

# 飲食店営業（料理店）の実態と 経営改善の方策

平成21年10月



## はじめに

本書は、平成20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（料理店）の実態と経営改善の方策について、高津政幸中小企業診断士が執筆を担当しました。

本方策が飲食店営業（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21年10月

厚生労働省健康局生活衛生課長

松岡正樹

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（料理店）の業界動向	
1 業種の定義	1
2 業者数	
(1) 飲食店営業の施設数の推移	1
(2) 飲食店営業施設の許可及び廃業施設数	2
3 外食産業の市場動向	3
4 料亭の従業員規模別事業所数の推移	3
5 余暇参加人口から見る外食の動向	4
II 経営実態調査にみる飲食店営業（料理店）の現状	
1 調査対象となった料理店の特性	
(1) 経営主体別構成割合	5
(2) 従業者数別構成割合	5
(3) 従業者規模別経営主体の構成割合	6
(4) 立地条件別店舗数の割合	6
(5) 経営形態別立地条件の割合	7
(6) 立地条件別店舗形態の割合	7
(7) 地域ブロック別の割合	8
(8) 創業年別経営主体の割合	8
(9) 経営者の年齢及び後継者の有無	9
2 料理店の営業	
(1) 風俗営業法の許可	10
(2) 営業時間	10
(3) 1ヶ月の定休日	11
(4) 開店時間	11
(5) 閉店時間	11
(6) 1日平均客数	12
(7) 主な食材の購入方法	12
3 料理店の経営内容	
(1) 売上動向	13
(2) 本業当期利益の動向の主な要因	14
4 料理店の従業者と労働条件	
(1) 1施設当り平均従業者数	15
(2) 常用労働者とパート・アルバイトの割合	15
(3) 常時雇用者性別1施設当たり平均在勤年数	15
(4) 在籍常時雇用者年齢	16
(5) 常用労働者の平均労働時間	17
(6) 従業者の休日の取得状況	17
(7) 労働時間短縮努力	18
(8) 就業規則、国民年金基金、厚生年金基金の整備状況	19
(9) 健康診断の実施状況	19

<b>5 施設・設備の整備状況</b>	
(1) 土地・建物の状況	20
(2) 土地の面積及び建物の延床面積	20
(3) 新築又は改築後の建物の年数	21
(4) 総客席数	22
(5) 個室数	22
(6) 保有施設の種類	22
(7) 設備投資実績内容とその理由	23
(8) 日本政策金融公庫について	25
(9) 過去3年間の運転資金調達方法 (MA)	26
(10) 設備投資の予定内容とその理由	26
<b>6 料理店の保健・福祉・環境・地域活動への取組み</b>	
(1) 分煙の状況	28
(2) 高齢者等に配慮した設備	29
(3) ごみ減量化・リサイクル実施状況	29
(4) サービス等の内容	30
(5) 廃食油のリサイクル・処理方法	30
(6) 地域活動への取組み	31
<b>7 料理店の経営上の問題点と対応策</b>	
(1) 経営上の問題点	32
(2) 今後の経営方針	34
<b>Ⅲ 飲食店営業（料理店）の経営改善方策</b>	
<b>1 (参考) 飲食店営業（料理店）に関する「振興指針」の概要</b>	36
<b>2 飲食店営業（料理店）経営改善のポイント</b>	
(1) 業界動向	44
(2) 消費者ニーズ	44
(3) 経営上の問題点と課題	44
(4) 改善と対応策	45

飲食店営業（料理店）の実態について、平成20年度生活衛生関係営業経営実態調査がまとめられた。この調査結果の数値を中心に、飲食店営業（料理店）の現状をまとめることにする。「Ⅰ 飲食店営業（料理店）の業界動向」では、厚生労働省、業界団体等の資料を参考に、営業施設数、販売量などについて分析した。また、今回の調査をもとに、「Ⅱ 経営実態調査にみる飲食店営業（料理店）の現状」として、分析を試みた。

そして、最後に「Ⅲ 飲食店営業（料理店）の経営改善方策」として、「飲食店営業の振興指針」を紹介し、今後のあるべき飲食店営業（料理店）経営についてまとめた。

## I 飲食店営業（料理店）の業界動向

### 1 業種の定義

総務省「日本標準産業分類」においては、「日本料理店」と「料亭」は別個の分類区分にある。日本料理店（中分類「一般飲食店」に属す）とは、「主として特定の日本料理（そば、すしを除く）をその場で飲食させる事業所（主として遊興飲食させる事業所を除く）」である。

（例：すき焼き店、天ぷら料理店、ウナギ料理店、郷土料理店、牛丼店、とんかつ店等）

料亭（中分類「遊興飲食店」に属す）とは、「主として日本料理を提供し客に遊興飲食させる事業所」である。

（例：料亭、割烹、待合）

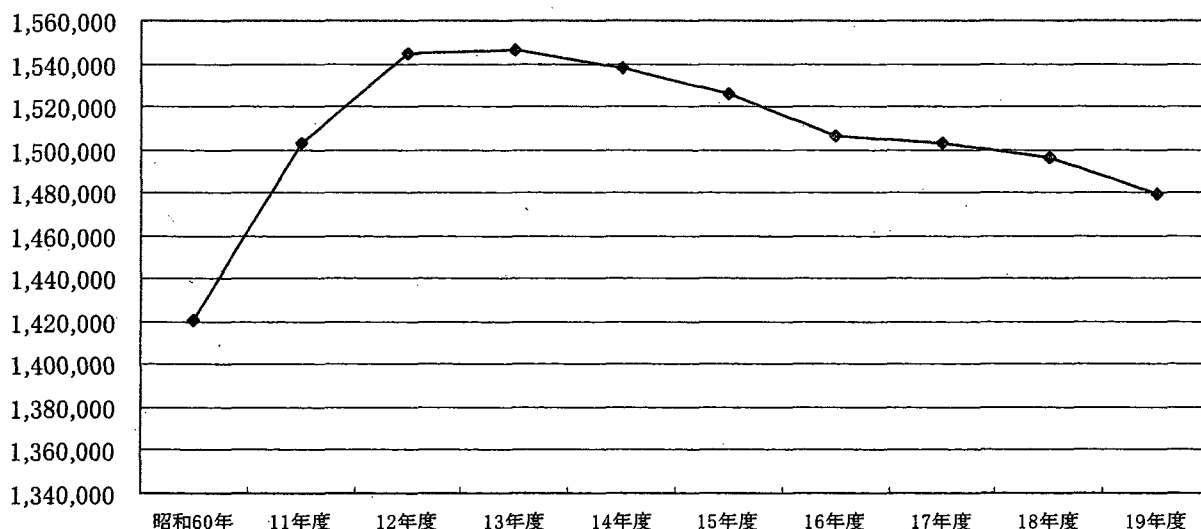
### 2 業者数

#### (1) 飲食店営業の施設数の推移

厚生労働省「衛生行政報告例」（図1）によると、昭和60年には全国で1,420,831ヶ所あった店舗数は、平成19年度末には1,479,218ヶ所と平成13年をピークにやや減少傾向となっている。

指数でみると、昭和60年を100.0とした場合に平成19年度は104.1であり、平成13年以降の施設数は一貫してやや減少傾向にある。

(図1) 飲食店営業の施設数の推移 (単位: 件)



	昭和60年	11年度	12年度	13年度	14年度
営業施設数	1,420,831	1,502,891	1,544,720	1,546,154	1,537,720
指数	100.0	105.8	108.7	108.8	108.2
対前年比伸び率 (%)	-	1.2	2.8	0.1	-0.5
	15年度	16年度	17年度	18年度	19年度
営業施設数	1,526,198	1,506,751	1,503,459	1,496,480	1,479,218
指数	107.4	106.0	105.8	105.3	104.1
対前年比伸び率 (%)	-0.7	-1.3	-0.2	-0.5	-1.2

資料: 厚生労働省「衛生行政報告例」

## (2) 飲食店営業施設の許可及び廃業施設数

平成17年度から3年間の飲食店営業施設の許可及び廃業状況(表2)をみると、平成17年度で新規162,322件、18年度163,026件、19年度154,278件の合計479,626件であるが、廃業施設数が平成17年度165,614件、18年度170,005件、19年度171,540件と合計507,159件であった。

表1 飲食店営業施設の許可及び廃業施設数 (単位: 件)

	営業施設数	営業許可施設数		増減
		新規	廃業施設数	
平成17年度	1,503,459	162,322	165,614	-3,292
平成18年度	1,496,480	163,026	170,005	-6,979
平成19年度	1,479,218	154,278	171,540	-17,262

資料: 厚生労働省「衛生行政報告例」



### 3 外食産業の市場動向

料亭、割烹の動向を外食産業統計により、「料飲主体部門」の市場規模を示す。

「料飲主体部門」の市場規模は、5兆2,160億円で前年より0.3%増加し、外食産業市場規模全体の21.1%を占めている。

「喫茶店」は、1兆571億円で前年並（対前年増減率0.0%）であった。

「居酒屋・ビヤホール等」及び「料亭・バー等」は、法人交際費が改善の方向にあることや家庭の世帯員1人当たり外食での飲酒代の支出額が増加していることから全体として前年より0.4%増加し、それぞれ1兆1,013億円、3兆576億円と推計している。料亭のみでは、5年間はほぼ横ばい傾向となっている。

表2 料飲主体部門の市場規模(単位：億円)

	平成 15年	平成 16年	平成 17年	平成 18年	平成 19年	19年 /15年
料飲主体部門	52,464	52,280	52,239	51,991	52,160	99%
喫茶・酒場等	22,204	22,159	21,975	21,536	21,584	97%
喫茶店	11,305	11,310	11,074	10,566	10,571	94%
居酒屋・ビヤホール等	10,899	10,849	10,901	10,970	11,013	101%
料亭・バー等	30,260	30,121	30,264	30,455	30,576	101%
料亭	3,617	3,600	3,617	3,640	3,655	101%
バー・キャバレー・ナイトクラブ	26,643	26,521	26,647	26,815	26,921	101%

