は「いつか払わないといけない(>\_<)」というリスクです。企業の貸借対照表を見るときに、「どんな引当金があるか(-\_-)？」を探せば・・・その会社の考え方みたいなものが垣間見えたりすることもあります(\*^\_^\*)

小売業(特にデパートやスーパー)によく出てくる引当金は何？

- ・商品券回収損引当金・・・お客さんが使わない商品券は→いつかはお店の利益になり→それでも？忘れた頃に古く～い商品券で買いに来るお客さんに備えるため
- ・ポイント引当金・・・お店で発行しているポイントでお客さんが買い物をするために

などがあります。

販売業は「モノを売る」というシンプルな商売なので、利益を出すには「コスト削減」が欠かせません。



この流れを全部、ネットワークで結んでトータルコーディネート(?)するのが「SCM(サプライチェーンマネジメント)」です(^o^)/売れない在庫を持つと？その在庫のためにお金を使ったのに→売れないからお金が入ってこない(-\_-)→お金のムダ(T\_T)・・・です。初めから「販売量」を緻密に予測して→必要な量だけを用意することが出来れば？効率よく利益を上げることが出来るのです(\*^\_^\*)

上の流れで言うと、「生産者」のところは工場(製造業)かも知れません。工場でも？「製造に必要な部品の数」などがあらかじめわかると→在庫にムダがなくなり→結果的に安くていいモノが作れるようになります。

## 有価証券報告書を探そう＼(^o^)/

上場企業なら、<sup>エディネット</sup>EDINET(金融商品取引法に基づく有価証券報告書等の開示書類に関する電子開示システム)を使って、会社の損益計算書や貸借対照表を見ることが出来ます(^o^)インターネットでカンタンに検索出来ます♪例えば？

EDINET イオン

検索

こんなカンジで探せます。具体的に会社の名前が思い浮かばない場合には、「販売業」とか「小売業」とかで検索してみたり、<sup>イオン</sup>イオン と思います(\*^\_^\*)

損益計算書や貸借対照表は外部報告用(※そいせ)なので、書き方自体にもものすごく細かい決まりがあります。なので、普段どの会社が使っている科目の名前とは違うかも知れませんが、有価証券報告書を見ることによって？

- ・何で儲けてる会社なのか？・・・「利益」の科目はどんな名前か？
- ・何に備えてるのか？・・・「引当金」を探す
- ・おもしろい科目名がないか？・・・業界らしさが出るかも？

など、いろいろわかってくるはず(\*^\_^\*)

## ある日の授業風景(\*^\_^\*)

2012年9月22日(土)

## ある日の授業風景(1)

大学の後期授業も始まり、またワイワイと学生さんたちとペンキョーの日々です(笑)

[\[bokikaiken1.pdf\]をダウンロード](#)

- ・「年収3000万円の人は、お金持ちとしますか(笑)?」
- ・「はい(笑)」「お金持ちです(笑)」
- ・「何で(笑)?」
- ・「月に250万も稼いでるから、すごいです(笑)」
- ・「へっ(笑)」「じゃあ、月にいくら以上だったらお金持ちなん(笑)?」
- ・「ええ(笑)」「100万かな(笑)?」「50万かな(笑)?」「30万かな(笑)?」「……あれ(笑)?」
- ・(笑)3処満載??

[\[bokikaiken2.pdf\]をダウンロード](#)

- ・「高価なプレゼントをたくさんくれる人は、自分がいい人だと思われた(て思ってる)ですか(笑)」「きっとそうですよ(笑)」
- ・「けど、無理したらプレゼント出来るんやったらええんちゃう(笑)?」「結構お金持ちか(笑)」「れんや(笑)?」
- ・「いや、無理してるんですよ(笑)」感情移入しすぎ?(笑)
- ・「あっ!わかった(笑)!!」
- ・「何なに(笑)?」
- ・「このプレゼントは、誰かからのもらいものなんですよ(笑)」「回してる、しかもお返し、だったらこの人はピンボケかも(笑)」
- ・(何のこらっ???)笑

[\[bokikaiken3.pdf\]をダウンロード](#)

- ・「生活費が3400万円って…(笑)?」「どんな生活してる(笑)?」
- ・「一度はスイートルームとか泊まってみた(笑)」
- ・「ヒコキーのファーストクラスとかも乗っ(笑)」「あなた(笑)」
- ・(全員、しばらく夢想中?)
- ・「あの(笑)」「そろそろこの人の6年後の将来はいろいろになるかを…(笑)」
- ・「えっ(笑)?」「あっ(笑)」「ええ(笑)」「あれ(笑)?」「ゼロやん(笑)」
- ・(みんな楽しそう…)笑

[\[bokikaiken4.pdf\]をダウンロード](#)

