

21世紀は外食の世紀

これからのマーケット・トレンド

高まる食の外部化 女性の社会進出、単身世帯の増加、生活の24時間化などにより家庭内での調理は減り、外食利用をはじめテイクアウトやデリバリーも含めた食の外部化がますます高まる

高齢化社会 65歳以上の世代が国内人口に占める割合は2015年には26.9%、2030年には31.8%に増大。自立するシルバー世代は外食の新しいマーケットを創出する。

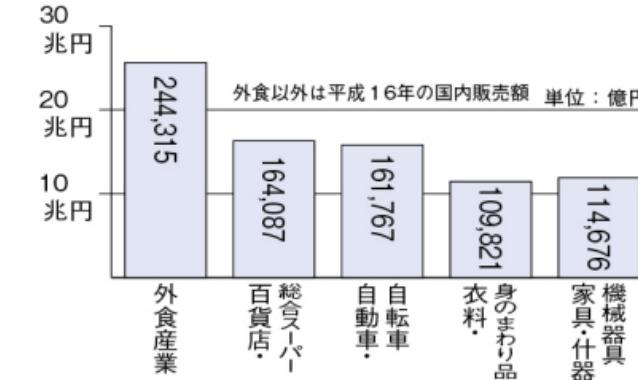
健康・安全志向 健康で安全な食材の調達や栄養価のバランスを考えたメニュー、ヘルシー志向に応えたメニューの提供、さらに衛生管理の徹底した調理技術などで外食の役割が高まる。

余暇利用 レジャーとしての外食利用が高まる。余暇活動の参加人口トップは「外食」で、平成19年では7,200万人。休日等余暇の増大は外食機会の創出に貢献する。

〈出典・参考資料〉

総務省統計局「事業所統計」(H.18)／経済産業省「商業統計」(H.19)／外食産業総合調査研究センター「外食産業統計資料集2009」「外食産業市場規模推計値」(H.20)／社会経済生産性本部「レジャー白書2008」／JF外食産業市場動向調査(H.20)／JF経営動向調査(H.21)

他産業との比較



余暇市場と外食 (レジャー白書 2008 より)

- 余暇市場(74兆5,370億円)の中での外食(飲食)は17兆6,970億円で23.7%を占め、身近なレジャーとして人気が高い。
- 余暇・レジャー活動の中で日常的なものを除く外食は、参加人口・率とも断然トップ。
- 年間の外食(日常的なものを除く)参加回数は18.1回で、1回当たりの利用金額は3,350円となっている。

参加人口(万人) 参加率(%)

1位 外食	7,200	65.2
2位 国内観光旅行	5,700	51.6
3位 ドライブ	5,130	46.4
4位 カラオケ	4,310	39.0
5位 ビデオの鑑賞	4,240	38.4

外食企業経営および関連データ

- 1店舗当たりの月次売上は全体平均で8,455千円。業態別ではファーストフード7,826千円、ファミリーレストラン9,036千円、パブ／居酒屋10,834千円、ディナーレストラン19,429千円、喫茶6,039千円。
- 平均客単価はファーストフード652円、ファミリーレストラン1,058円、パブ／居酒屋2,283円、ディナーレストラン3,201円、喫茶413円。
- 外食産業の売上高経常利益率は全体平均で4.2%。売上高に占める人件費率は24.2%、食材費率は40.2%、家賃・リース料率は10.6%、水道光熱費率3.4%。
- 外食産業のパート化率は91.1%。(実人数ベース)
- 外食産業で働く社員の平均年齢は32.4歳、男性34歳、女性29歳。
- 外食店舗における食品ロス率(食べ残し)は平成19年で3.1%、前年より0.1ポイント減った。家庭は3.8%。
- 国民1人1日当たりのカロリーは平成19年度で2,551kcal。
- 国民1人当たりの米の消費量は平成19年度で57.8kgと年々減少が続く。
- 日本の食料自給率は平成19年度で40%。(昭和35年は79%)米国は128%、フランス122%、ドイツ84%、イギリス70%。(海外は平成15年)
- 食料の国内生産量と輸入量(2007年・概算値)
野菜(いも類除く)は国産12,420(千t)、輸入2,992(千t)で輸入比率19.4%。
果物は国産3,492(千t)、輸入5,162(千t)で輸入比率59.6%。
牛肉は国産513(千t)、輸入662(千t)で輸入比率56.3%。
豚肉は国産1,246(千t)、輸入1,125(千t)で輸入比率47.4%。
鶏肉は国産1,372(千t)、輸入605(千t)で輸入比率30.6%。
魚介類は国産5,079(千t)、輸入5,161(千t)で輸入比率50.4%。



