

# 飲食店の原価率についてのアンケートを実施！ 7割以上の飲食店が、「原価率30%以上」と回答。また、改正酒税法の影響は？

2017年11月7日

各位

株式会社シンクロ・フード  
代表取締役 藤代真一

飲食店に特化したリサーチサービス「飲食店リサーチ」 (<https://www.inshokuten.com/research/company/>) を運営する株式会社シンクロ・フード (本社：東京都渋谷区、代表取締役：藤代真一、東証一部：3963) は、飲食店.COM会員を対象に、飲食店の原価率についてのアンケート調査を実施いたしました。

## <本調査について>

### ■調査概要

調査対象：飲食店.COM会員（飲食店経営者・運営者）

回答数：169名

調査期間：2017年10月27日～2017年10月30日

調査方法：インターネット調査

### ■回答者について

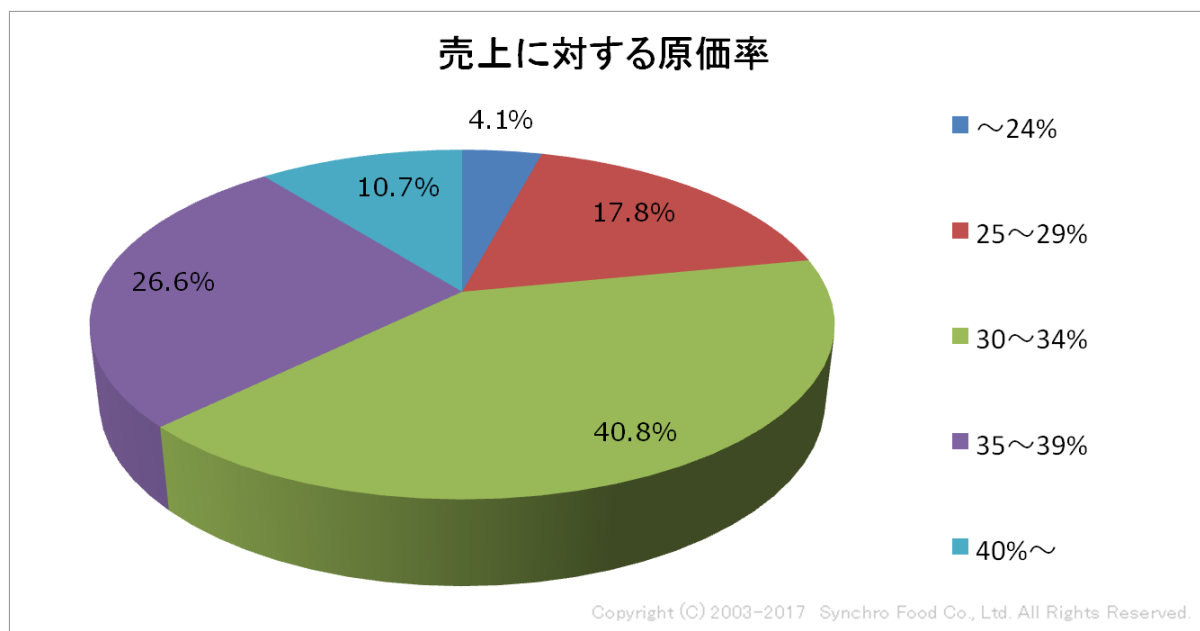
本調査にご協力いただいた回答者のうち66.2%が1店舗のみを運営しております。また、回答者のうち東京にある飲食店の割合は57.9%（首都圏の飲食店の割合は76.3%）となっており、こうした背景が結果に影響していると推測されます。

## <調査結果について>

### ■7割以上の飲食店が、原価率30%以上と回答

まず客単価について聞いたところ、「～2,999円（39.1%）」「3,000円～4,999円（30.2%）」「5,000円～9,999円（22.5%）」「10,000円～（8.3%）」という内訳でした。