- ・「自分の思った通りでええので、クラブから何が読み取れると思いますか(笑)?」
- ・「はい(笑)」「セカイ(笑)」
- ・「何なに(笑)?」
- ・「上のクラブはA型で(笑)」「真ん中のはB型で(笑)」「一番下はAB型だと思います(笑)」
- ・「へっ(笑)?」「血液型なんて聞いてへんっ(笑)」「ねん(笑)」
- ・「えへへ(笑)」「じゃあ、堅実な人と、遊びほうける人と、人生いろいろあった人(笑)?」
- ・「へっ(笑)」「なるほど(笑)」「(何のこらっ???)」

端的には?このプレイで「財産がいくら?」「取支がどうか?」の2つがわかれば→近い将来はどうなるか?がわかる(\*^\_^\*)みたいなことを言いたかったのですが、それがちゃんと伝わってるか(笑)?一夜明けた今でも心配です(笑)。。

[目指せ?客員教授\(笑\)\(ノノ\) | 固定リンク](#)

## 1 日目 商業簿記と販売業

## 参考文献(^o^)

---

『新版 会計法規集〈第4版〉』中央経済社 編／中央経済社	2011・9
『業種別会計 実務ガイドブック』新日本有限責任監査法人 編／税務会計出版局	2011・3
『会計士だけが知っている 有価証券報告書の読み方』豊島絵 著／TAC出版	2010・3
『トコトンやさしいSCMの本』鈴木邦成 著／日刊工業新聞社	2003・7

## 参考ホームページ(\*\_\*)

---

株式会社ダイエー  
イオン株式会社  
株式会社大丸松坂屋百貨店  
高島屋株式会社  
国税庁

Sample



## 2日目 工業簿記と製造業

月 日( )

### 【今日の要点】

- ①工業簿記は、製造業(モノを作る仕事)のための簿記である(^o^)
- ②製造業のたな卸資産には、「原材料」「仕掛品」「製品」などいろいろある(^o^)
- ③「製造原価明細書」を見れば?→具体的な原価計算方法などもわかる(^o^)

### 1. 工業簿記とは(^o^)?

工業簿記は、「製造業」のための簿記です(^o^)

商業簿記(販売業)なら(^o^)?

- ①「商品」を仕入れて → ②利益をつけて → ③お客さんに売る\(^o^)/

工業簿記(製造業)なら(^\_^)?

- ①原材料を仕入れて → ②さらに+人件費+経費を加えて「製品」を作り  
→ ③利益をつけて → ④お客さんに売る\(^\_^)/

工業簿記の世界では、製品を作って売れていくまでの過程を4段階に分けて→そのタイミングに合わせて仕訳しています。なので「商業簿記」に比べると?製造過程に合わせた科目名がいろいろと出てきます(^\_^)

【レベル1】

材料  
+  
労務費  
+  
経費

(お金を使って必要な  
ものを揃える段階)

【レベル2】

仕掛品  
(作り始める段階)

【レベル3】

製品  
(完成した段階)

【レベル4】

売上原価  
(売れた段階♪)

「製造業」=自分でモノを作ってる(^o^)...ということは?→それが1ついくらで作ったのか?を自分で計算しなくてははいけません(^\_^)原価計算の方法は「原価計算基準」というルールブックで詳しく決められていますが、結局は?「実際の作り方」というか「製造現場の実態」を知らなければ、正しい原価計算をすることは出来ません(^\_^)

## 2. 製造業簿記の特徴(\*^\_^\*)

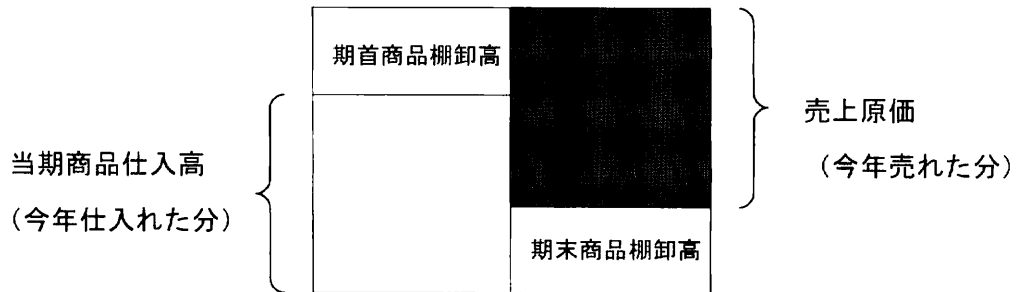
例えば？製造業の「損益計算書」は、こんなカンジです(^o^)

