

大宴会時代からの居酒屋チェーンの進化を比較検証 利用層の9割が「今後も使い続けたい」理由を大説明！

～ コロナイド居酒屋ラボ 調査リリース 第2弾 ～

株式会社コロナイド（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 野尻公平 以下「コロナイドグループ」）は、新プロジェクト「コロナイド居酒屋ラボ」発足にあたり、「会社員の飲酒に関する実態調査」を実施いたしました。2022年10月下旬より、その調査からわかったことや、多くの居酒屋を運営している当店舗でのリアルな利用実態などを公表しています。

第2弾報告といたしまして、今の居酒屋チェーンを利用している層と、過去利用していたが行かなくなってしまった層の認識のギャップを、調査結果を基に説明していきます。

【調査結果から見えてきたこと】

- ① 居酒屋チェーンを今使う人と、足が遠のいている人では、居酒屋チェーンに対する認識に大きなギャップがあることが判明！宴会での経験が原因で足が遠のいている人がいる一方、今使う理由は「コスパが良い」「色々食べられる」「入りやすい」が上位に。
- ② 過去利用層が改善を希望するポイントは、「魅力的な食事」が1位。今の居酒屋チェーン現場では食事へのこだわりも。
- ③ 利用層の評価ポイントは、料理のおいしさや、コスパ、バリエーション。9割が「今後も利用したい」と回答。

【調査概要】

会社員の飲酒に関する実態調査

調査対象：東京・神奈川・千葉・埼玉在住、20～59歳、男女、会社員・自営業・公務員 800名

調査手法：インターネット調査

調査実施時期：2022年5月30日～6月1日

調査主体：株式会社コロナイド 居酒屋ラボ

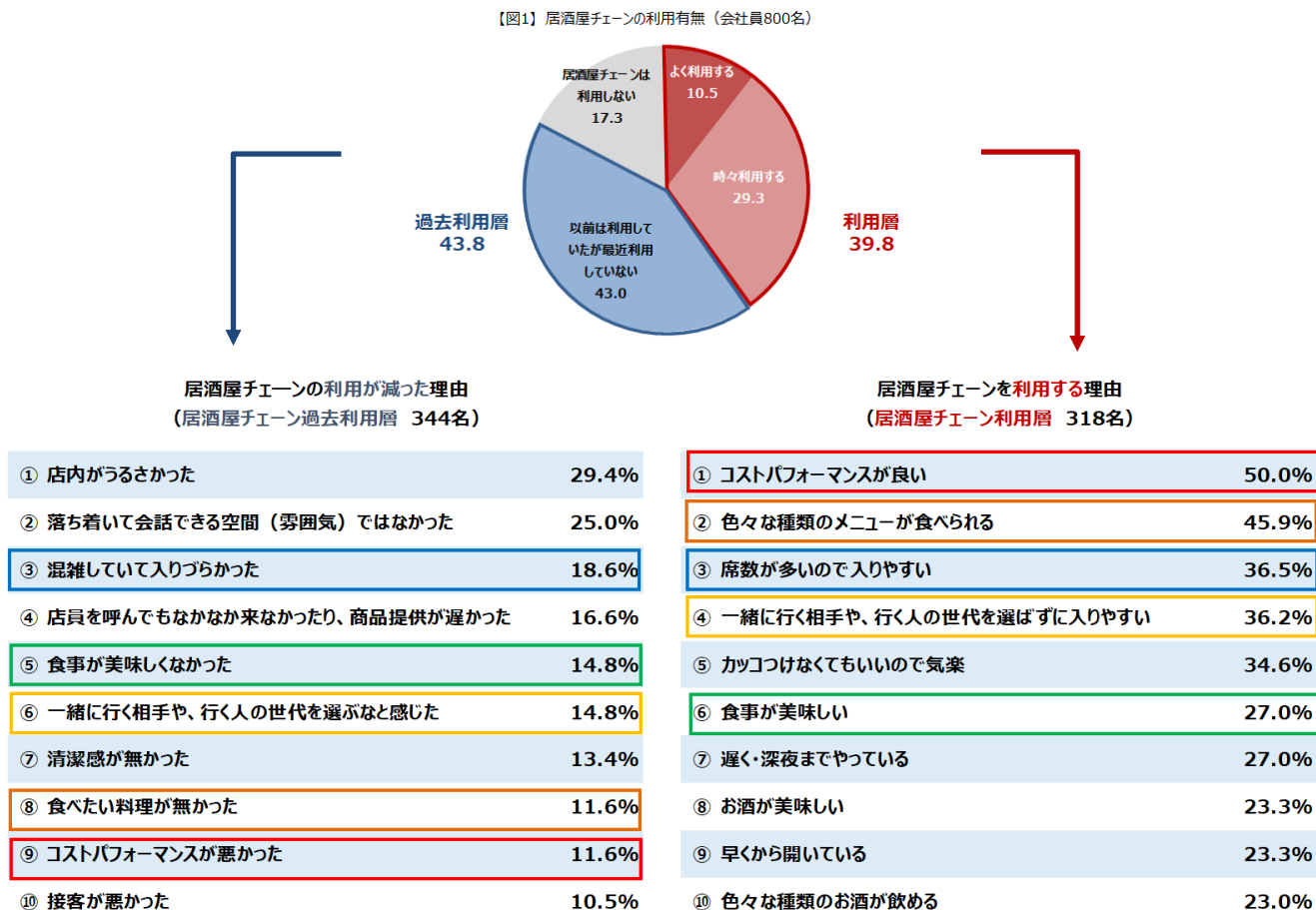
（1994年～居酒屋現場の最前線を見てきた店長経験者・現役店長のコメントを交えて考察）

