キッチンカー 開業の手順

～開業までのステップと必要な許可と資格～

キッチンカー開業の手順

キッチンカー相談の窓口

飲食業ライフ

「移動販売で開業したいけど、何からやればいいの？」

「誰でも開業できるの？」

「移動販売で開業して、やっていけるの？」

そんな不安を抱えている方のために

「どうすれば移動販売で開業できるのか」

流れとポイントを紹介していきます。

①移動販売で開業できる業態やルート

②開業に必要な資金

③移動販売に必要な資格

④移動販売で開業するまでの流れ

⑤移動販売のメリット・デメリット

⑥移動販売で成功するコツ

これを読めば開業手順がわかり、スムーズに進めることが可能です

ぜひ参考にしてみてください！

移動販売で開業できる業態

移動販売の業種や形態はさまざま。大きく分けると3つに分類されます

1 キッチンカー

キッチンカーは移動販売で多い営業形態で、簡単な調理や盛り付けをして提供する調理営業方式です。主にイベントやスーパーなどへ出店しています。

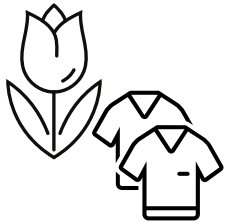
▼キッチンカー販売例
- クレープ
- ケバブ

2 食料品販売

キッチンカーとの違いは調理を行わない点で、包装済みの食品を販売するのみの形態です。

▼移動販売で可能な食料品販売例
- 移動スーパー
- パン屋

3 食品以外の販売



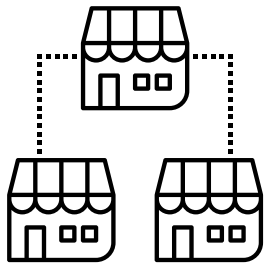
移動販売にはキッチンカーだけでなく、食品以外の販売もあります。キッチンカーや食料品販売と違い、食品関係の営業許可を取らずに始められます。

▼食品以外の販売例
- 花
- アパレル
- アクセサリー

移動販売で開業するルート

移動販売で開業するには主に2つのルートがあります

1 フランチャイズ加盟



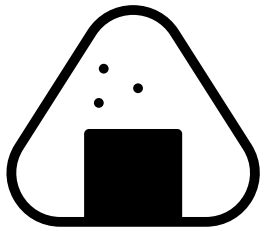
フランチャイズとは、お店の名前（看板）を借りて営業することです。
加盟して、本部へ売上の一部などロイヤリティを支払います。
最初から知名度がある状態で始められるのが大きなメリットで、
自分でブランディングをする必要がありません。
また、調理や販売などのノウハウも本部から教えてもらえます。
仕入れルートの開拓やメニュー開発をしなくてよいので、
開業に不安がある方にはフランチャイズがおすすめです。

2 独立開業

フランチャイズには加盟せず、自分だけのお店を開くのも開業の1つです。
移動販売で使う車両も商品など、自分のオリジナルで運営できるのが特徴。
こだわりの強い人におすすめです。
一方で「広告宣伝・商品開発などを、
すべて自分でやらなければいけない」というデメリットもあります。
マーケティングや経営など、ビジネス全般を楽しめる人向きの方法です。

開業に必要な資金

移動販売の開業には、初期費用が約300万かかります



おむすびカフェ

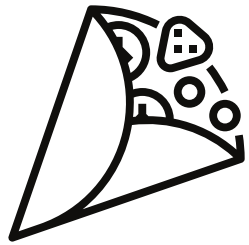
合計：約350万

車両取得費　　：約220万
改装費など諸経費：約100万
運転資金　　：約30万

カフェ

合計：約380万

車両取得費　　：約360万
内装費、什器・備品費：約20万



クレープ

合計：約243万

車両取得費　　：約218万
内装費、什器・備品費：約25万

引用元：日本政策金融公庫 調査月報

上記は平均的な数値ですが、必ずしも頭金がないと開業できないというわけではありません
事業資金の融資や補助金を活用したり、できるだけコストをおさえて出店したりする選択肢もあります

