

飲食店営業(中華料理店)の実態と 経営改善の方策

平成23年2月

はじめに

本書は、平成21年11月1日に実施した「生活衛生関係営業経営実態調査」の調査結果を中心に、飲食店営業（中華料理店）の実態と経営改善の方策について、新谷安良中小企業診断士が執筆を担当しました。

本方策が中華料理店を巡る諸問題の解決を図り、経営の近代化・合理化を推進するための一助となれば幸いです。

平成23年2月

厚生労働省健康局生活衛生課長

堀江 裕

問い合わせ

厚生労働省健康局生活衛生課調査係

電話(03)5253-1111 内線 2438

目 次

I 飲食店営業（中華料理店）業界の動向	
(1) 事業特性	1
(2) 中華料理店数・従業者数	2
(3) 中華食の1世帯あたり年間支出額	2
(4) 平成20年度貸付状況（日本政策金融公庫）	3
(5) 経営指標推移	3
II 実態調査にみる飲食店営業（中華料理店）の現状	
1 調査対象になった「中華料理店」の特性	
(1) 経営主体別施設数・単独店、専業・兼業、FC加盟状況	5
(2) 経営主体別・営業形態別及び従業員規模別	5
(3) 立地別施設数の分布割合	6
(4) 営業年別施設数の割合	7
(5) 経営者の年齢	7
(6) 後継者の有無	8
(7) 風俗営業許可状況	8
(8) 生活衛生営業組合加入状況	8
2 「中華料理店」の営業	
(1) 定休日	10
(2) 営業時間	10
(3) 1日、1施設あたり平均利用客数	12
(4) 1施設あたり客単価	13
(5) 売上高に占める出前の割合	15
(6) 食材の購入先	15
(7) 情報化の状況	16
3 従業者と労働条件	
(1) 経営形態別従業員数	18
(2) 常時雇用者の平均在勤年数	18
(3) 常時雇用者の1日平均労働時間	20
(4) 月平均休日数	20
(5) 労働時間短縮努力の有無及び内容	22
(6) 就業規則の有無及び内容	22
(7) 国民年金・厚生年金制度への加入状況	23
(8) 健康診断実施状況	24
4 施設・設備の整備状況	
4-1 施設・設備の整備状況	
(1) 土地・建物の所有状況	25
4-2 設備投資実績と予定	
(1) 過去3年間と今後3年間の設備投資の実績と予定	28
(2) 過去3年間の設備投資の主な理由	28
(3) 向こう3年間の設備投資の主な内容と主な理由	29

(4) 主な資金調達方法	30
(5) 日本政策金融公庫について	30
(6) 過去3年間の資金調達先金融機関	31
5 福祉・サービスへの取組み	
(1) 高齢者や身障者対応状況	32
(2) 分煙の状況	33
(3) ごみ減量化・リサイクル事業	34
(4) 廃食用油の処理について	36
(5) 地域との共生の状況	38
(6) 標準営業約款について	38
6 経営上の問題点と今後の方針	
(1) 当期純利益動向の原因	39
(2) 当期経営上の問題点	40
(3) 今後の経営方針	41
III 飲食店営業（中華料理店）の経営改善方策	
1 飲食店営業及び喫茶店営業の「振興指針」	
第一 営業の振興の目標に関する事項	43
第二 飲食店営業及び喫茶店営業の振興の目標を達成するために必要な事項 ..	44
第三 営業の振興に際し配慮すべき事項	48
2 中華料理店の経営改善のポイント	
(1) 中華料理店の抱える問題点	51
(2) 中華料理店経営のあり方	52

I 飲食店営業（中華料理店）業界の動向

(1) 事業特性

本場の本格的な料理から、大衆的な餃子、ラーメンに至るまで、多岐にわたっているが、一般に大きく三つのタイプに区別されてきた。

- ① 高級中華料理店といわれるもので、本場の高級料理を提供し、客単価は高い。料理は高く、料理はもちろん内外装や従業員の服装も中華風に統一して高級感のある雰囲気を作り出している。
- ② 大衆的な中華料理店といわれるもので、一品料理が主体になっており、中華風の内外装にこだわらず、料理についても和食、洋食を取り扱う店もある。
- ③ 中華そば店といわれており、メニューはめん類が主体で、客単価を比較的安く抑さえ、客の回転率を高くしている。全国的にチェーン展開をしている店も多い。

最近の動向として、店舗や食器を洋風又は和風にまとめ、フランス料理のフルコースのような方法でサービスするなど、従来の中華料理の固定観念にとらわれない店舗も増加している一方、その他ファミリーレストラン系企業が郊外ロードサイド立地に進出も多く見られ、1,000～2,000円程度の価格で本格的な中華料理を提供しているところもみられる。そして最近では20代女性層をターゲットにした「ぎょうざ専門店」なども増加している。

表-1に大手中華料理店の売上高ベスト9を上げておく。厳しい状況の中、健闘しているが、伝統ある有名店が苦戦していることも読み取れる。

表-1 大手中華料理店の売上高、店舗形態(平成21年度)

社名	業態	本社	売上高 (百万円)	対前年 伸び率(%)	店舗数		
					直営	FC	合計
王将フードサービス (餃子の王将)	レストラン (中華)	京都	70,170	9.0	341	183	524
際コーポレーション (紅虎餃子房、万豚記、萬力屋)	レストラン (中華)	東京	24,450	7.1	277	27	304
ハイデイ日高 (日高屋、来来軒、焼き鳥)	ファストフード (麺類)	埼玉	19,987	13.0	219	0	219
イトアンド (大阪王将、よってこや)	レストラン (中華)	大阪	16,131	7.3	38	216	254
蓬萊 (551蓬萊)	レストラン (中華)	大阪	14,118	2.4	61	0	61
銀座アスター食品	レストラン (中華)	東京	12,372	▲6.0	37	0	37
聘 珍 樓	レストラン (中華)	神奈川	9,000	▲11.6	36	0	36
ジー・ネットワークス (長崎ちゃんめんほか)	レストラン (中華)	山口	7,957	11.3	105	0	105
東 天 紅	レストラン (中華)	東京	7,325	▲4.7	26	0	26

資料:日経MJ2010年版

(2) 中華料理店数・従業者数 (表-2)

平成18年度全国の中華料理店の事業所数は59,574店である。調査年度で見ると、平成15年度に比べ、比率では96.4%の▲3.6ポイントで店数はマイナス2,240店である。一般飲食店総数では、同比較で、平成15年度に比べ、93.8%の▲6.2ポイントのマイナス27,576店である。

従業者数をみると、平成18年度全国の中華料理店の従業者数は369,056人である。平成15年度に比べ、比率では99.8%の0.2ポイントのマイナス、従業者数はマイナス617人である。一般飲食店総数では、同比較で、平成15年度に比べ、104.7%のプラス4.7ポイントのプラス128,883人である。

表-2 一般飲食店と中華料理店の事業所数

	形態	平成15年			平成18年		18/15年比	
		数	構成	前年比	数	構成	数	%
事業所数	一般飲食店	443,025	100.0	100.0	415,449	100.0	-27,576	93.8
	中華料理店	61,814	14.0	100.0	59,574	14.3	-2,240	96.4
従業者数	一般飲食店	2,741,371	100.0	100.0	2,870,254	100.0	128,883	104.7
	中華料理店	369,673	13.5	100.0	369,056	12.9	-617	99.8

◎構成比・前年比は%

◎資料:総務省事業所統計書

(3) 中華食の1世帯あたり年間支出額 (表-3及び4)