次に、売上に対する原価率について聞いたところ、「30～34%」の範囲で回答した飲食店が最も多く（40.8%）、次いで「35～39%（26.6%）」「25～29%（17.8%）」「40%～（10.7%）」「～24%（4.1%）」という結果になりました。



今回のアンケートでは、7割以上の飲食店が、原価率は30%以上であると回答しています。また、回答から原価率の平均値を算出したところ、32.1%という結果が得られました。原価率は業態や提供メニューにより異なりますが、「30%」が一つの目安であると言えます。

#### ■原価率を下げるための工夫

次に、原価率を下げるための工夫について自由記述式で聞いたところ、以下のような回答が得られました。細かな施策の積み重ねにより、原価率をコントロールしている店舗が多いようです。

##### <仕入れコストを減らす工夫>

- ・仕入れ先を何軒か抱えながら、価格の動向に注視し、できるだけ安いところで仕入れるようにしている。（東京都／中華）
- ・複数業者による仕入値の常時比較、競合。（大阪府／居酒屋・ダイニングバー）
- ・普段仕入れている業者に交渉したり、新しい取引先を探したりしている。（愛知県／鉄板焼き・お好み焼き）

##### <メニュー販売戦略の工夫>

- ・高利益商品を販売し、全体的な原価率をコントロールする。（東京都／和食）
- ・原価の高い目玉商品と原価を抑えるメニューをバランスよく織り交ぜて原価低減に繋がっています。（大阪府／和食）
- ・アルコールの種類を豊富にして、ドリンク比率をあげる。（大阪府／専門料理）
- ・飲料を多く出すことを意識している。（東京都／イタリア料理）

##### <ロスを減らす工夫>

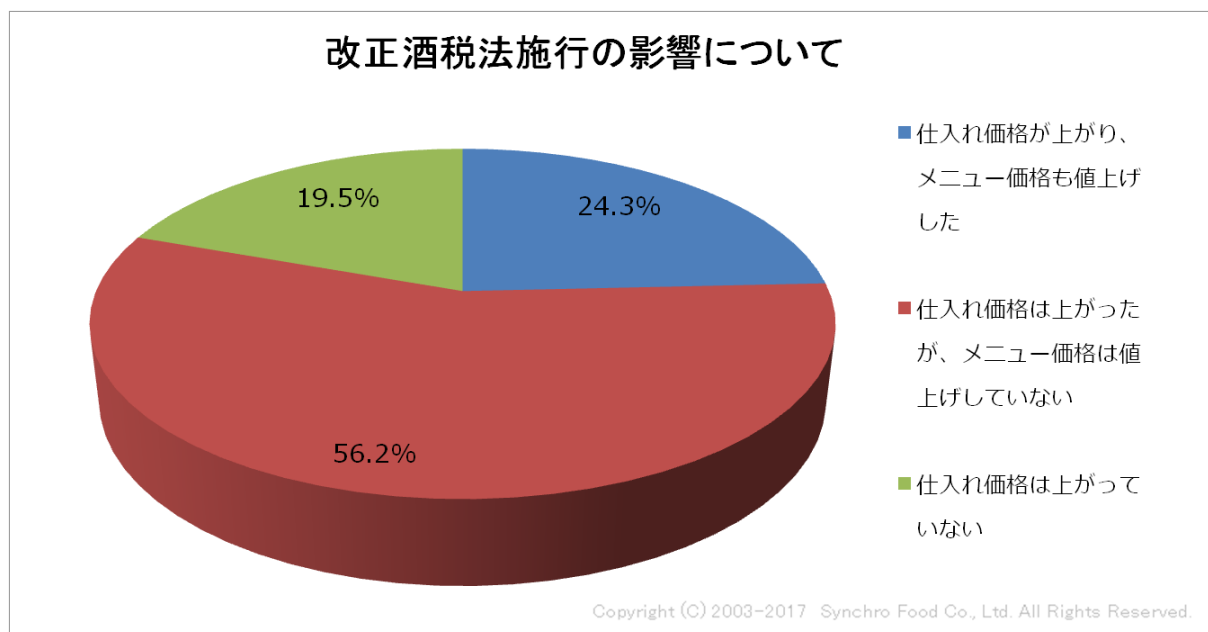
- ・在庫管理を綿密に行い、仕入れを細かくおこなう。（東京都／和食）
- ・完全予約制、かつ商品を絞って、ロスが出ないようにしている。（東京都／テイクアウト）

