

# 飲食店に対し、産直食材の仕入れに関する調査を実施。約9割が「新鮮さをメリットに感じる」と回答

2018年5月14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、産直食材の仕入れ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：264名

調査期間：2018年4月19日～2018年4月25日

調査方法：インターネット調査

### ■回答者について

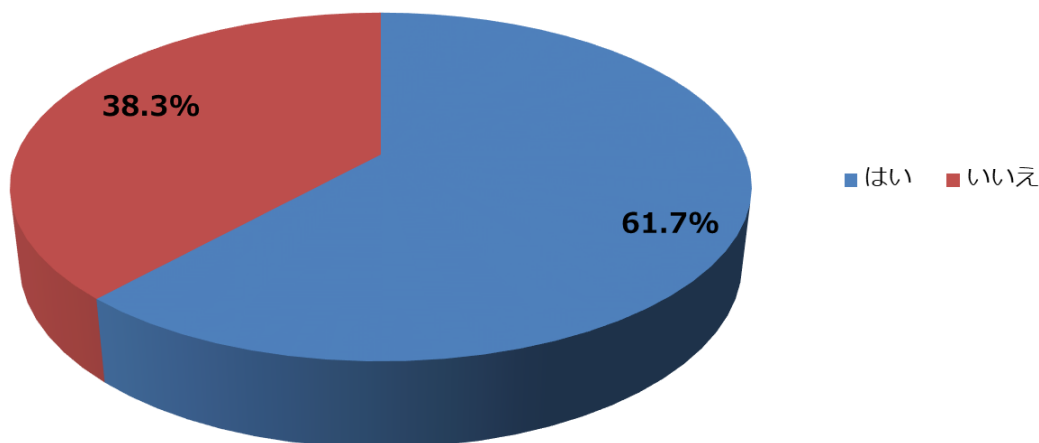
本調査にご協力いただいた回答者のうち70.1%が1店舗のみを運営しております。また、回答者のうち東京にある飲食店の割合は57.2%（首都圏の飲食店の割合は71.2%）となっており、こうした背景が結果に影響していると推測されます。

