

## 第2章 甲票（経営の実態）・乙票（収支の状況）について

### I 調査結果の概要（甲票（経営の実態））

#### 1 一般的事項

##### (1) 経営主体別施設数

調査対象となった138施設を経営主体別に施設数の構成割合をみると(表1)、「有限会社」が47.1%と最も高く、次いで「株式会社」が44.2%、「個人経営」が7.2%となっている。また、構成割合を前回の平成20年調査と比べると、「個人経営」が48.6ポイント減少し「株式会社」が28.7ポイント増加している。

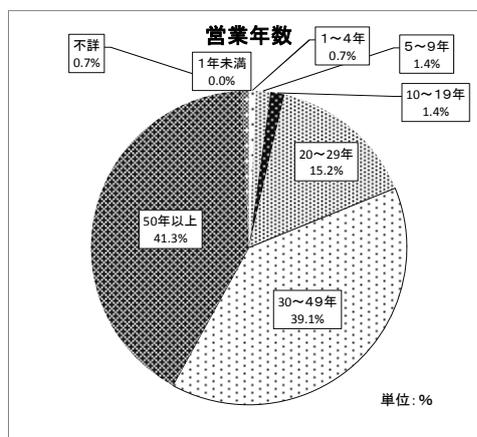
表1 経営主体別施設数及びその構成割合

| 区分       | 平成15年 | 平成20年 | 平成25年 | 平成20年比増減 |        |
|----------|-------|-------|-------|----------|--------|
| 施設数      | 総数    | 386   | 394   | 138      |        |
|          | 個人経営  | 98    | 220   | 10       |        |
|          | 株式会社  | 131   | 61    | 61       |        |
|          | 有限会社  | 144   | 108   | 65       |        |
|          | その他   | 13    | 5     | 2        |        |
| 構成割合 (%) | 総数    | 100.0 | 100.0 | 100.0    |        |
|          | 個人経営  | 25.4  | 55.8  | 7.2      | ▲ 48.6 |
|          | 株式会社  | 33.9  | 15.5  | 44.2     | 28.7   |
|          | 有限会社  | 37.3  | 27.4  | 47.1     | 19.7   |
|          | その他   | 3.4   | 1.3   | 1.4      | 0.1    |

##### (2) 営業年数別施設数

営業年数別に施設数の構成割合をみると(図1)、「50年以上」が41.3%と最も多く、次に「30～49年」が39.1%、「20～29年」が15.2%となっている。

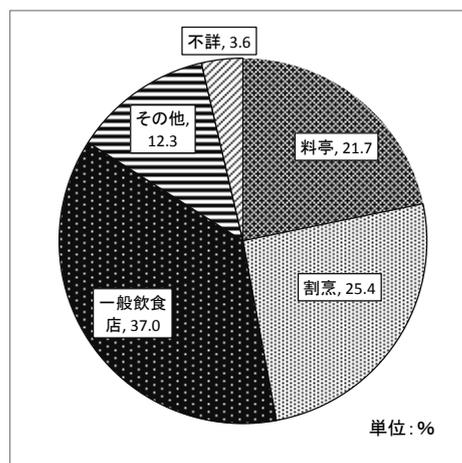
図1 営業年数別施設数の構成割合



##### (3) 営業形態別施設数

営業形態別に施設数の構成割合をみると(図2)、「一般飲食店」が37.0%と最も多く、次いで「割烹」が25.4%、「料亭」が21.7%となっている。

図2 営業形態別施設数の構成割合

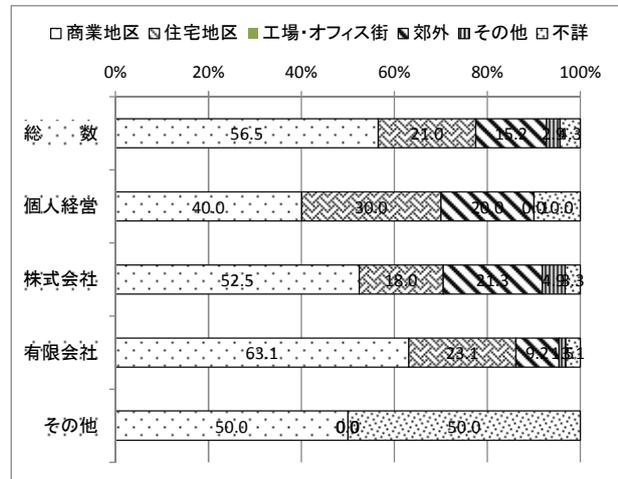


#### (4) 経営主体別・立地条件別施設数

経営主体別に立地条件別の施設数の構成割合をみると(図3)、全体では「商業地区」が56.5%で最も高く、次いで「住宅地区」が21.0%となっている。

経営主体別にみると、個人経営では「商業地区」が40.0%と最も多く、次が「住宅地区」で30.0%、「株式会社」でも「商業地区」が52.5%と最も多い。有限会社でも「商業地区」が63.1%と最も多くなっている。

図 3 経営主体別・立地条件別施設数の構成割合

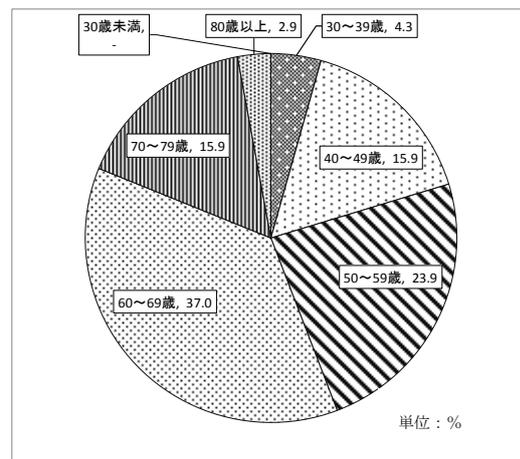


#### (5) 経営者の年齢別施設数

経営者の年齢階級別に施設数の構成割合をみると(図4)、「60～69歳」が37.0%と最も多く、次いで「50～59歳」が23.9%、「40～49歳」と「70～79歳」が同率で15.9%となっている。「30歳未満」は0%、「30～39歳」も4.3%とわずかである。

50歳以上の合計で79.7%と経営者の高齢化がうかがえる。

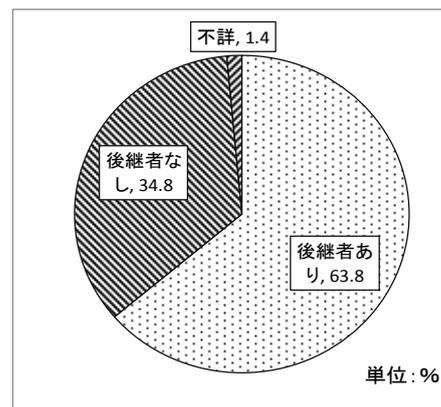
図 4 経営者の年齢階級別施設数の構成割合



#### (6) 後継者の有無別施設数

後継者の有無別に施設数の構成割合をみると(図5)、「後継者あり」が63.8%、「後継者なし」が34.8%で、3人に1人が後継者がいない。

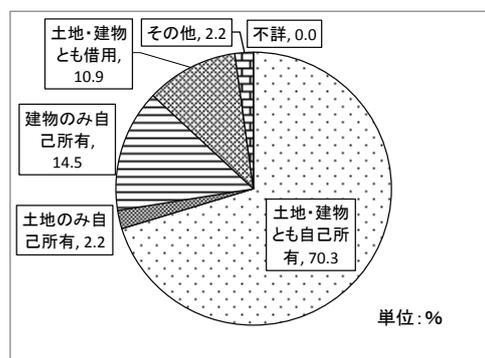
図 5 後継者の有無別施設数の構成割合



### (7) 土地・建物の所有状況別施設数

土地建物の所有状況別施設数の構成割合をみると(図6)、「土地・建物とも自己所有」が70.3%と最も多く、次いで「建物のみ自己所有」が14.5%、「土地・建物とも借用」が10.9%となっている

