

「経営発達支援計画」に基づく「業種ごとの需要動向調査

【飲食業から学ぶ】

【1】. 外食産業の歴史

- ① 1970～1990年代
外食産業としての始まりは、1970年頃
開店繁盛の時代
- ② 1970年代、
コールドチェーン確立 冷凍技術の飛躍的向上
GSMへのテナント出店 深夜営業
主婦の就業化 食の多様化
飲食業(競合⇒競争へ) 中食の始まり
- ③ 1990年～2000年頃
大手競争の時代
- ③ 1992年 バブル崩壊
デフレ低成長の時代へ
- ④ 2000年～2008年頃
業態研究の時代
- ⑤ 2008年～現在
混沌混迷の時代
- ⑥ 2020.2-4新型コロナウイルスがパンデミックスを引き起こす

業界規模	伸び率	利益率
5.5兆円	3.40%	1.20%

飲食業界 利益率ランキング
トップ10 (2018 - 2019年)

順位	企業名	利益率(%)
1	ライドオン・エクスプレス	32.5
2	コメダHD	16.8
3	串カツ田中	10.0
4	ヨシックス	8.4
5	アーランドサービスHD	8.2
6	日本マクドナルドHD	8.0
7	ブロンコビリー	7.6
8	ハイデイ日高	7.2
9	ジョリーパスタ	5.7
10	壱番屋	5.4
11	精養軒	5.3
12	SFPホールディングス	5.0
13	王将フードサービス	5.0
14	あみやき亭	5.0
15	物語コーポレーション	4.9
16	G-FACTORY	4.8
17	ハブ	4.6
18	ドトール・日レスHD	4.6
19	スシログローバルHD	4.5
20	元気寿司	4.3
21	サンマルクHD	4.1
22	くら寿司	3.9
23	ダスキン	3.7
24	フライングガーデン	3.7
25	ホリイフードサービス	3.6
26	木曾路	3.6
27	魚力	3.4
28	オリジン東秀	3.4
29	ロック・フィールド	3.3
30	サイゼリヤ	3.2
31	すかいらーくHD	3.1
32	一や	2.9
33	ハチバン	2.8
34	日本KFCホールディングス	2.7
35	チムニー	2.6
36	銚子丸	2.6
37	フジオフードシステム	2.5
38	幸楽苑HD	2.4
39	東和フードサービス	2.4
40	力の源ホールディングス	2.2
41	ゼットン	2.2
42	松屋フーズHD	2.1
43	ハークスレイ	2.0
44	バルニバービ	2.0
45	DDホールディングス	2.0
46	ロイヤルHD	2.0
47	鳥貴族	1.9
48	東京一番フーズ	1.9
49	リンガーハット	1.8
50	一家ダイニングプロジェクト	1.7

飲食業界 売上高ランキング
トップ10 (2018 - 2019年)

順位	企業名	売上高(億円)
1	ゼンショーHD	6,076
2	すかいらーくHD	3,663
3	日本マクドナルドHD	2,722
4	コロワイド	2,443
5	吉野家HD	2,023
6	スシログローバルHD	1,748
7	サイゼリヤ	1,540
8	プレナス	1,539
9	トリドールHD	1,450
10	ロイヤルHD	1,377
11	くら寿司	1,324
12	ドトール・日レスHD	1,292
13	クワイエット・レストランズHD	1,194
14	松屋フーズHD	981
15	ワタミ	947
16	カネ美食品	824
17	王将フードサービス	816
18	カップ・クワイエット	761
19	日本KFCホールディングス	743
20	サンマルクHD	700
21	モスフードサービス	662
22	JFLAホールディングス	643
23	ペッパーフードサービス	635
24	大庄	615
25	物語コーポレーション	589
26	ココスジャパン	574
27	アトム	519
28	ロック・フィールド	509
29	DDホールディングス	509
30	壱番屋	502
31	オリジン東秀	473
32	リンガーハット	469
33	ハークスレイ	459
34	チムニー	456
35	木曾路	450
36	SRSホールディングス	445
37	元気寿司	420
38	ハイデイ日高	418
39	幸楽苑HD	412
40	グルメ杵屋	410
41	SFPホールディングス	377
42	フジオフードシステム	361
43	ダイナックHD	360
44	ダスキン(※)	354
45	伊藤園(※)	345
46	鳥貴族	339
47	梅の花	326
48	ジョイフル	321
49	あみやき亭	321
50	ホットランド	317

【2】. 飲食業トップ50位を参考に見ましょう。

- ① 出店タイプ
 - ・ロードサイド店
 - ・ビルテナント
 - ・SC(ショッピングセンター)テナント出店
 - ・その他
- ② 大手は、HD(ホールディング)経営で業種転換容易
 - ・出店後の売上低迷に機敏に対応可能
- ③ 利益率で大きな差
 - ・決算計上方法の相違も綱領必要
 - ・利益率は、32%～1.7%と幅広い(右図参照)
 - ・商品コストに人件費を入れるのがポイント
 - ・着席数の回転率を如何に上げれるか
 - ・店内調理の範囲決め、オペレーション組み
 - ・PC(プロセスセンター)での調理で効率化を図る

【3】. 店舗形態の種類

店舗の例[編集]	
食堂	屋台
大衆食堂	出店
レストラン	料亭
ファミリーレストラン	飲み屋
喫茶店	居酒屋(割烹)
ファーストフード	ビアガーデン
	立ち食いそば・うどん店

【4】. 「これ等の変化に対応」が出来るでしょうか?

- ① 食べ歩きをしているか否か(月/何回)
- ② 原材料、その他へのこだわりは
- ③ ターゲットは何か
- ④ 固定客と流動客の比率とその対応は
- ⑤ 曜日ごとの客層と客単価
- ⑥ メニュー(固定・季節・ビックリ)の比率は

【5】 “挑戦する事業者”の仲間を増やし、創意工夫し、利益構造をアップさせる。

- ① 時間を作る。(生み出す) ⇒ (作業計画) (作業分析) (導線調査) (ムリ・ムダ・ムラ)
- ② 同業者の品揃え調査、売れ筋商品の発掘
- ③ 異業種から学び自社に生かす。(その視点を把握すれば、容易に改善に繋がる) (ストアーコンパリスン等)
- ④ 定期的にスケジュールを組み、絶え間ない努力をする。
- ⑤ そのお手伝いを、当会議所が行いますので、ご遠慮なくご相談下さいませ。