

## 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358施設について経営主体別に施設数の構成割合をみると(表1)、「株式会社」が57.3%と最も高く、次いで「有限会社」が30.4%、「個人経営」が9.8%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69.5ポイント減少したのに対し「株式会社」が48.2ポイント増加している。

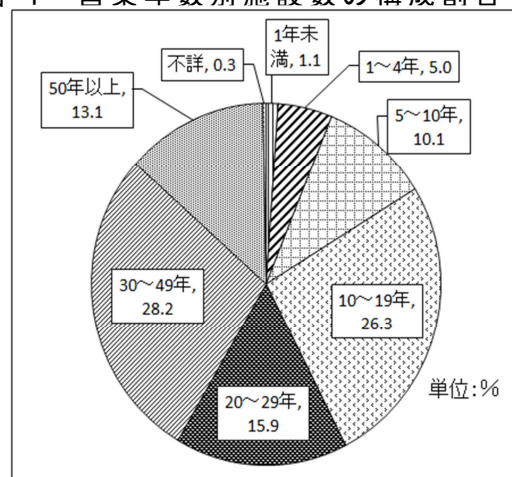
表1 経営主体別施設数及びその構

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	689	397	358	
	個人経営	385	315	35	
	株式会社	79	36	205	
	有限会社	218	43	109	
	その他	7	3	8	
	不詳	-	-	1	
構成割合(%)	総数	100.0	100.0	100.0	
	個人経営	55.9	79.3	9.8	▲69.5
	株式会社	11.5	9.1	57.3	48.2
	有限会社	31.9	10.8	30.4	19.6
	その他	1.0	0.8	2.2	1.4
	不詳	-	-	0.3	0.3

##### (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)、「30～49年」が28.2%と最も多く、次に「10～19年」が26.3%、「20～29年」が15.9%となっている。また「50年以上」も13.1%存在している。

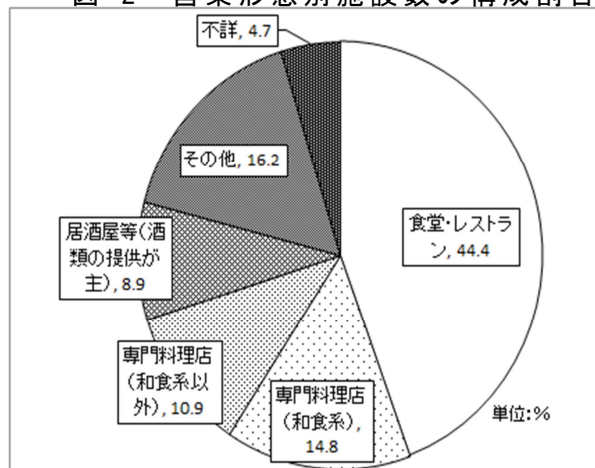
図1 営業年数別施設数の構成割合



##### (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)、「食堂・レストラン」が44.4%と最も多く、次いで「専門料理店(和食系)」が14.8%、「専門料理店(和食系以外)」が10.9%、「居酒屋等(酒類の提供が主)」が8.9%となっている。

図2 営業形態別施設数の構成割合

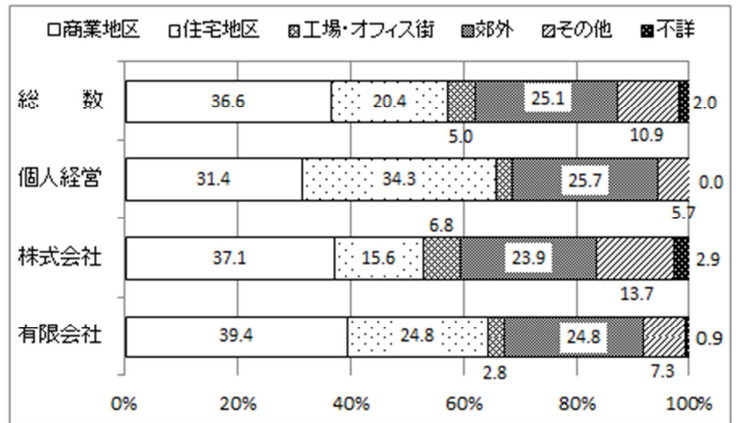


(4) 経営主体別・立地条件別施設数

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36.6%で最も高く、次いで「郊外」が25.1%、「住宅地区」が20.4%となっている。

経営主体別にみると、個人経営では「住宅地区」が34.3%と最も多く、株式会社および有限会社では「商業地区」が最も多くなっている(「商業地区」の構成割合は株式会社が37.1%、有限会社が39.4%)。

図 3 経営主体別・立地条件別施設数の構成割合割合

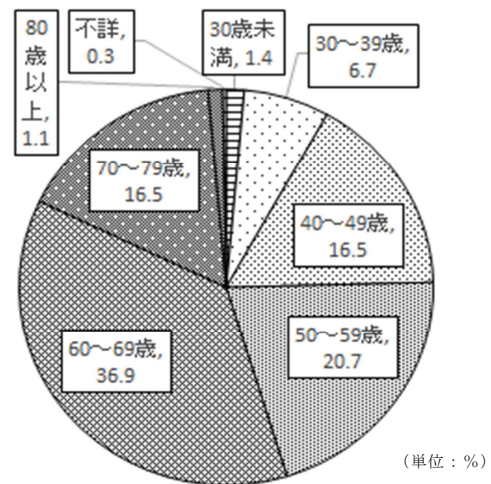


(5) 経営者の年齢別施設数

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36.9%と最も多く、次いで「50～59歳」が20.7%、「40～49歳」と「70～79歳」がともに16.5%となっている。