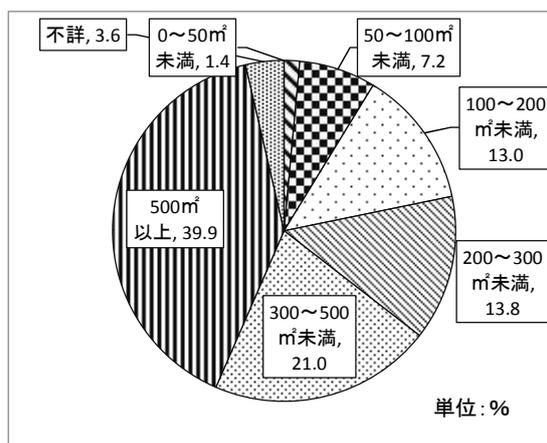
図 6 土地・建物の所有状況別施設数割合



### (8) 建物の延べ床面積別施設数

建物の延べ床面積別施設数の構成割合をみると(図7)、「500㎡以上」が39.9%と最も多く、次いで「300~500㎡未満」が21.0%、「200~300㎡未満」が13.8%となっている。

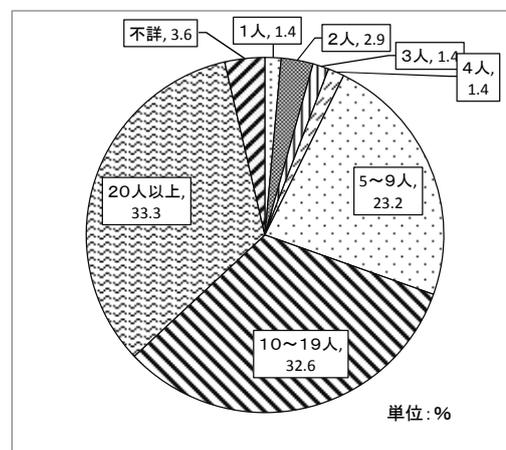
図 7 建物の延べ床面積別施設数の構成割合



### (9) 従業者数別施設数

従業者数別の施設数の構成割合をみると(図8)、「20人以上」が33.3%と最も多く、次いで「10~19人」が32.6%、「5~9人」が23.2%となっている。

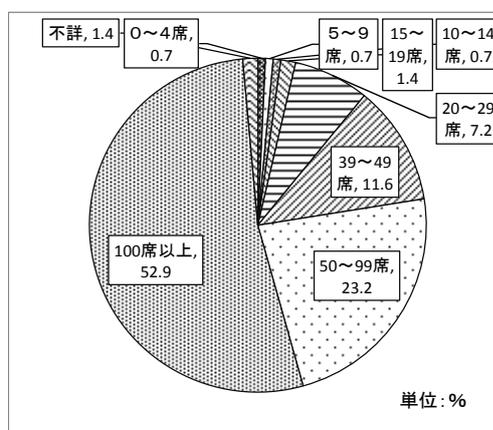
図 8 従業者数別施設の構成割合



### (10) 座席数別施設数

座席数別施設数の構成割合をみると(図9)、「100席以上」が52.9%と最も多く、次いで「50～99席」が23.2%、「39～49席」が11.6%となっている。

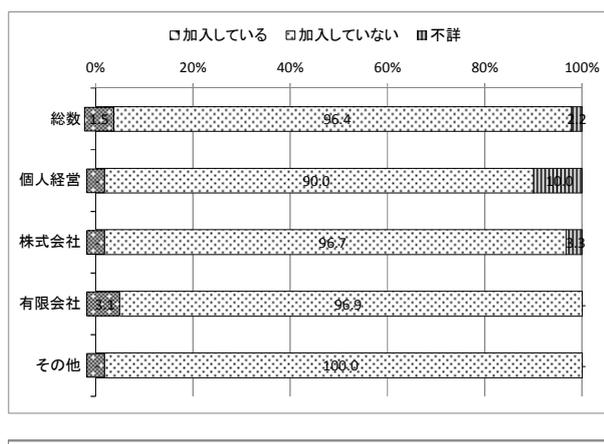
図9 座席数別施設数の構成割合



### (11) フランチャイズへの加入状況

経営主体別にフランチャイズへの加入状況を見ると(図10)、総数では96.4%が加入していない。経営形態別では、「個人経営」では90.0%が加入していないが、「有限会社」で僅かだが3.1%が加入している。

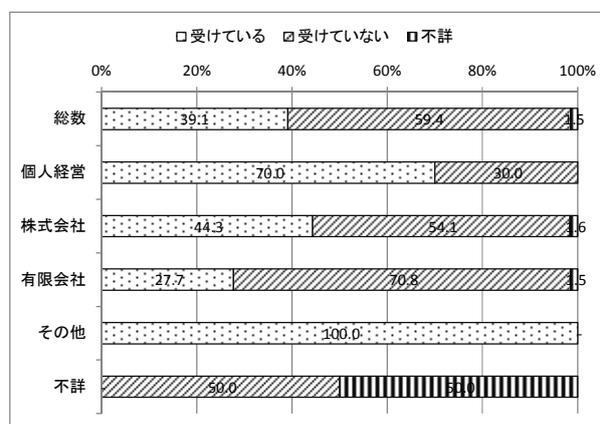
図10 経営主体別・フランチャイズへの加入状況



### (12) 風俗営業の許可の取得状況

経営主体別に風俗営業の許可取得の状況を見ると(図11)、総数では許可を受けている割合は39.1%である。経営形態別では、「個人経営」で70.0%、「株式会社」で44.3%、「有限会社」で27.7%が許可を受けている。

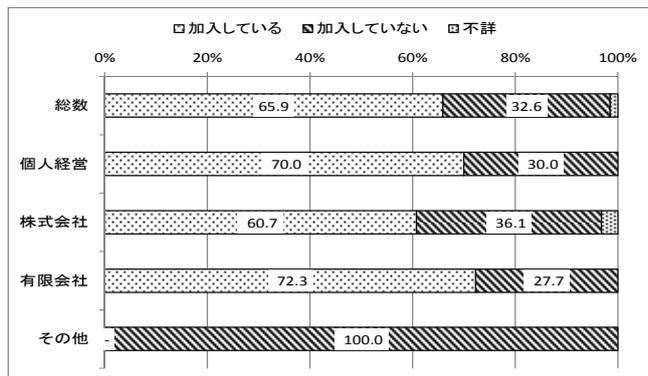
図11 経営形態別・風俗営業の許可取得状況別施設数の構成割合別施設



(13) 生活衛生同業組合への加入状況

経営主体別に生活衛生同業組合への加入状況をみると(図12)、総数では65.9%が加入している。経営形態別では、「個人経営」で70.0%が、「株式会社」で60.7%、「有限会社」で72.3%が加入している。

