

## &lt; 歓迎会の意識調査 &gt;

## 直前！4月18日(金)・25日(金)が予約ピーク 2014年度歓迎会 7割の会社で実施予定

景気回復傾向で開催増加の見込み、全世代が支持「和食」できちんとおもてなし

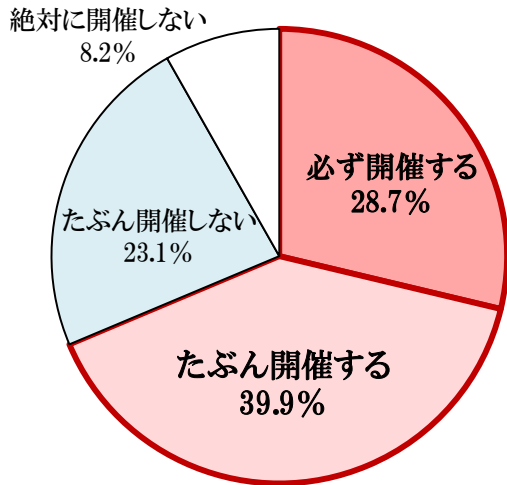
飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、職場で新たな仲間を迎えることが多いこのシーズンにあわせ、「歓迎会」についての意識調査を実施しました。その結果、昨年度に比べ、2014年度に歓迎会を開く会社・職場は増えるという結果になりました。

なお、当社の予約システムの推計では、今年の歓迎会の開催ピークは4月18日(金)と、25日(金)となっており、1人あたりの平均予算は4,347円(東京都データ)で、通常の飲み会よりも184円高い傾向にあります。

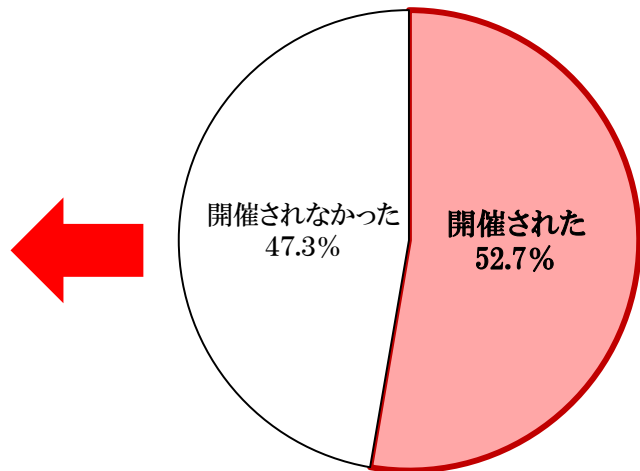
【調査概要】 ■調査方法:インターネット調査 ■調査期間:2014年2月28日～3月31日  
■調査対象:20歳以上の男女 ■サンプル人数:2,516人(男性1,696人、女性820人)

### 【1】2014年度の歓迎会は昨年度より増加の見込み 景気回復を反映か

Q. 2014年度、あなたの会社では、組織に新しく入られた方の歓迎会を開催すると思いますか？  
(※n=2,266、選択形式、単一回答)



Q. 2013年度(13年4月～14年3月)に、あなたの会社では、新しく組織に入られる方の歓迎会が開催されましたか？  
(※n=2,266、選択形式、単一回答)



ビジネスパーソンにとって、「新しい仲間を迎える場」「大切な節目」として行われている歓迎会は、毎年とても重視されています。特に今年においては昨年より、職場の歓迎会が増える見込みです。2014年度に職場で「歓迎会」を開催するか聞いたところ、「必ず開催する」「たぶん開催する」と合わせて約7割が「開催する」と答えており、昨年度の開催実績の約5割よりも大幅に増加しています。

さらに、今年の春闘で、多くの企業が給与のベースアップ実施を発表するなど、好況感が増す中、大卒内定率も前年同期比でアップ(※)しています。つまり、今年は4月に入社してくる新卒社員が増える見込みにもない歓迎会を開く会社も増えると予測できます。職場の新年度最初の飲み会とも言える「歓迎会」に、現在の景況感が反映される結果となりました。

※2014年3月発表 平成25年度「大学等卒業予定者の就職内定状況調査」(厚生労働省)より  
2013年2月時点大卒内定率: 81.7% → 2014年2月時点大卒内定率: 82.9% = 昨年同期比1.2ポイントアップ

**【2】全世代でNo.1！今年の歓迎会は世界が注目する「和食」でハズレなし  
4月は駆け込み対応に追われた企業の歓送迎会で大型宴会化？**

Q.会社で開催される歓迎会では、どのようなジャンルのお店を希望しますか？  
(※n=1,781、選択形式、複数回答)

<全体>

会社で開催される歓迎会に参加する場合に、希望するお店のジャンルを聞いたところ、「和風居酒屋」が全体トップ(64.5%)で、20代から50代の世代別で見ても「和風居酒屋」の支持がもっとも高い結果となりました。和食居酒屋は、歓迎する側もされる側も、さらにどの年代にも慣れ親しんだ味を提供できる“ハズさない”ジャンルとも言えることから全世代においてダントツの1位になっています。

また、間仕切りを取り払って大型宴会にできたり、個室で宴会を開くことができる構造が多いため、宴会の幹事から見ても開催しやすい業態と言えます。特に今年においては、3月末までの消費増税の影響で小売や自動車、不動産業界など、駆け込み需要の対応に追われたことで年度内に送別会を開催できなかった企業が、4月に歓送迎会として開催することも予想できます。そのため、今年は**宴会の大型化**と、そこに対応できる飲食店が活況となりそうです。