移動販売に必要な資格

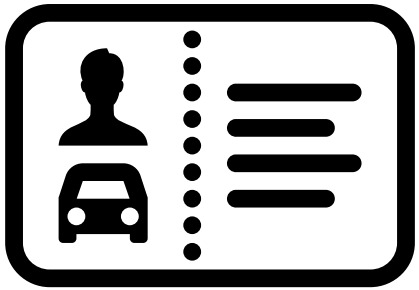
移動販売は業種や営業内容によって２つの資格が必要となります

1

食品衛生責任者

2

運転免許



移動販売に必要な資格

食品衛生責任者

食品衛生責任者は移動販売に限らず飲食店を開業するのであれば必須の資格です
調理営業や食料品販売の形態で営業するなら保健所の営業許可を取るために必要となります

資格の目的	取得場所と日数	取得方法	必要人数	受講費用
店舗や施設において、食中毒や食品衛生法違反を起こさないように衛生管理することを目的とした資格。	1日講習を受ければ取得可能。各都道府県の食品衛生協会で開催。栄養士・調理師免許を持っている場合は講習不要で申請のみで取得可能。	「食品衛生責任者養成講習会」を受講することで取得可能。 事前予約が必要で、1~2ヶ月先まで予約が埋まっていることもある。	1店舗につき1名以上の食品衛生責任者が必要。 複数経営する場合、各店舗に1名選任しなければならない。	受講費用は、1万円前後が一般的。 受講費用は各地域によって異なるため、自分が受講する地域での受講料の確認は必須。

移動販売に必要な資格

運転免許

キッチンカーには、さまざまな車両が使われております

自身の運転免許で運転可能な車両と取得時期を確認するとトラブルを避けられるでしょう

軽自動車を改造

普通免許で走行可能

1tトラックタイプ
1.5tトラックタイプ
大型バンタイプ

普通免許で走行可能

大型トレーラーや
牽引タイプ車両

専用の運転免許

普通免許で運転できる車両の条件	免許取得時期		
	2007年6月1日以前	2007年6月2日～2017年3月11日	2017年3月12日以降
	普通免許で運転可能な車両総重量		
	8t未満	5t未満	3.5t未満

移動販売で開業するまでの流れ

ここからは実際に移動販売を開業する手順を紹介します

以下7つのSTEPで進めていきましょう

1. 業種や商品を決める
2. 保健所の営業許可を取得する
3. 移動販売車を用意をする
4. 保険に加入する
5. 出店場所を探し許可を取る
6. 備品や食材を仕入れる
7. 営業を開始する

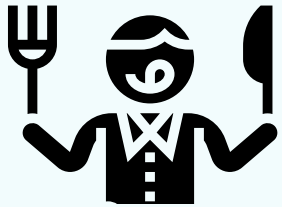
業種や商品を決める

実際に行う作業や調理方法によって必要な許可や届出が変わります

メニューや使う食材・調理工程を考えてから、必要な許可条件を確認しましょう

原価

味



作業工程

例	▼わたあめ 販売価格：300円〜500円 必要なもの：砂糖、棒、袋 原価：10円	▼フランチャイズ契約 商品を提供してくれるため用意する材料の準備が少なく、レシピなどのマニュアルが決まっているため味を保証できる。ケバブやバナナスムージーなどのメニューが人気。	▼温めるだけで提供可能なのか ▼盛り付けも必要なのか ▼作業場の広さは必要なのか

保健所の営業許可を取得する

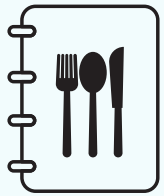
①事前相談
②申請書類の提出
③設備の確認検査
④営業許可証の交付

担当者や自治体によって見解が異なる場合があるため保健所に相談を行います

車両を購入・改造する前に、事前に自分の計画が可能かどうか、以下の点を相談しましょう

必要な設備と基準

可能なメニューの内容や数



仕込み場所の必要性

申請してから許可までの日数

ポイント			
給排水設備やシンクなどの基準は確認必須です。 （例） 給水タンクのリットル数 シンクの数	キッチンカーの大きさや設備にも関わり、条件を満たしていなかった場合に余計な時間や費用が発生してしまうため確認必須です。	営業するエリアも決めてから相談をすると効率が良くなります。 ※管轄する保健所によって基準が異なります	１日や1週間など保健所によって異なります。 イベント出店などスケジュールが決まっている場合は確認必須です。

保健所の営業許可を取得する

①事前相談
②申請書類の提出
③設備の確認検査
④営業許可証の交付

申請書類一覧

- 営業許可申請書
- 営業設備の大要、配置図
- 仕込み場所の営業許可証の写し
- 営業の大要
- 食品衛生責任者の資格を有する証明するもの（食品衛生責任者手帳など）
- 許可申請手数料
- 車検証のコピー
- 仕込み場所の水質検査証明書
- 検便検査成績書