「30～39歳」は6.7%、「30歳未満」は1.4%と若い経営者が少なく、一方で60歳以上の経営者の合計が54.5%と高齢化がうかがえる。

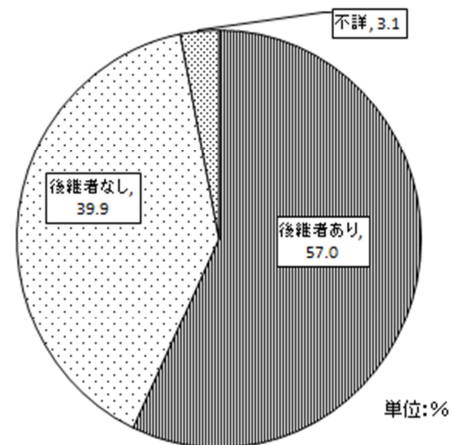
図 4 経営者の年齢階級別施設数の構成割合



(6) 後継者の有無別施設数

後継者の有無の別に施設数の構成割合をみると(図5)、「後継者あり」が57.0%と6割近くを占めており、「後継者なし」は39.9%とほぼ4割となっている。

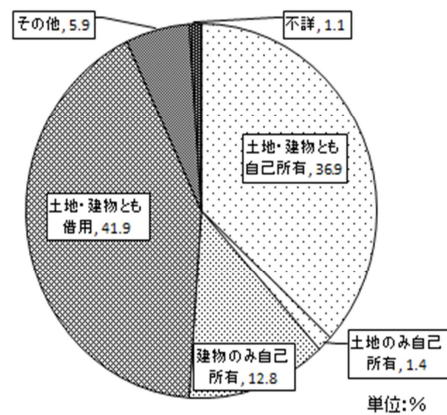
図 5 後継者の有無別施設数の構成割合



(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・建物とも借用」が41.9%と最も多く、次いで「土地・建物とも自己所有」が36.9%、「建物のみ自己所有」が12.8%と続いている。

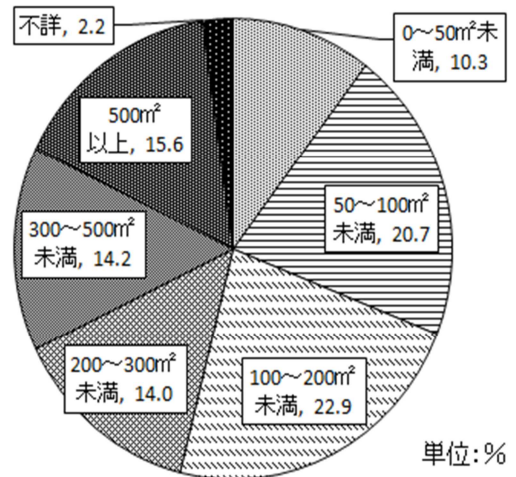
図 6 土地・建物の所有状況別施設数割合



(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)、「100~200㎡未満」が22.9%と最も多く、次いで、「50~100㎡未満」が20.7%、「500㎡以上」が15.6%、「300~500㎡未満」が14.2%、「200~300㎡未満」が14.0%など、客層や経営資源に合わせ多様な形態が取られている。

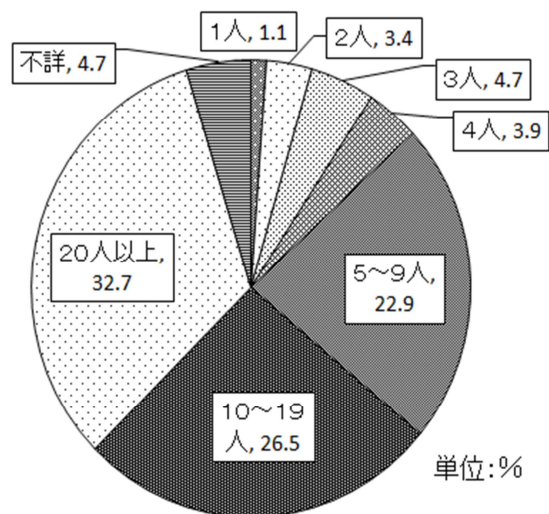
図 7 建物の延べ床面積別施設数の構成割合



(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32.7%と最も多く、次いで「10~19人」が26.5%、「5~9人」が22.9%となっており、少人数の施設は割合としては少ない。