そして「和食」は、無形文化遺産の登録以来、世界中の注目を集めており、春らしい季節の食材を使ったり桜の花を生けるなど、和業態特有の演出やこだわりのある料理から、きちんとした印象を与えることができ、新しい仲間への「おもてなしの姿勢」を示しやすいジャンルとも言えます。外国人雇用も増えているなか、早く馴染んでもらうには日本の“食”と“人”に触れることが近道なのでは？

順位	ジャンル	%
1	<b>和風居酒屋</b>	64.5
2	洋風居酒屋	40.6
3	<b>大衆和食・小料理</b>	30.1
4	中華料理	18.0
5	イタリアン	16.7

<20代 n=69>

順位	ジャンル	%
1	<b>和風居酒屋</b>	64.5
2	<b>大衆和食・小料理</b>	39.1
3	洋風居酒屋	34.8
4	イタリアン	18.8
5	<b>高級和食・割烹</b>	15.9
	洋食	15.9

<30代 n=435>

順位	ジャンル	%
1	<b>和風居酒屋</b>	63.4
2	洋風居酒屋	39.5
3	<b>大衆和食 小料理</b>	27.1
4	イタリアン	17.9
5	焼き鳥	14.5

<40代 n=726>

順位	ジャンル	%
1	<b>和風居酒屋</b>	65.2
2	洋風居酒屋	45.0
3	<b>大衆和食 小料理</b>	29.3
4	中華料理	21.2
5	イタリアン	18.5

<50代 n=551>

順位	ジャンル	%
1	<b>和風居酒屋</b>	64.6
2	洋風居酒屋	36.3
3	<b>大衆和食 小料理</b>	32.3
4	中華料理	19.6
5	<b>高級和食・割烹</b>	13.4

2位以下を比較してみると年代別の違いが見られます。20代では、初対面の印象がとても大事であることから、入社後はじめての歓迎会は下座に座ったりお酌をしまわるなど「礼儀正しさ」や「真面目さ」をアピールできるチャンスが多いからでしょうか、2位も和食が占めています。また“聞き上手は可愛がられる”と踏んで、敢えて横に並んで座りじっくり話せる定番の和食居酒屋を選んでいるとも予測できます。30代においては肩の力を抜ける「イタリアン」や「焼き鳥」がランクインしており、あまり堅苦しいシチュエーションを好まない傾向が読み取れます。

幹事がお店を選ぶポイントとして、参加者全員が喜ぶお店は「和風居酒屋」や「洋風居酒屋」と言えますが、20代・30代の若手や女性に喜んでもらう場合は「イタリアン」、40代以上であれば「中華料理」というバリエーションもアリです。人数と世代のバランス、そしてなにより新入社員が早くうちとけられるようなシチュエーションを作ることが一番の「歓迎会」になるのではないのでしょうか。

### 【3】 嗚呼、できれば忘れていただきたい！ 歓迎会での**失敗談** 主賓の名前を忘れる、主賓が隣の席、役員にタメ口、一発芸できず・・・

これまでの「歓迎会」での失敗談をフリーアンサーで答えてもらいました。

Q.会社の歓迎会であなたが経験した「失敗談」を教えてください。(自由記述)

#### <主賓を歓迎するはずが…>

- ・主役の都合を聞き忘れ、結局、**主役抜き**の歓迎会になった。(男性 30代)
- ・三時間のコースにしたなら、最後の料理が来る前に主賓が終電で帰られた。(男性 30代)
- ・くじびきで席を決めたのだが、**主賓が隣の席**のほうになってしまった(男性 50代)
- ・自分の歓迎会。自分自身がぎっくり腰になり会そのものが流れてしまった。(女性 30代)
- ・司会進行をする際に、**主賓の名前を忘れて**しまった。(男性 50代)

#### <飲み過ぎはほどほどに…>

- ・新入社員がベロベロになった**役員にタメ口**で話した。(女性 40代)
- ・自分が歓迎会の主役にも拘わらず、酔い潰れて寝てしまった。(男性 40代)
- ・酔いつぶれ**新人に介抱された**。(男性 40代)

#### <歓迎される側も緊張します>

- ・緊張してあまり食べられなかった。(男性 40代)
- ・緊張してあまり自分らしさを表現できなかった。(女性 50代)
- ・**一発芸を振られて**、何もできなかった。(男性 30代)

#### <他にもいろいろ・・・>

- ・コース以外の料理、飲み物を上司が勝手に注文して**予算オーバー**。(男性 30代)
- ・酔った外国人社員が歌いながら食器で演奏ををはじめ店内が騒がしくなり焦った。(男性 40代)
- ・屋形船で開催し、**出港時間に遅れた**人がいた。(女性 40代)
- ・外国人社員の**発音が正しすぎて**店員が何度もカクテルの名前を聞きなおしていた。(女性 30代)



#### — 幹事さんに嬉しい特典も —

ぐるなびでは、ネット予約をして飲食店に来店すると、対象者全員に1ポイント1円で使える『ぐるなびスーパー「ぐ」ポイント』を3,000ポイント還元する「ぐるなび～春の予約キャンペーン～」を2014年4月1日(火)～6月30日(月)の期間で開催しております。

キャンペーン詳細：[http://present.gnavi.co.jp/campaign\\_site/yoyakumatsuri/](http://present.gnavi.co.jp/campaign_site/yoyakumatsuri/)



#### ▼ 幹事さんお助けコンテンツ

- ◆ぐるなび歓迎会・送別会特集 <http://r.gnavi.co.jp/sp/kansougei/>
- ◆スーパーらくらく幹事さん [https://ssl.gnavi.co.jp/s\\_kanjisan/request/index.php](https://ssl.gnavi.co.jp/s_kanjisan/request/index.php)
- ◆調整丸 <https://chousei.gnavi.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp