



2026年1月PLレポート

1. ダイジェスト
2. 1月PL表
3. 今月の取り組み
4. お雑煮原価
5. 広告・販促
6. 今月の学び
7. 1月営業を振り返って
8. 2026年2月のタスク
9. 補足資料



作成者：和炭焼き かど

2026年1月 数字で見るダイジェスト

●●●円↑

売上

売上前年比 116.3%

●●●円↑

利益額

2025年 ●●●円

●●●人↑

客数

2025年1月●●●人 前年比115.4.0%
+●●人

●●●円↑

客単価

昨年は●●●円。前年比102.9%

●●●万円

お雑煮御膳の売上（1日～4日）

2025年は●●●万円（1～3日）

●●●円

おせち売上+お雑煮売上

昨年 ●●●円

営業日数は16日営業 1日平均売上●●●円 VS 2025年1月は17日営業 1日平均売上 ●●●円

客単価は夜の客単価 客数は夜の客数のみ（ポスレジのお通しの数+コースの件数）

損益計算書 1月

勘定科目	補助科目	1月	比率
売上高合計	売上高	****	100.0%
売上原価	仕入高 丸福魚	****	4.5%
	カネハツ野菜	****	1.6%
	サンワ	****	0.4%
	カクヤス	****	**
	飯草酒店	****	**
	プレコフーズ	****	0.7%
	アマゾン	****	0.2%
	八面六臂	****	**
	クリエイト	****	**
	アウル 米	****	**
売上原価合計		****	15.2%
売上総利益		****	84.8%

❑ ※原価について

12月に1月のお正月営業分の仕入れを前倒して計上しているため、12月の原価は上振れ、1月はその反動で低く出ている。2ヶ月合計の原価率が約**%と高いが、昆布や、高額酒などの在庫もまだ残っているのもっと低くなるが、棚卸しをしないと正確な数字がやはり出ない。

売上合計：****円（12月+1月）

- 原価合計：****円（12月+1月）
- 原価率：約**.7%

12月売上 ****円
1月売上 ****円

12月原価 ****円
1月原価 ****円

経費明細 — 1月

勘定科目	補助科目	1月	比率
水道光熱費		*****	6.1%
	電気代	*****	3.1%
	ガス代	*****	1.8%
	福田商店	*****	1.2%
通信費		*****	**
	スマレジ	*****	**
	電話・インターネット	*****	**
	モンスターチャンネル	*****	**
広告宣伝費		*****	**
	GDF	*****	**
	HP更新料 (WIX)	*****	**
接待交際費		*****	1.7%
消耗品費		*****	2.7%
	ダイソー	*****	**
	eンザイ	*****	**
	末吉商会おしぼり	*****	**
	サンワ	*****	**
	クリエイト	*****	0.1%

勘定科目	補助科目	1月	比率
福利厚生費		*****	0.3%
	クリーニング	*****	0.3%
地代家賃		*****	**
支払手数料		*****	**
	振込・引き出し手数料	*****	**
	スクエア手数料	*****	**
	ウーバーイーツ	*****	**
	日本ダスト (ゴミ代)	*****	**
	家賃更新料	*****	**
雑費		*****	0.1%
経費合計		*****	55.1%
控除前所得金額		*****	29.7%

2026年1月 カレンダー

1 月

2026

日 月 火 水 木 金 土

28	29	30	31	1 お雑煮御膳	2	3
4 →	5 休業	6 休業	7 休業	8	9	10
11	12	13 冬休み	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30 日曜ランチ インスタUP	31