図 8 従業者数別施設の構成割合

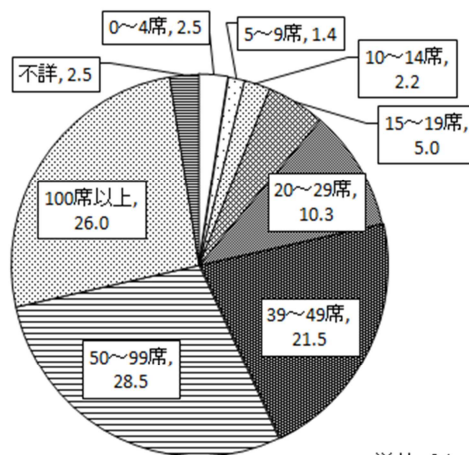




(10) 座席数別施設数

座席数別施設数の構成割合をみると(図9)、「50～99席」が28.5%と最も多く、次いで「100席以上」が26.0%、「39～49席」が21.5%となっている。

図9 座席数別施設数の構成割合

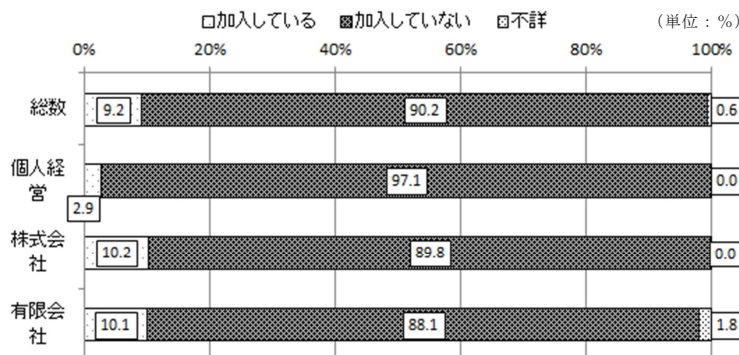


単位: %

(11) フランチャイズチェーンへの加入状況

経営主体別にフランチャイズチェーンへの加入状況をみると(図10)、総数では90.2%が未加入である。経営形態別の未加入者割合は、「個人経営」が97.1%、「株式会社」が89.8%、「有限会社」が88.1%となり、会社組織では1割程度が加入している。

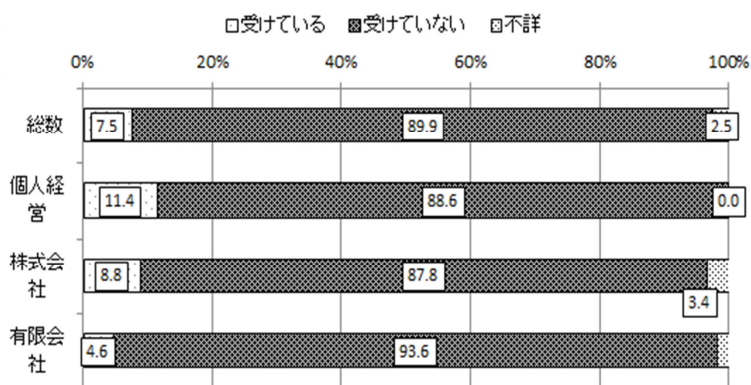
図10 経営主体別・フランチャイズへの加入状況別施設数の構成割合



(12) 風俗営業許可の取得状況

経営主体別に風俗営業の許可取得の状況をみると(図11)、総数では許可を受けている割合は7.5%である。経営形態別では、「個人経営」で11.4%、「株式会社」で8.8%、「有限会社」で4.6%が許可を受けている。

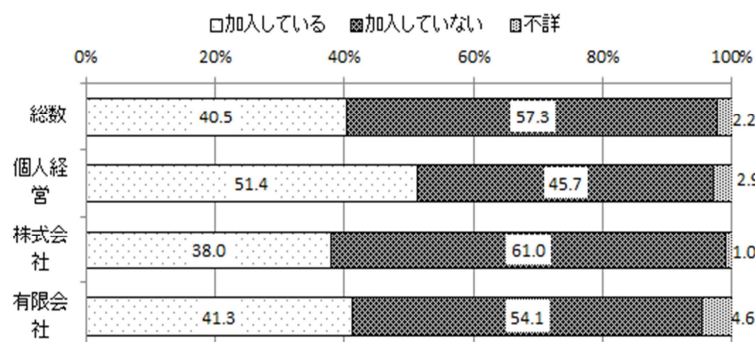
図11 経営主体別・風俗営業の許可取得状況別施設数の構成割合



(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40.5%が加入している。経営主体別では、「個人経営」で51.4%が、「株式会社」で38.0%、「有限会社」で41.3%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)、「100～149人」が14.8%で最も多く、次いで「300人以上」が10.9%、「200～299人」が10.6%となっている。1施設当たりの1日平均客数は183.0人である。

経営主体別にみると(図14)、「株式会社」が233.1人で最も多く、次いで「有限会社」が136.8人、「個人経営」では43.3人となっており、「株式会社」は「個人経営」の約5.4倍となっている。