総務省「家計調査年報」によると、平成21年における中華料理の1世帯あたり年間支出額は、平成18年度比98.1%の1.9ポイントマイナス196円であり、内訳では「中華そば」は108.3%の金額では436円のプラス、「中華料理」は87.6%の金額ではマイナス632円である。一般外食費では、平成21年度は同比較で、平成18年度比100.7%、0.7ポイントのプラスで金額はプラス985円である。

表-3 世帯当り年間支出額推移

年度	一般外食費	中華料理			中華料の外食費に占める比率
		中華そば	中華料理	計	
平成18年	148,112	5,237	5,082	10,319	7.0%
平成19年	152,817	5,396	5,054	10,450	6.8%
平成20年	153,556	5,634	4,924	10,558	6.9%
平成21年	149,097	5,673	4,450	10,123	6.8%
18/21・金額	985	436	-632	-196	
18/21・%	100.7	108.3	87.6	98.1	

◎数値は円

表-4 1世帯当り年間支出額前年比推移

年度	一般外食費	中華料理		
		中華そば	中華料理	計
平成18年	100.0	100.0	100.0	100.0
平成19年	103.2	103.0	99.4	101.3
平成20年	100.5	104.4	97.4	101.0
平成21年	97.1	100.7	90.4	95.9

◎数値は%

資料:総務省統計局・家計調査年報

(4) 平成20年度貸付状況(日本政策金融公庫)(表-5)

平成20年度貸付状況(業種別、貸付種別、貸付状況)をまとめたのが(表-5)である。トータルの「全貸付」の中華料理店は737件、金額は3,541,460円で総飲食店貸付件数8,874件、金額40,311,609円に対して件数で8.3%、金額で8.8%である。

表-5 20年度貸付状況(日本政策金融公庫)

業種等	一般貸付		振興事業貸付		生活衛生改善貸付		特別貸付		全貸付	
	件数	金額(千円)	件数	金額(千円)	件数	金額(千円)	件数	金額(千円)	件数	金額(千円)
飲食店関係計	5,087	21,483,090	2,821	15,357,459	788	2,573,090	178	897,970	8,874	40,311,609
中華料理店	438	1,987,390	204	1,190,870	72	284,100	23	79,100	737	3,541,460
中華料理店の割合	8.6	9.3	7.2	7.8	9.1	11.0	12.9	8.8	8.3	8.8

◎中華料理店の割合:%

参考資料:生活衛生指導センターハンドブック

(5) 経営指標推移

表-6 中華料理店指標推移

	平成19年	20年	21年	19年~21年	
				増減	増減率
(総合)					
総資本対営業利益率(%)	4.2	3.1	4.0	-0.2	95%
総資本経常利益率(%)	4.5	3.7	4.5	0.0	100%
自己資本利益率(%)	14.6	12.0	10.7	-3.9	73%
総資本回転率(回)	1.3	1.4	1.3	0.0	100%
(安全性)					
自己資本比率(%)	29.6	29.3	40.2	10.6	136%
流動比率(%)	130.2	113.9	130.6	0.4	100%
当座比率(%)	96.6	81.3	110.3	13.7	114%
固定比率(%)	249.1	257.0	184.3	-64.8	74%
固定長期適合率(%)	92.4	96.2	92.4	0.0	100%
実質金利率(%)	2.4	22.0	2.2	-0.2	92%
(生産性)					
売上高営業利益率(%)	3.1	2.1	3.1	0.0	100%
売上高経常利益率(%)	3.3	2.5	3.5	0.2	106%
売上高総利益率(%)	65.1	68.0	67.9	2.8	104%
従業員1人当り月間売上高(千円)	620.0	563.0	586.0	-34.0	95%
従業員1人当り月人件費(千円)	231.0	222.0	222.0	-9.0	96%
従業員1人当り経常利益額(千円)	20.0	14.0	20.0	0.0	100%
対前年売上高比率(%)	104.5	104.7	104.9	0.4	100%

◎資料:TKCの経営指標・平成22年版

① 総合指標

中小企業の経営指標から、この度の調査項目に準じた指標項目を採り上げ、総合指標として総資本営業利益率、総資本経常利益率、自己資本利益率、総資本回転率について採り上げた。比較として、平成21年対19年の増減率を算出し、傾向をみた。総資本利益率のポイントは、総資本増加率を売上高伸張率の範囲内に押さえ経常利益をいかに拡大するかにある。

経営資本利益率、自己資本利益率は平成19年比率に比べやや下降傾向にある。

② 安全性指標

総資本対自己資本比率は平成19年度に比べやや改善されており、40.2%(21年度)である。この費率は40%以上なら優、20~30%は良といえる。流動比率、当座比率は共にやや改善されている。流動比率は会社の支払能力をみるもので、130から150%が普通で170%以上は良好と云える。当座比率は換金性の高い現・預金等数値と流動負債とのバランスをみるもので、正味の確実な支払能力をつかめる。100%以上が望ましいが、21年度に改善され110.3%を記録している。

③ 生産性指標

先ず対前年比売上高比率をみると、19年~21年の動向で、19~21年の各年度の前年比は、19年104.5%、20年104.7%、21年104.9%、とわずかの数値であるが年々増加率が上がっている。次いでこの結果が売上高・総利益率、経常利益率、営業利益率にどう反映されているかをみていく。

売上高総利益率は2.8ポイント改善され67.9%(21年度)、売上高経常利益率は0.2ポイント改善され3.5%(21年度)、売上高営業利益率は変わらず3.1%である。昨今の厳しい経済環境をなんとか生き抜いてきた数値といえる。

従業員1人・1ヶ月あたり月間売上高は19年620千円、20年563千円、21年586千円と僅かではあるが21年度は対前年を上回っている。

従業員1人・1ヶ月あたり月間粗利益額は19年20千円、20年14千円、21年20千円と21年度に改善し19年度に戻している。

従業員1人・1ヶ月あたり月間人件費は19年231千円、20年222千円、21年222千円と僅かではあるが19年に対して下回っている。

Ⅱ 実態調査にみる飲食店営業（中華料理店）の現状

1 調査対象になった「中華料理店」の特性

(1) 経営主体別施設数・単独店、専業・兼業、FC加盟状況（表-7・8）

平成21年の調査対象となった「中華料理店」の施設総数は747であった。経営主体別では、個人経営が60.9%を占め、株式会社18.9%、有限会社20.1%でその合計は99.9%、その他0.1%である。単独店の割合は総数で75.9%であり、経営形態別では、個人経営の単独店の割合は94.5%を占め、株式会社では30.5%、有限会社では62.0%である。

表-7 経営主体別施設数

	施設数		単独店の割合	
	施設数	(%)	単独店の割合	(%)
総数	747	100.0	567	75.9
個人経営	455	60.9	430	94.5
株式会社	141	18.9	43	30.5
有限会社	150	20.1	93	62.0
その他	1	0.1	1	100.0
不詳	0	0.0	0	0.0

表-8 経営主体別施設数・専業・兼業構成割合・FC加入状況

	施設数		専業・兼業営業の形態				FC等加入状況					
	施設数	(%)	施設数		(%)		施設数			(%)		
			専業	兼業	専業	兼業	加入数	非加入数	不詳	加入数	非加入数	不詳
総数	747	100.0	629	98	84.2	13.1	68	663	16	9.1	88.8	2.1
個人経営	455	60.9	419	24	92.1	5.3	23	423	9	5.1	93.0	2.0
株式会社	141	18.9	90	46	63.8	32.6	28	108	5	19.9	76.6	3.5
有限会社	150	20.1	119	28	79.3	18.7	17	131	2	11.3	87.3	1.3
その他	1	0.1	1	-	100.0	-	-	1	-	-	100.0	-