☐ 火曜日・水曜日定休

元旦～4日 12:00～20:00
お雑煮御膳 最終日は16時
に閉店。

5日～7日 休業

13日～21日 冬休み

18日(木) 一休レストラン.comより連絡

30日(金) 2月2日(月)より休業のため、
インスタ・ストーリーにて、
2月1日(日)のランチ告知

30日(金) Google「焼き魚割烹」に変更

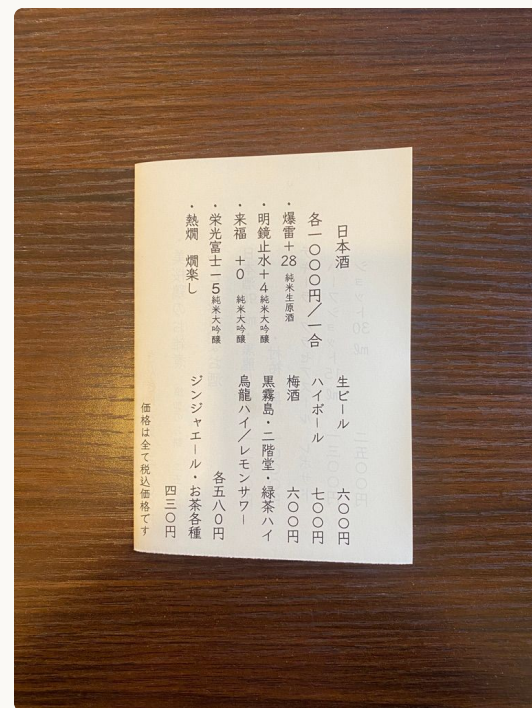
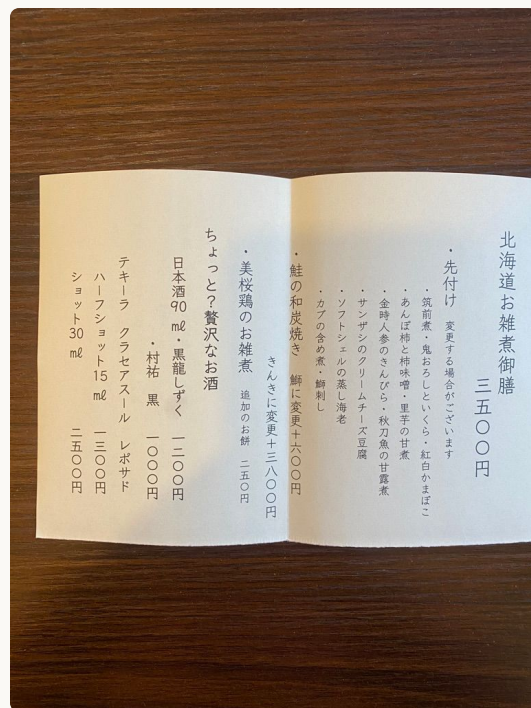
睦月（1月）の取り組み

- ・ **お雑煮御膳**

- ・ 1月～2月のお魚「平鱸」
- ・ 確定申告
- ・ PR戦略
- ・ その他



お正月メニュー



B5を半分に切ったもの。一人一人に。

2026年1月 お雑煮御膳（元旦～4日）ダイジェスト

3,500円↑

お雑煮御膳価格

2025年 3,000円

***万円

お雑煮御膳の売上（1日～4日）

2025年は***万円（1～3日）

***人↑

お雑煮御膳来客数

2025年 ***人

***円↑

客単価

昨年は***円。前年比107.1%

***円↓

平均売上

2025年 ***円

今年の営業日数は去年+1日の計4日間

お雑煮御膳メニュー 3,500円

メニュー		原価
先付け	盛り合わせ	****円
焼き魚	鮭	****円
	鰯に変更 +600円	****円
	きんきに変更 +3,800円	****円
お雑煮	美桜鶏のお雑煮	****円
合計	スタンダード（魚の変更なしの場合）	****円