図12 経営主体別・生活衛生同業組合への加入状況別施設数の構成割合



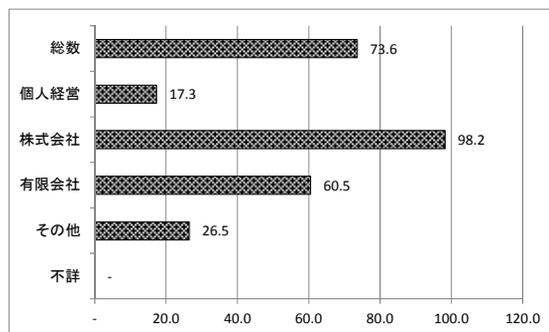
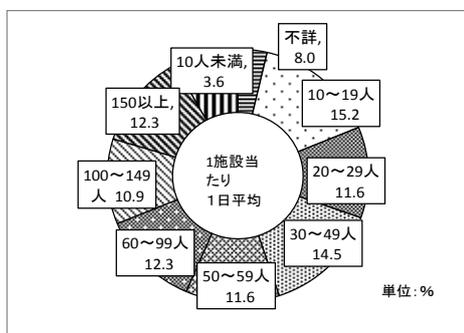
2 経営に関する事項

(1) 1日の平均客数

1日平均客数別の施設数の構成割合をみると(図13)、「10~19人」が15.2%で最も多く、次いで「30~49人」が14.5%、「60~99人」、「150人以上」が同率で12.3%となっている。1施設当たりの1日平均客数は73.6人である。経営形態別にみると(図14)、「株式会社」が98.2人で最も多く、次いで「有限会社」が60.5人、「個人経営」では17.3人となっており、「株式会社」は「個人経営」の約5.6倍となっている。

図1 1日平均客数別施設数の構成割合

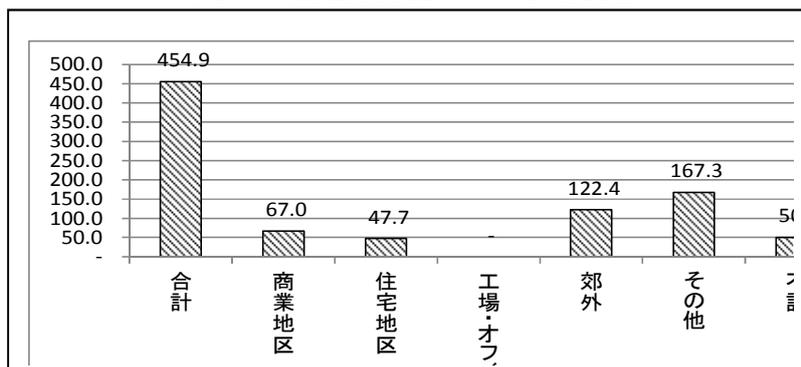
図2 経営主体別1日平均客数



(2) 立地条件別1日の平均客数

立地条件別に1日の平均客数をみると(図15)、「郊外」が122.4人で最も多く、次いで「商業地域」が67.0人、「住宅地区」が47.7人となっている。

図15 立地条件別1日の平均客数



### (3) 1人平均料金単価

1人平均料金単価別の施設数の構成割合をみると(図16)、「4000～5000円未満」が18.8%で最も多くなっている。次いで「3000～4000円未満」が15.2%となっている。客1人当たり平均料金単価は6,406円となっている。

これを、立地条件別にみると(図17)、「商業地区」が7,311円で最も高く、次いで「住宅地区」が6,166円となっている。

図 16 1人平均料金単価別施設数の構成割合

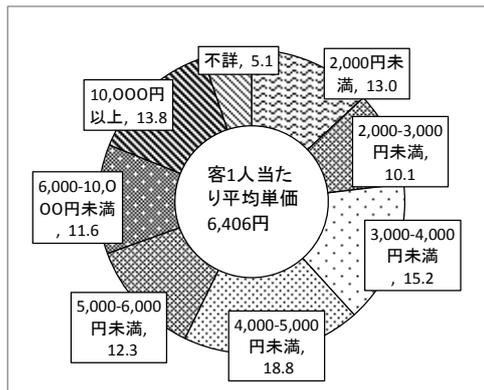
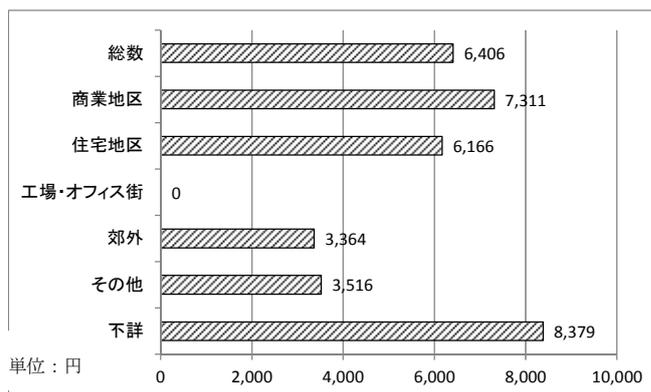


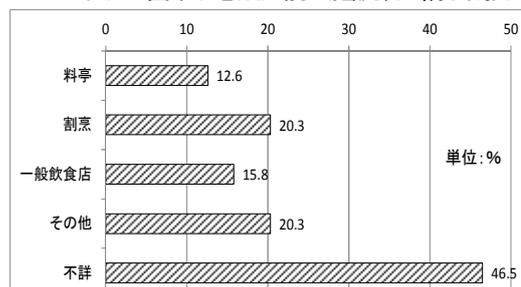
図 37 立地条件別客1人平均料金単価



### (4) 営業形態別出前の売上占有率

営業形態別出前の施設数の構成割合をみると(図18)、「割烹」、「その他」が20.3%で最も多くなっている。次いで「一般飲食店」が15.8%となっている。

図 18 営業形態別出前の施設数の構成割合



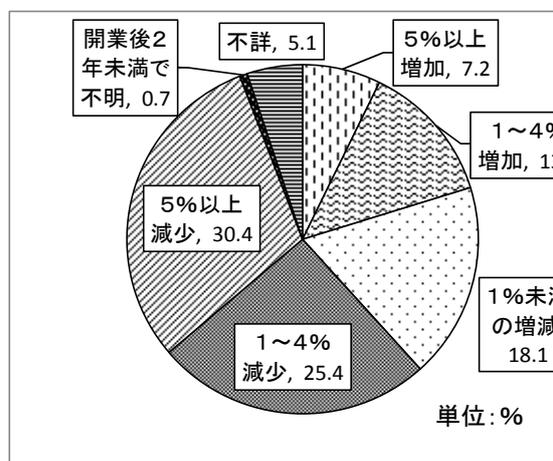
### (5) 前年度と比べた今年度の売上

前年度と比べた今年度の売上についてみると(図19)、「5%以上減少」が30.4%と最も多く、次いで「1%～4%減少」が25.4%となっている。

全体として、「1%未満の増減」を除くと、1%以上増加は合計で20.2%となっている。

一方、1%以上減少が合計55.8%で、減少が増加を大きく上回る結果となっている。

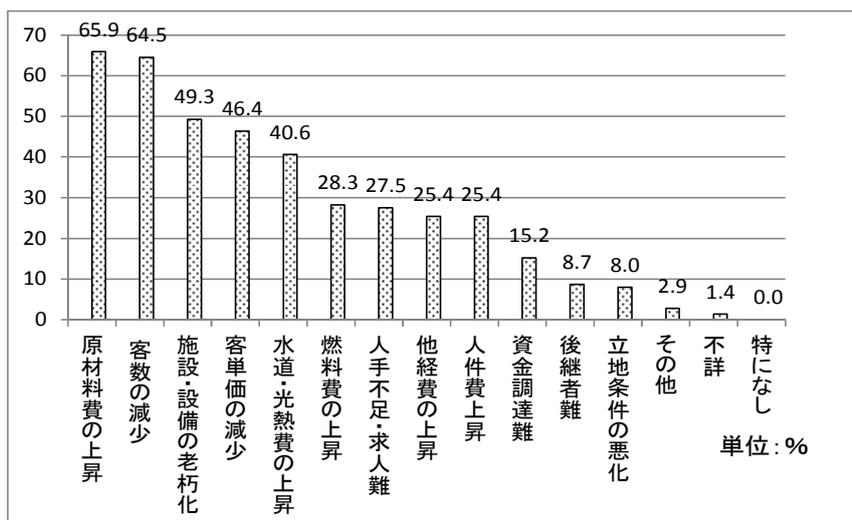
図 19 前年度と比べた今年度売上別施設数の構成割合



## (6) 経営上の問題点

経営上の問題点別に施設数の構成割合についてみると(図20)、「原材料の上昇」が最も多く65.9%の施設が挙げている。次いで、「客数の減少」が64.5%、「施設・設備の老朽化」49.3%、「客単価の減少」46.4%となっている。客単価の減少とコストの上昇となる要因が経営環境を厳しくしている状況がみてとれる。

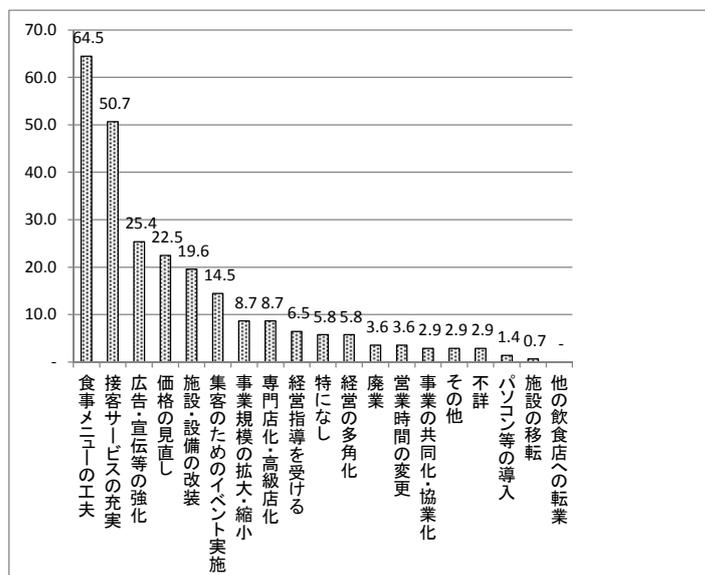
図20 経営上の問題点別施設数の構成割合(複数回答)



## (7) 今後の経営方針

今後の経営方針別に施設数の構成割合をみると(図21)、「食事メニューの工夫」が64.5%と最も多い。次に「接客サービスの充実」が50.7%、次いで「広告・宣伝等の強化」が25.4%と、経営の改善に前向きな項目が多数を占めている。

図21 今後の経営方針別施設数の構成割合(複数回答)



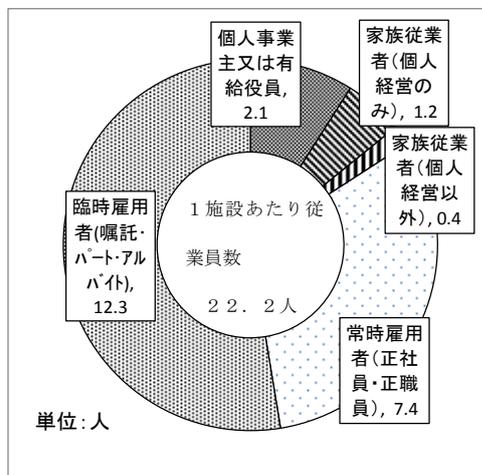
### 3 従業者に関する事項

#### (1) 雇用形態別従業者数

1施設あたり平均従業者数をみると(図22)、全体で22.2人のうち、「臨時雇用者(嘱託・パート・アルバイト)」が12.3人と最も多く、次いで「常時雇用社員(正社員・正職員)」が7.4人となっている。

他には「個人事業主又は有給役員」2.1人、「家族従業者(個人経営のみ)」1.2人、「家族従業者(個人経営以外)」0.4人である。

図 22 雇用形態別1施設あたり平均従業者数

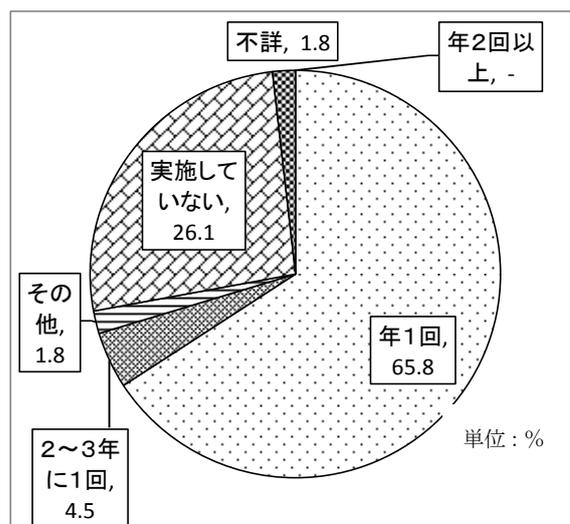


#### (2) 経営主体別健康診断の実施状況

常時雇用者(正社員)がいる施設について、健康診断の実施状況をみると(図23)、「年1回」が65.8%と最も高く、次いで「実施していない」が26.1%、「2~3年に1回」がともに4.5%となっている。

年1回以上実施している施設は70.3%と7割に達しているが、一方約3割弱は実施していないという結果となっている。

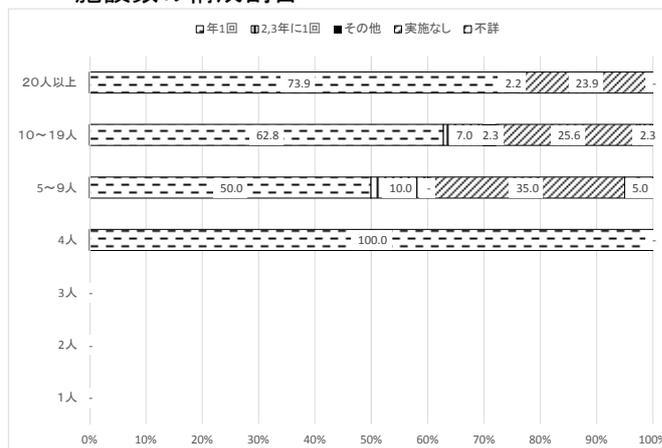
図 23 経営主体別健康診断の実施状況別施設数の構成割合



#### (3) 従業員規模別健康診断実施状況

従業員規模別に健康診断の実施状況を見ると(図24)、従業員4人以上の施設については、規模に関わらず、年1回以上実施している割合が高い。「4人」は100%実施しているが、「5~9人以下」、「10~19人以下」、「20人以上」では、各々35.0%、25.6%、23.9%が実施していない。