専業、兼業の割合をみると、専業は総数では84.2%、個人経営では92.1%、株式会社は63.8%、有限会社は79.3%と個人経営と企業経営との比率の差が大きくでている。一方、FC加盟状況は総数で9.1%と低い数値であり、その中で株式会社が19.9%と一番多く、次いで有限会社の11.3%が続いている。個人経営は5.1%である。

(2) 経営主体別・営業形態別及び従業員規模別（表-9・10・次頁参照）

① 営業形態別（表-9・次頁参照）

総数では「ラーメンが主体」59.3%、「大衆食堂（ファミレス）」25.2%と、この2形態が84.5%を占めている。次いで、「ディナーレストラン」5.0%、「その他」3.2%、「夜の居酒屋経営」と「点心・飲茶」が共に3.1%と続いている。経営形態別でも似たような状況で、「ラーメンが主体」、「大衆食堂（ファミレス）」が1位、2位を占めており、この2形態の占める割合は、「個人経営」88.8%、「株式会社」76.6%、「有限会社」78.7%である。

表-9 経営主体別営業形態割合

営業形態	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
ラーメンが主体	443	59.3	294	64.6	72	51.1	76	50.7	1	100.0
点心・飲茶	23	3.1	12	2.6	4	2.8	7	4.7	-	-
大衆食堂(ファミレス)	188	25.2	110	24.2	36	25.5	42	28.0	-	-
夜の居酒屋経営主体	23	3.1	5	1.1	10	7.1	8	5.3	-	-
ディナーレストラン	37	5.0	13	2.9	16	11.3	8	5.3	-	-
その他	24	3.2	16	3.5	3	2.1	5	3.3	-	-
不詳	9	1.2	5	1.1	-	-	4	2.7	-	-
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

② 従業員規模別 (表-10)

総数では、「5～9人」が166店・22.2%で一番多く、次いで「2人」が159店・21.3%、「10～19人」が102店・13.7%、「3人」93店・12.4%と続いている。経営形態別の1位、2位に占める割合を見ると、個人経営の1位は「2人」144店・31.6%、2位「3人」78店・17.1%で合計48.7%、株式会社は1位「20人以上」43店・30.5%、2位は僅差で「10～19人」の42店・29.8%で合計60.3%、有限会社は1位「5～9人」の56店・37.3%、2位「10～19人」42店・28.0%で合計65.3%である。

表-10 経営主体別従業員の規模別割合

	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
1人	58	7.8	57	12.5	1	0.7	-	-	-	-
2人	159	21.3	144	31.6	4	2.8	11	7.3	-	-
3人	93	12.4	78	17.1	4	2.8	11	7.3	-	-
4人	79	10.6	59	13.0	8	5.7	12	8.0	-	-
5～9人	166	22.2	76	16.7	33	23.4	56	37.3	1	100.0
10～19人	102	13.7	18	4.0	42	29.8	42	28.0	-	-
20人以上	60	8.0	2	0.4	43	30.5	15	10.0	-	-
不詳	30	4.0	21	4.6	6	4.3	3	2.0	-	-
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

(3) 立地別施設数の分布割合 (表-11・12・次頁参照)

① 全国6ブロック分布状況 (表-11・次頁参照)

「中華料理店」の全国6ブロック分布状況をみると総数では、最も多いのは「関東・甲信越」で45.2%、次いで「近畿」の14.3%、3位は「東海・北陸」13.0%で他ブロックは10.6～7.4%台である。

立地別施設数の経営形態別の1位、2位に占める割合を見ると、個人経営の1位は「関東・甲信越」196店・43.1%、2位「近畿」71店・15.6%で合計58.7%、株式会社は1位「関東・甲信越」の68店・48.2%、2位「近畿」25店・17.7%で合計65.9%、有限会社は1位「関東・甲信越」の74店・49.3%、2位「東海・北陸」24店・16.0%で合計65.3%である。

表-11 経営主体別地域別施設数割合

	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
北海道・東北	71	9.5	48	10.5	8	5.7	15	10.0	-	-
関東・甲信越	338	45.2	196	43.1	68	48.2	74	49.3	-	-
東海・北陸	97	13.0	55	12.1	18	12.8	24	16.0	-	-
近畿	107	14.3	71	15.6	25	17.7	11	7.3	-	-
中国・四国	55	7.4	34	7.5	9	6.4	12	8.0	-	-
九州	79	10.6	51	11.2	13	9.2	14	9.3	1	100.0
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

② 立地条件別施設数分布割合 (表-12)

「中華料理店」の立地別分布状況をみると総数では、最も多いのは「住宅地区」35.9%、次いで「商業地区」が35.3%、「郊外幹線道路沿い」12.3%と続き、最も少なかったのは「その他」の1.3%である。

1位「商業地区」から3位「郊外幹線道路沿い」までの合計割合は83.5%と高い数値を示している。

表-12 経営主体別立地条件別施設数割合

	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
商業地区	264	35.3	198	43.5	56	39.7	59	39.3	-	-
住宅地区	268	35.9	160	35.2	26	18.4	43	28.7	1	100.0
工場・オフィス街	51	6.8	14	3.1	15	10.6	5	3.3	-	-
複合施設内	37	5.0	64	14.1	19	13.5	7	4.7	-	-
郊外幹線道路沿い	92	12.3	5	1.1	15	10.6	28	18.7	-	-
その他	10	1.3	14	3.1	2	1.4	1	0.7	-	-
不詳	25	3.3	-	-	8	5.7	7	4.7	-	-
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

(4) 営業年別施設数の割合 (表-13)

営業年別施設数の割合をみると、総数では1位「10年未満」で35.1%、2位「30~39年」の17.5%、3位「20~29年」17.1%、4位「10~19年」15.8%と続いている。経営形態別は全ての1位が「10年未満」である。

表-13 営業年別施設数割合

	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
10年未満	262	35.1	136	29.9	76	53.9	49	32.7	1	100.0
10~19年	118	15.8	77	16.9	16	11.3	25	16.7	-	-
20~29年	128	17.1	91	20.0	9	6.4	28	18.7	-	-
30~39年	131	17.5	91	20.0	13	9.2	27	18.0	-	-
40~49年	78	10.4	48	10.5	17	12.1	13	8.7	-	-
50年以上	26	3.5	11	2.4	7	5.0	8	5.3	-	-
不詳	4	0.5	1	0.2	3	2.1	-	-	-	-
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

(5) 経営者の年齢 (表-14・次頁参照)

経営者の年齢分布で、総数を見ると、多い順に第1位「60~69歳」31.2%、次いで「50~59歳」22.9%、次いで「40~49歳」18.9%、4位「30~39歳」13.0%、「70歳以上」8.0%と続き、「30歳未満」3.6%である。高齢化が進んでいることが伺える。

