

# 飲食店に対し、ノンアルコール飲料の提供に関する調査を実施。ノンアルコール飲料の需要の高まりが窺える結果に

2018年5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、ノンアルコール飲料の提供に関する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：261名

調査期間：2018年4月12日～2018年4月17日

調査方法：インターネット調査

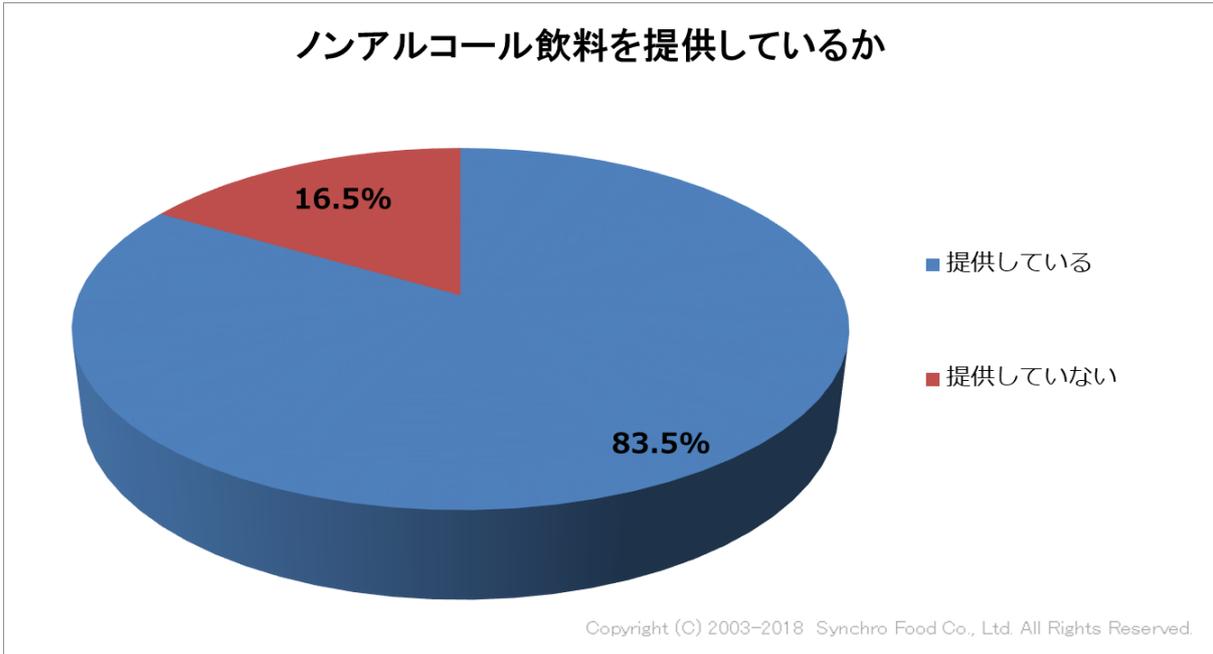
### ■回答者について

本調査にご協力いただいた回答者のうち67.0%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59.0%（首都圏の飲食店の割合は73.2%）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。