株式会社〇〇〇		<b>損益計算書</b>		(単位：百万円)
		自 平成〇年〇月〇日 至 平成〇年〇月〇日		
	売上高			〇〇〇
※	売上原価			
	期首製品棚卸高	〇〇		
	当期製品製造原価(*1)	〇〇〇		
	合 計	〇〇〇		
	他勘定振替高	〇〇		
	期末製品棚卸高	〇〇		〇〇〇
	売上総利益			〇〇〇
	販売費及び一般管理費(*2)			〇〇
	営業利益			〇〇〇
	営業外収益			
	受取利息	〇〇		
	受取配当金	〇〇		
	受取賃貸料	〇〇		
	その他	〇〇		〇〇
	営業外費用			
	支払利息	〇〇		
	賃貸費用	〇〇		
	固定資産除却損	〇〇		
	その他	〇〇		〇〇
	経常利益			〇〇
	特別利益			
	貸倒引当金戻入額	〇〇		
	投資有価証券売却益	〇〇		〇〇
	特別損失			
	固定資産除却損	〇〇		
	減損損失	〇〇		
	災害による損失	〇〇		
	投資有価証券評価損	〇〇		〇〇
	税引前当期純利益			〇〇
	法人税・住民税及び事業税	〇〇		
	法人税等調整額	〇〇		〇〇
	当期純利益			〇〇

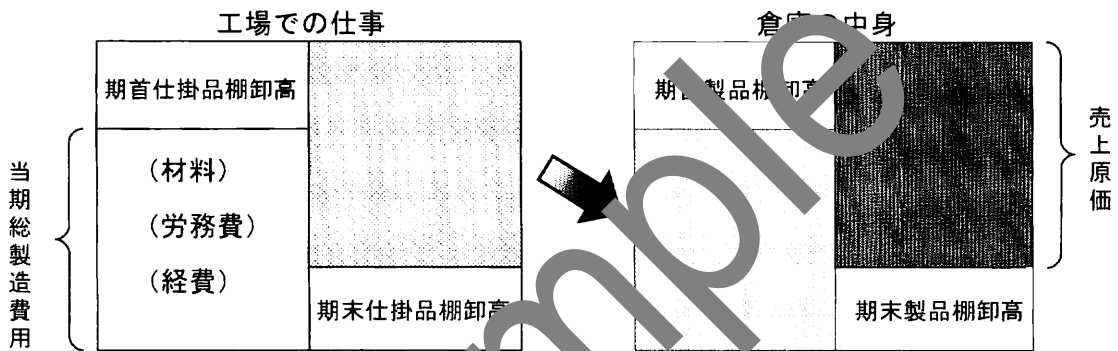
(\*1)「当期製品製造原価」は販売業の「当期商品仕入高」に相当します。自社工場でどれだけの製品を作ったか？→それを作るためにいくらかかったか？…の内訳を知るには、「製造原価明細書」という別の書類を見ればわかります(^o^)

(\*2)「販売費及び一般管理費」の内訳は、「付属明細表」という別の書類に書くことにしてる会社もあります(^\_^:)

売上原価の計算を行う場合、商業簿記だったら(^o^)?



となりますが、工業簿記の場合は「仕入」ではなく自分で作っているので



部分が「当期製品製造原価 (=今年、自分で工場で作った分...になります(^o^))

損益計算書には右のボックスの部分(倉庫の中身)しか表示されませんが、左のボックスでの計算過程は「製造原価明細書」で確認することが出来ます(\*^\_^\*)

ところで(\*^\_^\*)? 原価計算方法にはいろいろありましたが...



例えば

- ・ある有名なジャム工場...組別総合原価計算
- ・ある有名なまいたけ工場...加工費工程別総合原価計算
- ・ある有名な自動車工場...標準+工程別総合原価計算
- ・ある有名な化粧品会社...標準+単純総合原価計算
- ・ある有名なビール工場...工程別総合原価計算

ちなみに(^o^)? 上記のビール工場は

「仕掛品」(=まだビールになってない液体?)はなくて「半製品」とは、まだビンや缶に入っていないビールのことです。これも製造原価明細書を見ればわかります♪

次に、製造業の「貸借対照表」はこんなカンジです\(^o^)/

株式会社〇〇〇

### 貸借対照表

(単位：百万円)

平成〇年〇月〇日現在

科 目	金 額	科 目	金 額
<b>資産の部</b>		<b>負債の部</b>	
<b>流動資産</b>		<b>流動負債</b>	
現金及び預金		買掛金	
売掛金		関係会社短期借入金	
商品及び製品		未払金	
仕掛品		未払費用	
原材料及び貯蔵品		未払法人税等	
前払費用		預り金	
関係会社短期貸付金		賞与引当金	
その他		役員賞与引当金	
貸倒引当金	△	<b>固定負債</b>	
<b>固定資産</b>		関係会社長期借入金	
<b>有形固定資産</b>		退職給付債務	
建物		資産除去債務	
構築物		その他	
機械装置		(以下省略)	
車両運搬具			
工具器具備品			
：			
(中 略)		<b>負債合計</b>	
：			
<b>無形固定資産</b>		<b>株主資本</b>	
借地権		資本金	
ソフトウェア		資本剰余金	
その他		資本準備金	
<b>投資その他の資産</b>		利益剰余金	
投資有価証券		利益準備金	
関係会社株式		その他利益剰余金	
出資金		自己株式	
関係会社出資金		(以下省略)	
破産更生債権等			
繰延税金資産			
差入保証金			
会員権			
貸倒引当金	△		
<b>資産合計</b>		<b>負債純資産合計</b>	