図 24 従業員規模別健康診断の実施状況別施設数の構成割合



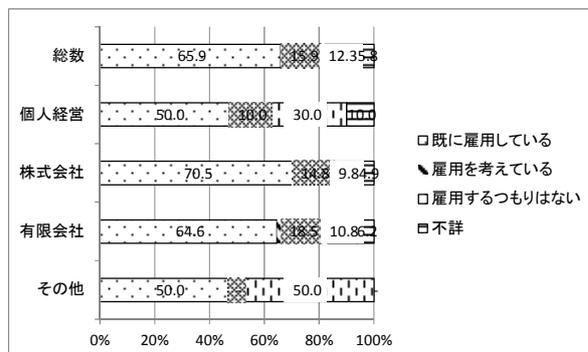
#### (4) 経営主体別高齢者の雇用状況

経営主体別の高齢者の雇用状況をみたものが、(図25)である。

総数で見ると、最も多いのは「既に雇用している」で65.9%、次が「雇用を考えている」で15.9%となっている。

経営主体別にみると、「個人経営」、「株式会社」、「有限会社」とも「雇用するつもりはない」が各々30.0%、9.8%、10.8%という状況にある。

図25 経営主体別・高齢者雇用の状況別施設数の構成割合

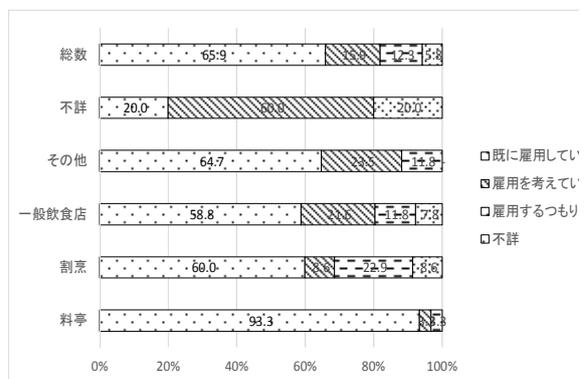


#### (5) 営業形態別高齢者の雇用状況

営業形態別の高齢者の雇用状況をみたものが、(図26)である。

「既に雇用している」では、「料亭」が93.3%と最も高く、次に「割烹」が60.0%となっている。経験を積む必要がある施設の方が「一般飲食店」より、高い傾向がある。

図26 営業形態別・高齢者雇用の状況別施設数の構成割合



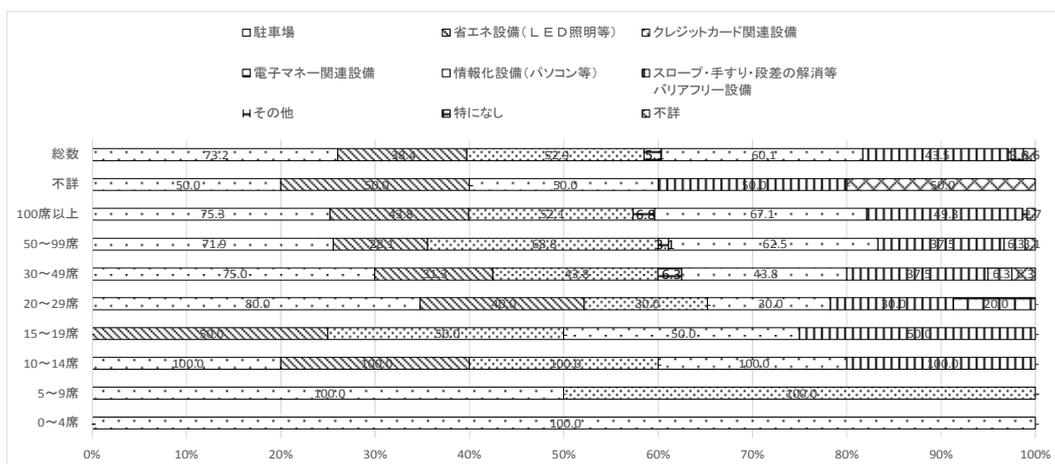
### 4 設備投資等に関する事項

#### (1) 設備の状況

店舗の座席数別に設備の状況をみたものが、(図27)である。

電子マネー関連設備の導入状況では、「100席以上」が6.8%と最も多く、次に「30~49席」が6.3%、「50~99席」が3.1%となっており、総数で見ても5.1%とまだ、普及が進んでいない。総数では、「駐車場」が73.2%と最も多く、次に「情報化設備(パソコン)」が60.1%、「クレジットカード関連設備」が52.9%となっている。

図27 店舗の座席数別設備の状況(複数回答)

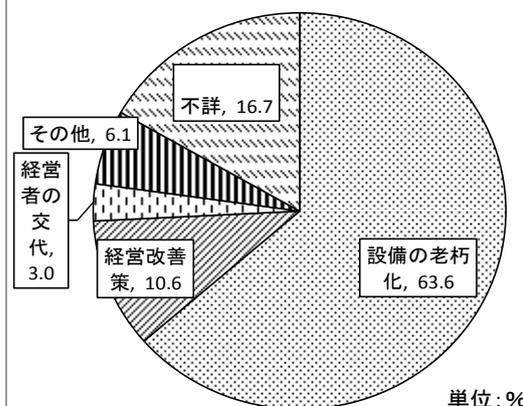


### (2) 過去3年間の設備投資の主な理由

過去3年間に設備投資の実績がある施設について、設備投資の主な理由をみると(図28)、「設備の老朽化」が63.6%と最も多くなっている。老朽化の進展によって、やむなく設備投資を実施している場合が大半である。

次いで、「経営改善策」10.6%、「その他」6.1%、「経営者の交代」3.0%と続いている。

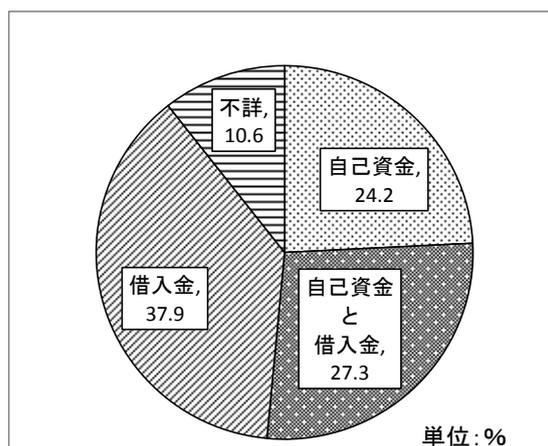
図28 過去3年間の設備投資の主な理由別施設数の構成割合



### (3) 過去3年間の設備投資の主な資金調達方法

過去3年間に設備投資の実績がある施設について、設備投資の主な資金調達の方法をみると(図29)、「借入金」が37.9%で最も多く、次いで「自己資金と借入金」が27.3%、「自己資金」が24.2%となっている。

