

## 21世紀は外食の世紀

### これからのマーケット・トレンド

**高まる食の外部化** 女性の社会進出、単身世帯の増加、生活の24時間化などにより家庭内での調理は減り、外食利用をはじめテイクアウトやデリバリーも含めた食の外部化がますます高まる

**高齢化社会** 65歳以上の世代が国内人口に占める割合は2010年には23.1%、2020年には29.2%に増大。自立するシルバー世代は外食の新しいマーケットを創出する。

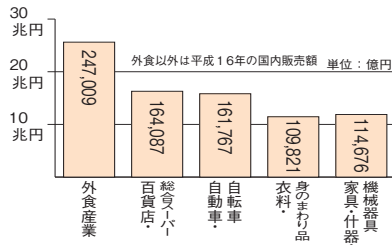
**健康・安全志向** 健康で安全な食材の調達や栄養価のバランスを考えたメニュー、ヘルシー志向に応えたメニューの提供、さらに衛生管理の徹底した調理技術などで外食の役割が高まる。

**余暇利用** レジャーとしての外食利用が高まる。余暇活動の参加人口トップは「外食」で、平成18年では7,160万人。休日等余暇の増大は外食機会の創出に貢献する。

#### 〈出典・参考資料〉

総務省統計局「事業所統計」(H.18)／経済産業省「商業統計」(H.18)／外食産業総合調査研究センター「外食産業統計資料集2008」[「外食産業市場規模推計値」](H.19)／社会経済生産性本部「レジャー白書2007」／JF外食産業市場動向調査(H.19)／JF経営動向調査(H.18)

## ■他産業との比較



## ■余暇市場と外食 (レジャー白書 2007 より)

- 余暇市場 (7兆8,210億円) の中で外食 (飲食) は1兆7,440億円で22.1%を占め、身近なレジャーとして人気が高い。
- 余暇・レジャー活動の中で日常的なものを除く外食は、参加人口・率とも断然トップ。
- 年間の外食 (日常的なものを除く) 参加回数は17.5回で、1回当りの利用金額は3,360円となっている。

	参加人口(万人)	参加率(%)
1位 外食	7,160	64.9
2位 国内観光旅行	5,720	51.8
3位 ドライブ	5,110	46.3
4位 宝くじ	4,600	41.7
5位 カラオケ	4,290	38.9

## ■外食企業経営および関連データ

- 1店舗当たりの月次売上は全体平均で8,414千円。業態別ではファーストフード7,661千円、ファミリーレストラン9,128千円、パブ/居酒屋10,698千円、ディナーレストラン17,798千円、喫茶6,049千円。
- 平均客単価はファーストフード651円、ファミリーレストラン1,038円、パブ/居酒屋2,213円、ディナーレストラン2,961円、喫茶398円。
- 外食産業の売上高経常利益率は全体平均で4.4%。売上高に占める人件費率は25.5%、食材費率は35.0%、家賃・リース料率は7.1%、水道光熱費率2.7%。
- 外食産業のパート化率は91.1%。(実人数ベース)
- 外食産業で働く社員の平均年齢は32.4歳、男性34歳、女性29歳。
- 外食店舗における食品ロス率(食べ残し)は平成18年で3.1%、前年より0.1ポイント減った。家庭は3.7%。
- 国民1人1日当たりのカロリーは平成18年度で2,548kcal。
- 国民1人当たりの米の消費量は平成19年度で57.8kgと年々減少が続く。
- 日本の食料自給率は平成18年度で39%。(昭和35年は79%)  
米国は128%、フランス122%、ドイツ84%、イギリス70%。(海外は平成15年)
- 食料の国内生産量と輸入量 (2006年・概算値)  
野菜(いも類除く)は国産12,363(千t)、輸入3,246(千t)で輸入比率20.8%。  
果物は国産3,231(千t)、輸入5,130(千t)で輸入比率61.4%。  
牛肉は国産495(千t)、輸入667(千t)で輸入比率57.4%。  
豚肉は国産1,249(千t)、輸入1,100(千t)で輸入比率46.8%。  
鶏肉は国産1,340(千t)、輸入589(千t)で輸入比率30.5%。  
魚介類は国産5,067(千t)、輸入5,711(千t)で輸入比率53.0%。



# 外食産業 データハンドブック 2008

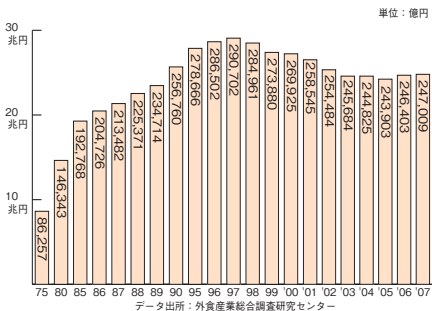
市場規模 24兆7009億円  
店舗数 724,239店  
従業者数 4,120,000人