製造業では、たな卸資産(※印)の科目がいろいろ出てくるのが特徴です(^o^)

- ・「原材料」とか「部品」とか
- ・作り始めたら「仕掛品」になって
- ・出来上がったら「製品」になります(^o^)
- ・場合によっては?「作業くず」「仕損品」「半製品」「副産物」などもあるかもしれません

会社によっては?「製品」の代わりに「商品及び製品」になってる場合があります。これは?

- ・商品…他社が作ってるものを仕入れているだけ(自分では作ってない)
- ・製品…自社で作ってるもの

ということです。子会社で作って→それを親会社が仕入れている…というパターンもあります(^o^)

最後に、製造原価明細書のサンプルです(\*^\_^\*)

【製造原価明細書】

区 分	前事業年度 (自 平成〇年〇月〇日 至 平成〇年〇月〇日)		当事業年度 (自 平成〇年〇月〇日 至 平成〇年〇月〇日)	
	金額(千円)	構成比(%)	金額(千円)	構成比(%)
I 原材料費				
II 労務費				
III 経費				
当期総製造費用		100.0		100.0
期首仕掛品棚卸資産				
合 計				
期末仕掛品棚卸資産				
当期製品製造原価				

このあとに、「労務費に含まれるものは〇〇」とか「経費の主なものは××」とか、具体的な原価計算方法などの説明が続きます。有価証券報告書で見えることも出来ますが、もっと具体的に知りたいと思えば? →工場見学を受け付けている会社や、ホームページで自社の製造工程を動画で紹介しているところなどもあり、メチャメチャ楽しいです(^o^)♪

インターネットなどで有価証券報告書を見る場合、ほとんどの会社では

- ・「連結財務諸表」…企業グループ全体をまとめたもの
- ・「財務諸表」…親会社の数字だけをまとめたもの

があります。まず最初に「財務諸表」を見て→そのあとで「連結財務諸表」を見るようにしたらわかりやすいです(^o^)子会社や関連会社がたくさんあるときは、それらの関係がどのようなものか? →例えば?「原材料を仕入れているのか?」とか「製品を販売してるのか?」とか「加工を依頼してるのか?」とか →そういうのは、有価証券報告書の最初のほうに出てくる「事業の内容」というところで確認出来ます(^\_^)v

## 家に居ながら工場見学＼(^o^)／

製造業の会社では、自社製品が作られる過程を動画で紹介しているところもあります(^o^)もちろん実際に出掛けて行って見学するもの楽しいですが、とりあえず？お家や学校に居ながらインターネットで工場見学するのもちょーおすすめです(\*^\_^\*)♪

出来るまで 動画

検索

製造業会計を理解しようとするれば(^\_^;)？少なくとも「何をどんな風に作っているのか？」を知る必要があります。貸借対照表に出てくる「製品」とか「半製品」とか「仕掛品」とか…一体何なのか(-\_-)？それらを知るには工場見学が一番です＼(^o^)/

ちなみに？筆者のお気に入り「バーチャル工場見学ベスト3」は(^o^)？

- ・第1位「かまぼこ」…かまぼこの出来るまで
- ・第2位「トイボ」…トイボが出来るまで
- ・第3位「兵庫製麺協同組合」…乾めんの出来るまで

です(笑)。みなさんもいろいろ探してみても、おもしろいのを見つけたらぜひ教えてくださいm(\_ \_)m

## ある日の授業風景(\*^\_^\*)

2012年10月 1日(月)

## ある日の授業風景(←)

先週に引き続き、学生さんたちにはプリントの問題を考えてもらいました(´o´)

[bokilake#5.pdf]をダウンロード

- ・「むむ(´o´)」「ボキ的に考えると、①収入が多いか？と②年取と生活費のバランスの2点を考えるんですよ(´o´)」
- ・「へえ(←#)」(先週、高収入＝自分の貯金…頃のナンをしてくるはず)