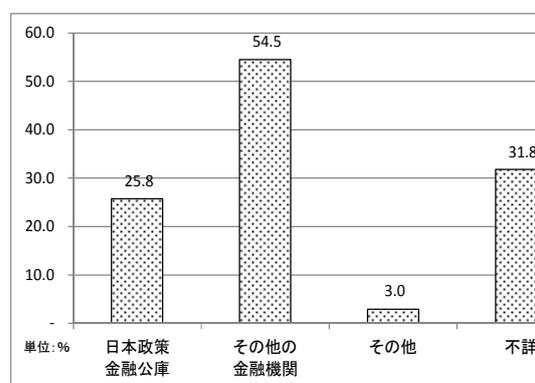
図29 過去3年間の設備投資の主な資金調達方法別施設数の構成割合



### (4) 過去3年間の設備投資資金の借入先

過去3年間に設備投資の実績がある施設について、過去3年間の設備投資に関する借入先をみると(図30)、「その他金融機関」が54.5%、「日本政策金融公庫」が25.8%となっている。

図30 過去3年間の設備投資の借入先別施設数の構成割合(複数回答)

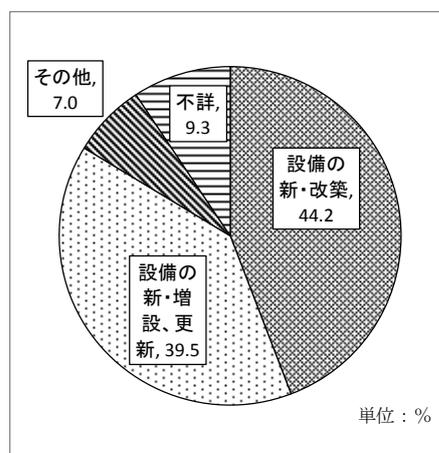


(5) 向こう3年間の設備投資の主な内容

向こう3年間の設備投資予定ありの施設の主な

な設備投資内容をみると(図31)、「設備の新・改築」が44.2%、「設備の新・増設、更新」が39.5%となっている。

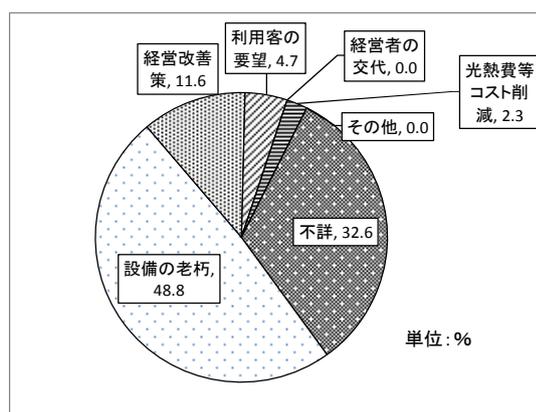
図31 向こう3年間の設備投資の主な内容別施設数の構成割合



(6) 向こう3年間の設備投資の主な理由

向こう3年間の設備投資予定ありの施設の設備投資の主な理由をみると(図32)、「設備の老朽」が最も多い48.8%、次いで「経営改善策」が11.6%となっている。他には「利用客の要望」4.7%などがある。

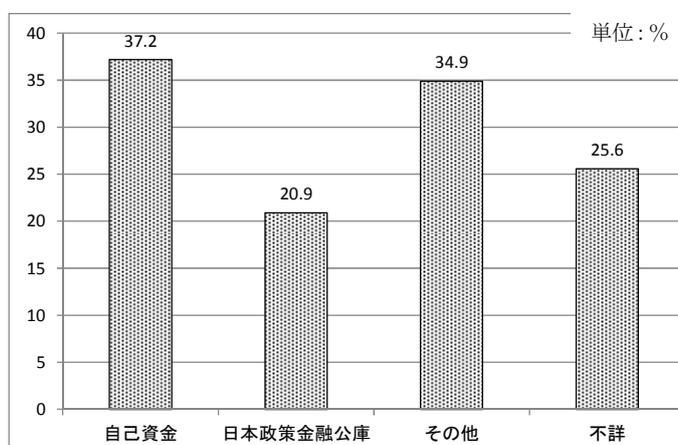
図32 向こう3年間の設備投資の主な理由別施設数の構成割合



(7) 向う3年間の設備投資の資金調達予定

向こう3年間の設備投資予定ありの施設の資金調達予定についてみると(図33)、「自己資金」が37.2%、「その他」が34.9%、「日本政策金融公庫」が20.9%となっている。

図33 向う3年間の設備投資の資金調達予定別施設数の構成割合



## 5 日本政策金融公庫の利用等の状況

### (1) 日本政策金融公庫の利用等の状況

(株)日本政策金融公庫の利用状況等をみると(図34)、「利用したことがある」は44.2%となっており、一方「知らない」も20.9%ある。

また、「知らない」とした施設以外の施設について、日本政策金融公庫を知ったきっかけをみると(図35)、「組合等からのお知らせ」が27.0%で最も多く、次いで「従来からの付き合い」が24.3%となっている。

図34 日本政策金融公庫の利用状況別施設数の構成割合

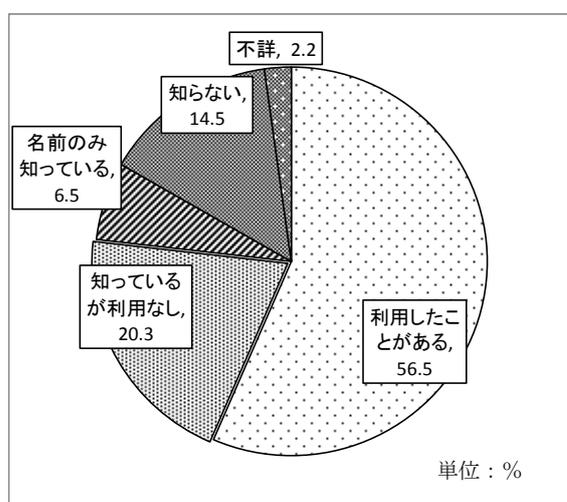
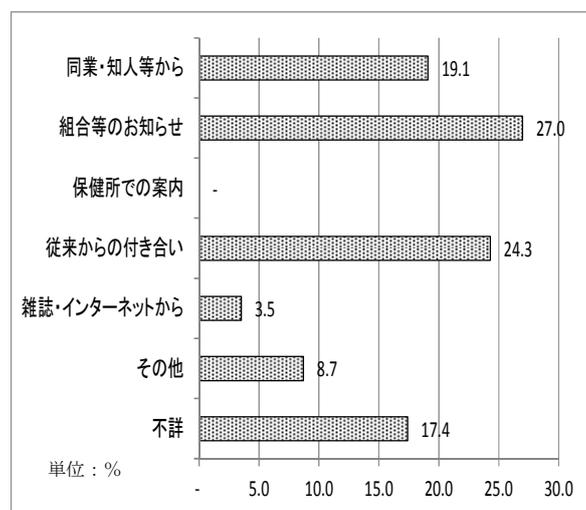