① 居酒屋チェーンを今使う人と、足が遠のいている人では、居酒屋チェーンに対する認識に大きなギャップがあることが判明。

新型コロナウイルス第6波が落ち着き、行動制限が緩和された2022年5月末の調査（図1）によると、会社員の39.8%が「居酒屋チェーンを利用（以下、利用層）」、43.8%は「以前は利用していたが最近利用していない（以下、過去利用層）」と回答。

過去利用層が「最後に居酒屋チェーンを利用した時期」は、「2～3年以内」が6割、「4年以上前」が4割となりました。コロナでの影響が大きいとは感じていましたが、実は4割の人が、コロナ流行以前から居酒屋チェーンへの足が遠のいていることがわかりました。

そこで、利用層と、過去利用層に対し、「居酒屋チェーンを利用する理由」と「居酒屋チェーンの利用が減った理由」を調査したところ、その回答には、大きなギャップがあることが判明しました。



利用が減った理由は「うるさい」「混雑」「提供が遅い」「食事が美味しくなかった」「一緒に行く相手を選ぶ」等、宴会での利用による苦い経験が背景に伺える。

一方、利用する理由は「コスパが良い」「色々食べられる」「席数が多い」「相手を選ばず入りやすい」「食事が美味しい」等が上位にあがり、足が遠のいている人との認識にギャップが見られる。

利用が減った理由を見ていくと、かつて居酒屋チェーンを「宴会」で利用した時や、宴会で混雑していた居酒屋チェーンでの苦い経験から来ていることが推察されます。「居酒屋チェーン」イコール「宴会」であった、いわゆる「大宴会時代」に残念な思いを持ったまま、足が遠のいてしまった人が多いことが見えてきました。

一方、利用する理由では、チェーンならではの価格をおさえたメニュー展開や、アイテム数の多さが評価されていることもわかりました。

② 過去利用層が改善を希望するポイントは、「魅力的な食事」が1位。

今の居酒屋チェーン現場では食事へのこだわりも。

居酒屋チェーン過去利用層に、「どこが改善していたらまた使いたいか？」を尋ねたところ（図2）「魅力的な食事」はもちろん、「座席間隔」や「清潔感」なども上位にランクインし、ウィズコロナ時代の消費者が感染対策を意識したお店選びをしていることがわかりました。

【図2】 居酒屋チェーンの改善したらまた使いたい点
（居酒屋チェーン過去利用層 344名）

① 魅力的な食事があれば	28.2%
② 席の間隔が広くなったり個室が増えたら	24.6%
③ 食事がもっと美味くなれば	18.7%
④ 大人同士でも楽しめる雰囲気であれば	18.0%
⑤ 清潔感を感じられるようになったら	16.5%



店長経験者 M氏

「正直以前は、宴会ありきのメニュー開発をしていた時代もありましたが、時代とともに、どの業態もフードメニューにかなり力を入れています。

「甘太郎」の3大名物の一つ『甘太郎食堂創業餃子 490円（税込539円）』は、敢えて創業時のレシピを再現して、居酒屋チェーンのイメージを良い意味で裏切るほどジューシーで本格的な商品です。

「かまどか」の『揚げたて!自家製厚揚げ豆腐 550円（税込605円）』は注文が入ってから店内で豆腐を揚げているこだわりで、リピーターが多いですね。」



【甘太郎】
甘太郎食堂創業餃子
490円(税込539円)



【かまどか】
揚げたて!自家製厚揚げ豆腐
550円(税込605円)



店長経験者 O氏

「たしかに、90年代後半～2000年初期までは、毎週金曜・土曜は宴会予約も多く、ほぼ毎週満席で、とても混雑していました。当時はそういったワイワイ・ガヤガヤ飲むことが普通でしたが、今の居酒屋チェーンは、少人数でゆっくり話をしに行く場に変わってきている気がします。」