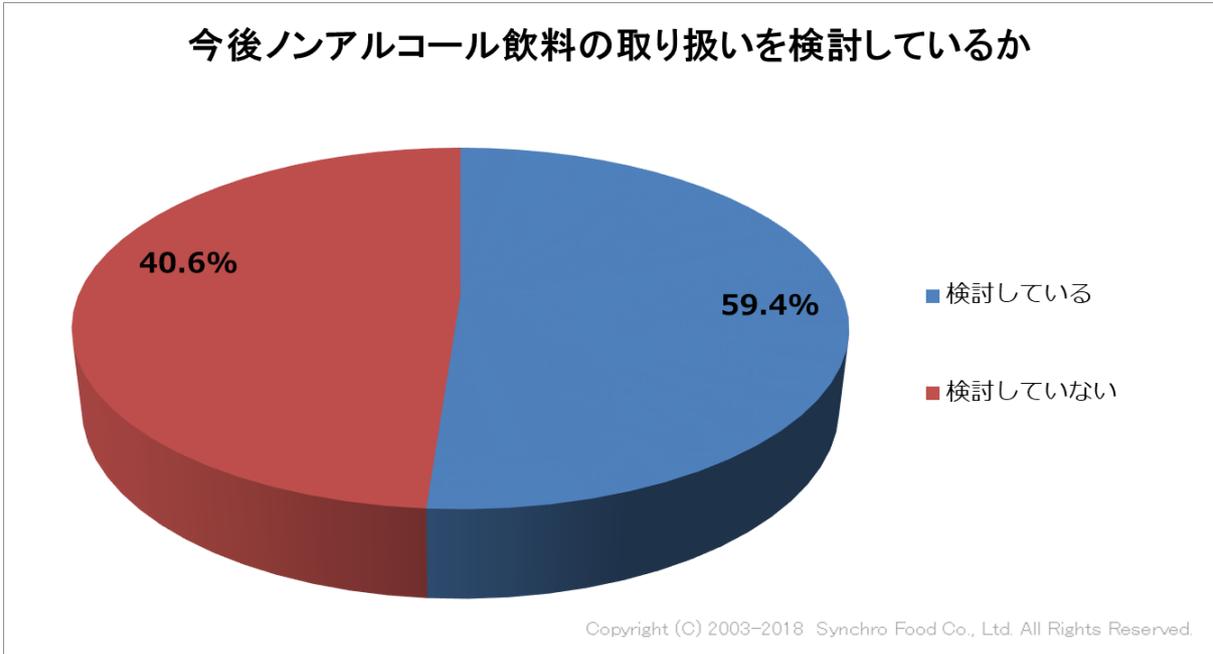
## <調査結果について>

### ■約8割の飲食店がノンアルコール飲料を提供、また、現在提供していない飲食店の約6割が今後の提供を検討

ノンアルコール飲料を提供しているかどうかを聞いたところ、「提供している（83.5%）」、「提供していない（16.5%）」、という回答が得られました。



また、ノンアルコール飲料を「提供していない」と回答した店舗に対し、今後ノンアルコール飲料の取り扱いを検討しているかどうかを聞いたところ、「検討している（59.4%）」、「検討していない（40.6%）」、という回答が得られました。