[bokilake#6.pdf]をダウンロード

- ・「あっ(´o´)」「このハコ、こっちが貸借対照表で、こっちが損益計算書ですよ(´o´)」
- ・「そうそう(´o´)」「そうやねん(´o´)」
- ・「せせ(´o´)」「Bさんは2440万円ですか(´o´)？」
- ・「何で引ねん(´o´)？」「お金はあまったんちゃうん(´o´)？」
- ・「ええと(´o´)」「じゃあ2580万円(´o´)」
- ・「こら(´o´)」「当てもんとちゃうねん(´o´)」

[bokilake#7.pdf]をダウンロード

- ・「むむむ(´o´)」「せせ(´o´)」「このアキは難しいです(´o´)」
- ・「別に、自分がどう思うか？でええねんで(´o´)」
- ・「自分が…(´o´)？」「それがわかるくらいなら…(´o´)」
- ・「(´o´)(´o´)(´o´)？」
- ・「牛丼はとやあえず(´o´)」
- ・「うん(´o´)」「あれっ？Oの人もありますね(´o´)」「何(´o´)？」
- ・「ええと(´o´)」「ほらっ(´o´)」「身になるって言うか(´o´)」
- ・「へっ(´o´)？」「牛丼を食べたら一身体の血や肉に…(´o´)」
- ・「そうそう(´o´)」「だから財産ですよ(´o´)」(新しい解説？)

[bokilake#8.pdf]をダウンロード

- ・「ボキ的には、借金を(´o´)マイホームを借りたと思いませんか(´o´)？」
- ・「ええと(´o´)」「財産は…(´o´)」
- ・「何で(´o´)？」
- ・「お金を使うから(´o´)」
- ・「へえ(´o´)」
- ・「家もどんどんボロくなるから(´o´)」「年々減ります(´o´)」
- ・「へえ(´o´)」「じゃあ、買った瞬間だったら(´o´)？」
- ・「お金を使うから減ります(´o´)」
- ・「へえ(´o´)」
- ・「違いますか(´o´)？」
- ・「うん(´o´)」「ええと(´o´)」「ボキにはプラスの財産とマイナスの財産があって…(´o´)」
- ・「あっ！じゃあ、マイナスの財産が増えます(´o´)」
- ・「それだけ(´o´)？」
- ・「えっ(´o´)？」
- ・「マイホームって言うプラスの財産が増えて、借金というマイナスの財産が増えるので一買った瞬間はプラマイ同じです(´o´)」
- ・「へえ(´o´)」(来週も聞かれそうな予感)

そろそろしっかりとペンキョーしてもらわないといけません(←)

## 2日目 工業簿記と製造業

## 参考文献(^o^)

---

『大学で学ぶ工業簿記〈第2版〉』しまだのぶこ 著／シマダ簿記教室	2013・3
『業種別会計 実務ガイドブック』新日本有限責任監査法人 編／税務会計出版局	2011・3
『イラスト図解 工場のしくみ』松林光男 渡部弘 著／日本実業出版社	2005・2

## 参考ホームページ(\*^\_^\*)

---

アヲハタ株式会社

オリオンビール株式会社

株式会社資生堂

株式会社タカラトミー

株式会社雪国まいたけ

トヨタ自動車株式会社

任天堂株式会社

かま栄

株式会社トンボ鉛筆

兵庫県乾麺協同組合

Sample



## 3日目 レストラン・飲食業の簿記会計

月 日( )

### 【今日の要点】

- ①飲食業では「F Lコスト」が重要である(^o^)
- ②料理原価は材料費だけで計算する(^o^)
- ③標準レシピで「味」と「原価」を管理する(^o^)

### 1. レストラン・飲食業の特徴(\*^\_^\*)

今までベンキョーしてきたのは

- ・「商業簿記」とは＝販売業向けの簿記(商品・仕入などの科目がメイン)
- ・「工業簿記」とは＝製造業向けの簿記(原材料・仕掛品・製品などの科目がある)

でした。レストランなどの飲食業は、どちらかと言えば「製造業」に近いです。肉や魚などの食材を使って→料理を出すのが仕事です。但し、工業製品を作っている製造業と料理を作っている飲食業では決定的に違うこともあります。比較してみると次の通りです。

	製 造 業	飲 食 業
原材料の特徴	鉄・プラスチック・アルミなど (フツーは腐らない)	肉・魚・野菜など (日持ちしないものが大半)
仕掛品の特徴	まだ完成していない分のこと (ある程度の量があるのがフツー)	刻みキャベツや洗ったお米 (フツーはその日のうちに使う)
製品の特徴	完成して倉庫に保管している分 (ある程度の在庫があるのがフツー)	お客さんに出す料理のこと (店が在庫として持つことはない)