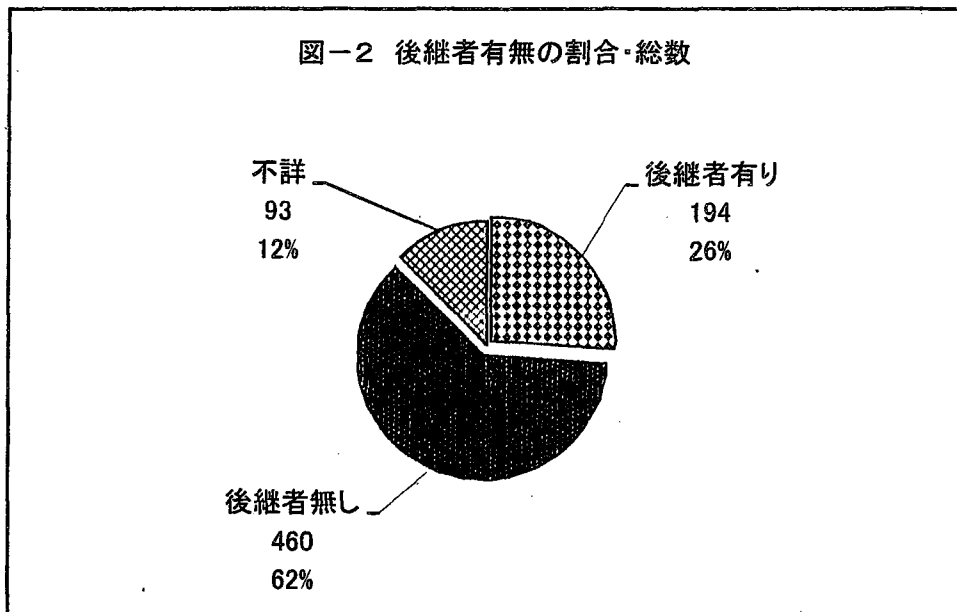
表-14 経営者年齢階級別施設数割合

	総数		個人経営		株式会社		有限会社		その他	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
30歳未満	27	3.6	8	1.8	17	12.1	2	1.3	-	-
30～39歳	97	13.0	34	7.5	34	24.1	29	19.3	-	-
40～49歳	141	18.9	79	17.4	31	22.0	31	20.7	-	-
50～59歳	171	22.9	116	25.5	22	15.6	32	21.3	1	100.0
60～69歳	233	31.2	170	37.4	25	17.7	38	25.3	-	-
70歳以上	60	8.0	42	9.2	1	0.7	17	11.3	-	-
不詳	18	2.4	6	1.3	11	7.8	1	0.7	-	-
計	747	100.0	455	100.0	141	100.0	150	100.0	1	100.0

(6) 後継者の有無 (図-2)

総数で後継者の有無を聞いた結果が、図-2である。

後継者「有り」の施設数は194で26%、後継者「無し」の施設数は460で62%である。不詳は93施設数で12%である。後継者「無し」の施設数が6割強である。



(7) 風俗営業許可状況 (図-3・次頁参照)

風俗営業許可状況を見ると、「受けている」が37施設で5%で、「受けていない」が642施設で86%、「不詳」は68施設、9%である。業種が中華料理店であることを考えれば妥当な数値と云える。

(8) 生活衛生営業組合加入状況 (図-4・次頁参照)

生活衛生営業組合加入状況を見ると、「加入している」は304施設数で加入率41%、「加入していない」は402施設数で非加入率54%である。また、「不詳」は41施設数で5%である。

図-3 風俗営業の許可の状況・総数

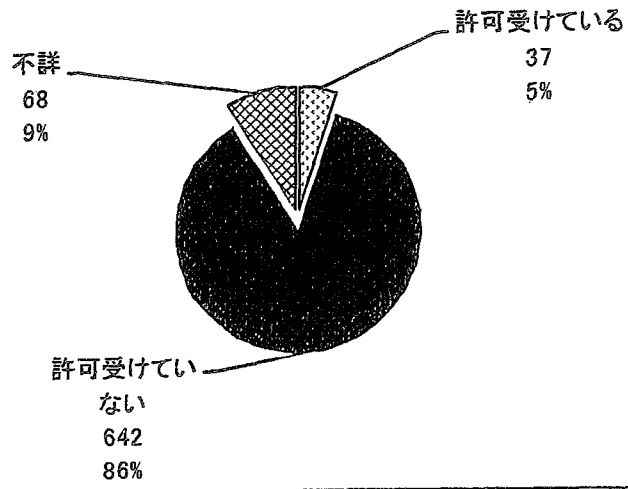
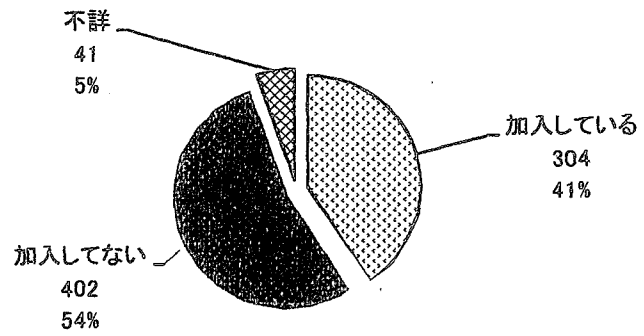


図-4 生活衛生組合加入状況・総数



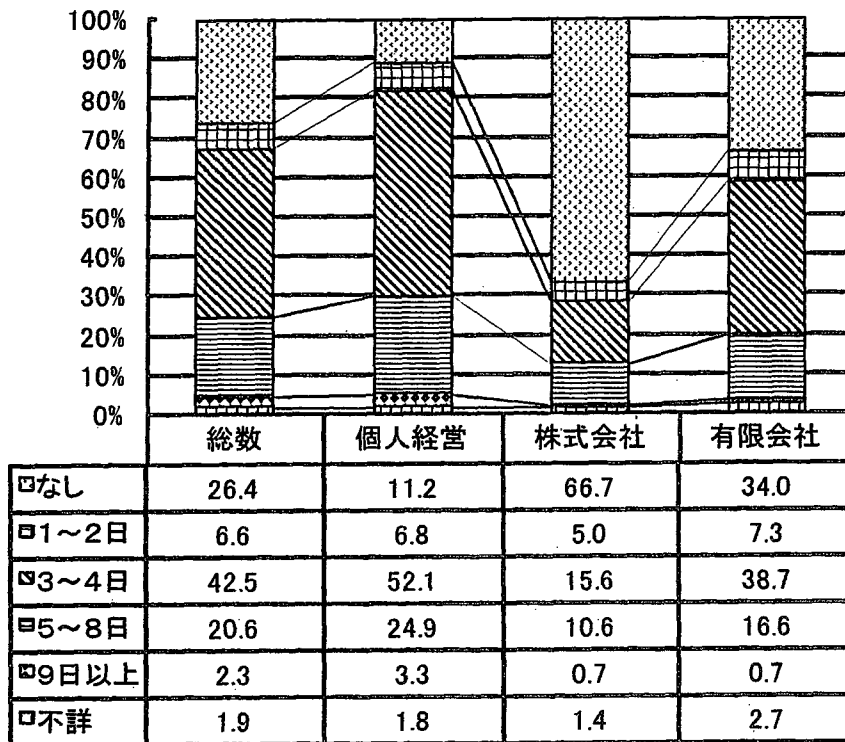
2 「中華料理店」の営業

(1) 定休日(図-5)

定休日を設けていないのは、総数で26.4%、経営主体別では数値の大きい順に株式会社66.7%、有限会社34.0%、個人経営11.2%である。

定休日の日数をみると、各経営主体とも「3~4日」が最も多く、率では、個人経営52.1%、有限会社38.7%、株式会社15.6%となっている。

図-5 1ヶ月の定休日・経営主体別
数値:%



(2) 営業時間

① 営業時間 (図-6・次頁参照)