資料：(財) 外食産業総合調査研究センター（平成20年5月）

### 4 料亭の従業員規模別事業所数の推移

平成8年から18年までの事業所数の推移をみると、毎年減少傾向にあり、合計で2,794件、36.5%の減少である。特に5人以上規模では、1,770件、約40%の減少割合となっている。

表3 「料亭」の事業所数（従業員規模別）の推移

	1~4人	5人以上	合計
平成8年	3,205	4,432	7,637
11年	3,256	4,078	7,334
13年	2,510	3,321	5,831
16年	2,248	3,001	5,249
18年	2,181	2,662	4,843

資料：総務省「事業所・企業統計調査」

## 5 余暇参加人口からみる外食の動向

平成19年は、個人消費の回復もあり前年の18年に比べ参加人口を伸ばす種目が目立った。

余暇市場動向の面からみると、外食に限らず消費者が関心の高い活動を主体的に選択し、時間やお金等の資源を投資する「選択投資型余暇」への動きが無視できなくなっている。

外食は、平成18年が7,160万人であったが、平成19年には7,200万人と40万人増加している。

表4 余暇参加人口の推移

平成18年			平成19年		
順位	余暇活動種目	万人	順位	余暇活動種目	万人
1	外食(日常的なものを除く)	7,160	1	外食(日常的なものを除く)	7,200
2	国内観光旅行(避暑、避寒、温泉など)	5,720	2	国内観光旅行(避暑、避寒、温泉など)	5,700
3	ドライブ	5,110	3	ドライブ	5,130
4	宝くじ	4,600	4	カラオケ	4,310
5	カラオケ	4,290	5	ビデオの鑑賞(レンタルを含む)	4,240
6	ビデオの鑑賞(レンタルを含む)	4,160	6	宝くじ	4,230
7	パソコン(ゲーム、趣味、通信など)	4,080	7	動物園、植物園、水族館、博物館	4,160
8	映画(テレビは除く)	3,870	8	パソコン(ゲーム、趣味、通信など)	4,050
9	動物園、植物園、水族館、博物館	3,820	9	映画(テレビは除く)	4,010
10	音楽鑑賞(CD、レコード、テープ、FMなど)	3,690	10	音楽鑑賞(CD、レコード、テープ、FMなど)	3,800
11	バー、スナック、パブ、飲み屋	3,370	11	バー、スナック、パブ、飲み屋	3,440
12	園芸、庭いじり	3,260	12	テレビゲーム(家庭での)	3,180
13	テレビゲーム(家庭での)	3,110	13	園芸、庭いじり	3,050
14	トランプ、オセロ、カルタ、花札など	2,790	14	遊園地	2,860
15	遊園地	2,760	15	トランプ、オセロ、カルタ、花札など	2,810
16	ピクニック、ハイキング、野外散歩	2,620	16	ピクニック、ハイキング、野外散歩	2,630
17	ボウリング	2,510	17	ボウリング	2,510
18	音楽会、コンサートなど	2,440	18	音楽会、コンサートなど	2,440
19	帰省旅行	2,420	19	帰省旅行	2,320
20	ジョギング、マラソン	2,390	20	ジョギング、マラソン	2,280

資料：社会経済生産性本部 レジャー白書 2008

## Ⅱ 経営実態調査にみる飲食店営業（料理店）の現状

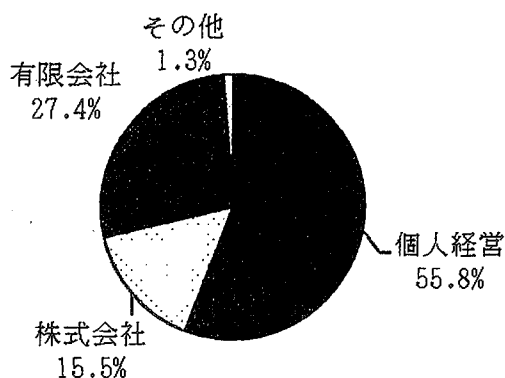
### 1 調査対象となった料理店の特性

平成20年度の調査対象となった飲食店営業（料理店）の総施設数176施設について、特徴的事項を以下に述べる。

#### (1) 経営主体別構成割合

経営主体別では「個人経営」が55.8%、「株式会社」が15.5%、「有限会社」が27.4%と個人経営や有限会社など小規模事業所が過半数を占めている。(図2)

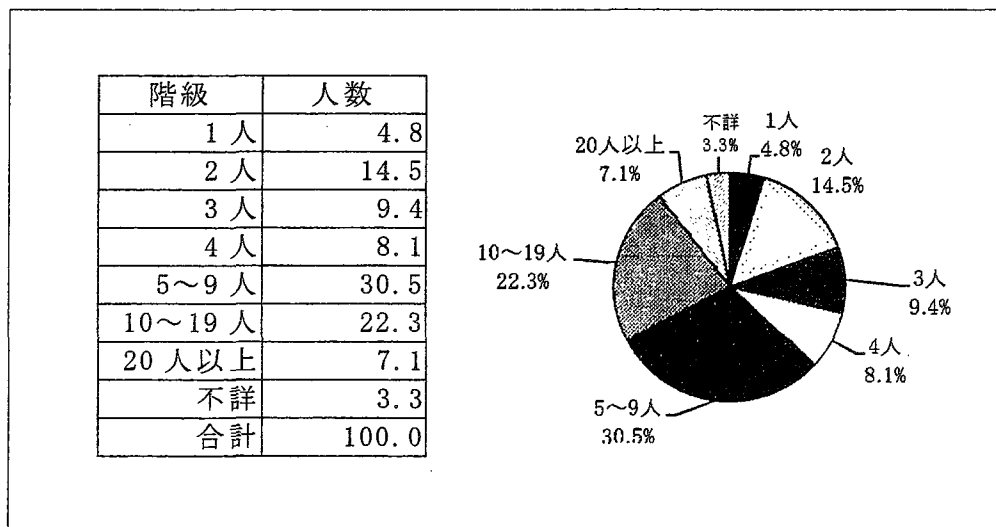
図2 経営主体別構成割合（単位：％）



#### (2) 従業員数別構成割合

従業員数別の割合をみると、「5～9人」が30.5%と最も高く、次いで「10～19人」22.3%、「1人」4.8%である。6割以上が5人以上である。(図3)

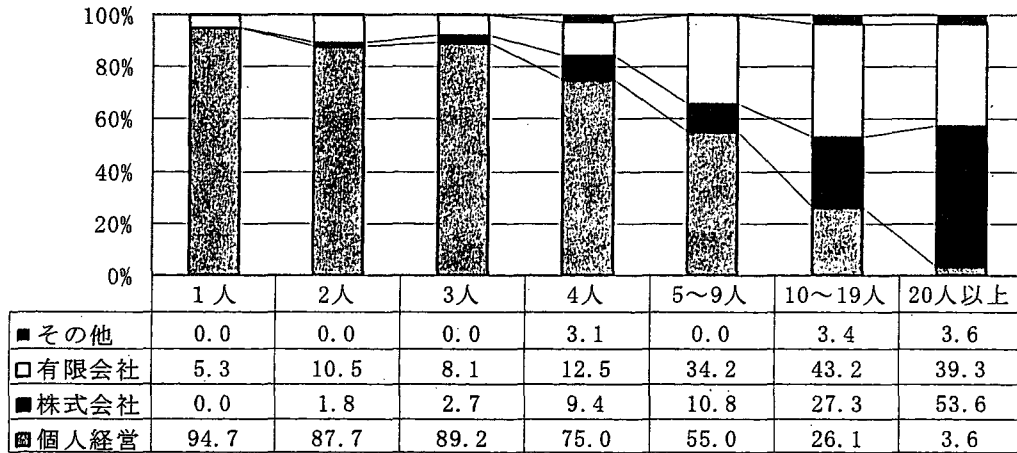
図3 従業員数別構成割合（単位：％）



**(3) 従業員規模別経営主体の構成割合**

従業員規模別に経営主体の構成割合をみると、個人経営が全般に高いものの、株式会社は「20人以上」規模が多く、53.6%を占め、「10～19人」が27.3%と続いている。個人経営が高いのは「1人」94.7%、「3人」89.2%と人数が少ないほど高い割合を示している。有限会社の割合は、「10～19人」が43.2%と高く「20人以上」が39.3%と続いている。(図4)

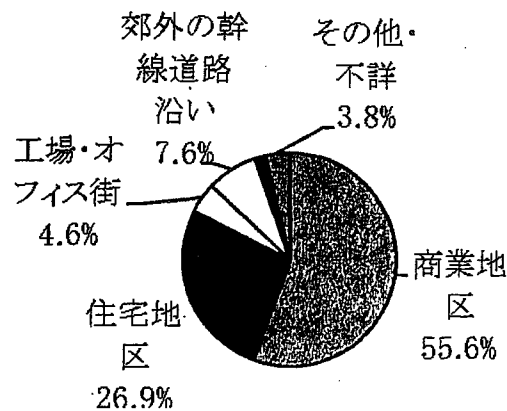
図4 従業員規模別経営主体の割合 (単位: %)



**(4) 立地条件別店舗数の割合**

立地条件別に店舗数の割合をみると、「商業地区」が55.6%と最も高く、次に「住宅地区」26.9%、「郊外の幹線道路沿い」7.6%が続いている。「工場・オフィス街」は4.6%と比較的低い割合であった。(図5)

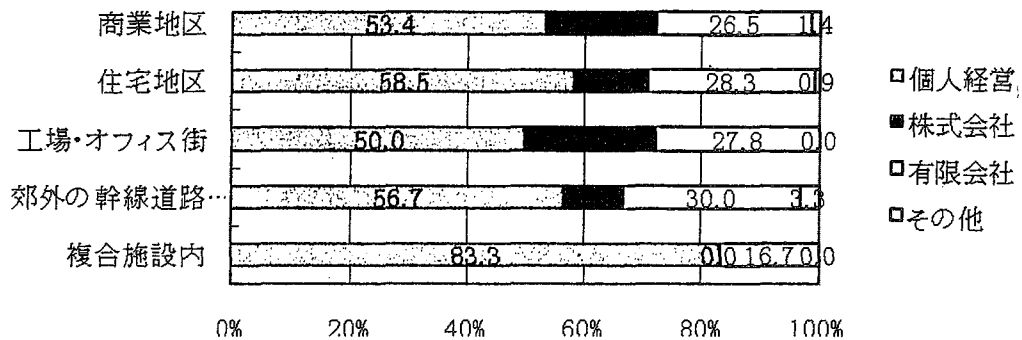
図5 立地条件別店舗数の割合 (単位: %)



(5) 経営形態別立地条件の割合

複合施設内は「個人経営」の割合が83.3%と立地条件の中では最も高い。一方、工場・オフィス街は「株式会社」が22.2%と高くなっている。また、住宅地区は「個人経営」が58.5%、「有限会社」が28.3%と高い。商業地区は個人経営が53.4%と高いものの、有限会社26.5%、株式会社18.1%と法人と個人の割合が均衡している。(図6)

図6 経営形態別立地条件の割合 (単位: %)



(6) 立地条件別店舗形態の割合

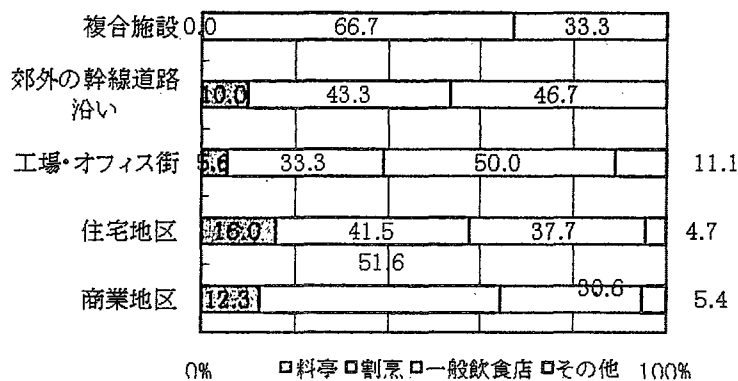
立地条件別に店舗形態の状況を見ると、どの立地でも割烹が高い。

「住宅地区」でも割烹の割合が高く41.5%である。「郊外の幹線道路沿い」では一般飲食店が46.7%と割烹と拮抗している。「工場・オフィス街」では一般飲食店が高く50.0%となっている。

また、「商業地区」では、割烹が高く51.6%、料亭は12.3%である。

(図7)

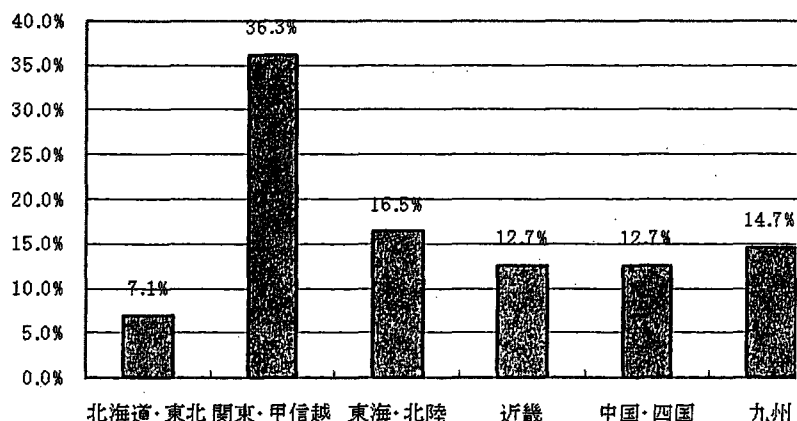
図7 立地条件別店舗形態の割合 (単位: %)



### (7) 地域ブロック別の割合

調査先を地域ブロック別にみると、「関東・甲信越」が36.3%と突出して高く、次に「東海・北陸」16.5%、「九州」14.7%と続いている。(図8)

図8 地域ブロック別の割合 (単位: %)

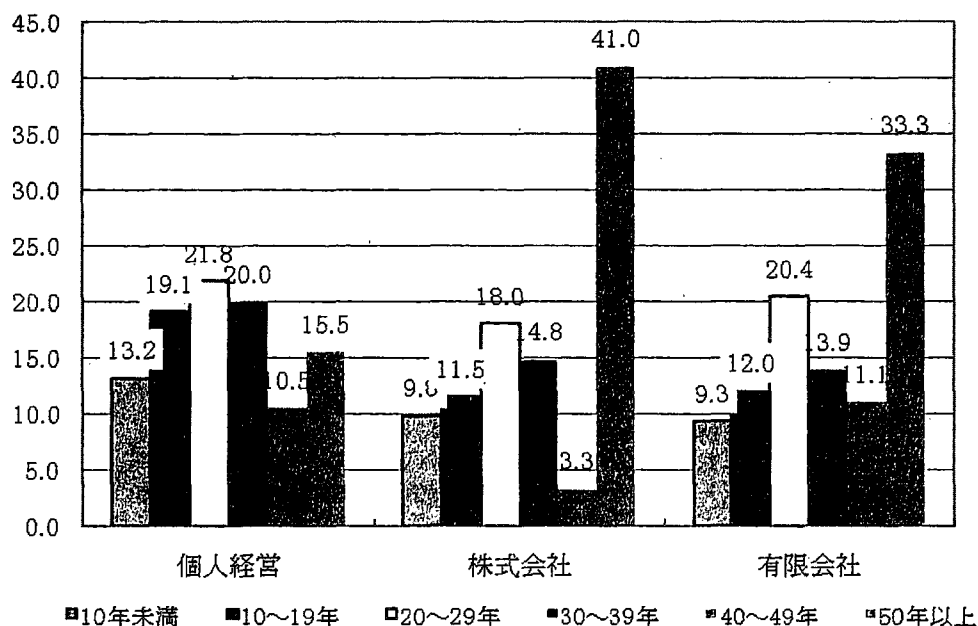


### (8) 創業年別経営主体の割合

創業年別に経営主体の割合をみると、法人組織で50年以上が最も高く30%を超えている。中でも株式会社が41.0%と高い割合である。

次に「20~29年」であり、株式会社18.0%、個人経営21.8%、有限会社20.4%が続いている。個人経営の創業年数は比較的若く、「30~39年」が20.0%、「10~19年」が19.1%となっている。(図9)

図9 創業年別経営主体の割合 (単位: %)



### (9) 経営者の年齢及び後継者の有無

経営者の年齢を示したものが図14である。年齢が若くなるにつれてその割合が低くなる傾向にある。「60～69歳」が最も高く32.7%である。次に「50～59歳」30.2%が続いている。50～69歳で62.7%を占め、中高年が多いことが分かる。「30歳未満」は0.8%となっている。(図10)

図10 経営者の年齢割合 (単位: %)

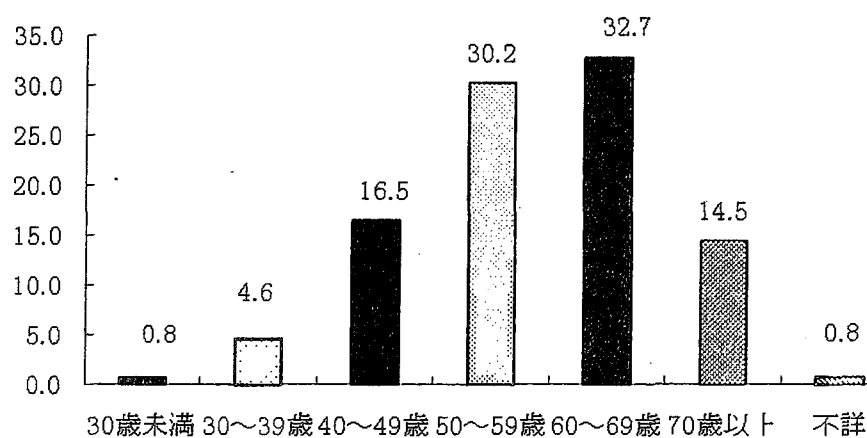
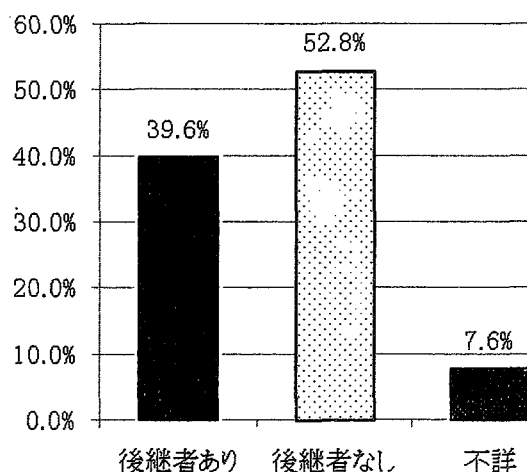


図11は経営者に後継者の有無を調査し、その割合を示したグラフである。52.8%が「後継者なし」としている。

「後継者あり」も39.6%としているが、70歳以上が14.5%、60～69歳が32.7%を占めていることから、後継者なしということは現在の経営者で事業を廃業もしくは他人に譲り渡すということになる。

図11 後継者の有無 (単位: %)