書類の種類や提出のタイミングは保健所によって異なるため、自身が申請する保健所の指示に従って手続きを進めてください。また費用は1万円程度です。

設備の確認検査項目例

- 運転席とキッチンスペースは仕切られているか
- 給水・排水タンクの容量
- シンクの数と大きさ
- 石鹸や消毒用アルコールの設置
- 換気扇や冷蔵庫の設備
- 収納スペースは十分に確保されているか
- 蓋付きのゴミ箱が設置されているか

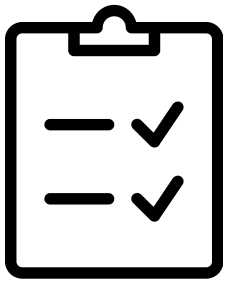
不備がある場合は、改善して再度の確認検査が必要です。再検査にならないためにも、事前相談で条件をしっかりと把握しておきましょう。

保健所の営業許可を取得する

①事前相談
②申請書類の提出
③設備の確認検査
④営業許可証の交付

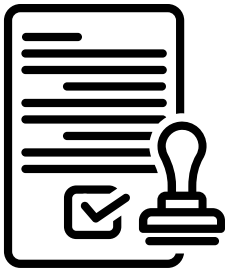
設備の確認検査に問題がなければ「営業許可書交付予定日のお知らせ」が交付されます
予定日になったら認印を持参して保健所に行き、営業許可証を交付してもらいます

設備の確認検査



「営業許可書交付予定日のお知らせ」が交付

営業許可証の交付



営業開始

START

2週間が目安

移動販売車を用意する

選ぶ際には、販売する商品の特性や作業人数などを考慮しましょう

それぞれにメリットと注意したい点があるので、あらかじめ調べておくと失敗の防止が可能です

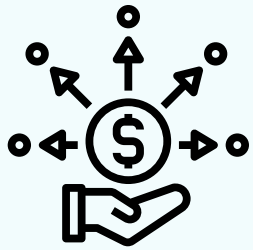
キッチンカーを選ぶには	作業人数が1人の場合 軽トラ 軽バン	作業人数が2人以上の場合 1.5トントラック 普通車バン
キッチンカーを手に入れるには	キッチンカー専門店で購入する	自作する 中古車を手に入れる

保険に加入する

移動販売中になにかあったときのことを考え、保険に加入しましょう

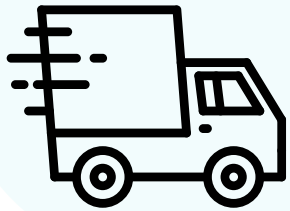
イベントによってはPL保険に加入していないと出店できない場合もあるので、必須で加入しておきましょう

PL保険



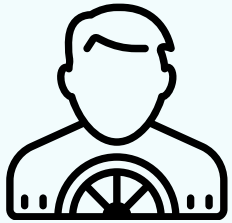
他人にケガをさせたり壊したりしたときの賠償責任を負担するもの。
販売したものが食中毒の原因となったときなどの賠償に備えられます。

自動車保険



キッチンカーにかける保険です。
移動販売車は運転頻度が高いため、
事故に遭うリスクがあります。

ドライバー保険



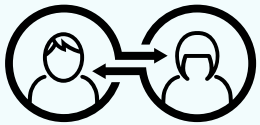
キッチンカーをレンタルする場合に
加入しておきたい保険。
他人の自動車を借用し、
運転中に起こった事故を補償します。

出店場所を探し許可を取る

営業許可を取って保険にも加入したら、実際に出店する場所を選びましょう
場所によっては許可が必要になるので確認必須となります

スーパーなどへ直接交渉する

出店場所のマッチングサイトで探す



イベント情報をチェックする

道路使用許可

移動販売の路上での営業は、道路を管轄する警察署から道路使用許可を取得しなければなりません。キッチンカーを道路に停めて周辺でビラ配りをする場合も許可が求められます。ただし、個人の営業で道路使用許可がおりるケースはほとんどなく実際には道路上に露店が並ぶお祭りなどで必要となるものです。

公園内営業許可

公園内で移動販売の営業をする場合、都市公園法という法律の適用を受けます。
公園を管轄する地方公共団体や国土交通省に営業許可の申請が必要です。
公園は移動販売で稼ぎやすい出店場所ですが、無断での出店は禁止されています。