外食産業 データハンドブック 2009

市場規模 24兆4315億円

店舗数 724,295店

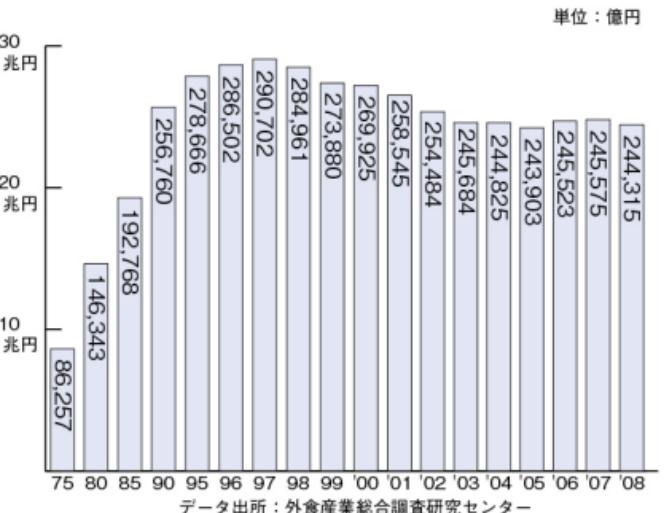
従業者数 4,120,000人

社団法人 日本フードサービス協会
JAPAN FOODSERVICE ASSOCIATION

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F
TEL 03(5403)1060 FAX 03(5403)1070
<http://www.jfnet.or.jp>

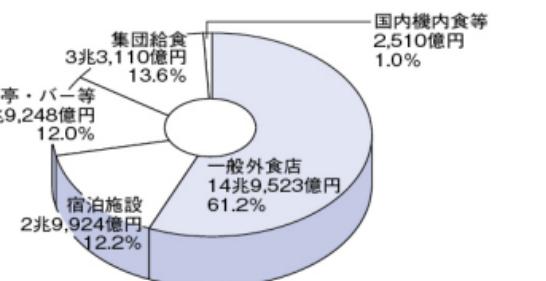
■外食産業市場規模（推計値）

- 2008年（平成20年）の一般飲食店はじめ、宿泊施設の飲食、集団給食、料飲店なども含めた外食産業市場規模は24兆4,315億円。
- 弁当、惣菜、小売主体のファーストフードなど料理品小売業を合算した広義の外食市場規模は29兆9,779億円。
- 店舗数は724,295店（平成18年事業所統計）
- 従業者数は412万人（平成18年事業所統計）