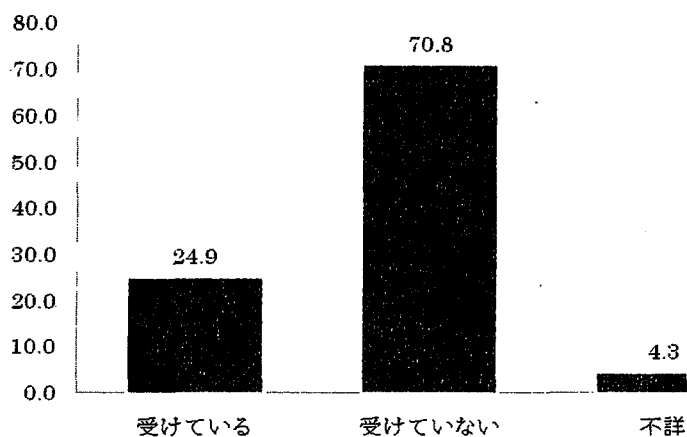


## 2 料理店の営業

### (1) 風俗営業法の許可

風俗営業法の許可の割合をみたものが図12である。  
 許認可を受けていない割合が高く70.8%となっている。  
 受けている割合は24.9%である。

図12 風俗営業法の許可割合 (単位：%)



### (2) 営業時間

立地条件別に営業時間の割合をみると、商業地区では「7時間未満」が35.6%と最も多いが営業時間での特徴はみられない。住宅地区でも「7時間未満」30.2%が最も高い。工場・オフィス街では「7時間未満」22.2%「8～9時間」22.2%と最も高い割合である。郊外の幹線道路沿いでは「7～8時間」が33.3%と最も高いものの、「14時間以上」が6.7%を占めている。

(表5)

表5 営業時間 (単位：%)

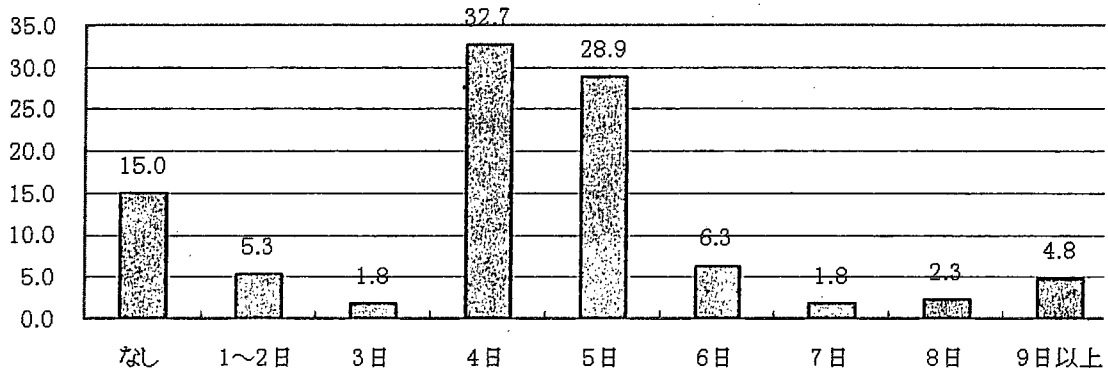
	7時間未満	7～8時間	8～9時間	9～10時間未満	10～11時間未満
商業地区	35.6	16.4	17.8	6.8	9.1
住宅地区	30.2	16.0	18.9	4.7	9.4
工場・オフィス街	22.2	11.1	22.2	5.6	11.1
郊外の幹線道路沿い	6.7	33.3	16.7	10.0	16.7
複合施設内	50.0	16.7	-	16.7	-
	11～12時間未満	12～13時間未満	13～14時間未満	14時間以上	不詳
商業地区	5.5	5.5	0.9	0.9	1.4
住宅地区	9.4	3.8	0.9	-	6.6
工場・オフィス街	5.6	11.1	-	11.1	-
郊外の幹線道路沿い	3.3	-	-	6.7	6.7
複合施設内	16.7	-	-	-	-



### (3) 1ヶ月の定休日

経営主体別に定休日の割合状況を見ると4日が32.7%と最も高く、次に5日28.9%である。定休日なしも15.0%であった。(図13)

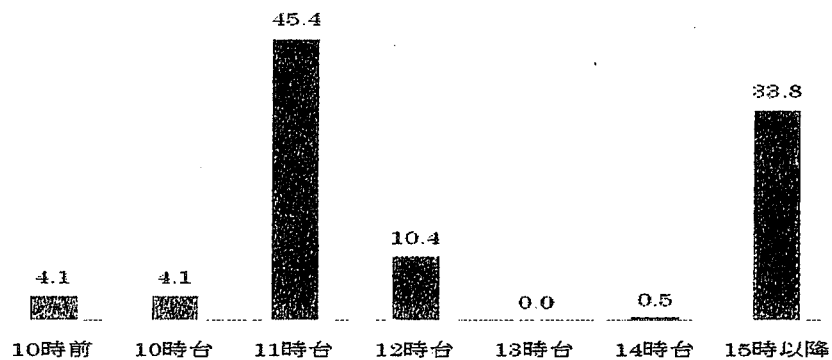
図13 1ヶ月の定休日(単位:%)



### (4) 開店時間

11時台に閉店する店が最も高く、45.4%である。次に15時以降33.8%、12時台が10.4%と続いている。(図14)

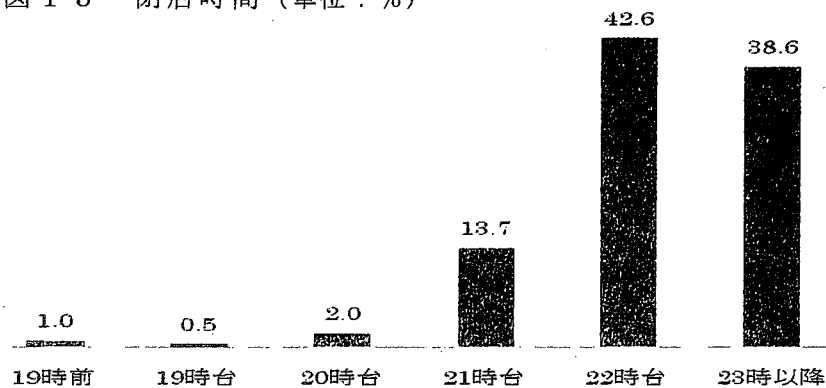
図14 開店時間(単位:%)



### (5) 閉店時間

22時台に閉店する店が最も高く、42.6%である。次に23時以降38.6%、21時台が13.7%と続いている。(図15)

図15 閉店時間(単位:%)

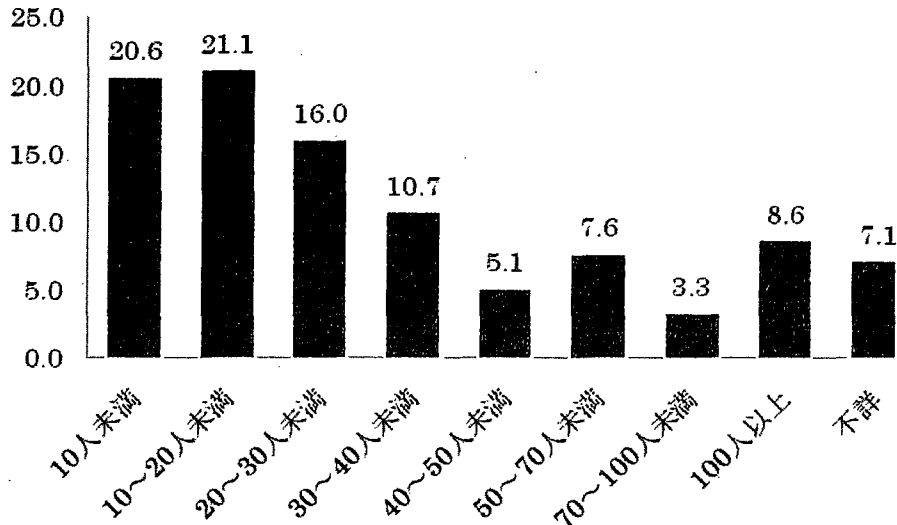


(6) 1日平均客数

1日平均来店客数を示したのが図16である。

「10～20人未満」が21.1%と最も高く、次に「10人未満」20.6%が続いている。来店客数の割合は人数が多くなるにつれて低くなるが、一方、「100人以上」8.6%と大型店もみられる。

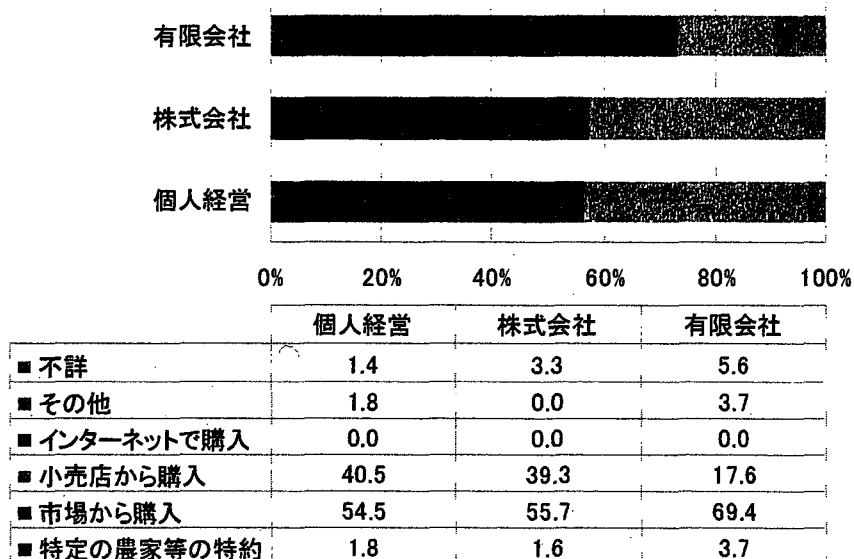
図16 1日平均客数 (単位: %)



(7) 主な食材の購入方法

経営主体別に食材の購入方法をみると、個人経営で最も高いのは「市場から購入」54.5%、「小売店から購入」40.5%となっており、この2項目で95.0%と大勢を占めている。過半数は市場で購入していることがわかる。(図17)