レストラン・飲食業は、「お客さんがお店に来て→メニューを見て→注文した料理を作って→食べてもらう」という流れなので、ある意味？受注生産(オーダーメイド)の工業製品に似ています。頼まれてから作る場合は、完成した製品(または料理)は必ずお客さんに引き渡しされます。なので、会社やお店として製品の在庫を抱えることはなく、帳簿上も「製品」という科目を使わないのがフツーです。但し、飲食業の場合は「注文を受けてから→お客さんに渡すまで」の時間が工業製品に比べるとメチャメチャ早いので、作りかけ状態を意味する「仕掛品」という科目もフツーは存在しないし(^\_^;)原材料の中心である生鮮食料品も日持ちしないので、工業製品を作る場合に比べると？ほんのわずかしかが在庫をもたないのがフツーです。

## 2. FLコストとは(^o^)?

飲食業の損益計算書はこんなカンジです♪

株式会社〇〇〇

### 損益計算書

(単位：百万円)

自 平成〇年〇月〇日 至 平成〇年〇月〇日

	売上高		〇〇〇	
	売上原価			
(注1)	期首商品棚卸高	〇〇		
	期首原材料棚卸高	〇〇		
	当期商品仕入高	〇〇		
	当期原材料仕入高	〇〇〇		
	合計	〇〇〇		
	他勘定振替高	〇〇		
	期末商品棚卸高	〇〇		
	期末原材料棚卸高	〇〇	〇〇〇	
	売上総利益		〇〇〇 (注2)	
	販売費及び一般管理費			
(注3)	給料及び手当	〇〇		
	従業員賞与	〇〇		
	賞与引当金繰入額	〇〇		
	福利厚生費	〇〇		
	退職給付費用	〇〇		
	水道光熱費	〇〇		
	消耗品費	〇〇		
	賃借料	〇〇		
	修繕費	〇〇		
	減価償却費	〇〇		
	雑費	〇〇		
		営業利益		〇〇
		営業外収益		
	受取利息	〇〇		
	受取配当金	〇〇		
	(中略)	〇〇	〇〇	
	営業外費用			
	支払利息	〇〇		
	不動産賃貸費用	〇〇		
	(中略)	〇〇	〇〇	
	経常利益		〇〇	
	特別利益			
	固定資産売却益	〇〇	〇〇	
	特別損失			
	固定資産除去損	〇〇		
	賃貸借契約解約損	〇〇		
	減損損失	〇〇		
	(中略)	〇〇	〇〇	
	当期純利益		〇〇	

ファミリーレストランなどをイメージすると？わかりやすいかもです(\*^\_^\*)「商品」や「原材料」とは具体的には

- ・「商品」・・・レジ横で売ってるオモチャや雑貨(レストランで作ってるものではない)
- ・「原材料」・・・肉や魚・野菜などの食材や調味料のこと

という意味です。期首・期末に在庫があるのは「商品」と「原材料」だけで、フツウの製造業に見られるような「仕掛品」や「製品」はありません。(注1)

売上高から売上原価を引いたものを「売上総利益」と言います。実務の世界では売上総利益のことを「粗利(あらり)」と呼んでいて、「粗利がどれだけか(-\_-)？」というのは商売のキホンになる数字です。(注2)

$$\begin{aligned} \text{売上高} - \text{売上原価} &= \text{売上総利益(粗利)} \\ \text{売上原価} \div \text{売上高} \times 100 &= \text{売上総利益率(粗利率)\%} \end{aligned}$$

フツウの販売業なら？粗利率は25%~30%くらいの割合です。飲食業では70%くらいになります。これは、大ざっぱに言うと？

- ・販売業の場合・・・70円~75円で仕入れたものを100円で売ってる
- ・飲食業の場合・・・30円のコストで料理を作って100円で売ってる

という意味です。他の業種と比べても、飲食業の粗利率は断トツに高いことで有名です(\*^\_^\*)・・・がじゃあ「飲食店は儲かるのか(-\_-)？」という答えはノーです。レストラン・飲食業の場合は「料理」だけ売ってるのではなくて「サービス」も売っています。質の高いサービスには「高い人件費」が必要なのです(^\_^;)。

こういった理由から、飲食業に限っては「粗利率」はほとんど重視されていません(^\_^;)その代わりに用いられている指標が「FLコスト」というものです。Fはフード(food)で原材料費のこと、Lはレバール(labor)で人件費のことです。これが飲食業の2大コストであり、FLコストは売上の60%までに抑えるのがこの業界での目安とされています(^o^)

$$\begin{aligned} \text{FLコスト} &= \text{原材料費} + \text{人件費} \\ \text{FLコストは売上高の60\%以内が目安} \end{aligned}$$

人件費とは、前ページの損益計算書では(注3)で示す科目です。飲食業は他の業種と違い「人件費」は固定費ではなく変動費と考えています。ファミレスなどは、忙しい時間帯と言えば？「ランチ」か「ディナー」のどちらかであり、ピークになる時間帯はたくさんのパートやアルバイトの人たちが活躍しているからです。FLコストはF=30%・L=30%くらいが平均的ですが、「味で勝負！」なのか？「雰囲気重視の高級店」なのか？によって、FとLの割合は多少変わってきます(\*^\_^\*)