・ロスを無くす。販売数のデータ分析をしっかりと、売れ筋、死に筋を明確にする。（東京都／カフェ）

### ■改正酒税法の影響で、約8割の飲食店の酒類仕入れ価格が上昇

次に、2017年6月に施行された改正酒税法の影響により酒類の仕入れ価格が上がったかどうかを聞いたところ、「仕入れ価格が上がり、メニュー価格も値上げした（24.3%）」「仕入れ価格は上がったが、メニュー価格は値上げしていない（56.2%）」「仕入れ価格は上がっていない（19.5%）」という結果になりました。

約8割の飲食店が「仕入れ価格が上がった」と回答していますが、メニュー価格へ転嫁している店舗はまだ多くなく、仕入れ価格の値上がり幅が限定的であったり、企業努力によりメニュー価格へ転嫁されていないケースが多いと推測されます。



### ■調査結果の引用時のお願い

本調査結果の引用時には、以下のご対応をお願い申し上げます。

- ・クレジットに、「飲食店.COM（株式会社シンクロ・フード）調べ」と明記ください。
- ・WEB上で引用いただく際には、「飲食店リサーチ」（<https://www.inshokuten.com/research/company/>）へのリンク付与をお願いいたします。

### <問い合わせ先>

#### ■飲食店リサーチについて

- ・ URL : <https://www.inshokuten.com/research/company/>

「飲食店リサーチ」は、飲食店に特化したリサーチサービスです。飲食店出店者・運営者に対してアンケートを実施し、マーケティングデータを取得することが可能です。飲食店向けの新しい商品・サービスの企画や食品・飲料の研究・開発等の際

に、ニーズの把握・データの裏付けといった様々な形で、マーケティングデータを活用いただけます。

#### ■株式会社シンクロ・フードについて

当社は“食の世界をつなぐ”を経営理念としており、「飲食業界に関わる人々をつなぎ、幸せにしていきたい」という想いを社名に込め、当社を設立いたしました。インターネット、テクノロジーの力を最大限に活用し、飲食店の出店開業・運営に必要な「ヒト・モノ・サービス」をタイムリーに結びつけ、今後も食に関わる人々から必要とされるサービスを提供し続けることで、飲食業界の労働生産性を向上させ、業界全体のさらなる発展、成長に貢献したいと考えております。

【本社】 東京都渋谷区恵比寿南一丁目7番8号 恵比寿サウスワン7階

【代表者】 代表取締役 藤代 真一

【上場市場】 東京証券取引所第一部

【URL】 <http://www.synchro-food.co.jp/>

【運営サイト】

飲食店の出店・開業支援サイト「飲食店.COM」 (<https://www.inshokuten.com/>)

飲食業界専門の求人サイト「求人@飲食店.COM」 (<https://job.inshokuten.com/>)

飲食店のニューオープン情報サイト「飲食店PR.COM」 (<https://www.inshokutenpr.com/>)

居抜き店舗の買取査定サイト「居抜き情報.COM」 (<https://www.inuki-info.com/>)

店舗デザインのポータルサイト「店舗デザイン.COM」 (<https://www.tenpodesign.com/>)

---

本件に関するお問い合わせは、下記にお願いいたします。

株式会社シンクロ・フード（飲食店リサーチ担当）

住所：東京都渋谷区恵比寿南一丁目7番8号 恵比寿サウスワン7階

TEL：03-5768-9522      Mail：support@synchro-food.co.jp

---