

モノの値段には 何が含まれているの？



日本公認会計士協会
http://www.hp.jicpa.or.jp/

モノの値段には、何が含まれているのでしょうか？ 値段の内訳と決め方について、公認会計士の方に聞いてみました。

A モノをつかって売るために必要な「原価」と「もうけ(利益)」が含まれているよ。

ヒナタとユイは、町内会のお祭りでやきそばの屋台を出し、1日に1000食売る予定です。
まず、どれだけのお金がかかるか、見てみましょう。

材料費(1000食分)

やきそばめん……50,000円
豚肉……30,000円
タマネギ……15,000円
キャベツ……10,000円
もやし……2,500円
油……3,000円
ソース……10,000円
紅ショウガ……7,000円
青のり……7,000円
容器……3,000円
はし……2,500円



売人のアルバイト代(労務費)
10,000円

屋台のレンタル料(1日分)
20,000円

調理器具レンタル料(1日分)
6,000円

ポスター・チラシ制作費(販売費)
5,000円

1日に1000食
売予定だから、
全体でかかるお金を
1000で割れば
いいんだね。

やきそば1食
にかかるお金

	全体でかかるお金	やきそば1食あたりにかかるお金
材料費	円	円
労務費	円	円
経費(材料費、労務費、販売費以外の費用)	円	円
販売費	円	円
合計	円	円



モノの値段を決めるには、「原価」を正しく計算 することが必要！

モノをつかって売るために必要なお金を「原価」といいます。ここに、売る側の取り分である「もうけ(利益)」を加えた金額が、モノの値段です。もうけを100円として、値段を計算してみましょう。

1食あたりの原価

もうけ(利益)

$$\text{円} + 100 \text{円} = \text{円}$$

少し足したり減らしたりして、
おつりの出にくい値段にしてみよう。

値段 円

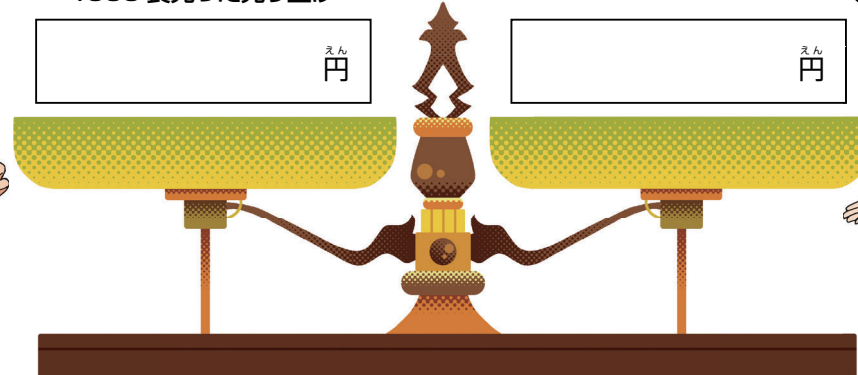
もしも原価を正しく計算していないと…



だいたい
150円くらい
で売ろう。

150円の焼そばを
1000食売った売り上げ

全体でかかったお金



損をしているか、
得をしているか、
実際に計算して
比べてみよう！



お金の出入りを記録して管理したり、 使い道を考えることを「会計」というよ。

どんな商売でも、まったくお金をかけずに行うことはできません。材料代や働く人の給料、宣伝代など、いろんなものにお金をかけて、初めてもうけ(利益)を出すことができるのです。

こうした、出ていくお金や入ってくるお金を記録して管理し、何にお金をかけるのか、有効な使い道を考えることを、「会計」といいます。

どんな商売にも
「会計」はつきもの
ケモ。



公認会計士は「会計」の専門家です

答えてくれた人 公認会計士 大屋敷知子さん

株主からお金を集めて事業を行う株式会社は、毎年その会社でどんなふうにお金が入り出したのかを、株主に説明しなければなりません。もうけ(利益)を出すことを約束してお金を集めたのにもうけを出せなければ、株主に迷惑が掛かってしまいます。だから、実は損をしているのに、計算をごまかして、もうかっているように見せかけたりする会社が出てくることもあります。

こうしたことが起きないように、会社の会計を外からチェックして、計算や株主への説明が正しいかどうかを確かめ、株主を守るのが、公認会計士の仕事です。原価や売り上げを計算するだけでなく、その会社の商品が本当にあるのか、逆に不良品が売れ残っていないかなど、現場に出かけて自分の目で確認することもあるんですよ。正義感が強く、行動的な人は将来、公認会計士としてきっと大活躍できますよ！

会社の会計の
チェック以外にも、社長からの
相談に乗ったり、海外の会社を
訪ねて話を聞いたりもします。