備品や商品・食材を仕入れる

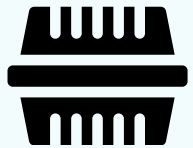
出店場所を探したら、細かい備品や商品・食材をそろえましょう

事前に出店場所をリサーチして、どれくらいの販売見込みがあるかを考えて購入を検討してみてください

細かい備品

食材

調理器具や
テイクアウト容器



営業を開始する

START

ここまでで移動販売の開業準備は完了です

実際に営業を開始しましょう

営業する際には、日々の売上を確認し記録に残しましょう

Excelなどで売上表を作るのがおすすめです

改善点がないか振り返るだけでも、成功へのカギが掴めます

移動販売のメリット

店舗を構えることと比較すると、3つのメリットがあります

1

初期費用や固定費をおさえられる

店舗開業資金の目安は883万円に対し、移動販売の開業資金は約300万円程度とされています。
内外装の改装費用をおさえられることが、開業資金をコストダウンできるポイントです。

2

働く場所や時間を自由に選べる

店舗営業の場合は簡単には移転できないのに対し、移動販売なら許可さえ取れれば移住しても営業を続けられます。また、時間に関しても比較的自由に働くことが可能です。

3

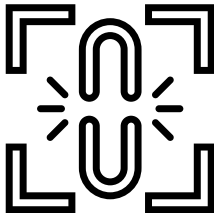
お客さんの集まる場所に自ら行ける

店舗営業の場合は場所を動かせないので自力で集客しなければならないのに対し、移動販売ならまだ固定のファンがいない開業初期の段階で、イベントの集客力を活用することができます。

移動販売のデメリット

店舗を構えることと比較すると、3つのデメリットがあります

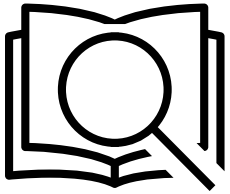
1



販売できる商品や数に制約がある

たとえばキッチンカーであれば、車内でできる調理は簡単な加熱や盛り付けのみです。
手の込んだ料理は提供できませんし、生の物を扱えないなどの制約もあります。

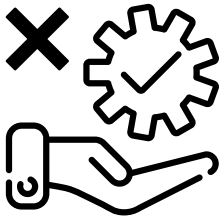
2



出店場所を探さなくてはならない

好きな場所で働けるというメリットは、見方を変えると「営業場所を探さなくてはならない」
というデメリットでもあります。場所を探したり交渉したりすることに労力がかかります。

3



狭いので作業効率が悪い

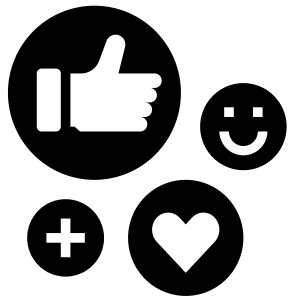
移動販売車は動きづらいので提供スピードが落ちます。また、長時間座ったままの作業になる
場合は身体にも負担がかかります。予算など条件が合えば広めの車種を選ぶと良いでしょう。