③ 利用層の評価ポイントは、料理のおいしさや、コスパ、バリエーション。

9割の人が「今後も利用したい」と回答。

居酒屋チェーンを利用している人に「居酒屋チェーンはここ数年で良くなっている印象があるか？」と聞いたところ、65.4%の人が「良くなっていると思う」と回答。

【図1】で示した「利用する理由」からもわかる通り、

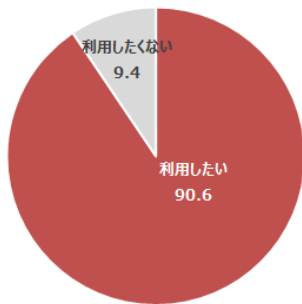
料理のおいしさや、コスパ、バリエーションについては評価されていることがわかりました。

【図1】再掲 居酒屋チェーンを利用する理由
(居酒屋チェーン利用層 318名)

① コスパパフォーマンスが良い	50.0%
② 色々な種類のメニューが食べられる	45.9%
③ 席数が多いので入りやすい	36.5%
④ 一緒に行く相手や、行く人の世代を選ばずに入りやすい	36.2%
⑤ カッコつけなくてもいいので気楽	34.6%
⑥ 食事が美味しい	27.0%
⑦ 遅く・深夜までやっている	27.0%
⑧ お酒が美味しい	23.3%
⑨ 早くから開いている	23.3%
⑩ 色々な種類のお酒が飲める	23.0%

【図3】居酒屋チェーンの今後の利用意向

(居酒屋チェーン利用層 318名)



居酒屋チェーン利用者の今後の利用意向は9割(図3)。

居酒屋チェーンを利用している人にとっては、メニューの進化も理解し、納得した上で今後も使いたいと考えている様子がわかりました。

大宴会時代から大きく世相も様変わりし、私たちの飲酒を伴う外食シーンも変化を遂げましたが、居酒屋チェーンも進化をした上で現代の消費者に受け入れられているようです。



仕入れ担当 S氏

「昨今の原材料高騰により、スーパーマーケットなど物販も目に見えて値段が上がっていますが、居酒屋チェーンならではの調達力で価格面ではかなり抑えています。

例えば、「やきとりセンター」のボリュームな「ももねぎま2本290円(税込319円)」や「3・6・5酒場」の「元祖渋谷焼きそば620円(税込682円)」のように、酒場業態のメニューを見てもコスパを感じる商品がきっと見つかりますよ！」



【やきとりセンター】ももねぎま
2本 290円(税込319円)



【3・6・5酒場】元祖渋谷焼きそば
620円(税込682円)

居酒屋チェーンから足が遠のいてしまっている人の中には、宴会が主流で混雑していた時代に経験した思い出から、残念ながら行かなくなってしまった人が見られました。

しかし、今居酒屋チェーンを利用している人は、昨今の居酒屋チェーンの状況や、進化している魅力を評価しています。

実際の現場でも、大宴会時代からは大きく、メニュー開発や価格設定等の方法を変化させています。

居酒屋チェーンは「意外と」ちょうど良く、「実は」時代に合わせてアップデートしていることがあります。

私たちは、これからも進化を止めません！

…第3弾では、「居酒屋ってやっぱり楽しい！居酒屋トリビア」として、調査により明らかとなった実態やメニューの魅力をご紹介します。

COVIDグループでは、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けて、店舗で様々な取り組みを行っております。

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員が営業中の定期的な手洗い・アルコール消毒を徹底
- 離してのご案内：出来るだけ離してご案内し、飛沫感染の防止
- 定期的な換気：定期的に空気の入れ替えを実施
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒：お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【「COVID居酒屋ラボ」概要】

「COVID居酒屋ラボ」は、時代に即した居酒屋チェーンの利用シーンや価値を発掘・発見し、発信していくプロジェクトです。消費者調査やトレンドから世の中を捉え、居酒屋の最前線を見てきた店長経験者らの現場のリアルも交え、様々な観点から「居酒屋チェーン」と「飲み方」についての調査研究を行ってまいります。

新型コロナウイルスの流行、価格高騰等もある中、今、これからのチェーン居酒屋の在り方を考察し発信していきます。

COVID
居酒屋ラボ

【会社概要】

社名 株式会社COVID（英文名称：COLOWIDE CO., LTD.）

本社所在地 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー 12F

事業内容 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.煙草、酒類の販売 4.カラオケルームの経営

設立 1963年4月

資本金 279億5百万円

店舗数 2,785店舗（2022年3月末現在）

ホームページ：<https://www.colowide.co.jp/>

各店舗にてご試食・取材希望の場合は、ご案内させていただいております。お気軽にお問い合わせください。

<メディア様お問合せ先> 株式会社COVID PR広報担当：河瀬（045-274-5993）