



食べ終わったお皿は重ねる？ 料理の写真撮影に店員さんの許可は必要？ SNSで話題の「飲食店でのマナーだと思ふこと」ランキング発表

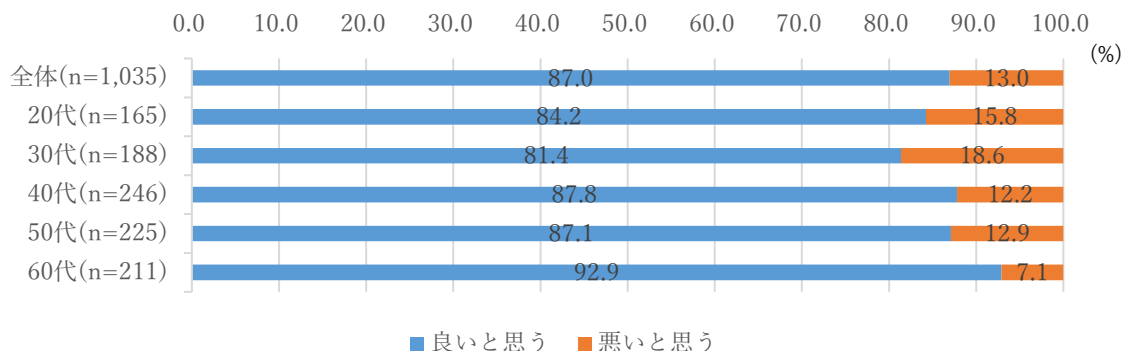
『ホットペッパーグルメ外食総研』が主催する「トレンド座談会」レポート

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘）の外食市場に関する調査・研究機関『ホットペッパーグルメ外食総研』は、外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。今回は「飲食店でのマナー」について、20代～60代の男女1,035人にアンケート調査を実施した結果をレポートします。

■自身の飲食店でのふるまいが「良いと思う」87.0%、最も高いのは60代で92.9%

「あなたは飲食店でのふるまい（ナイフ・フォークの使い方などのテーブルマナーではなく、お店や店員さんに対しての気遣いなど）が良い方だと思いますか？」という質問では、「良いと思う」が87.0%、「悪いと思う」が13.0%という結果になりました。各年代で「良いと思う」は80%を超えており、一番高かったのは60代で92.9%と全年代で唯一90%を超えました。

Q あなたは飲食店でのふるまい（ナイフ・フォークの使い方などのテーブルマナーではなくお店や店員さんに対しての気遣いなど）が良い方だと思いますか？（n=1,035、単一回答）



※「良いと思う」は「良いと思う」「どちらかというと思う」の計、「悪いと思う」は「悪いと思う」「どちらかという悪いと思う」の計

■『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員からの解説

「飲食店でのマナー」は一律じゃない！大事なことは「良いふるまいをしよう」と思ふこと

SNS上で話題になることも多い飲食店でのふるまい。他の方の迷惑になるような一部のマナーの悪い人は論外ですが、「食べ終わったらお皿は重ねた方が良いのか？」など、飲食店ではどんな行動が良いとされるか、悩んでしまう方も多いのではないのでしょうか？

そこで今回は飲食店でのマナーについて、多くの方がどう考えているのか調査しました（次ページ）。「した方が良いと思ふこと」のトップ3は「米粒などを残さずきれいに食べる」（83.8%）、「テーブルの上に荷物を置かない」（81.6%）、「店員に敬語を使う」（81.6%）でした。「食べ終わったお皿を重ねる」は43.8%、「写真撮影の許可をもらう」は64.7%と意見が割れる結果になりました。

何が良いかはお店によって変わります。最も良いのは、迷ったら店員さんにどうしたらよいか聞くこと。大事なことは「飲食店で良いふるまいをしよう」と思ふ、お互い気持ち良い関係を築こうとする意思を持つことではないでしょうか。



『ホットペッパーグルメ外食総研』
所長 有木 真理

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

2024年1月25日

【アンケート調査概要】

- 調査期間：2023年7月28日（金）～2023年7月29日（土）
- 調査方法：インターネットリサーチ
- 調査対象：全国20代～60代男女（株式会社マクロミルの登録モニター）
- 有効回答数：1,035件（男性517件、女性518件）

■飲食店で「した方が良いと思うこと」ランキング1位は「残さずきれいに食べる」

「飲食店での以下の項目について、どう考えていますか？」という質問で、「した方が良いと思う」（「マナーだと思う」と「マナーだとは思わないが、行った方が良いと思う」の計）が最も高かったのが「米粒などを残さずきれいに食べる」（83.8%）でした。2位「テーブルの上に荷物を置かない」（81.6%）、同率2位「店員に敬語を使う」（81.6%）までは80%を超えており、多くの人が「飲食店でした方が良い」と考えているようです。また、「マナーだと思う」の回答が最も高かったのは「席で電話をしない」（51.0%）で、「マナーだとは思わないが、行った方が良い」が最も高かったのは「退店時に『ごちそうさま』を店員に言う」でした。一方、比較的しなくて良いと思われているのは「退店時に『ごちそうさま』だけではなく、食事の感想も伝える」（31.1%）、「食べ終わったお皿を重ねる」（43.8%）、「食べ終わったらテーブルを拭く」（46.6%）がトップ3でした。