## <調査結果について>

### ■約6割の飲食店が産直食材を活用

まず、産直食材を仕入れているかどうかを聞いたところ、「はい（61.7%）」、「いいえ（38.3%）」、という回答が得られました。

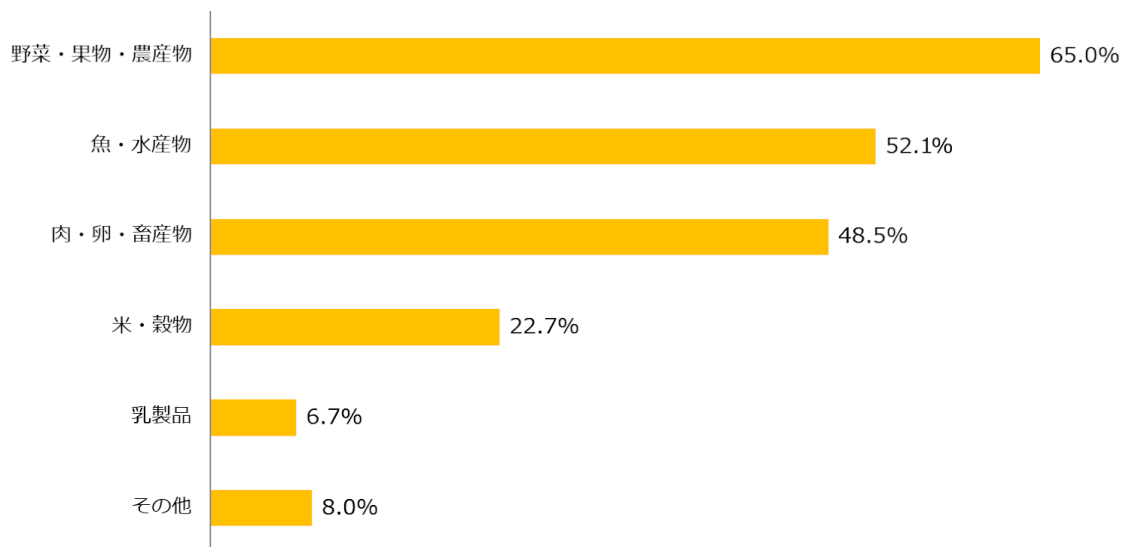
## 産直食材を仕入れているか



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

また、産直食材を仕入れていると回答した飲食店に対し、どの種類の食材を仕入れているか聞いたところ（複数回答可）、「野菜・果物・農産物（65.0%）」、「魚・水産物（52.1%）」、「肉・卵・畜産物（48.5%）」、「米・穀物（22.7%）」、「乳製品（6.7%）」という回答が得られました。