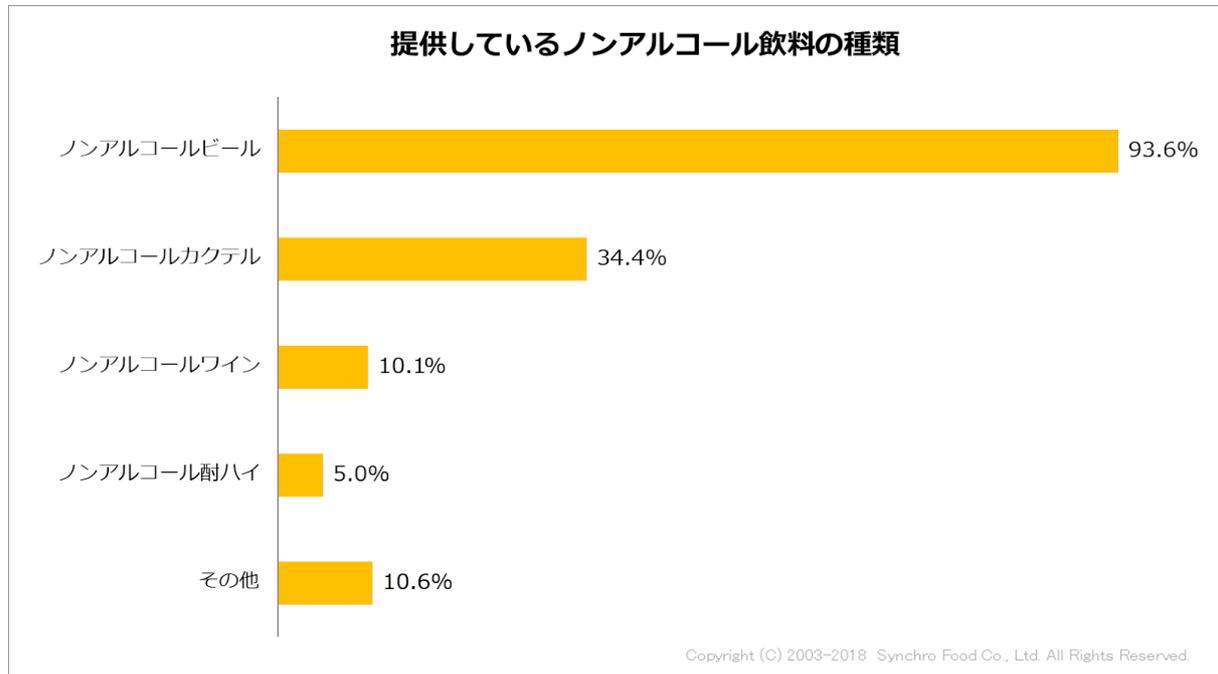


すでに提供を行っている飲食店や、今後の提供を検討している飲食店の多さからも、ノンアルコール飲料の需要の高まりを読み取ることができます。

■**ノンアルコール飲料の中では、ノンアルコールビールの提供の割合が最も高い**  
 続いて、ノンアルコール飲料を「提供している」と回答した店舗に対し、ノンアルコール飲料の提供の状況について質問を行いました。

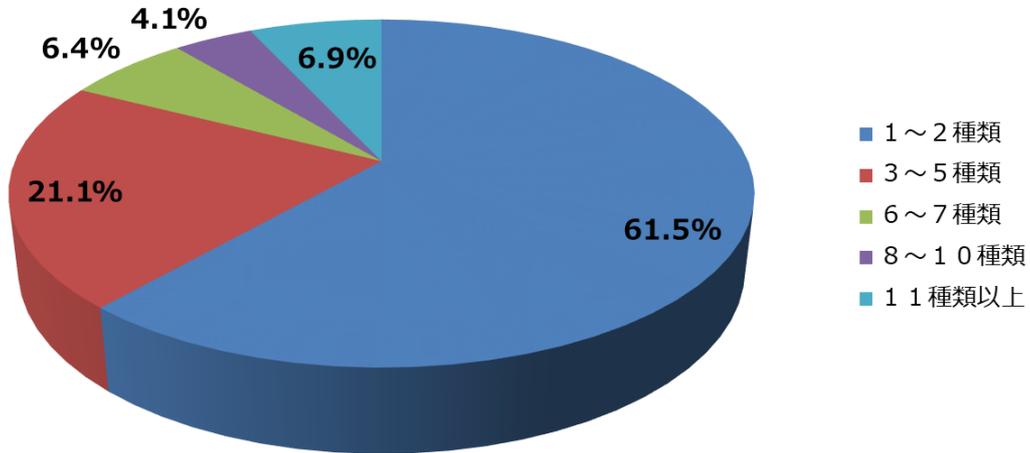
まず、取り扱っている種類について聞いたところ（複数回答可）、「ノンアルコールビール（93.6%）」、「ノンアルコールカクテル（34.4%）」、「ノンアルコールワイン（10.1%）」、「ノンアルコール酎ハイ（5.0%）」、「その他（10.6%）」という結果になりました。

ノンアルコールビールは、ビール同様に業態を選ばないため、ノンアルコール飲料を提供するほとんどの飲食店で提供されていると推測されます。



次に、メニュー数について聞いたところ、「1~2種類（61.5%）」、「3~5種類（21.1%）」、「6~7種類（6.4%）」、「8~10種類（4.1%）」、「11種類以上（6.9%）」という結果になりました。