日本酒

	売価	原価
黒龍しずく（90ml）	1,200円	****円
村祐 黒（90ml）	1,000円	****円

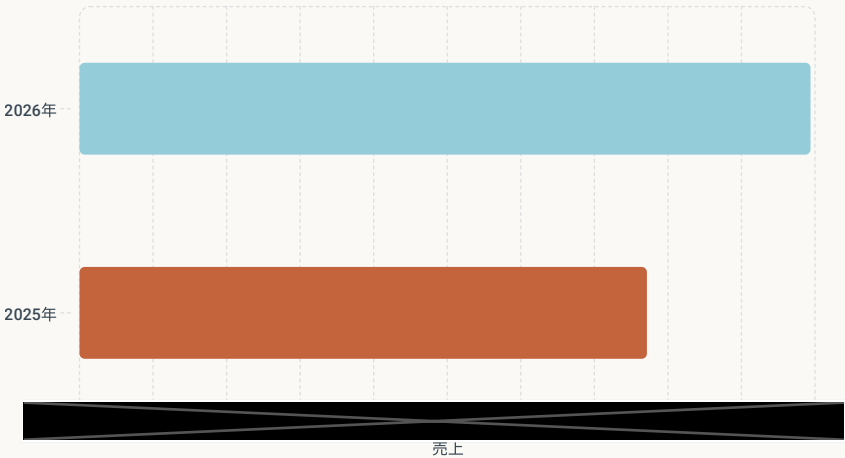


お正月売上（2025年vs2026年 比較）

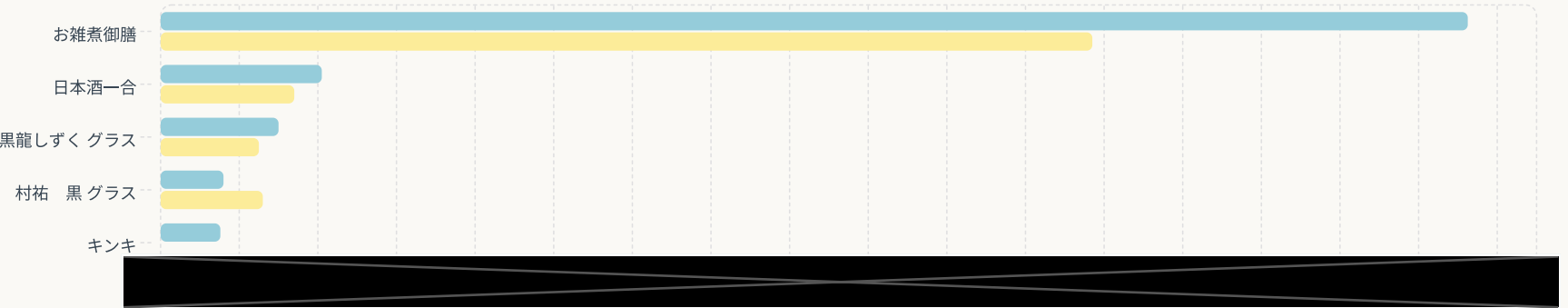
出庫数比較

商品名	2025出个数	2026出个数
お雑煮御膳	***	*** ↑
新年日本酒 1 合	***	*** ↓
村祐 黒 グラス	***	*** ↓
黒龍しずく グラス	***	*** ↓
明鏡止水 グラス	***	0 （提供なし）

お正月営業売上比較



2026年商品別売上(円) 2025年商品別売上(円)



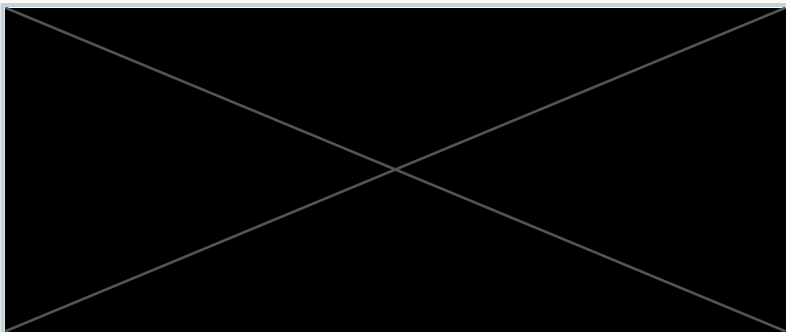
黒龍は1,000円から1,200円に値上げしたので、売上は上がっている。



1

お正月営業サマリー2025(昨年)

(2025年1月PLレポートより) 今年も2時間制を取り、12時～20時までの通し営業。ほぼ***回転し、3日間でのベ***名がご来店。価格は去年の

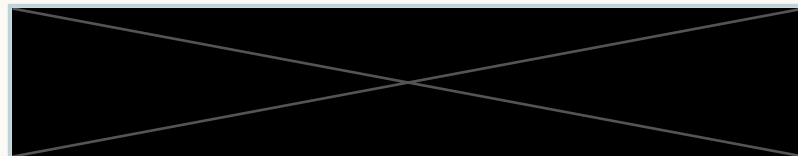


善事項もなく、このスタイルである種完成したと考える。

2

お正月営業サマリー2026

2026年のお正月営業は、例年通り2時間制・12時～20時の通し営業で実施し、4日間でのベ***名が来店。最終日は16時閉店となったものの、***名ほどをお断りする状況となり、需要の強さは継続して確認できた。



一方で、品数増加により仕込み・営業負荷が大きくなり、最終日は材料切れによる早仕舞いとなるなど、→