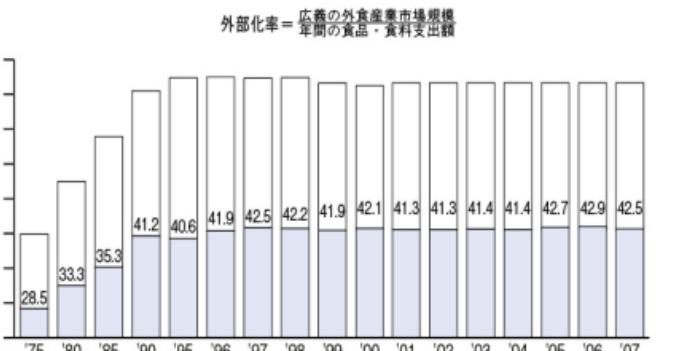


■業種別市場規模（平成20年推計値）

- 一般的な外食部門は、14兆9,523億円。内訳は一般飲食店12兆8,663億円、喫茶店1兆132億円、居酒屋・ビヤホール等1兆728億円

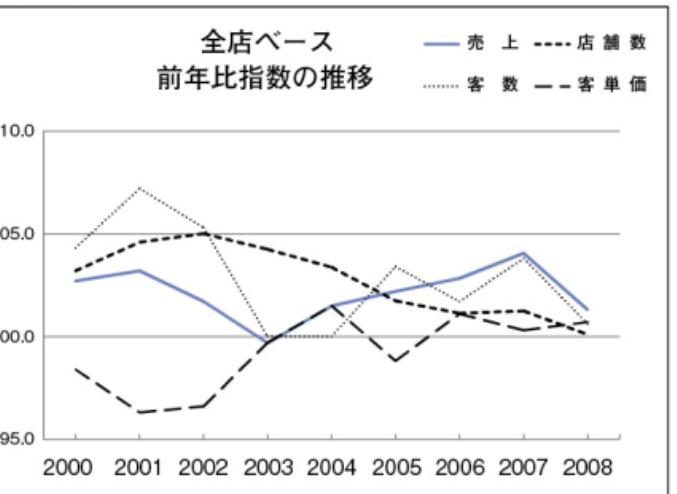


■食の外部化(食品・食料支出と外食市場規模)



■外食産業(JF会員社)の外食市場動向(2000～2008年)

JF外食産業市場動向調査より
年別動向 対前年比 (%)



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
売上	102.7	103.2	101.7	99.7	101.5	102.2	102.8	104.1	101.3
店舗数	103.2	104.6	105.0	104.2	103.4	101.7	101.1	101.2	100.1
客数	104.3	107.2	105.3	100.0	100.0	103.4	101.7	103.8	100.6
客単価	98.4	96.3	96.6	99.7	101.5	98.8	101.1	100.3	100.7

■最近の外食産業の動向

- 生活必需品等の値上げや景気の悪化により消費者の節約志向が広がる
2008年の外食市場規模は前年比0.5%減であったが、一般外食部門では0.5%増となった。
外食大手企業が加盟するJFの調査でも、新店を含めた全店ベースの売上は前年比101.3%と昨年より伸び幅はせばまたものの、5年連続で前年を上回った。2007年後半からの原材料の価格高騰による食品等の値上げにより、消費者の生活防衛意識が高まり、外食を控える傾向もみられた。消費の冷え込みが業態間の売上格差を拡大させていく傾向がみられ、ファーストフード業態を中心に売上は伸長した。

●統合・合併や他業種とのコラボレーション

外食市場の競争・競合が激しくなる中、経営の効率化や多角化などを推進するため、企業の統合や合併が活発化。M&Aにより、多業態の店舗展開による経営の安定化や食材調達のコスト削減等を目指す動きもある。また、他業種とのコラボレーションにより、独自の商品開発や販促活動など新たなビジネス展開がみられる。

●市場の変化や消費者の多様なニーズに対応

外食市場や消費者のニーズに対応し、幅広い層を対象としたメニュー揃えや店舗づくりが進められている。高齢者を意識した小型のそば・うどん店、個室の導入や箸で食べる洋食、業態を問わず分煙に取組む店舗づくり。また、メタボリック予防のダイエット、低カロリーを意識したレストランなども登場。モーニング時間帯や宅配用のメニューの拡充も目立つ。

●外食業界に関わる問題・課題

外食産業での新規採用やパート募集が厳しい状況の中で、店舗では高齢者の雇用や外国人労働者の活用などを進めている。環境問題への取り組みとして、食品廃棄物の再資源化、省エネによる地球温暖化対策、割りばしの使用中止とマイ箸の推奨、持ち帰り容器の改善などを実施する店舗もある。食材材料価格の高騰や米国産牛肉の輸入正常化、消費税問題など外食産業をめぐる問題・課題が多い。

●食の安全に関わる取り組み

近年、食品表示偽装、無認可添加物など食の安全に関わる問題が相次ぎ、さらに、消費期限切れ食材使用問題等がクローズアップ。食材の検査チェック体制や品質管理の強化、基準・法令の遵守、店舗や工場での衛生管理の徹底などを進めている。また、原産地表示やアレルギー、栄養成分、カロリーなどの表示や情報提供に努めている。