営業時間をみると、最も多い時間帯は、総数では1位が「8~10時間」の45.6%、次いで「10~12時間」の26.1%となっている。この両者を合わせると71.7%となる。経営主体別に見ると、個人経営の1位は「8~10時間」・56.5%、2位は「10~12時間」・20.5%、この両者を合わせると77.0%となる。株式会社の1位は「10~12時間」・37.6%、2位は「14時間以上」・21.3%を合わせると、58.9%になる。有限会社の1位は「8~10時間」・39.3%、2位は「10~12時間」・32.6%、この両者を合わせると71.9%となる。

② 開店時間 (図-7・次頁参照)

開店時間をみると、最も多い時間帯は、総数、経営主体とも1位が「~11時台」で、総数では82.1%、個人経営は81.3%、株式会社は84.4%、有限会社は82.0%と、この時間帯に集中している。

図-6 営業時間・経営主体別

数値:%

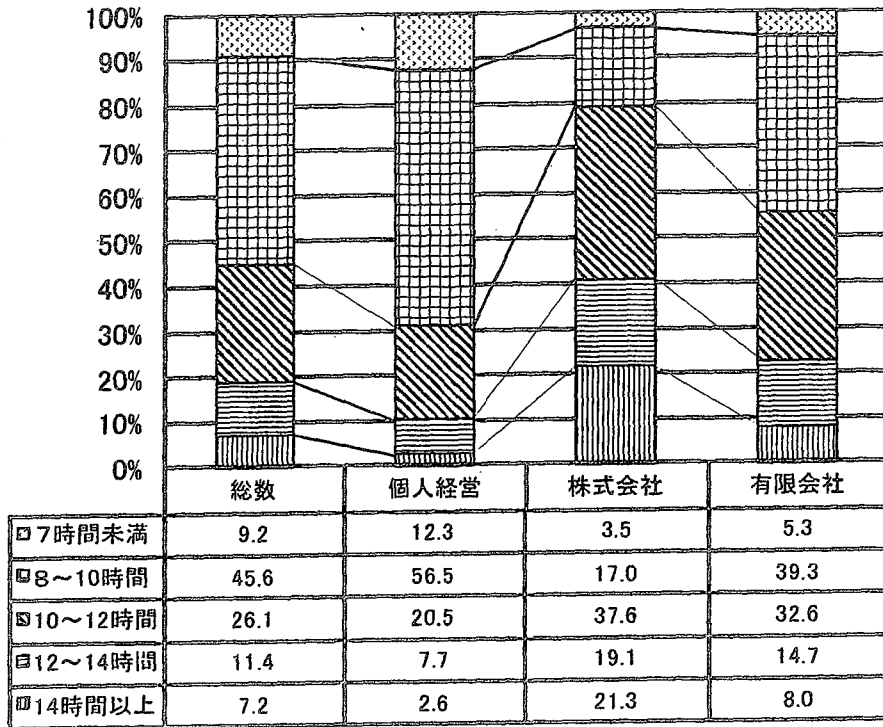
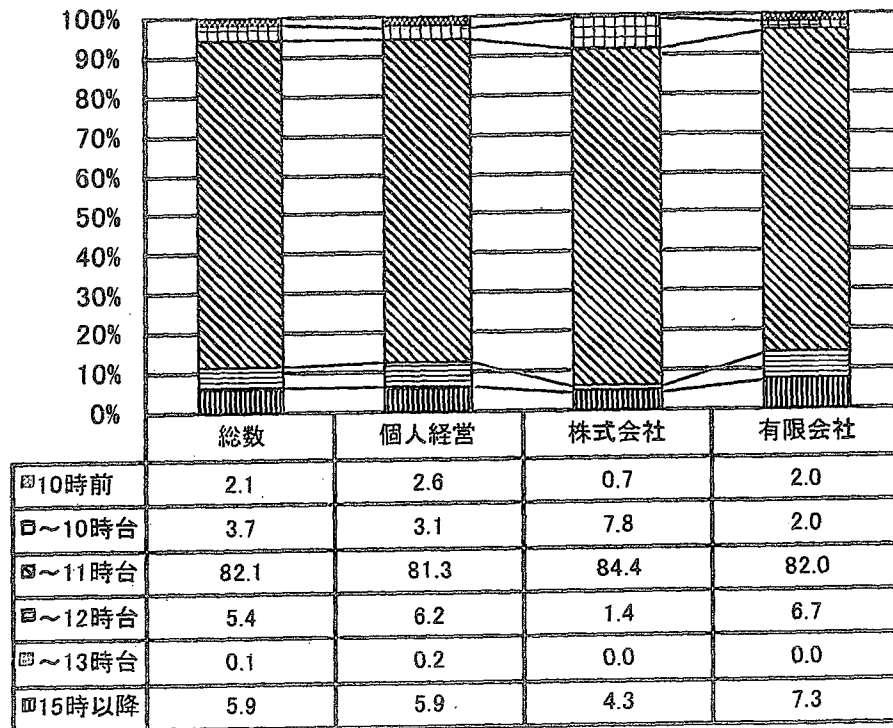


図-7 開店時間・経営主体別

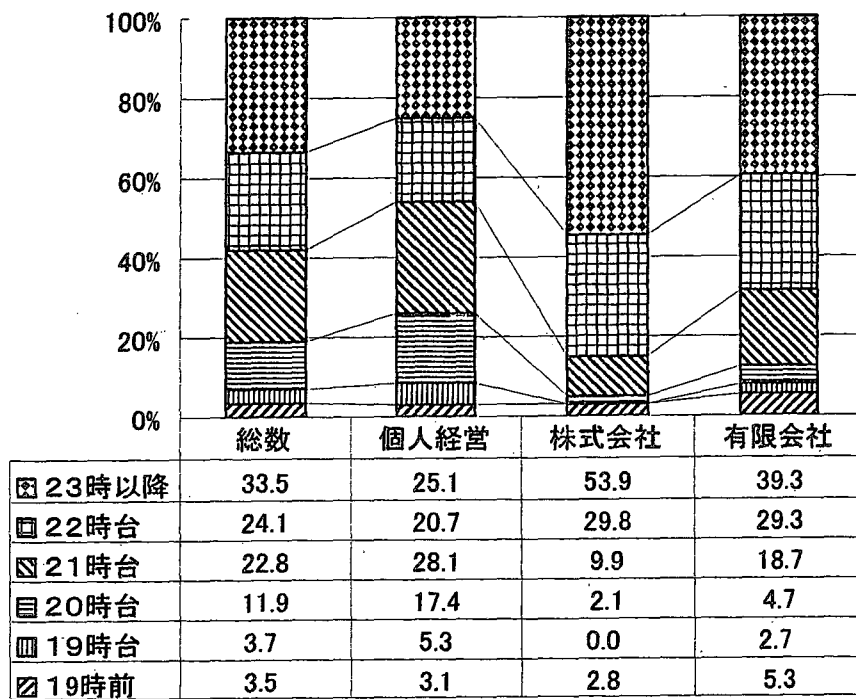
数値:%



③ 閉店時間（図－８）

閉店時間をみると、最も多い時間帯は、総数、経営主体とも「21～23時以降」で、総数では80.4%、個人経営は73.9%、株式会社は93.6%、有限会社は87.3%となっている。特に株式会社の「23時以降」が53.9%と半数以上がこの時間帯であり、一番遅くまで開店している率が高いといえる。

図－８ 閉店時間・経営主体別
数値:%



(3) 1日、1施設あたり平均利用客数

① 1日あたりの平均利用客数（図－9・次頁参照）

1施設の1日あたりの平均利用客数は多い順に、株式会社219.2人、有限会社111.7人、個人経営50.4人で、総数は94.2人である。

② 利用客数階層別割合（図－10・次頁参照）

1日平均の利用客数階層別割合を経営主体別にみると、個人経営では、「30～49人」の割合が26.4%で1位、次いで「10～29人」25.7%でこの二者の合計が52.1%と5割強を占めている。