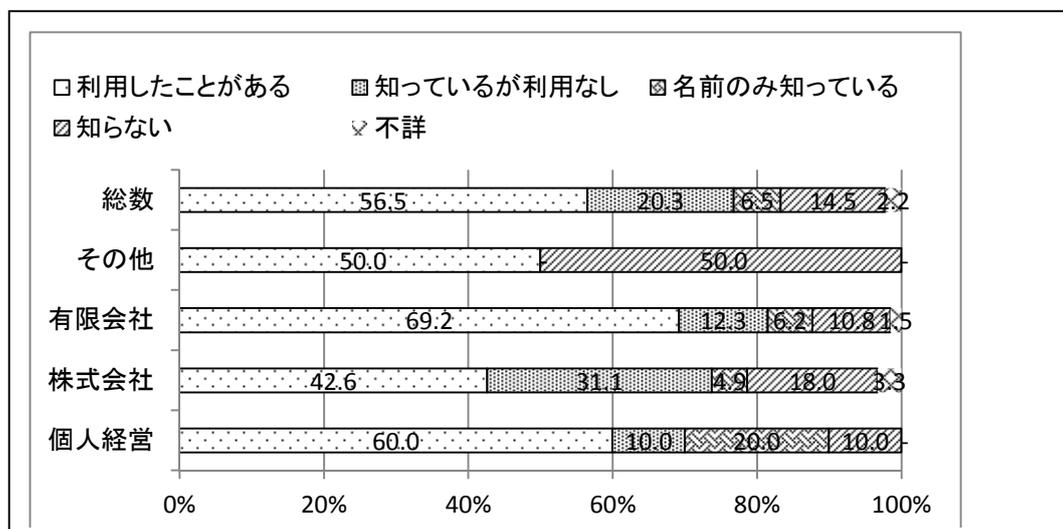
図35 日本政策金融公庫を知ったきっかけ別施設数の構成割合



### (2) 経営主体別日本政策金融公庫の利用状況

日本政策金融公庫の利用状況を経営主体別にみると(図36)、「利用したことがある」は「有限会社」で69.2%と最も高く、次いで「個人経営」で60.0%、また「株式会社」では42.6%となっている。

図36 経営主体別日本政策金融公庫の利用状況

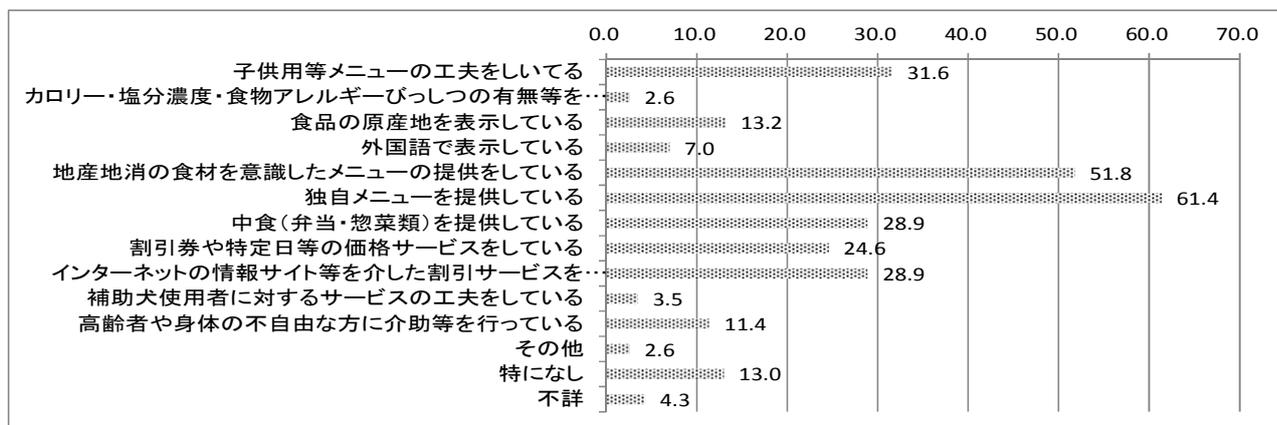


## 6. サービス関係の項目

### (1) サービスの内容

サービスを行っている施設が実施しているサービスの内容についてをみると(図37)、「独自メニューを提供している」が最も多く、61.4%となっている。次いで「地産地消の食材を意識したメニューを提供している」が51.8%、「インターネットの情報サイト等を介した割引サービスを行っている」が28.9%となっている。

図37 実施しているサービスの内容別施設数の構成割合(複数回答)



### (2) 経営主体別サービスの内容

実施しているサービスの内容を経営主体別にみると(表2)、各経営主体とも「独自メニューを提供している」が最も多く、「個人経営」では「食品の原産地を表示している」、「中食(弁当・惣菜)を提供している」「インターネットの情報サイト等を介した割引サービスを行っている」が2位となっている。

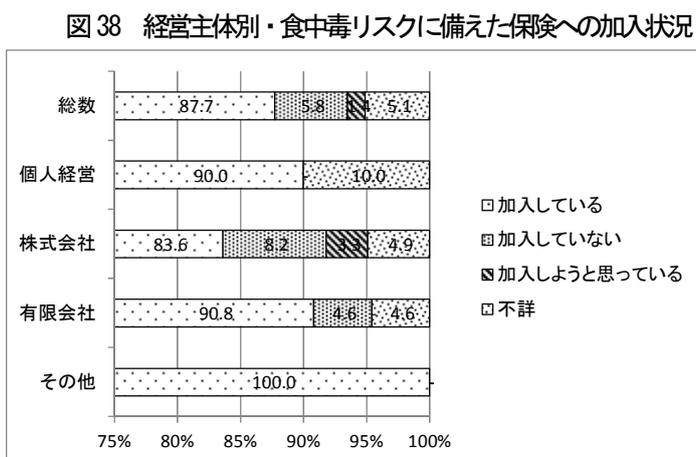
表2 経営主体別・実施しているサービスの内容別施設数の構成割合

単位: %

|                                  | 総数   | 個人経営 | 株式会社 | 有限会社 | その他   |
|----------------------------------|------|------|------|------|-------|
| 子供用等メニューの工夫をしいてる                 | 31.6 | 14.3 | 28.3 | 37.7 | -     |
| カロリー・塩分濃度・食物アレルギーびっしりの有無等を表示している | 2.6  | 14.3 | 1.9  | 1.9  | -     |
| 食品の原産地を表示している                    | 13.2 | 28.6 | 9.4  | 15.1 | -     |
| 外国語で表示している                       | 7.0  | -    | 7.5  | 7.5  | -     |
| 地産地消の食材を意識したメニューの提供をしている         | 51.8 | 14.3 | 52.8 | 56.6 | -     |
| 独自メニューを提供している                    | 61.4 | 57.1 | 67.9 | 54.7 | 100.0 |
| 中食(弁当・惣菜類)を提供している                | 28.9 | 28.6 | 26.4 | 32.1 | -     |
| 割引券や特定日等の価格サービスをしている             | 24.6 | 14.3 | 20.8 | 30.2 | -     |
| インターネットの情報サイト等を介した割引サービスを行っている   | 28.9 | 28.6 | 28.3 | 30.2 | -     |
| 補助犬利用者に対するサービスの工夫をしている           | 3.5  | -    | 3.8  | 3.8  | -     |
| 高齢者や身体の不自由な方に介助等を行っている           | 11.4 | -    | 13.2 | 11.3 | -     |
| その他                              | 2.6  | -    | 1.9  | 3.8  | -     |
| 特になし                             | 13.0 | 30.0 | 8.2  | 13.8 | 50.0  |
| 不詳                               | 4.3  | -    | 4.9  | 4.6  | -     |

