

おにぎり屋開業

必須の手続き

チェックリスト



おにぎり屋は食品を扱うため、飲食店営業に該当し、開業前に必須の資格・許可・届出をそろえる必要があります。

おにぎり屋開業に必須の資格・許可

区分	内容
食品衛生責任者	講習（約6時間）受講で取得。調理師等は免除あり
飲食店営業許可	管轄保健所で取得（店内で食べてもらう場合に必要）。設備基準の審査あり

おにぎり屋開業の準備チェックリスト

おにぎり屋は参入しやすい一方、衛生管理と差別化が成否を分ける。開業前に保健所・消防署へ事前相談すると、手戻りを防げます。

① 事業計画・コンセプト設計

☐	提供するおにぎりの種類・価格帯を決める
☐	ターゲット（通勤客・観光客・近隣住民等）を明確にする
☐	店舗型・テイクアウト専門・キッチンカーを決定する
☐	原価率・利益率を試算する（廃棄ロスを要考慮）

② 物件・出店形態の準備

☐	出店エリアと立地条件を検討する
☐	店舗または車両を確保する
☐	保健所・消防基準を満たせるか確認する（図面による保健所への事前相談を推奨）
☐	内装工事や改装の要否を確認する

3 必須資格・許可の取得

☐	食品衛生責任者の資格を取得する
☐	飲食店営業許可を申請・取得する
☐	消防署へ防火関係の届出を行う

5 資金・手続き関係

☐	開業資金と運転資金を準備する
☐	必要に応じて融資・補助金を検討する
☐	税務署へ個人事業の開業届を提出する

7 開店前最終確認

☐	営業許可証を店内に掲示する
☐	衛生管理・動線を最終確認する
☐	オペレーションをリハーサルする

4 設備・仕入れの準備

☐	厨房設備（炊飯器、冷蔵庫、シンク等）をそろえる（ワンオペ動線の徹底）
☐	衛生備品（手洗い、消毒、温度管理用品）を準備する
☐	米・具材・包材の仕入先を確保する（試食テストの実施）

6 集客・開店準備

☐	店名・ロゴ・メニュー表を作成する
☐	価格表示・アレルギー表示を整える
☐	SNS・地図サービスへ登録する
☐	開店告知・販促施策を実施する



おにぎり屋開業までの手続きフロー

- ① 食品衛生責任者資格を取得
- ② 店舗（またはキッチンカー）を決定
- ③ 消防署へ防火関係届出を提出
- ④ 設備・内装を基準に合わせて整備
- ⑤ 保健所へ飲食店営業許可を申請
- ⑥ 仕入先を確保
- ⑦ 開業7日前までに消防署へ使用開始届
- ⑧ 税務署へ個人事業の開業届を提出（青色申告承認申請の提出も推奨）