### 3. 料理原価の計算方法(^o^)

料理には「レシピ」が欠かせません(^o^)

【レシピの例】

料理名	ダイエット梅干しチャーハン	1人前
料理のワンポイント 誰にでも作れるカンタンメニューです♪暑いときでも、梅干しのすっぱさが食欲を誘います。たんぱく質やカルシウムもしっかり摂れて、お財布にも優しいチャーハンです(*_*)		
使用材料	分量	写 真
ゴハン 梅干し ちりめんじゃこ タマゴ コショウ 食用油	150g 1個 10g 中1個 少々 大さじ1	NO PHOTO
作り方 1. フライパンに油をひき、中火にかける 2. 熱したフライパンの上にタマゴを割落とし、菜箸でかき混ぜる 3. 梅干しを包丁で細かく刻み、タネもいっしょにフライパンに入れる 4. フライパンにゴハンを入れ、タマゴと梅干しがよく混ざるように炒める 5. ちりめんじゃこを加え、さらに炒め、塩は入れない 6. 仕上げにコショウを加え、味を調える 7. 梅干しのタネを取り除き、チャーハンを皿に移りつける		
食材原価	1人前	90円
料理売価	1人前	300円
食材原価率		30%

レシピの目的は2つあります(\*\_\*)

- ①いつも同じ味の料理を提供するため（いつ誰が作っても同じ味でないといけません）
- ②料理原価を計算するため（レシピ通りに作ったらいくらかかるか？＝標準原価）

この「ダイエット梅干しチャーハン」というメニューは、食材原価が「1人前90円」となっています。それを計算するには？

- ・ゴハンを炊いたときに重さを量って「白米1g当たりの金額」を出しておく
- ・梅干しをパックで買ったとき、個数を数えて「1個当たりの金額」を出しておく
- ・ちりめんじゃこを買ったとき、重さを量って「1g当たりの金額」を出しておく
- ・タマゴをパックで買ったとき、個数で割って「1個当たりの金額」を出しておく
- ・「コショウ少々」は何gなのか？何回もやってみて重さを量る
- ・「油大さじ1」は何ccなのか？何回も量って「大さじ1杯当たりの金額」を出しておく

…これの積み重ねで「標準原価90円」が計算されるのです(^\_^;)

「料理原価率」を計算するには

- ・標準原価率…売れた料理の数だけ、レシピにある標準原価を足して計算する
- ・実際原価率…実際に食材等をいくら使ったか？仕入金額と棚卸しで計算する

ムダが一切なければ？理論上は「標準原価率＝実際原価率」になりますが、ホントに計算すると？少なからずの誤差が出るはず。例えば？「ダイエット梅干しチャーハン」を100人分作ったときに→原価は90円×100人分＝9千円なのか(ー)？実際に食材を買ったときのレシート合計から、まだ使ってない食材の分を引いたとしても、フツーは9千円以上使っているということです。この誤差のことを「ロス」と呼んでます。「ロス」には2種類考えられます。

- ・歩留まりロス…調理するときに食材をムダにしている分
- ・廃棄ロス…食材を残したり腐らせた分

2つのロスをいかに少なくするか？…それが「Fコスト」を下げるための大きな課題です(^\_^;)

#### 4. 「歩留まり率」とは(^\_^;)？

例えば？リンゴ1個が100gだったとして→皮を剥いて→芯を取って→食べやすいようにカットしたら→果たして何gになっているか(ー)？仮に90gになったとしたら「歩留まり率＝90%」と言います。梅干しもタネがあるから歩留まり率は100%ではありません。よく使う食材の歩留まり率は何%か？それを知ることが標準レシピを作る上でも重要です。

お米は炊くときに水を加えるので、ごはんになったときには量が増えています。干しシイタケみたいな乾物も？水で戻したりするだけで量が増えます。こういった食材は歩留まり率が100%を超えることになります(\*^\_^\*)逆に？捨てる量が多い食材は歩留まり率が低くなります。

何度かテストして「標準的な歩留まり率」がわかったら、それをもとに「食材がどれだけ必要か？」を計算して→標準レシピ通りに作ったときの「標準原価」を計算しておきます。それでも？調理する人によって歩留まり率が変わったり、そのときの食材の状態によっても歩留まり率は変わったりします。商売として飲食業をしていると、こんな僅かなロスでも→積み重なると大きな損失になるので注意しないといけません(^\_^;)