株式会社では、1位は「100人以上」63.1%で圧倒的な数値で1位、有限会社では、1位は「100人以上」の40.0%、2位「50～69人」の20.7%でこの二者の合計は60.7%と約6割強占めている。

図-9 一施設当たり平均利用客数・経営主体別
数値・(人)

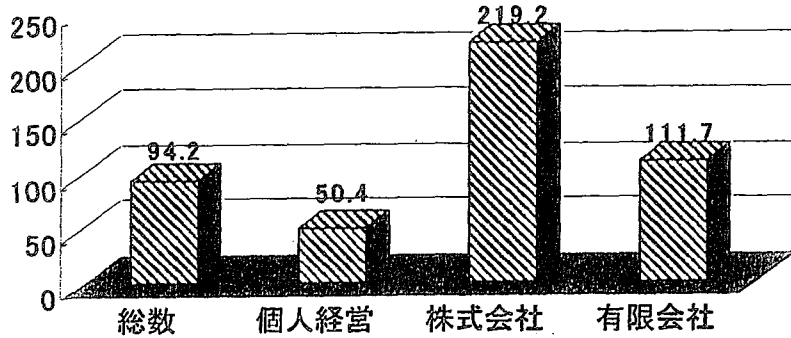
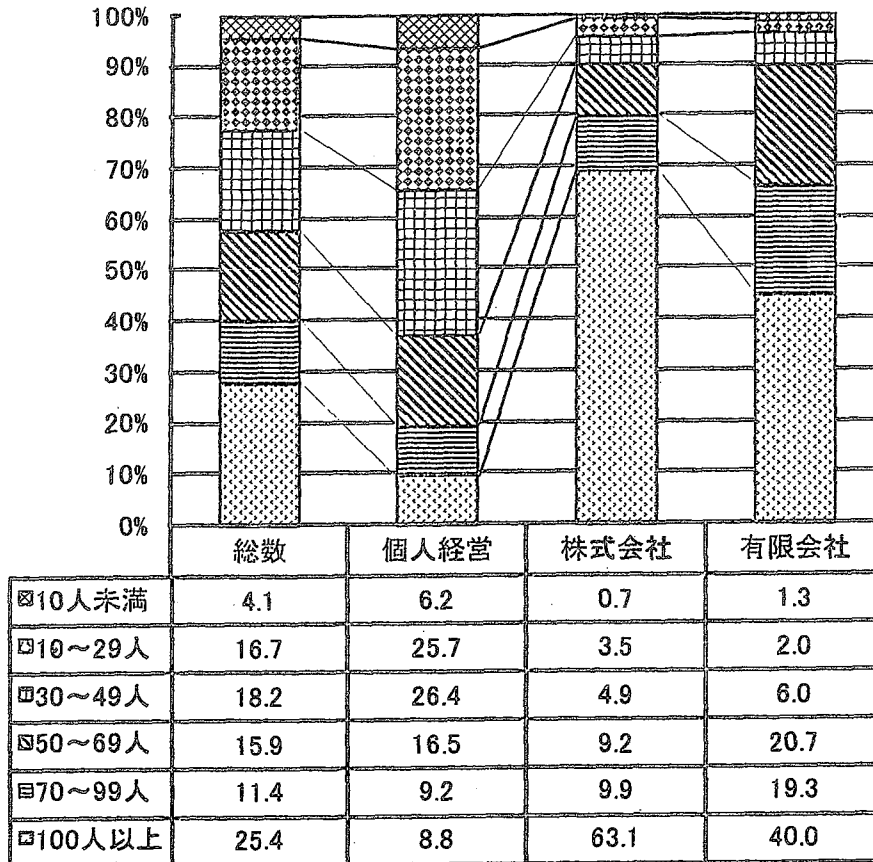


図-10 1日平均利用客数の人数階層別割合・経営主体別
数値・%



(4) 1施設あたり客単価

① 1施設あたり平均客単価 (図-11・次頁参照)

1施設あたり平均客単価をみると、高い価格順に、株式会社1, 243円、有限会社1, 095円、個人経営883円で、総数は992円である。

一番高い株式会社と一番低価格の個人経営の開きは360円である。

図-11 1施設当たり客1人当たり平均客単価
経営主体別・単位:円

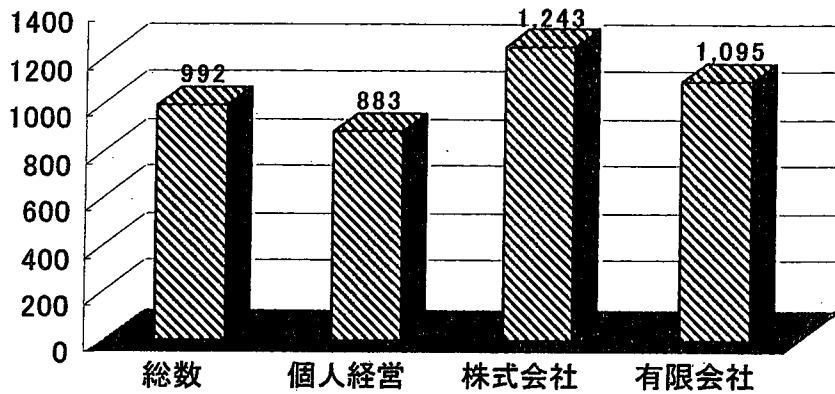
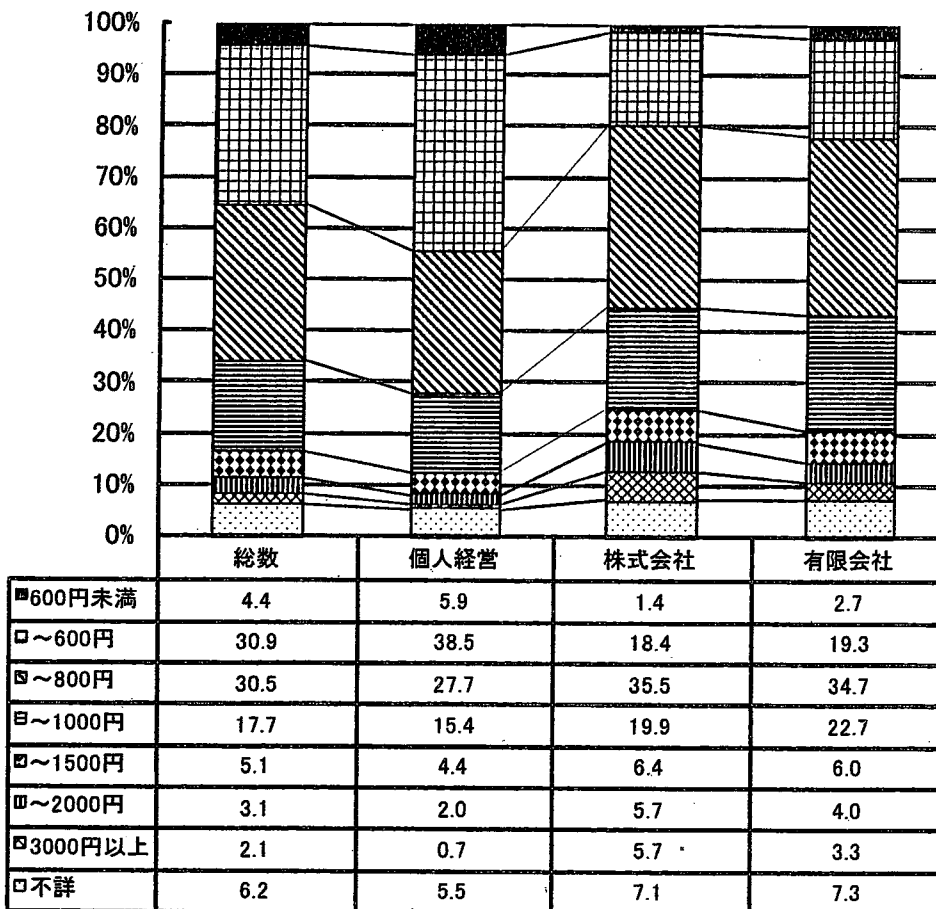