### (3) 経営主体別食中毒リスクへの対応

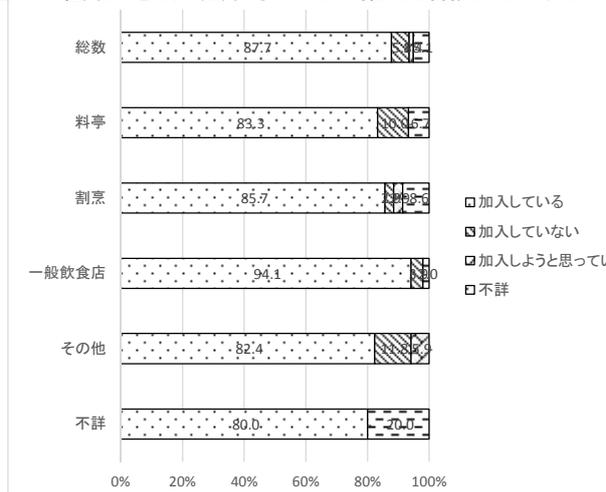
食中毒リスクに備えた保険への加入状況を経営主体別にみたのが、(図38)である。総数で見ると「加入している」が最も多く、87.7%となっている。経営主体別にみても最も比率が高いのは「加入している」である。「加入しようと思っている」を加えると9割近くになっている。



### (4) 営業形態別食中毒リスク対応

食中毒に備えた保険への加入状況を営業形態別にみたのが、(図39)である。営業形態別にみても、どの営業形態でも80%を超えており、食中毒に対するリスクに対する関心が高いことが窺える。

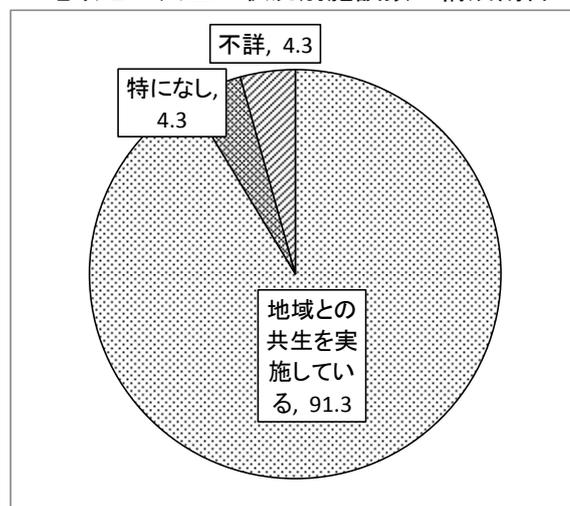
図39 営業形態別・食中毒リスクに備えた保険の加入状況



### (5) 地域との共生の状況

地域との共生の状況についてみると(図40)、「地域との共生を実施している」が91.3%であり、「特になし」「不詳」が各4.3%となっている。

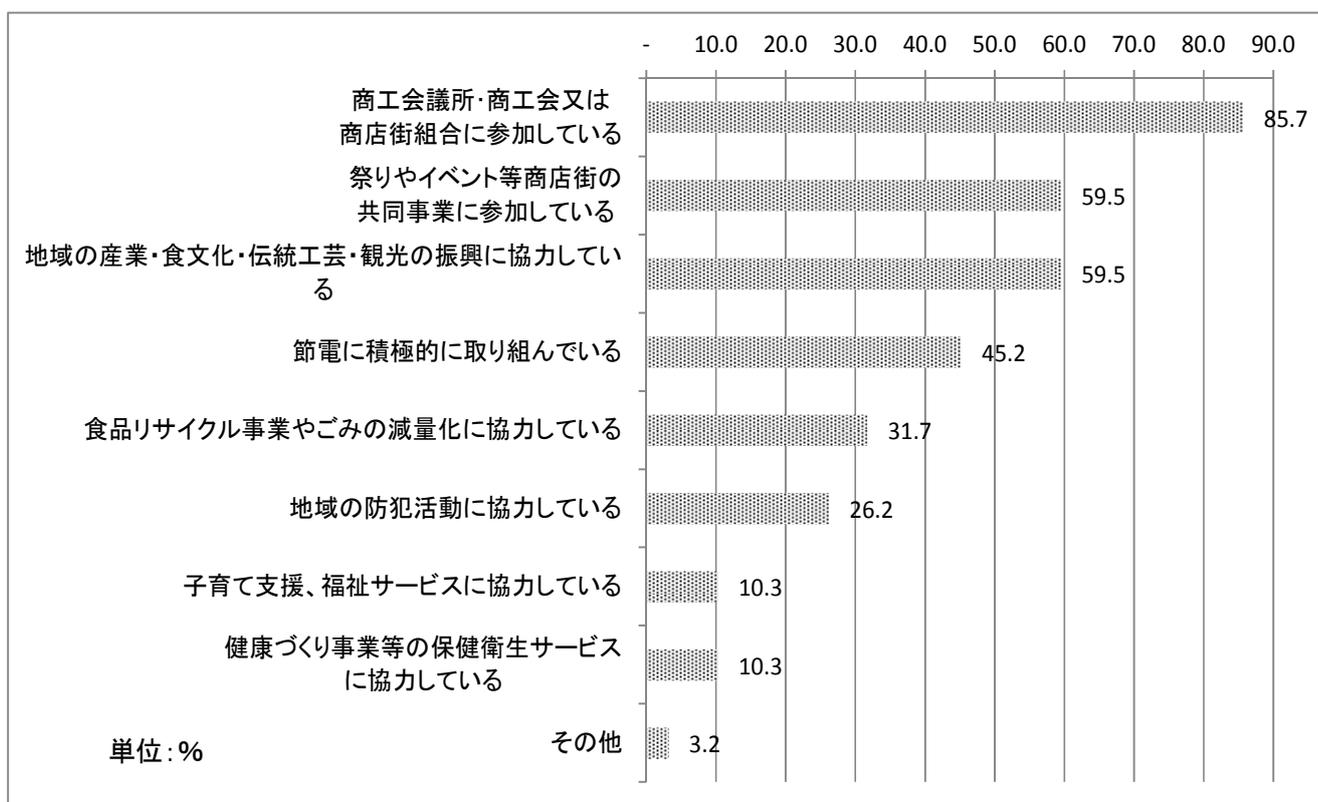
図40 地域との共生の状況別施設数の構成割合



## (6) 地域との共生の内容

「地域との共生を実施している」施設の、実施内容をみると(図41)、「商工会議所 単位:%  
工会または商店街組合に参加している」が最も多い85.7%となっている。次いで、「祭り  
やイベント等商店街の共同事業に参加している」と「地域の産業・食文化・伝統工芸・観  
光の振興に協力している」が59.5%となつている。4番目に多いのは「節電に積極的  
に取り組んで知る」で45.2%となっている。

図 41 地域との共生の内容別施設数の構成割合(複数回答)



### (7) 経営主体別地域との共生の内容

経営主体別にみても（図 42）、「商工会議所・商工会または商店街組合に参加している」、「祭りやイベント等商店街の共同事業に参加している」、「地域の産業・食文化・伝統工芸・観光の振興に協力している」の割合が高くなっているが、「食品リサイクル事業やごみの減量化に協力している」、「地域の防犯活動に協力している」は「株式会社」が、32.8%、25.9% 「有限会社」が 35.1%、31.6% に比べ「個人経営」では、11.1%、0% となっている。

図 42 地域との共生の内容経営主体別施設数の構成割合（複数回答）