図17 主な食材の購入方法 (単位: %)



### 3 料理店の経営内容

#### (1) 売上動向

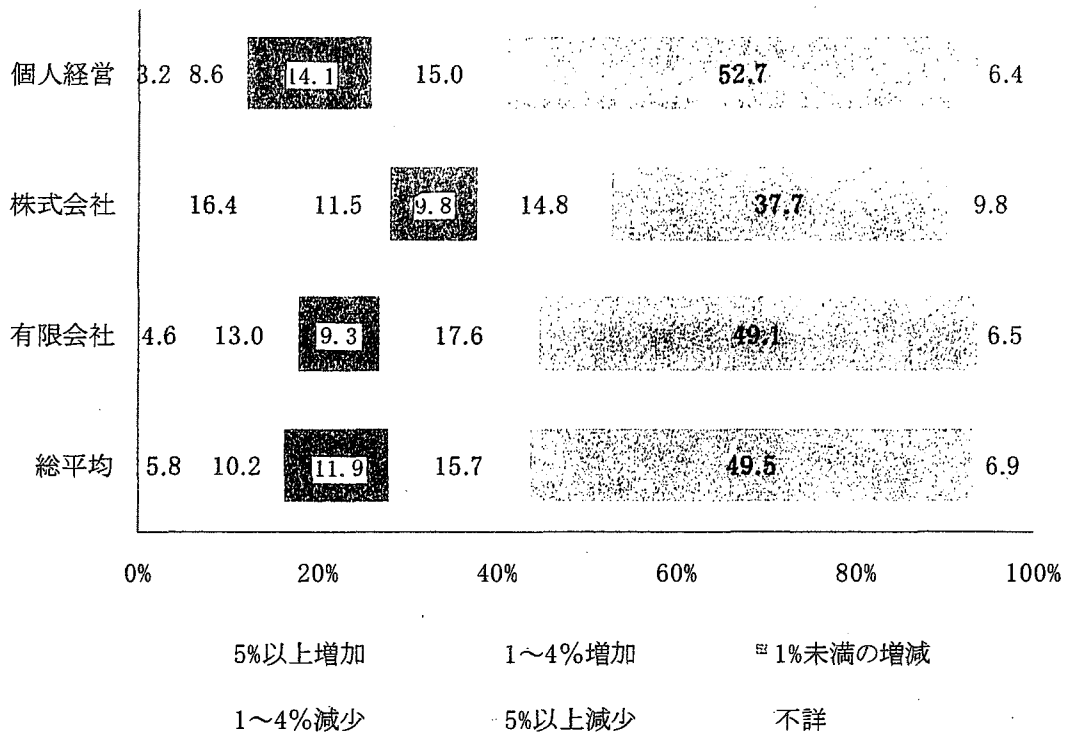
##### ① 前年度比売上高の動向

イ 総平均については、売上高減少グループ（1～4%減少+5%以上減少）65.2%に対して、売上高増加グループ（5%以上の増加+1～4%増加）16.0%であり、後者を大きく上回っている。

ロ 経営主体別にみると、売上高減少グループでは「個人経営」が67.7%で高い割合を占め、次に「有限会社」66.7%が続いている。売上高増加グループでは「株式会社」が27.9%で最も高く苦戦を強いられている。つまり、法人組織の売上が増加している割合が高い。しかし、すべてにおいて売上高減少グループが売上高増加グループを上回っている。

ハ 「有限会社」は、5%以上減少が49.1%と高く、次に1～4%減少が17.6%と続いている。「株式会社」は、5%以上増加が16.4%と経営主体の中では高いが、5%減少が37.7%もみられ、2極分化している。「個人経営」は5%以上減少が52.7%と高く、次に1～4%減少が15.0%となっている。（図18）

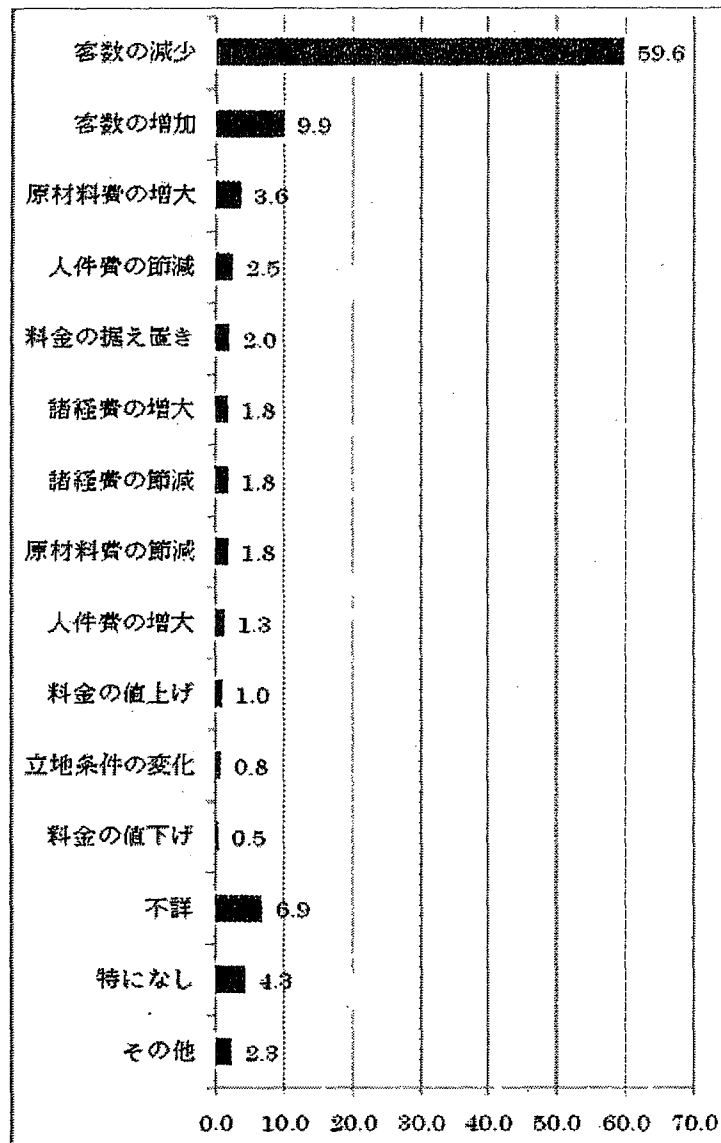
図18 経営主体別・前年度比売上高の増減割合（単位：%）



## (2) 本業当期利益の動向の主な要因

本業当期利益の動向の主な要因を総数で見ると、「客数の減少」が59.6%と突出して高い。次に「客数の増加」9.9%、「原材料費の増大」3.6%が続いている。(図19)

図19 本業当期利益の動向の主な要因 (単位: %)

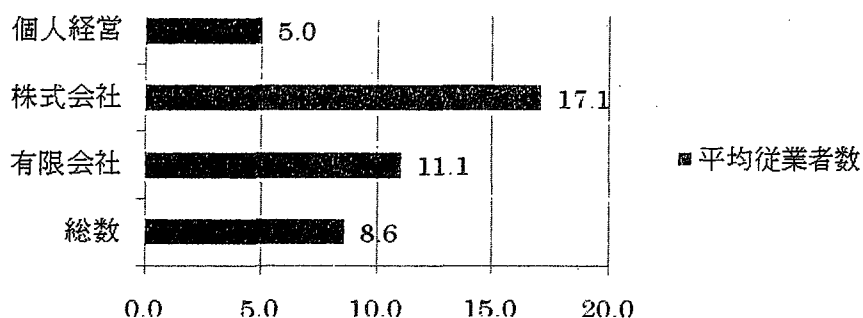


#### 4 料理店の従業者と労働条件

##### (1) 1施設当たり平均従業者数

図20は、経営主体別に1施設当たりの平均従業員数を示したものである。「株式会社」が17.1人と突出して多い。「有限会社」は「個人経営」の約2.2倍、「株式会社」は「個人経営」の約3.4倍となっている。

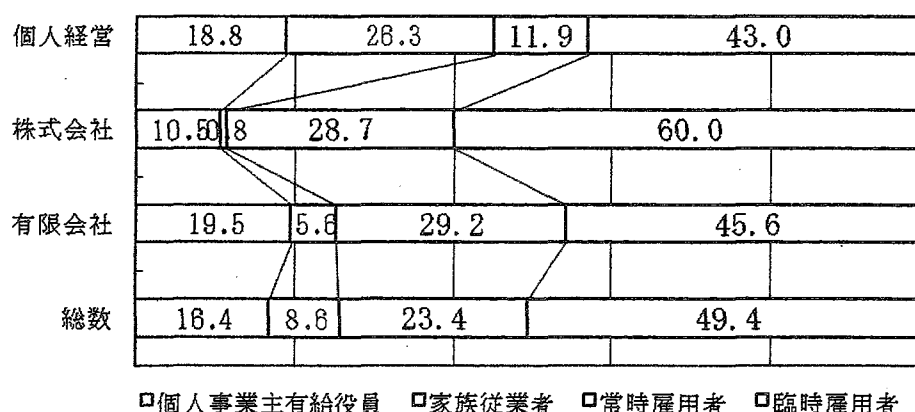
図20 1施設当たり平均従業者数(単位:人)



##### (2) 常用労働者とパート・アルバイトの割合

図26は経営主体別1施設当たりの常用労働者とパート・アルバイトの割合をみたものである。総平均では「個人事業主有給役員」の割合が16.4%と「常時雇用者」23.4%より7.0ポイントほど低い。経営主体別では株式会社の「常用労働者」を雇用する割合が6.0%と最も高い。法人組織(株式会社、有限会社)が「個人経営」よりも割合が高い傾向である。

図21 常用労働者とパート・アルバイトの割合(単位:%)