図 1 1日平均客数別施設数の構成割合

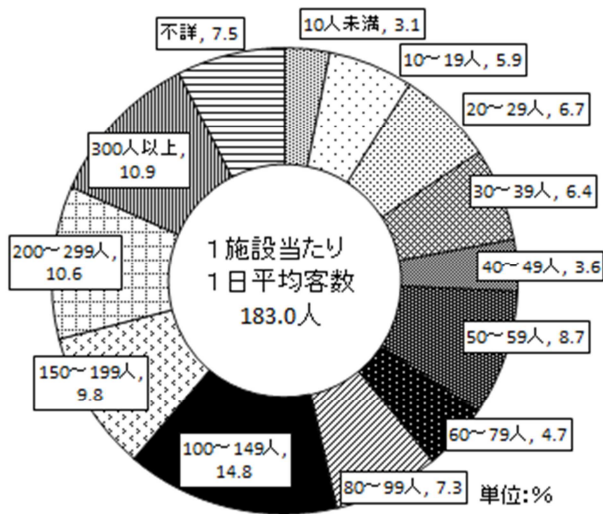
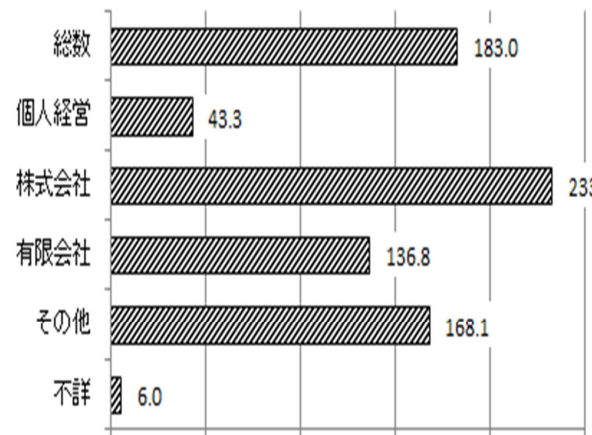


図 2 経営主体別1日平均客数(人)



営業形態別に1日の平均客数をみると(図15)、「食堂・レストラン」が189.7人で最も多く、次いで「専門料理店(和食系)」が128.7人となっている。

立地条件別に1日の平均客数をみると(図16)、「工場・オフィス街」が292.9人で最も多く、次いで「郊外」が156.4人、「商業地域」が148.7人となっている。

図 3 営業形態別1日の平均客数

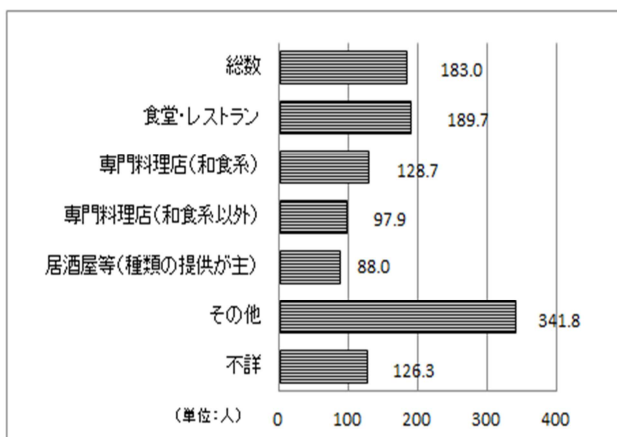
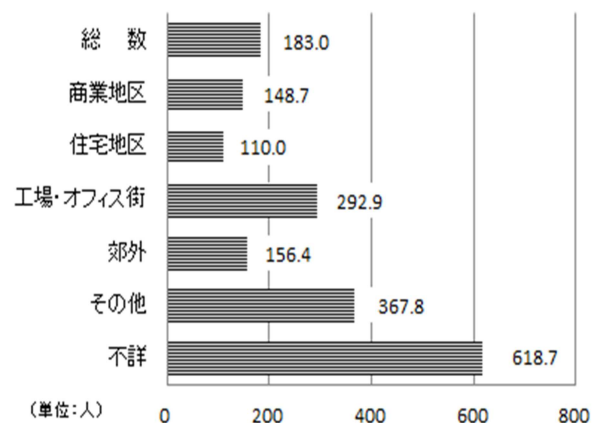


図 4 立地条件別1日の平均客数



(2) 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17)、「1,000～1,250円未満」が14.5%で最も多く、次いで「750～1000円未満」が14.0%ながら、客1人当たり平均料金単価は高価格帯が押し上げる形で2,134.2円となっている。

これを、経営主体別にみると(図18)、「株式会社」が2,240.7円で最も高く、次いで「有限会社」が2,159.7円、「個人経営」が1,736.2円となっている。

図5 1人平均料金単価別施設数の構成割合

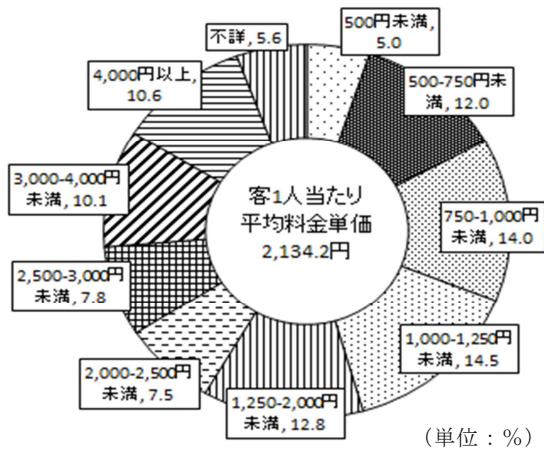
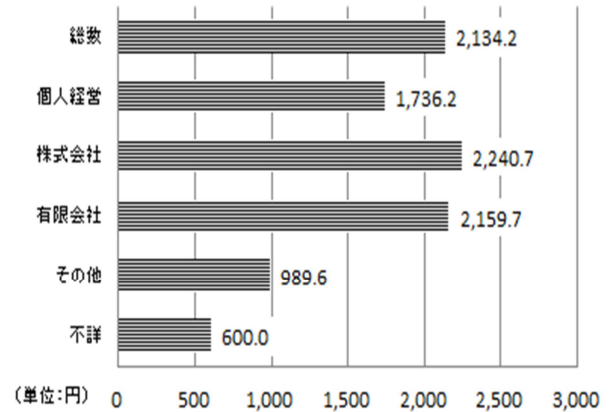