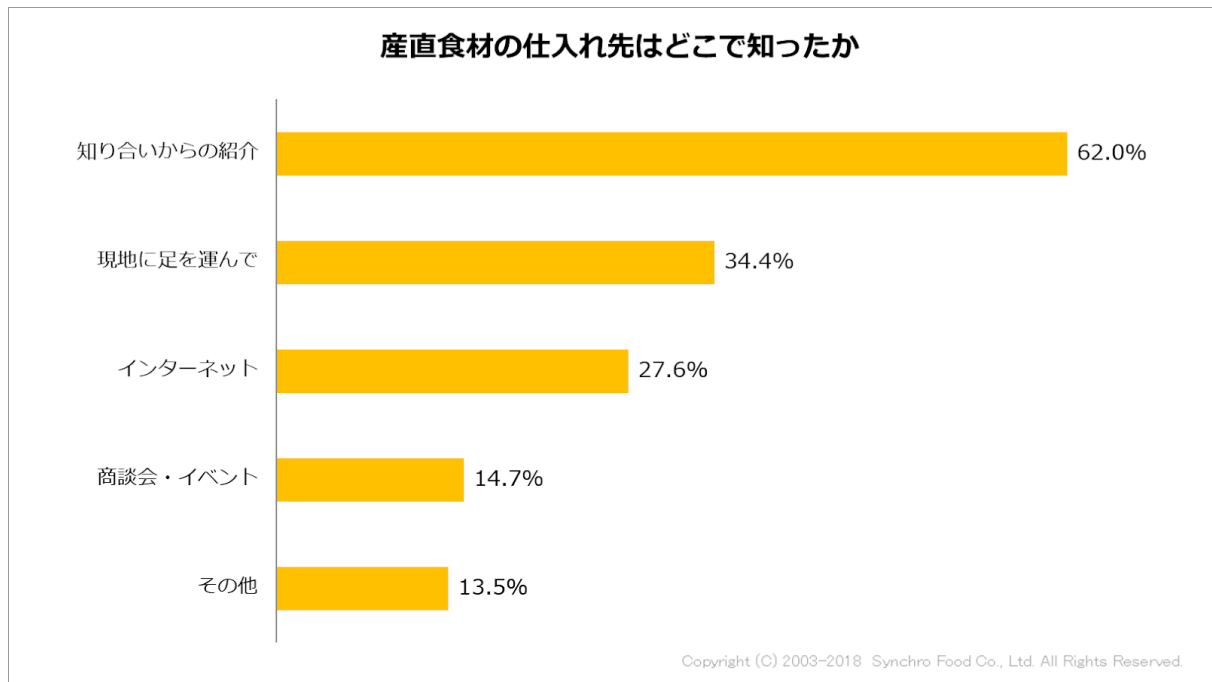
## 仕入れている産直食材



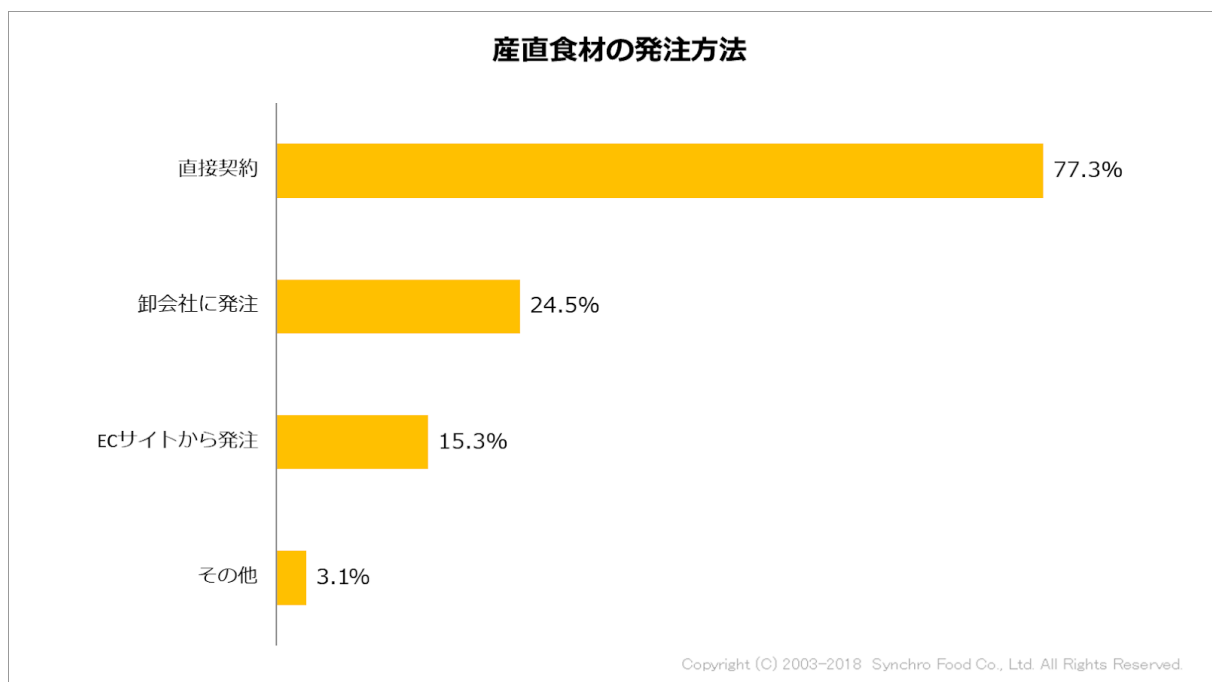
Copyright (C) 2003-2018 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

### ■産直食材の仕入れ先を知ったきっかけは、「知り合いからの紹介」が多い

産直食材を仕入れていると回答した飲食店に対し、仕入れ先を知ったきっかけについて質問したところ（複数回答可）、「知り合いからの紹介（62.0%）」、「現地に足を運んで（34.4%）」、「インターネット（27.6%）」、「商談会・イベント（14.7%）」、「その他（13.5%）」という結果になりました。



引き続き、発注方法について聞いたところ（複数回答可）、「直接契約（77.3%）」が最も多く、続いて、「卸会社に発注（24.5%）」、「ECサイトから発注（15.3%）」という結果になりました。