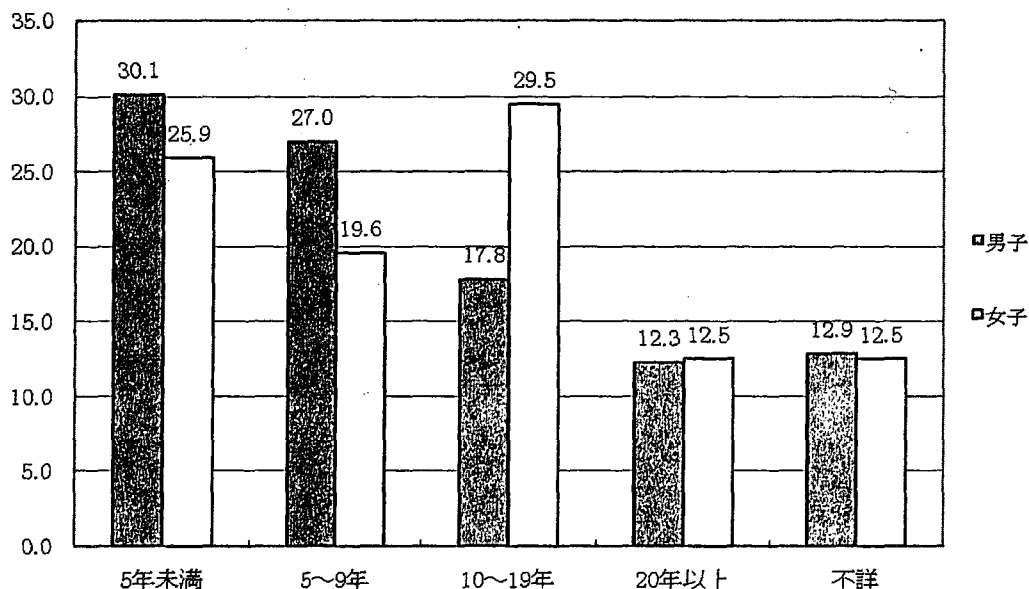


##### (3) 常時雇用者性別1施設当たり平均在勤年数

図22は男女別に常時雇用者の1施設当たりの平均在勤年数割合をみたものである。「男子」は5年未満が30.1%と最も高く、20年以上が12.3%と低

くなっている。「女子」は10～19年の29.5%が最も高い。5年未満では、男子が女子よりも高い割合である。10～19年は男女間で11.7ポイント差がある。

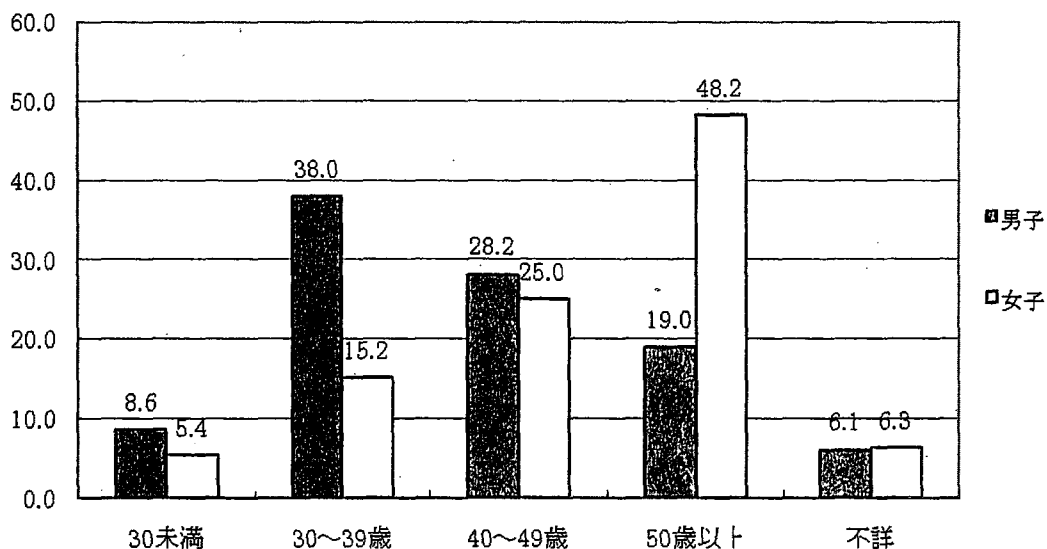
図22 常時雇用者性別1施設当たり平均在勤年数(単位:%)



(4) 在籍常時雇用者年齢

常時雇用者の在籍割合を男女別、年代別にみたものが(図23)である。女子で最も高いのが「50歳以上」であり48.2%である。男子は30～39歳が高く38.0%である。女子の30歳未満の割合は5.4%であり、年齢が高くなるにつれてその割合が高くなっている。

図23 在籍常時雇用者年齢(単位:%)



**(5) 常用労働者の平均労働時間**

常用労働者の平均労働時間を経営主体別にみたものが(図24)である。

総平均でみると総数では「8時間以内」が30.3%で最も高く、次いで「9時間以内」26.1%となっている。両者を合計すると56.4%を占めている。

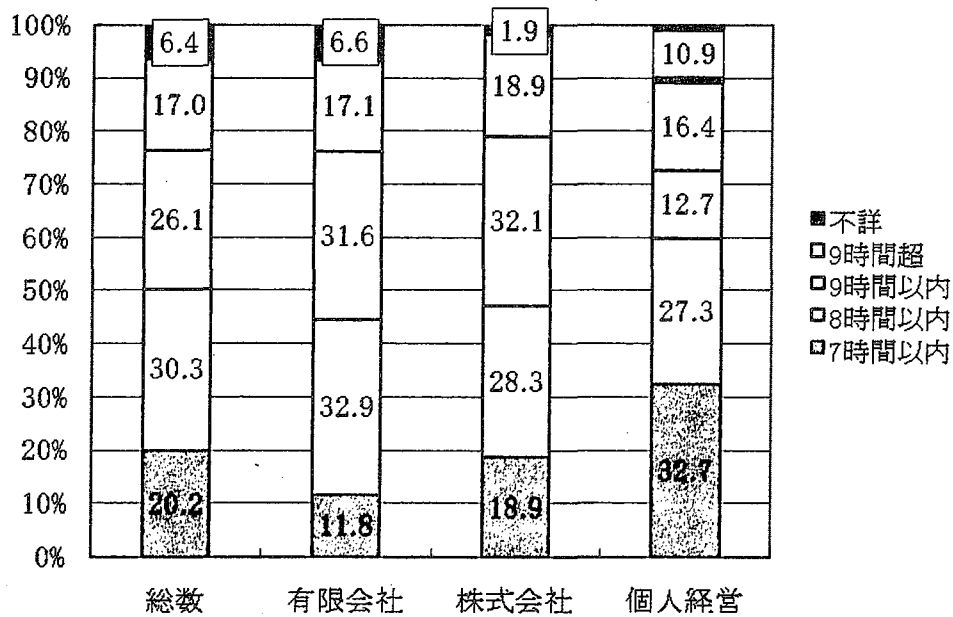
個人経営では「7時間以内」が32.7%で最も高く、次いで「8時間以内」が27.3%となっている。両者を合計すると60.0%となっている。

株式会社では「9時間以内」が32.1%で最も高く、次いで「8時間以内」が28.3%となっている。両者を合計すると60.4%となっている。

有限会社では「9時間以内」が31.6%で最も高く、次いで「8時間以内」が17.1%となっている。両者を合計すると48.7%となっている。

「9時間超」で最も高いのは株式会社であり、次に有限会社の17.1%が続いている。

図24 常用労働者の平均労働時間(単位:%)

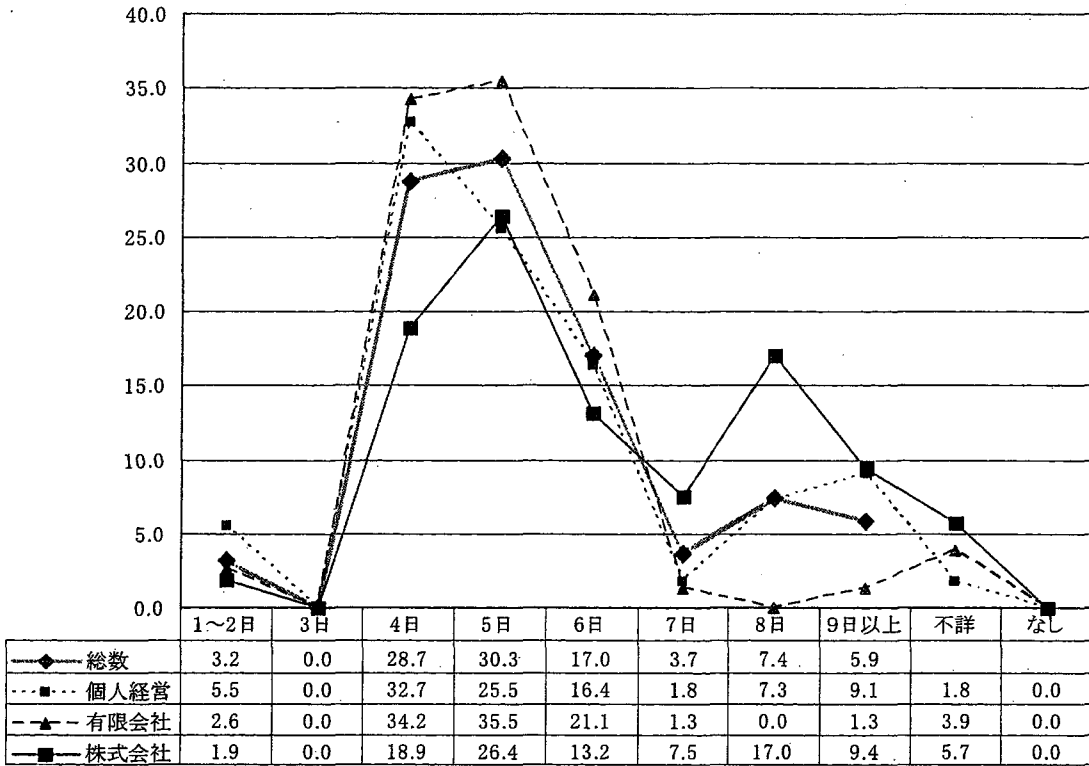


**(6) 従業員の休日の取得状況**

常用労働者の月平均休日数を経営主体別にみたものが図25である。

個人経営では「5日」が25.5%、有限会社でも「5日」が35.5%とそれぞれ最も高い割合となっている、株式会社では、「5日」が26.4%と最も高い割合となっているが「8日」も17.0%となっており休日の割合が高くなっている。総数では「5日」が30.3%と最も高い割合である。