図6 経営主体別客1人平均料金単価



営業形態別にみると(図19)、「居酒屋等(酒類の提供が主)」が3,886.4円で最も高く、次いで「専門料理店(和食系)」が2,763.9円、「専門料理店(和食系以外)」が2,583.9円となっている。なお、「食堂・レストラン」は1,392.6円である。

立地条件別では(図20)、「商業地域」が2,712.1円で最も高く、次いで「工場・オフィス街」が2,369.6円となっている。

図7 営業形態別客1人平均料金単価

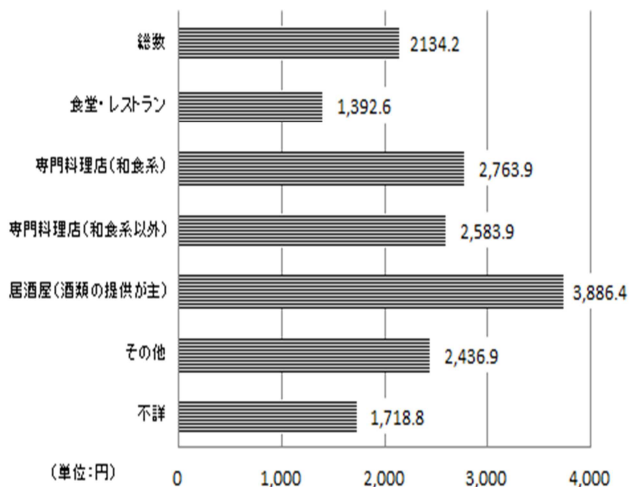
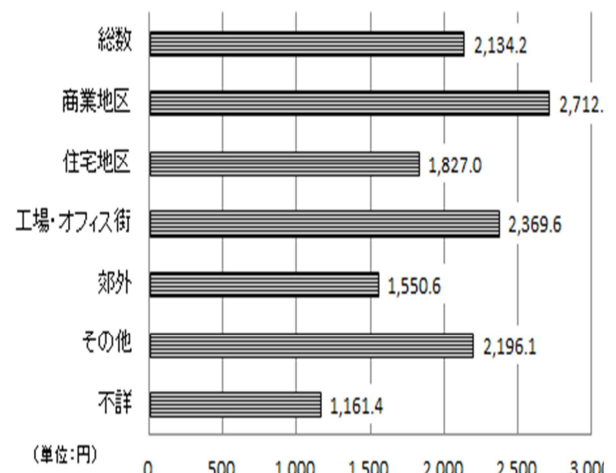


図8 立地条件別客1人平均料金単価



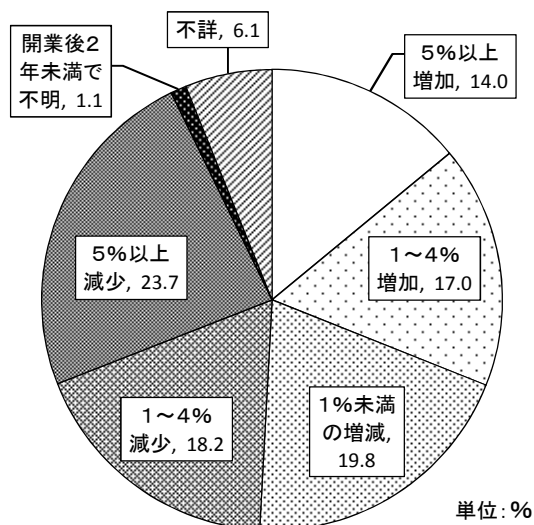
### (3) 前年度と比べた今年度の売上

前年度と比べた今年度の売上について施設数の構成割合みると(図21)、「5%以上減少」が23.7%と最も多く、次いで「1%未満の増減」が19.8%、「1~4%減少」が18.2%となっている。