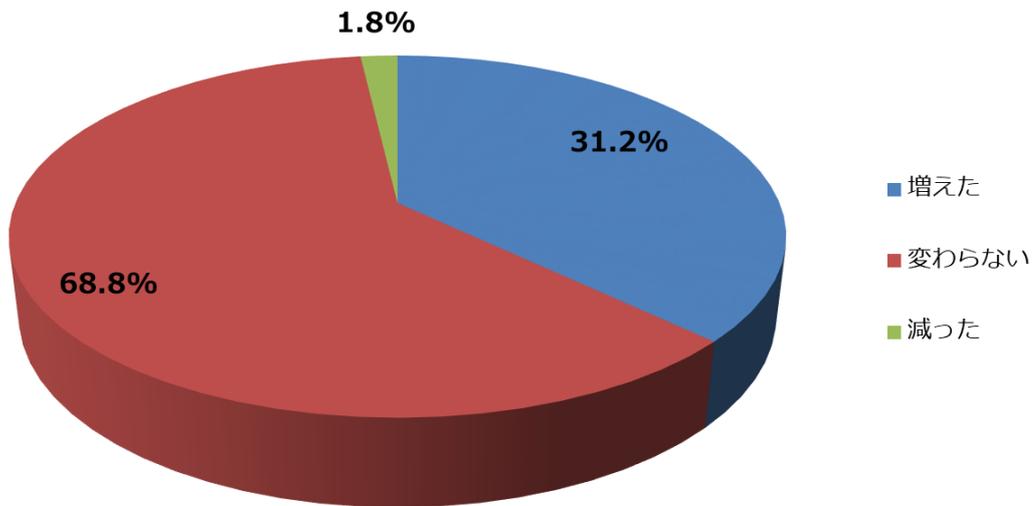
### ノンアルコール飲料のメニュー数



次に、ここ1年間でノンアルコール飲料の提供数が増えたかどうかを聞いたところ、「増えた（31.2%）」、「変わらない（68.8%）」、「減った（1.8%）」という結果になりました。

「減った」と回答した飲食店はほとんどおらず、この回答結果からもノンアルコール飲料の需要の高まりを窺う事ができます。

### ここ1年間で、ノンアルコール飲料の提供数が増えたか



Copyright (C) 2003-2018 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

### ■オリジナルドリンクや飲み放題メニューへの追加、グラスによる演出など、他店との差別化も

また、ノンアルコール飲料の集客への活用、仕入れや提供の工夫など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。

### <オリジナルドリンクの提供>

・既製の商品を使わず、自店でお酒のアルコールをとばし、カクテルに使用。フレッシュのかんきつ類などを使い香りをよくして提供している。（東京都／フランス料理／1店舗）

・ウォッカやラム、焼酎ベースのカクテルはだいたいノンアルで作っても美味しい。アルコール量の調整もしやすく好みも聞きやすい。シェーカー等使うことでアルコール飲料と同額レベル取れる場合も多い。（東京都／その他／1店舗）

・健康ブームからくるノンアル需要を考えると、健康思考の方が好きな割もの（豆乳やクエン酸等）を仕入れたりもする。（東京都／その他／1店舗）

### <飲み放題メニューに追加>

・以前はノンアルコールビールを飲み放題メニューに入れていなかったが、宴会の空気を乱したくないというリクエストがありメニューに入れたところ、ノンアルコールビールが結構出るようになった。（東京都／アジア料理／3～5店舗）

・飲み放題コースにおいてノンアルコール飲料を増やすことで、他店との差別化を図っています。（茨城県／居酒屋・ダイニングバー／3～5店舗）

・飲み放題プランの中にも入れ、飲めないお客様への満足度を高める。（東京都／その他／1店舗）

### <グラスによる演出>

・ノンアルコールビールをワイングラスで出していますが、少しリッチな感じがするようで、喜んでいただいています。（東京都／専門料理／1店舗）

・グラスは、ワインと比べても見劣りしないものを使用する。（東京都／イタリア料理／1店舗）

・見た目を華やかにして提供する。さもアルコールが入ってるようなグラスで提供する（ビール会社のロゴが入ったグラスなど）。（東京都／イタリア料理／1店舗）

小売市場では新たなポジションを確立したと言えるノンアルコール飲料ですが、飲食店においてもすでに「置いてあるのが当たり前」という状況のようです。また、他店との差別化を試みる飲食店も見受けられ、今後、需要の高まりとともに様々な形で提供されていく事が予想されます。

### ■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“食の世界をつなぎ、食の未来をつくる”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】 東京証券取引所市場第一部

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

【運営サイト】

飲食店の出店・運営支援サイト「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/>)

食材仕入業者情報提供サイト「食材仕入先探し」 (<https://www.inshokuten.com/supplier/>)

オンライン食材発注ツール「PlaceOrders」 (<https://www.inshokuten.com/placeorders/>)

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/>)

食の世界をつなぐWebマガジン「Foodist Media」 (<https://www.inshokuten.com/foodist/>)

飲食店専門のM&Aサービス「飲食M&A」 (<https://www.inshokuten.com/ma/>)

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

---