図 2 5 従業員の休日の取得状況（単位：％）



(7) 労働時間短縮努力

労働時間短縮の努力は「労働時間短縮努力なし」が最も高く47.3％、続いて「計画休暇制度」、「週休2日制度」が20.2％、14.4％と続いている。

経営主体別の労働時間短縮の努力は「なし」の割合が高いものの、有限会社で「計画休暇制度」が高く、21.1％である。株式会社は「週休2日制度」が18.9％を占めている。一方、個人経営は「労働時間短縮努力なし」が49.1％と最も高くなっている。(図26)(図27)

図 2 6 労働時間短縮努力の内容（複数回答）（単位：％）

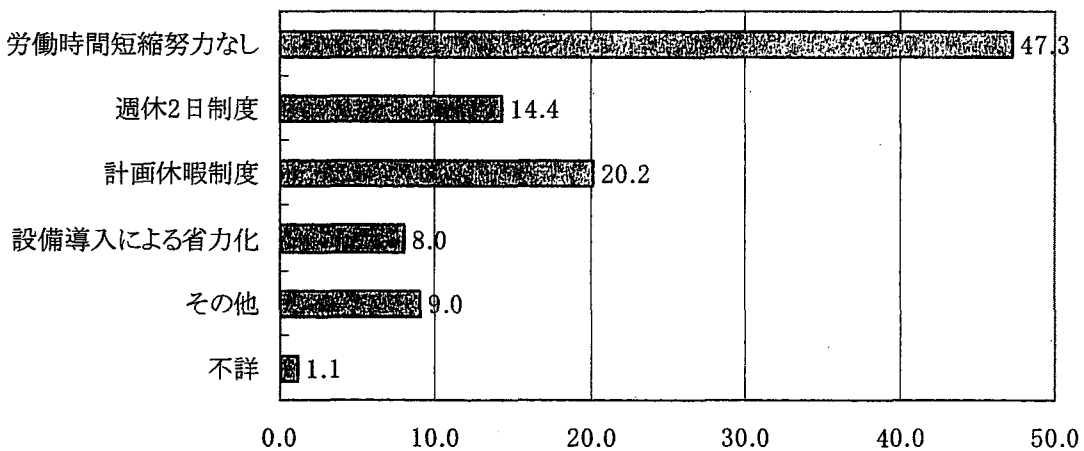
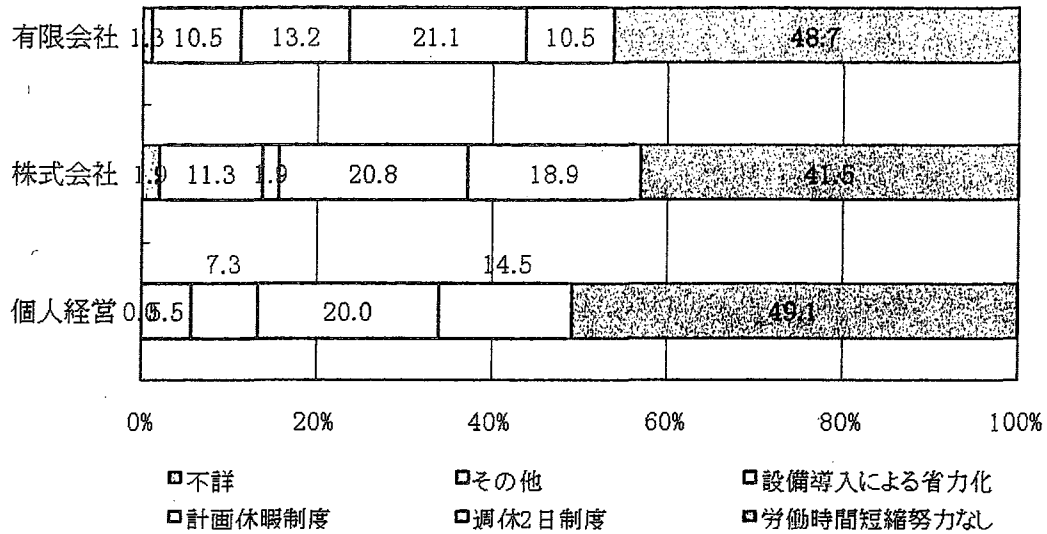




図 2 7 経営主体別の労働時間短縮努力の内容 (単位：%)



(8) 就業規則、国民年金基金、厚生年金基金の整備状況

① 就業規則の項目

就業規則の項目の内容は「賃金」36.7%、「退職手当」16.5%、「休暇」33.5%が最も高く、賃金と休日のような従業員の身近な事項が多い。

② 国民年金基金、厚生年金基金の加入状況

国民年金基金と厚生年金基金の加入状況では国民年金基金が8.0%、厚生年金基金が35.1%となっている(表6)

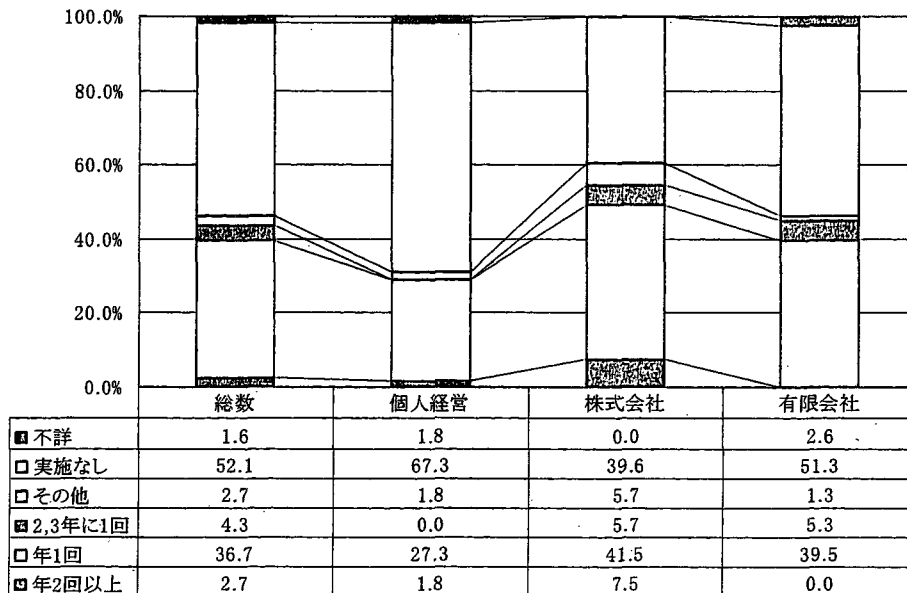
表 6 就業規則の項目と国民年金基金、厚生年金基金の加入状況 (複数回答)  
(単位：%)

(MA)	賃金	退職手当	休暇	職業訓練	その他	不詳
就業規則の項目	36.7	16.5	33.5	3.2	9.0	1.6
	有					
国民年金基金制度	8.0					
厚生年金基金制度	35.1					
不詳	6.9					

(9) 健康診断の実施状況

経営主体別に健康診断の実施状況をみると、総数では「実施なし」が52.1%、「年1回」が36.7%と続いている。次に個人経営では「実施なし」が67.3%と高く、次に「年1回」が27.3%で株式会社では「年1回」が最も高く41.5%である。同じく有限会社も「実施なし」が最も高く51.3%である。「年1回以上」の株式会社と有限会社の差は2.0ポイントであり、実施率では株式会社のほうが高い傾向にある。(図28)

図 2 8 経営主体別の健康診断実施状況（単位：％）



## 5 施設・設備の整備状況

### (1) 土地・建物の状況

土地・建物の状況を経営主体別に示したものが（表 7）である。

個人経営は土地、建物とも「土地・建物所有」が最も高く 50.0％を示している。株式会社は「土地・建物所有」が高いものの、「土地建物借用」も 29.5％と経営主体別では高い。有限会社は「土地・建物所有」が 63.0％と高い。

表 7 土地・建物の所有状況（構成割合）（単位：％）

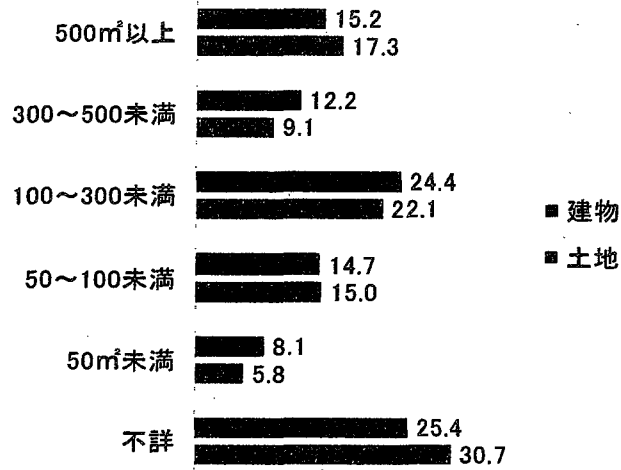
	土地・建物所有	土地のみ所有	建物のみ所有	土地建物借用	その他	不詳
総数	53.8	1.8	9.1	30.7	2.3	2.3
個人経営	50.0	1.4	7.3	36.4	2.3	2.7
株式会社	52.5	1.6	13.1	29.5	1.6	1.6
有限会社	63.0	1.9	10.2	20.4	2.8	1.9