因みに、1%以上の増加は合計で31.0%となっている。

一方、1%以上の減少は合計で41.9%となっており、減少の割合が増加の割合を1割上回る結果となっている。

図21 前年度と比べた今年度売上別施設数の構成割合

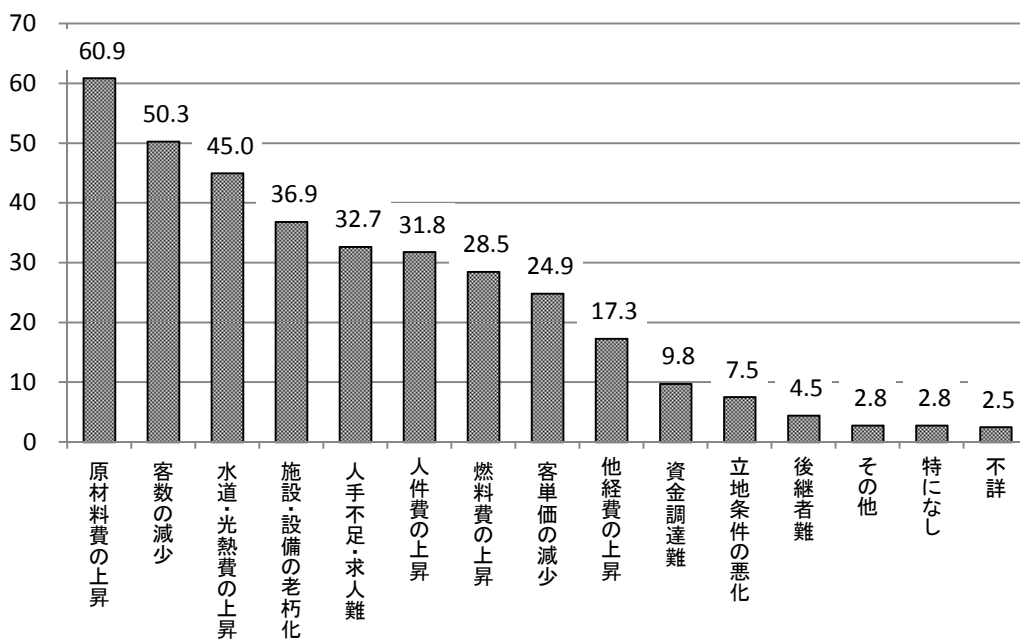


### (4) 経営上の問題点

経営上の問題点別に施設数の構成割合をみると(図22)、「原材料費の上昇」が最も多く60.9%の施設が指摘している。次いで、「客数の減少」50.3%、「水道・光熱費の上昇」45.0%、「施設・設備の老朽化」36.9%、「人手不足・求人難」32.7%、「人件費の上昇」31.8%、「燃料費の上昇」28.5%、「客単価の減少」24.9%、「他経費の上昇」17.3%、「資金調達難」9.8%、「立地条件の悪化」7.5%、「後継者難」4.5%、「その他」2.8%、「特になし」2.8%、「不詳」2.5%となっている。経営の存続にかかる課題に加え、コスト上昇要因が経営環境を厳しくしている状況がみてとれる。

図9 経営上の問題点別施設数の構成割合 (複数回答)

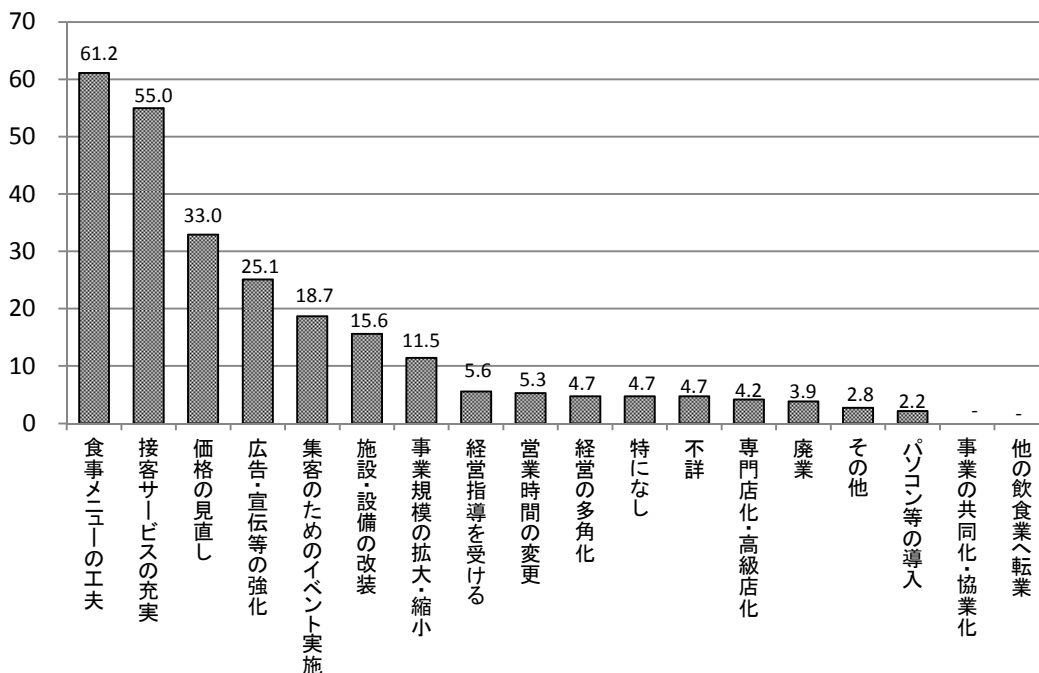
(単位: %)



### (5) 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 23)、「食事メニューの工夫」が61.2%と最も多い。これに「接客サービスの充実」55.0%、「価格の見直し」33.0%、「広告・宣伝等の強化」25.1%が続いており、客数の増加を梃子にした前向きな経営改善に取り組む様子が窺えている。