Q あなたは飲食店での以下の項目について、どう考えていますか？（n=1,035、各単一回答）

飲食店でした方が良いと思うことランキング				
順位	項目	マナーだと思う (%)	マナーだとは思わないが、行った方が良いと思う (%)	した方が良いと思う (%)
1	米粒などを残さずきれいに食べる	47.8	35.9	83.8
2	テーブルの上に荷物を置かない	49.6	32.1	81.6
2	店員に敬語を使う	48.8	32.9	81.6
4	退店時に「ごちそうさま」を店員に言う	29.5	47.8	77.3
5	席で電話をしない	51.0	25.9	76.9
6	食事中に肘をつかない/腕や足を組まない	42.7	33.6	76.3
7	「いただきます」を言う	36.4	37.9	74.3
7	紙ナプキンなど自分で使ったものはまとめておく	27.5	46.8	74.3
9	食事の席で鼻をかまない	39.7	33.6	73.3
10	少なくとも人数分の品数を注文する	33.6	39.3	72.9
11	テーブルの上にマスクを置かない	37.8	34.3	72.1
12	急ぎの用事以外で食事中にスマホに触らない	29.6	36.9	66.5
13	（「こんにちは」など）入店時にあいさつする	22.2	43.8	66.0
14	店内や料理の写真を撮るときに店員に許可を取る	30.3	34.4	64.7
15	テーブルにスマホを置かない	19.1	35.6	54.7
16	食べ終わったらテーブルを拭く	9.6	37.0	46.6
17	食べ終わったお皿を重ねる	11.3	32.5	43.8
18	退店時に「ごちそうさま」だけではなく食事の感想も伝える	6.8	24.3	31.1

※それぞれの項目に対する選択肢は「マナーだと思う」「マナーだとは思わないが、行った方が良いと思う」「どちらでも特に気にならない」「行わない方が良い」

※「した方が良いと思う」は「マナーだと思う」「マナーだとは思わないが、行った方が良いと思う」の計

2024年1月25日

■飲食店で「したほうが良いと思うものの、省略してしまう」1位は「写真を撮るときに店員の許可を取る」

「飲食店でのマナー」について聞いた質問と同様の18項目について、「飲食店で（実際に）行っていますか？」という質問では、「したほうが良いと思うこと」ランキングとは違う結果になりました。「したほうが良いと思う」の割合に対して、「飲食店で行っている」の割合が特に低かったものは、「店内や料理の写真を撮るときに店員に許可を取る」でした（「行っている」－「したほうが良い」-30.3pt）。したほうが良いと思うものの、省略してしまう人が多いようです。逆に、「紙ナプキンなど自分で使ったものはまとめておく」（同15.7pt）、「食べ終わったお皿を重ねる」（同15.0pt）などは、したほうが良いと思う人よりも実際に行っている人が多く、自主的にそうしているという人が多いといえそうです。

Q あなたは以下の項目について、飲食店で行っていますか？
(n=1,035、各単一回答)

飲食店で行っていることランキング				
順位	項目	飲食店で行っている (%)	したほうが良いと思う (%)	「行っている」－「したほうが良い」 (pt)
1	米粒などを残さずきれいに食べる	92.6	83.8	8.8
2	店員に敬語を使う	90.5	81.6	8.9
3	紙ナプキンなど自分で使ったものはまとめておく	90.0	74.3	15.7
4	少なくとも人数分の品数を注文する	87.6	72.9	14.7
5	テーブルの上に荷物を置かない	87.5	81.6	5.9
6	退店時に「ごちそうさま」を店員に言う	82.0	77.3	4.7
7	席で電話をしない	75.2	76.9	-1.7
8	「いただきます」を言う	71.4	74.3	-2.9
9	テーブルの上にマスクを置かない	70.8	72.1	-1.3
10	食事の席で鼻をかまない	69.4	73.3	-4.0
11	食事中に肘をつかない／腕や足を組まない	67.4	76.3	-8.9
12	（「こんにちば」など）入店時にあいさつする	59.4	66.0	-6.6
13	食べ終わったお皿を重ねる	58.7	43.8	15.0
14	急ぎの用事以外で食事中にスマホに触らない	55.4	66.5	-11.1
15	食べ終わったらテーブルを拭く	50.7	46.6	4.2
16	テーブルにスマホを置かないようにする	48.7	54.7	-6.0
17	店内や料理の写真を撮るときに店員に許可を取る	34.4	64.7	-30.3
18	退店時に「ごちそうさま」だけでなく食事の感想も伝える	22.0	31.1	-9.1

※「飲食店で行っている」は「必ず行う」「行うことが多い」の計
※四捨五入の関係で見かけ上の数値の計算が合わないことがあります

2024年1月25日

■『ホットペッパーグルメ外食総研』トレンド座談会とは

シーズンごとに“今”はやりの外食トレンドを発表する、リクルートの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う『ホットペッパーグルメ外食総研』の研究者をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>