### (2) 土地の面積及び建物の延床面積

土地の面積及び建物の延べ床面積を総数でみたのが（図 2 9）である。

土地は「100～300㎡未満」が 22.1％と最も高い割合である。次に「500㎡以上」17.3％、「50～100㎡未満」15.0％が続いている。同じく、建物の延べ床面積も「100～300㎡未満」24.4％が高く、次に「500㎡以上」15.2％、「50～100㎡未満」14.7％が続いている。土地・建物とも 50㎡未満はその割合も低い傾向にある。

図 2 9 土地の面積及び建物の延床面積（単位：％）



(3) 新築又は改築後の建物の年数

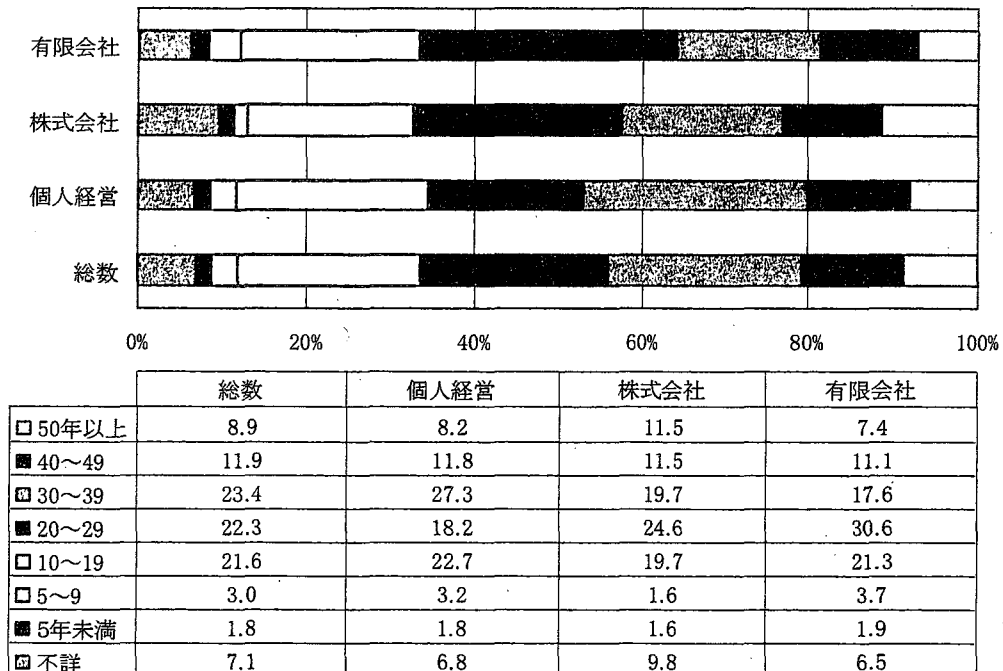
経営主体別にみると、総数では「30～39年」が23.4％で第1位、次に「20～29年」が22.3％と続いている。

個人経営は「30～39年」が27.3％と高い。続いて「10～19年」が22.7％、「20～29年」が18.2％となっている。

株式会社は「20～29年」が24.6％と最も高い。続いて「30～39年」、「10～19年」がそれぞれ19.7％と高い。

有限会社は「20～29年」が30.6％と高い。続いて「10～19年」が21.3％となっている。(図30)

図 3 0 経営主体別新築又は改築後の建物年数の割合（単位：％）



#### (4) 総客席数

総客席数は、「100以上」が17.3%と高く、次に「20～29席」が16.0%と続いている。

経営主体別にみると、個人経営は「20～29席」が22.3%、株式会社は「100以上」が32.8%、有限会社も「100以上」が33.3%と最も高く、法人組織は大規模であることがわかる。(表8)

表8 総客席数(単位:%)

	5席 未満	5～ 9	10～ 19	20～ 29	30～ 39	40～ 49	50～ 69	70～ 99	100 以上	不詳
個人経営	0.5	4.1	19.5	22.3	18.6	12.7	7.7	4.5	4.5	5.5
株式会社	-	-	3.3	3.3	3.3	11.5	23.0	13.1	32.8	9.8
有限会社	-	-	4.6	10.2	5.6	7.4	11.1	16.7	33.3	11.1
総数	0.3	2.3	12.7	16.0	12.4	10.9	10.9	9.4	17.3	7.9

#### (5) 個室数

個室数を総数でみると、「3室」が16.0%と高く、次に「4室」が13.2%と続いている。

経営主体別では、個人経営は「3室」が最も高く19.5%であるが、「0室」も13.6%と比較的小規模である。株式会社は「10室以上」が19.7%で最も高く、次に「6室」が16.4%で続いている。有限会社は「4、5室」が15.7%と高い。総じて法人組織は個室が多い傾向にある。(表9)

表9 総客席数(単位:%)

	0室	1室	2室	3室	4室	5室
個人経営	13.6	17.3	13.6	19.5	13.2	4.1
株式会社	8.2	-	1.6	6.6	9.8	9.8
有限会社	1.9	4.6	3.7	14.8	15.7	15.7
総数	9.4	11.2	8.9	16.0	13.2	8.4

	6室	7室	8室	9室	10室以上	不詳
個人経営	4.1	4.1	2.3	0.9	0.9	6.4
株式会社	16.4	8.2	8.2	1.6	19.7	9.8
有限会社	12.0	7.4	8.3	2.8	8.3	4.6
総数	8.4	5.6	5.1	1.8	5.8	6.3

#### (6) 保有施設の種類の種類

保有設備の種類の有無の割合を従業員規模別で示したのが(表10)である。

総数では「駐車場」が58.4%、「クレジットカードの取扱い」が52.3%、「消毒設備」が29.2%の順番に高くなっている。

イ 従業員規模別をみると、1人規模は「駐車場」が42.1%、「クレジットカードの取扱い」が31.6%、「消毒設備」「空気調和設備」が26.3%である。

ロ 10～19人では、上位2項目の割合は70%以上となっており、「クレジットカードの取扱い」は71.6%と高い割合になっている。

ハ 「情報化設備（パソコン等）」は20人以上規模では42.9%の割合になっており、2人の7.0%と20人以上の42.9%では35.9ポイントの差が生じている。

ニ 「子供用のいすの設置」の割合は、企業規模が大きくなるにつれて高くなる傾向である。

表10 従業員規模別保有施設の種類の種類（複数回答）（単位：%）

	総数	1人	2人	3人	4人	5～9人	10～19人	20人以上	不詳
分煙設備	5.3	10.5	-	2.7	-	5.8	8.0	10.7	7.7
整水機器	20.8	15.8	15.8	18.9	21.9	20.8	21.6	28.6	30.8
消毒設備	29.2	26.3	21.1	29.7	25.0	28.3	34.1	32.1	46.2
駐車場	58.4	42.1	40.4	35.1	56.3	62.5	75.0	67.9	61.5
空気調和設備	26.4	26.3	19.3	18.9	18.8	27.5	34.1	35.7	15.4
子供用のいすの設置	14.5	5.3	1.8	2.7	9.4	15.0	22.7	39.3	15.4
デビットカード関連機器	6.9	-	5.3	2.7	6.3	7.5	10.2	10.7	-
クレジットカードの取扱い	52.3	31.6	31.6	43.2	37.5	51.7	71.6	82.1	46.2
情報化設備（パソコン等）	22.6	-	7.0	10.8	15.6	27.5	30.7	42.9	30.8
電子マネー	3.6	-	1.8	5.4	-	3.3	6.8	3.6	-

#### （7）設備投資実績内容とその理由

##### ① 経営主体別資金調達方法の割合

過去3年間の設備投資実績及びその設備投資の主な理由、ならびに資金調達方法を経営主体別にみたのが（表11）である。

過去3年間の設備投資の実績ありは394件中191件（48.4%）である。

##### ② 設備投資の主な理由

「店舗設備の老朽化」が最も高く、67.5%である。次は「経営改善策」が15.7%、「利用客の要望」が6.3%となっている。経営主体別では、個人経営が「店舗の老朽化」の67.7%、次に「経営改善策」が11.1%と続き、株式会社も「店舗設備の老朽化」の74.3%が総数の割合より高く、次に「経営改善策」が17.1%となっている。

一方、有限会社も「店舗設備の老朽化」が60.4%と高く、次に「経営改善策」が24.5%となっている。(表11)

③ 資金調達方法

総数では「自己資金」が28.8%、次に「借入」が26.7%となっている。

経営主体別では、株式会社は「自己資金」と「自己資金と借入」が同率で25.7%であり「借入」より高い。個人経営と有限会社も「自己資金」がそれぞれ28.3%、61.9%と高くなっている。個人経営の「自己資金」は28.3%と平均である。(表11)

表11 経営主体別過去3年間の設備投資実績の内容(単位:%)

		総数	個人経営	株式会社	有限会社
設備投資の主な理由 (MA)	店舗設備の老朽化	67.5	67.7	74.3	60.4
	経営改善策	15.7	11.1	17.1	24.5
	利用客の要望	6.3	7.1	5.7	5.7
	経営者の交代	2.1	3.0	2.9	-
	その他	4.2	7.1	-	1.9
	不詳	4.2	4.0	-	7.5
資金調達方法 (MA)	不詳	19.9	18.2	28.6	18.9
	借入	26.7	28.3	20.0	28.3
	自己資金と借入	24.6	25.3	25.7	24.5
	自己資金	28.8	28.3	25.7	28.3

④ 主な借入先

過去投資実績のある先のうち、主な借入先は「その他の金融機関」が41.4%であり、「日本政策金融公庫」16.2%の活用を25.2ポイント上回っている。(図31)

図31 主な借入先(複数回答)(単位:%)