図 10 今後の経営方針別施設数の構成割合 (複数回答)

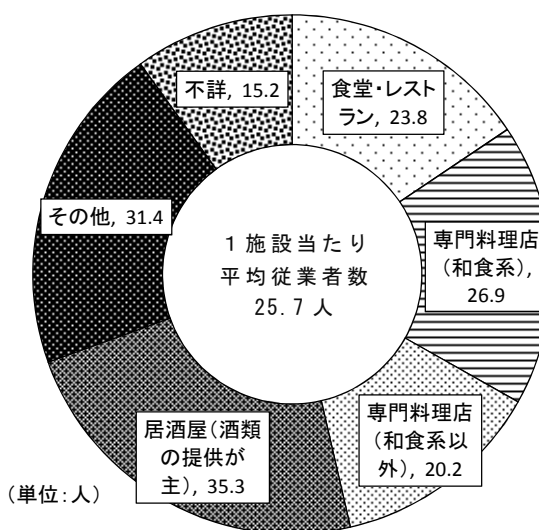


### 3 従業者に関する事項

#### (1) 営業形態別平均従業者数

1施設当たりの平均従業者数をみると(図24)、全体では25.7人となっている。これを営業形態別にみると、「居酒屋等(酒類の提供が主)」が35.3人と最も多く、次いで「専門料理店(和食系)」が26.9人、「食堂・レストラン」23.8人、「専門料理店(和食系以外)」が20.2人となっている。

図 24 営業形態別1施設当たり平均従業者数



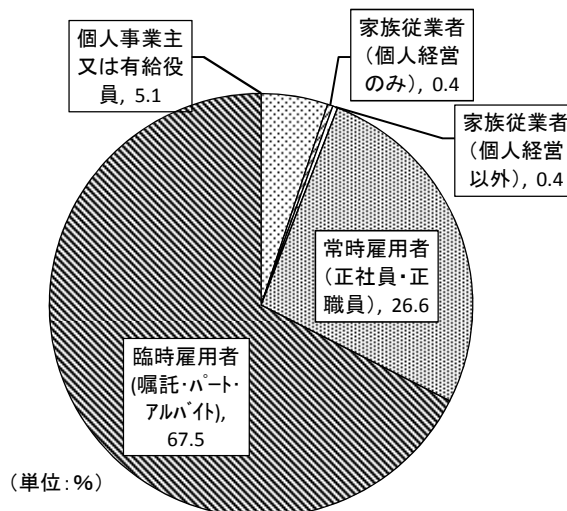


## (2) 雇用形態別従業者数

雇用形態別の従業者数構成割合をみると(図25)、「臨時雇用者(嘱託・パート・アルバイト)」が全体の67.5%を占め最も多い。

一方、「常時雇用員(正社員・正職員)」26.6%に「個人事業主又は有給役員」5.1%、「家族従業者(個人経営のみ)」0.4%などを加えた常勤雇用者の割合は3割強となっている。

図 25 雇用形態別従業者数の構成割合

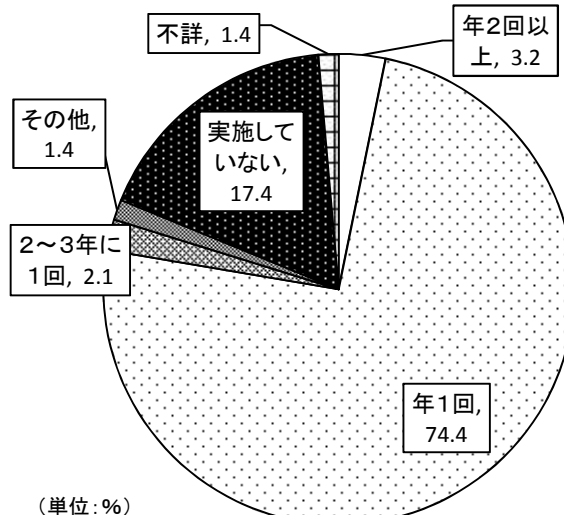


## (3) 健康診断の実施状況

常時雇用者(正社員)がいる281施設について、健康診断の実施状況を見ると(図26)、「年1回」が74.4%と最も高く、次いで「実施していない」が17.4%、「年2回以上」3.2%「2~3年に1回」が2.1%となっている。