図-12 客1人当たり平均食事単価・経営主体別
数値:%



客1人あたり平均の食事単価階層別割合を経営主体別にみると、個人経営では、「~600円」の割合が38.5%で1位、次いで「~800円」27.7%、3位「~1,000円」15.4%でこの三者の合計が71.6%である。

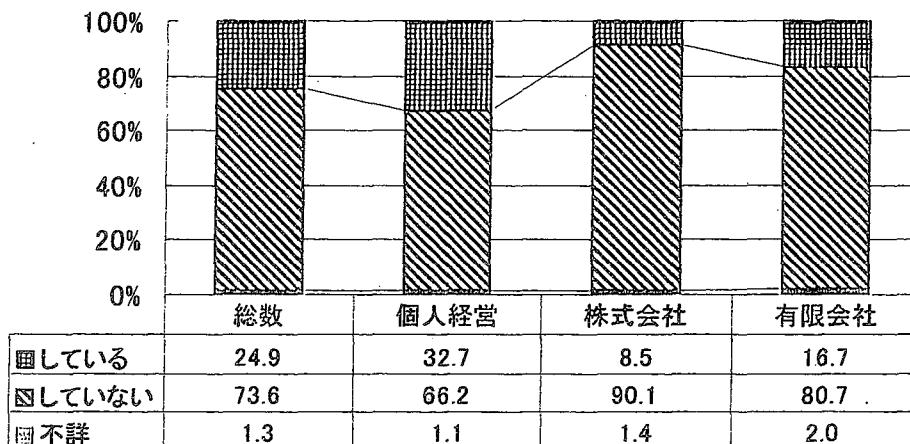
株式会社では、1位は「～800円」35.5%、2位は「～1,000円」19.9%、3位が「～600円」18.4%でこの三者の合計が73.8%を占めている。

有限会社では、1位は「～800円」の34.7%、2位「～1,000円」の22.7%、3位が「～600円」19.3%でこの三者の合計が73.8%を占めている。

(5) 売上高に占める出前の割合 (図-13)

売上高に占める出前の割合をみると、個人営業が一番高い割合で32.7%、次いで有限会社の16.7%、株式会社は8.5%と低い割合となっている。総数は24.9%が出前をしている割合である。

図-13 出前実施割合・経営主体別
数値:%



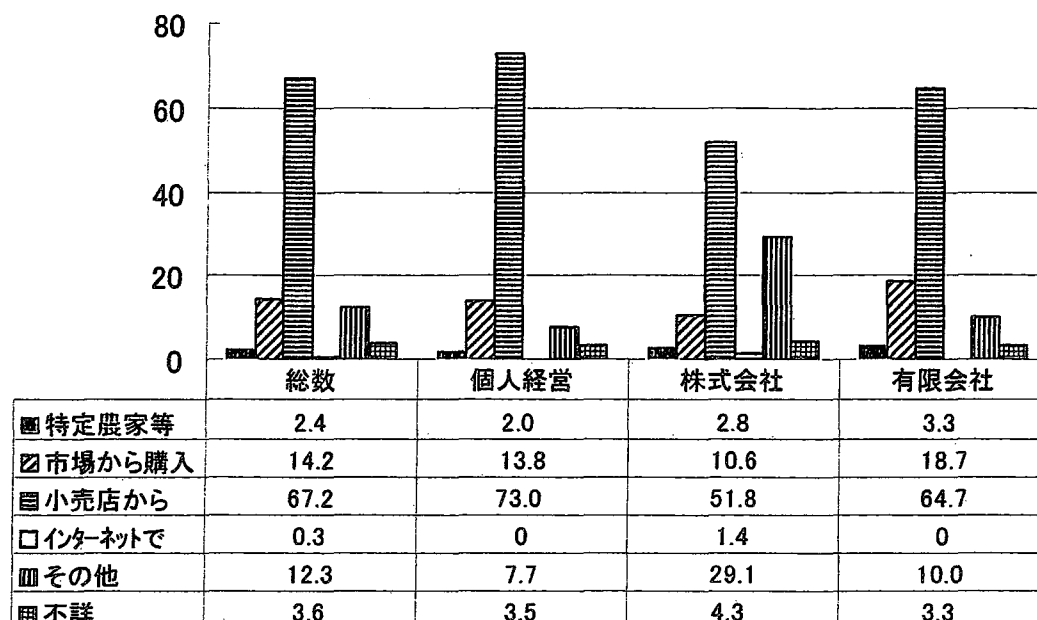
(6) 食材の購入先 (図-14・次頁参照)

食材の購入先を経営主体別に見ると、購入先のウエイトの違いが分かる。共通して一番仕入先の比率が高いのは、「小売店から」で個人経営は73.0%と、ほとんどを小売店に依存している。次いで有限会社は64.7%、と依存度が高い。株式会社は51.8%と約半分を小売店から購入し、2番目の購入先は「その他」29.1%である。

総数は「小売店から」が67.2%で1位と高い割合を示している。

図-14 食材購入先・経営主体別

数値:%



(7) 情報化の状況

① パソコン導入の有無 (表-15)

「パソコン設備有り」「パソコン設備無し」の状況を見ると、「パソコン設備有り」では、総数で32.1%、個人経営は18.5%と低い割合である。株式会社は63.8%と高い率であり、有限会社は44.0%である。「パソコン設備無し」では、個人経営78.9%、株式会社34.0%、有限会社53.3%であり、総数は65.3%である。

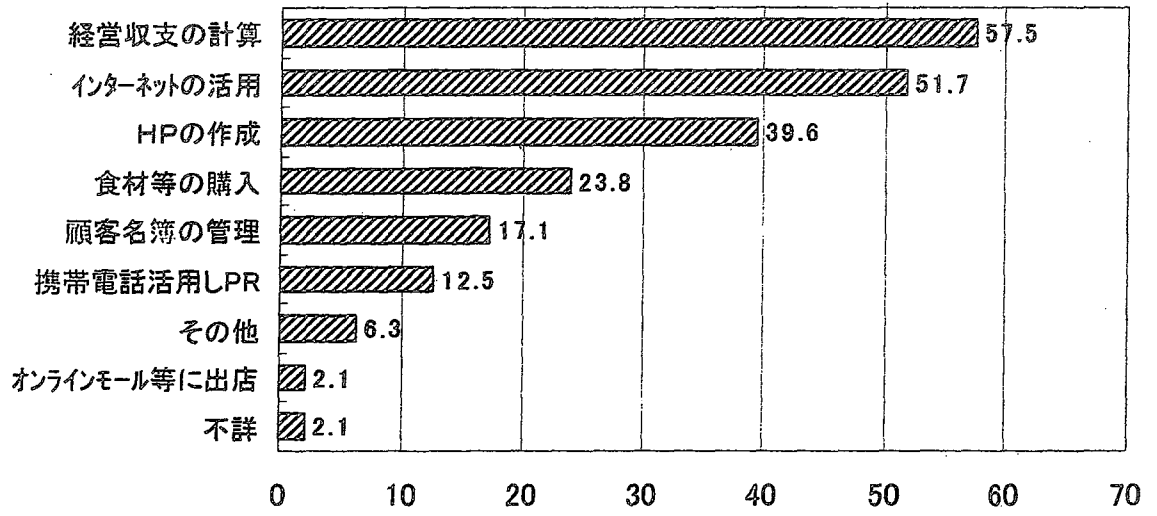
表-15 情報化(パソコン導入の有無)の状況・経営主体別

	施設数	パソコン設備有り		パソコン設備なし		不詳	
		施設数	(%)	施設数	(%)	施設数	(%)
総数	747	240	32.1	488	65.3	19	2.5
個人経営	455	84	18.5	359	78.9	12	2.6
株式会社	141	90	63.8	48	34.0	3	2.1
有限会社	150	66	44.0	80	53.3	4	2.7
その他	1	-	-	1	100.0	-	-