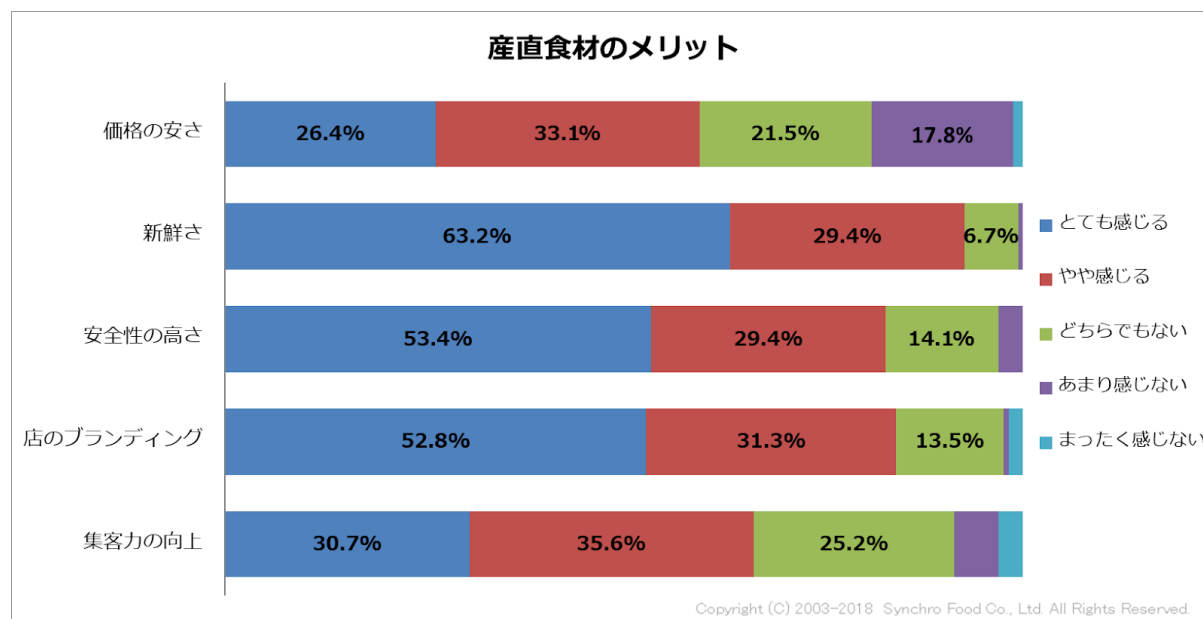


#### ■新鮮さ、安全性の高さなど、産直食材に多くのメリットを感じる飲食店

産直食材を仕入れていると回答した飲食店に対し、価格の安さ・新鮮さ・安全性の高さ・店のブランディング・集客力の向上の5つの項目について、メリットだと感じるかどうかを聞いたところ、「とてもそう思う」または「やや思う」と回答した飲食店の割合は、「価格の安さ（59.5%）」、「新鮮さ（92.6%）」、「安全性の高さ（82.8%）」、「店のブラン

ディング（84.1%）」、「集客力の向上（66.3%）」となり、多くの飲食店が産直食材を扱うメリットを感じているという結果となりました。

なお、「価格の安さ」についてはメリットを感じていないという回答が一定数ありましたが、これは、高級食材や希少食材を扱っているケースが含まれているものと推測されます。



また、産直食材のメリット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。

・1番は鮮度です。次に価格です。ご提供後の反応もすごく良いのでメリットは多いと思います。（大阪府／居酒屋・ダイニングバー／1店舗）

・生産者の方から直接話が聞けて食材についての知識が深まるのと、信頼関係を築くことで希少価値の高い商材を分けて頂ける事もあるので、他店との差別化ができる。また、鮮度の高い食材を直接購入することで仕入れ価格を抑えることができる。（東京都／フランス料理／1店舗）

・魚や貝など市場に出回っていない物が新鮮なまま届くので凄く美味しい。（東京都／イタリア料理／2店舗）

・生産者の顔を知れることで、店舗側としても安心してお客様に提供することができる。また、自信を持ってお勧めすることができる。（愛知県／イタリア料理／2店舗）

・生産者が見える事。お互いの信頼関係で成り立っている部分が多く、安心して発注できる。多少価格が高くて、それは納得できる部分。（東京都／フランス料理／2店舗）

・信頼度が高い。昨今のお客様は口に入るものにすごくシビアです。同じ価格でも価値をつけ選ばれる選択肢の一つと考えています。あとは生産者さんの活動など、お客様とのお話のネタにしています。（愛知県／居酒屋・ダイニングバー／3～5店舗）

飲食店が産直食材を取り扱うには、仕入れ先の開拓や安定供給などの点で難しさがありますが、新鮮で安全性の高い食材を使ったメニューは消費者からの評価も高く、店のブランディングや集客への貢献など、様々なメリットを感じている飲食店が多いようです。

最近では、生産者と飲食店をつなぐプラットフォームや、産直食材を販売するECサイトが登場するなど、産直食材を仕入れる手段は多様化しています。また今回の調査結果から読み取れるように飲食店の産直食材へのニーズは高く、さらなる市場の活性化が期待されます。

#### ■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

---