移動販売で成功するコツ

移動販売で成功するには4つのコツがあります

1

ホームページ作成や
SNS運用をする

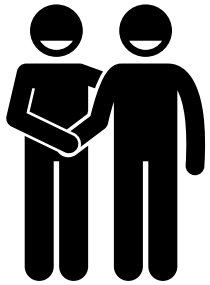


2

市場調査を行う

3

イベント運営者との
関係を良好に保つ



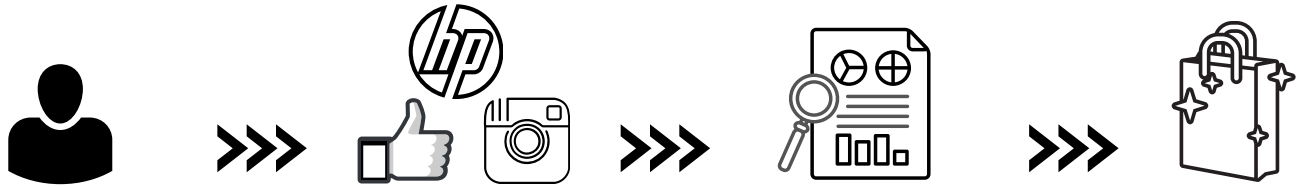
4

移動販売車の外観を
目立たせる

ホームページ作成やSNS運用をする

飲食店を探す時にはSNS上で写真や口コミをチェックするのは当たり前の時代
移動販売で成功するにはWeb上での宣伝が欠かせません

▼カスタマーの消費行動の基本



「モノを買おうかな」 → SNS上で写真や口コミをチェック → 購入の決め手となる情報を手に入れる → 購入

▼カスタマーの消費行動を移動販売に応用

オープン前よりHPやSNSにて発信 → オープン前より注目を集めておく → 通りかかったときに知られている状態を作る → 選んでもらえる確立UP

市場調査を行う

移動販売で稼ぐには流行っているメニューや人気メニューを販売する必要があります
差別化も大事ですが、マイナーすぎる商品は売れないリスクがあります。

データ分析

街中を歩く

他店舗へ行く

イベント運営者との関係を良好に保つ

イベント運営者と良い関係を築けると条件の良いイベントに呼んでもらいやすくなります
関係者と親しくなるには運営者以外にも気を配ることが大事です

イベント全体を盛り上げる

周りの店舗と仲良くする

お客さんを楽しませる

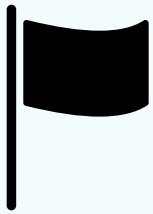
移動販売車の外観を目立たせる

移動販売車の見た目を目立たせることもポイントです

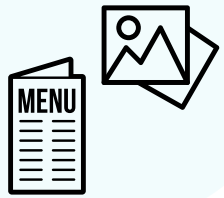
重要なのは「何を売っているお店なのか」が遠くからでもわかることです

車の外装を工夫する

目立つのぼりを出す



商品・メニューの写真を大きく掲示



近くでしか内容が見えない場合	遠くからも内容が見える場合
接触回数はお客さんが目の前を通る1回のみ 買ってもらえる確率は低い	接触回数は「遠くでお店を見つけたとき」と「目の前を通るとき」と接する回数が増える 買ってもらえる確率が上がる

キッチンカー開業の手順

「移動販売で開業したいけど、何からやればいいの？」
「誰でも開業できるの？」
「移動販売で開業して、やっていけるの？」

そんな不安を抱えている方のために
「どうすれば移動販売で開業できるのか」
流れとポイントを紹介していきます。

①移動販売で開業できる業態やルート
②開業に必要な資金
③移動販売に必要な資格
④移動販売で開業するまでの流れ
⑤移動販売のメリット・デメリット
⑥移動販売で成功するコツ

これを読めば開業手順がわかり、スムーズに進めることが可能です
ぜひ参考にしてみてください！

営業する前の最終チェックリスト

資格

□食品衛生責任者

飲食店を開業するには必須の資格
調理営業や食料品販売の形態で営業する場合営業許可を取るために必要

□運転免許

キッチンカーには様々な車両が使われているため自身の運転免許で運転可能な車両と取得時期の確認が必須

許可

□保健所の営業許可

担当者や自治体によって見解が異なる場合があるため、事前に保健所に相談してから申請を行う

□道路使用許可

個人の営業で道路使用許可がおりるケースはほとんどなく、道路上に露店が並ぶお祭りなどで必要となる

□公園内営業許可

公園内で移動販売の営業をする場合、公園を管轄する地方公共団体や国土交通省に営業許可の申請が必要

保険

□自動車の任意保険

移動販売車は運転頻度が高く事故に遭うリスクがあるため、自動車保険やドライバー保険に加入する

□PL保険

他人にケガをさせたり壊したりしたときの賠償責任を負担するもの
食中毒の賠償にも備えられる

キッチンカー相談の窓口

飲食業ライフ

保健所の営業許可チェックリスト

事前相談 → 必要書類の準備 → 申請書提出 → キッチンカーのチェック → 申請・検査の完了 → 営業許可証の交付 → キッチンカーに営業許可証を掲示

営業許可の申請に必要な書類

- □許可申請手数料
- □営業許可申請書
  - ー自治体のホームページからダウンロード可能
- □キッチンカー・設備の図面
  - ー設備がどのように配置されているかを記載した図面
- □キッチンカーの車検証のコピー
- □食品衛生責任者手帳
- □仕込み場所の営業許可証のコピー
  - ー申請書には仕込み場所の代表者の署名・捺印も必要
- □水質検査成績書
- □登記事項証明書
  - ー法人として許可を取る場合に法人の登記簿謄本が必要

必要な設備

- □給水・排水タンク
  - ー容量は40L・80L・200Lの3種類のいずれかが基本
- □シンク
  - ー2つ以上必要となる場合が多い
- □手洗いの蛇口（カラン）
  - ー非接触式が条件（センサー式、ペダル式など）
- □冷蔵庫・冷凍庫
  - ー温度計の設置が必要
- □換気扇
- □電源装置
- □保管場所・収納
- □廃棄物の処理
  - ーフタ付きのポリバケツやゴミ箱などを用意
- □間仕切り
  - ー作業スペースと運転席の間は区切る必要
- □内装
  - ー床・内壁・天井は清掃しやすい材質でなければならない
- □清掃用具
- □消毒・洗浄

キッチンカー相談の窓口

飲食業ライフ