② パソコン利用内容 (図-15・次頁参照)

総数でパソコン利用内容について実施内容を高い比率からみていくと「経営収支の計算」57.5%で最も多く、次いで「インターネットの活用」51.7%、3番目は「ホームページの作成」39.6%、「食材等の購入」23.8%、「顧客名簿管理」17.1%、「携帯電話活用しPR」12.5%となっている。

図-15 パソコン活用内容状況・経営主体別
数値:%



3 従業者と労働条件

(1) 経営形態別従業員数

① 経営主体別雇用形態別・総従業員数 (表-16)

表-16 経営主体別1施設あたり総従業員数

実数 (人)		総従業者数	個人事業主業主 または有給役員	家族従業者 (個人経営のみ)	家族従業者 (個人経営以外)	常時雇用者 (正社員・正職員)	臨時雇用者 (パート、アルバイト)
		総数	5,780	749	420	135	1,282
個人経営	1,604	397	420	-	156	631	
株式会社	2,590	135	-	26	643	1,786	
有限会社	1,577	217	-	109	481	770	

表-17 1施設あたり平均従業員数

比率 (%)		総従業者数	個人事業主業主 または有給役員	家族従業者 (個人経営のみ)	家族従業者 (個人経営以外)	常時雇用者 (正社員・正職員)	臨時雇用者 (パート、アルバイト)
		総数	8.1	1.0	1.0	0.5	1.8
個人経営	3.7	0.9	1.0	-	0.4	1.5	
株式会社	19.2	1.0	-	0.2	4.8	13.2	
有限会社	10.7	1.5	-	0.7	3.3	5.2	
その他	9.0	-	-	-	2.0	7.0	

② 経営主体別1施設あたり平均従業員数 (表-17)

総数では、1施設あたり総従業員数は8.1人で、内訳は総数で見ると「個人事業主」1.0人、「家族従業者」1.5人、「常時雇用者」1.8人、「臨時雇用者」4.5となっている。

経営主体別では、「総従業者」で最も多いのは、株式会社の19.2人、次いで有限会社10.7人、3番目は個人経営3.7人である(その他を除く)。

③ 経営主体別調理師免許数取得者数 (表-18)

表-18 調理師免許取得者数

	総数	個人経営	株式会社	有限会社
1施設数平均取得数	1.0	0.7	1.5	1.6
経営主体別取得数	743	309	205	229
(参考)施設数	747	455	141	150

調理師免許取得者の1施設数に対する割合は、多い順に有限会社・1.6人、株式会社1.5人、個人経営・0.7人である。

(2) 常時雇用者の平均在勤年数

① 常時雇用者(男・女)の平均在勤年数分布(図-16・次頁参照)

常時雇用者(男・女)の平均在勤年数分布をみたのが図-16である。総数で見ると、男性では、不詳を除いて最も多いのは「5年未満」42.5%、次いで「5~9年」25.0%で、3位は「10~19年」の14.0%ある。

女性では、最も多いのは「5年未満」の41.0%、次いで「5~9年」25.0%、3位は「10~19年」13.0%である。

② 常時雇用者の経営主体別一世帯あたり平均在勤年齢分布(図-17)

常時雇用者の経営主体別平均在勤者の年齢数を見ると、大きな開きは見られず、総数で男性は37.2歳、女性は38.6歳である。

図-16 常時雇用者平均在勤年数別割合・総数
数値:%

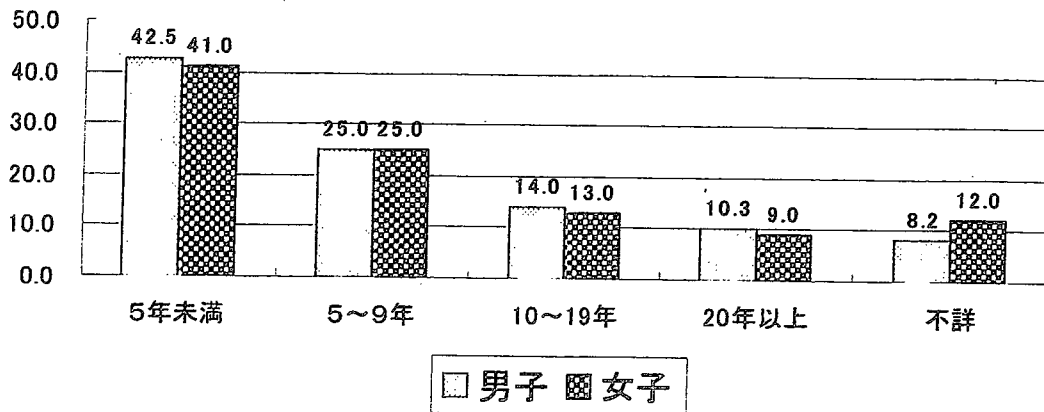
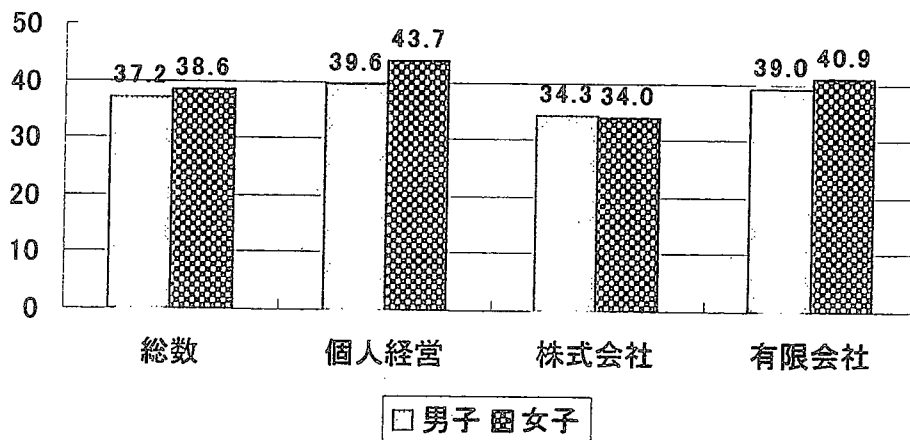


図-17 1施設当たり平均在勤者別割合・総数
数値:%



③ 常時雇用者の1施設あたり年齢別構成(図-18・次頁参照)

総数でみると、男子では「50歳以上」10.6%が一番低いが、一番高い「30~40歳」40.4%で、その差は29.8ポイントである。女子の場合は「40~50歳」10.0%が一番低いが、一番高い「30~40歳」35.0%で、その差は25.0ポイントである。