まれなケースとして「逆ロス」というのも考えられます(^\_^;)これは、標準の歩留まり率よりも実際のほうがロスが少ないことで、リンゴだと「芯まで食べてるのか(ー)？」という状態を指します。本来なら捨てるような部分が料理に使われてると→お客さんにしてみればガッカリするし、料理の質が落ちてしまいます(T\_T)こんなことにならないようにも注意しないといけません。

## 懐かしのキウイパフェ(^\_^;)

筆者がまだ高校生だったウン十年前？初めてのアルバイト体験は近所のファミレスでのウエイトレスでした♪当時、地元京都では有名だった「春陽堂」系列のお店で「サンボーイ」という名前でしたが、実は？2013年に(株)春陽堂はついに倒産してしまいました(^\_^;)

春陽堂 倒産

検索

当時、勤めてたお店も「ランチ」と「ディナー」の時間帯が来客数のピークで、夕方はアイドルタイムでした。たまにシフトが夕方4時からの日があり、そんなときは「トイレ掃除」に始まり→紙ナプキン・つまようじ・お砂糖・ラップ・ペーパーなどキレイに補充して→ガラスクリーナー→すべて窓を拭いて→植え込みに水をやって…と結構やる必要があります。ちゃんと準備しておく、ディナータイムに忙しくなっても慌てなくてすみす(^\_^\*)

…が、ある日の夕方、5人ぐらゐの団体さんが来て、たまたま店長も不在(^\_^;) 恐る恐る注文を聞かされて行くとうち1人のお兄さんが「オレ、キウイパフェ(^o^♪)」「かしこまりました(^\_^)じゃ、ワタシもキウイパフェ♪」「ワタシも♪」「ワタシも♪」…ということで、「キウイパフェ15個」。パフェ類を作るのはウエイトレスの仕事です(^\_^;)パフェならカンタンですが、同じパフェを15個となると？少なくとも「見た目」は同じでないはずだし、何か入れ忘れてりしようものなら？団体さんにはバレル確率大です(^\_^;)

ありったけの集中力でキウイパフェを作り、お客さんにお出ししたところで店長が帰って来ました。「こんなときに限って(^\_^;)」「悪かったね(^\_^;)」と謝る店長の顔が、思いっきり「笑いかみ殺し」だったのが今でも懐かしい思い出です(笑)。

## ある日の授業風景(\*^\_^\*)

2012年10月5日(金)

## 引当金のある人生(\*^\_^\*)

今日の大学の授業は「引当金」をペンキョーしました(笑)

[\[bakusakeh10.pdf\]をダウンロード](#)

私が決めたベスト例は、こんなカンジです(笑)。

- ・ 金炊ル…「人生ドシ底引当金」
- ・ 銀炊ル…「遊遊引当金」
- ・ 銅炊ル…「増税引当金」

「人生ドシ底引当金」っての(〇〇)(〇〇)「将来ドシ底」になったときのために、今から少しずつ引当金を設定しておくそうです(笑)。金額を合理的に見積もることは難しいですが、何かいいことがあったときに？その何%かを引当金に繰り入れたらいいと思います(爆)。

「遊遊引当金」は、ネーミングもかわいいし(〇〇)「ポキ2級レベルで言うなら？

- ・ 「遊遊引当金」…流動負債
- ・ 「豪遊引当金」…固定負債

ってカンジで分けて設定したらええのではないかと思います(\*^\_^\*)

「増税引当金」は、珍しく現実的(?)な引当金で、本人曰く「消費税率が10%になったときに備えて」設定するらしいです。今なら100円のモノは106円で買えますが、今のうちから「あと5円」を引当金に繰り入れて「税率が11%だったとしても買えるように今から備えておく…」という真面目な考え方でした(笑)

惜しくもメダルには届きませんでしたが「保証人引き受けて逃げた引当金」って、長文力作的な作品(?)もありました(笑)。それと、1時間目のクラスで「詐欺損失引当金」=サギに遭って損したときに備える引当金…というのを書いてくれた子が、自分でも

- ・ 「さすがに自分でも地味だと思います(〇〇)」

って言ってたのが、2時間目のクラスでも(笑)同じように書いてた子がいました(笑)。この2人はたぶん面識ないはずですが、赤い糸で結ばれてたらどうし…とおもいます(笑)

ブログをご覧のみなさまも、ナニカ引当金を思いついたらメールください(笑)ml(\_)\_m

目指せ？客員教授(〇〇)/(爆) | 固定リンク

## 3日目 レストラン・飲食業の簿記会計

## 参考文献(^o^)

---

『調理師のための飲食店経営読本』高桑 隆 著／同友館	2012・7
『ホテル会計』財団法人日本ホテル教育センター／プラザ出版	2012・3
『フードビジネスのマネジメントがわかる本』東 義晴 著／柴田書店	2011・7
『飲食店経営の数字がわかるマネジメント』高桑 隆 著／同友館	2010・2

Sample