社団法人 日本フードサービス協会  
JAPAN FOODSERVICE ASSOCIATION

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F  
TEL 03(5403)1060 FAX 03(5403)1070  
<http://www.jfnet.or.jp>

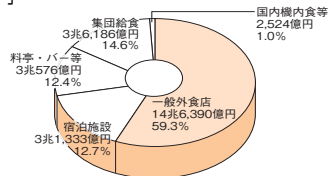
## ■ 外食産業市場規模 (推計値)

- 2007年(平成19年)の一般飲食店はじめ、宿泊施設の飲食、集団給食、料飲店なども含めた外食産業市場規模は24兆7,009億円。
- 弁当、惣菜、小売主体のファーストフードなど料理品小売業を合算した広義の外食市場規模は30兆3,409億円。
- 店舗数は724,239店(平成18年事業所統計)
- 従業者数は412万人(平成18年事業所統計)

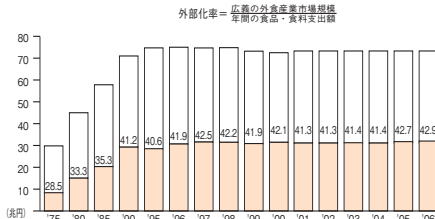


## ■ 業種別市場規模 (平成19年推計値)

- 一般的な外食部門(一般飲食店、喫茶店、居酒屋・ビヤホール等)は、14兆6,390億円。内訳は一般飲食店12兆4,806億円、喫茶店1兆571億円、居酒屋・ビヤホール等1兆1,013億円

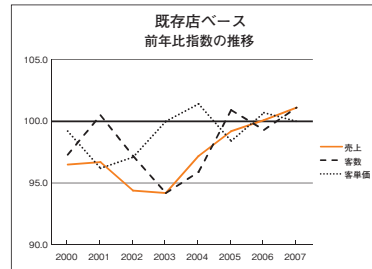
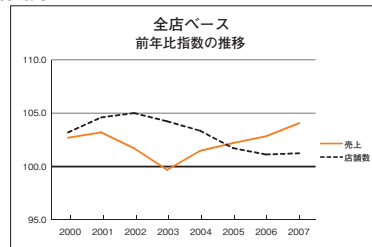


## ■ 食の外部化(食品・食料支出と外食市場規模)



## ■ 外食産業(JF会員社)の外食市場動向(2000~2007年)

JF外食産業市場動向調査より  
年別動向 対前年比 (%)



## ■ 最近の外食産業の動向

- **個人消費上向きにより外食市場も回復傾向に**  
2007年度の外食市場規模は前年比0.2%上回り、昨年(平成18年)に続き2年連続の増加となった。外食大手企業が加盟するJFの調査でも、新店を含めた全店ベースの売上は前年比104.1%と伸長、既存店ベースも101.1%と昨年に引き続きプラスになるなど回復傾向が見られる。
- **統合・合併や他業種とのコラボレーション**  
外食市場の競争・競合が激しくなる中、経営の効率化や多角化などを推進するため、企業の統合や合併が活発化。M&Aにより、多業態の店舗展開による経営の安定化や食材調達のコスト削減、さらには店舗運営ノウハウの取得も可能となる。また、他業種とのコラボレーションにより、独自の商品開発や販促活動など新たなビジネス展開がみられる。
- **市場の変化や消費者の多様なニーズに対応**  
外食市場や消費者ニーズに対応し、幅広い層を対象としたメニュー揃えや店舗づくりが進められている。高齢者を意識した小型のそば・うどん店、個室の導入や箸で食べる洋食、特定メニューを強調したファミリーレストラン、メタボリック予防のダイエット、低カロリーを意識したレストランなども登場。宅配システム・メニューの拡充も目立つ。
- **外食業界に関わる問題・課題**  
景気回復により外食産業での新規採用やパート募集が厳しい状況で人手不足・人材難が広がっており、店舗では高齢者の雇用や外国人労働者の活用などを進めている。環境問題への取り組みとして、省エネによる地球温暖化対策、割りばしの使用中止とマイ箸の推奨、使い捨てコップからマグカップへの移行、持ち帰り容器の改善などを実施する店舗もある。食料価格の高騰や米国産牛肉の輸入正常化、消費税問題など外食産業をめぐる問題・課題は多い。
- **食の安全に関わる取り組み**  
近年、食品表示偽装、無登録農薬使用、無認可添加物など食の安全に関わる問題が相次ぎ、さらに、消費期限切れ食材使用問題等がクローズアップ。食材の検査チェック体制や品質管理の強化、基準・法令の遵守、店舗や工場での衛生管理の徹底などを進めている。また、原産地表示やアレルギー、栄養成分などの表示や情報提供に努めている。