年1回以上実施している施設は77.6%と8割弱に達しているが、一方約2割弱は実施していない結果となっている。

図 26 健康診断の実施状況別施設数の構成割合



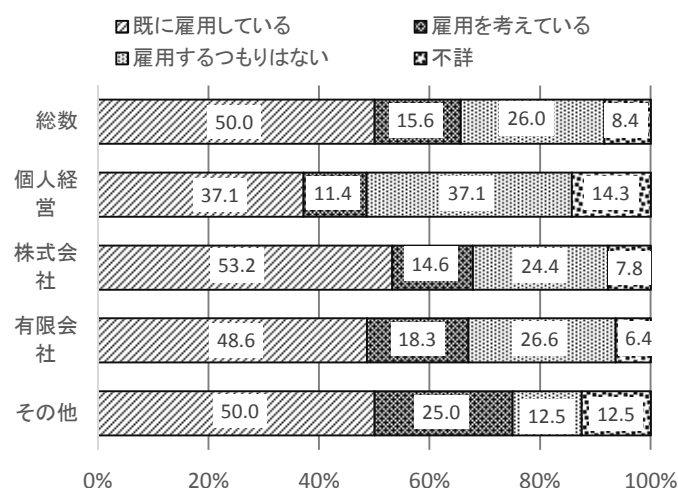
## (4) 高年齢者の雇用状況

経営主体別の高年齢者の雇用状況を(図27)でみる。

総数で最も多いのは「既に雇用している」が50.0%、「雇用を考えている」は15.6%。一方、「雇用するつもりはない」が26.0%となっている。

経営主体別にみると、「株式会社」、「有限会社」とともに「既に雇用している」が約5割を占め、「雇用を考えている」を合わせ約7割に達する。「個人経営」では、この比率が約5割となる。

図 27 経営主体別・高齢者雇用の状況別施設数の構成割合



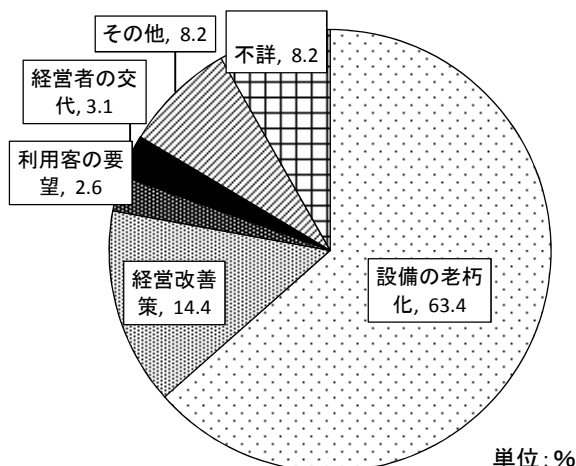
#### 4 設備投資等に関する事項

##### (1) 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63.4%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」14.4%、「経営者の交替」3.1%、「利用客の要望」2.6%と続いている。

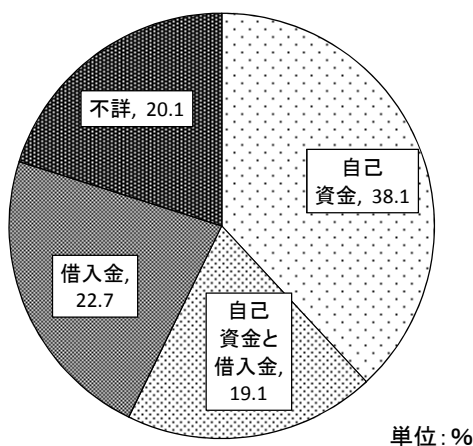
図28 過去3年間の設備投資の主な理由別施設数の構成割合



##### (2) 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、設備投資を実行する際の主な資金調達方法をみると(図29)、「自己資金」が38.1%で最も多く、次いで「借入金」が22.7%、「自己資金と借入金」を併用した施設は19.1%となっている。

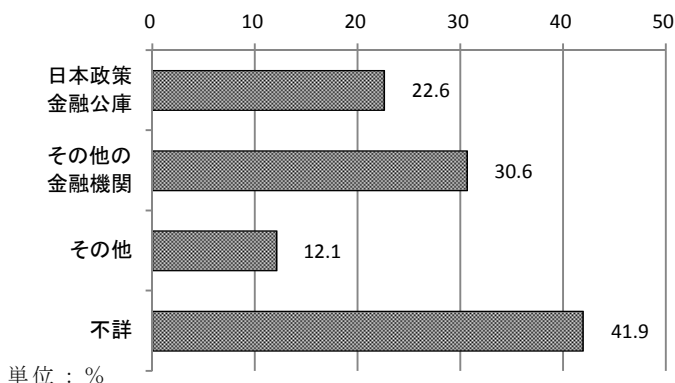
図29 過去3年間の設備投資の主な資金調達方法別施設数の構成割合



##### (3) 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30.6%、「日本政策金融公庫」が22.6%となっている。

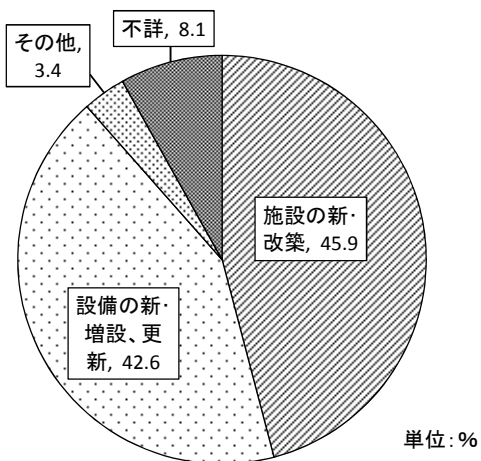
図30 過去3年間の設備投資の借入先別施設数の構成割合(複数回答)



(4) 向こう3年間の設備投資の主な内容

向こう3年間に設備投資予定があるとした148施設の主な設備投資の内容をみると(図31)、「設備の新・改築」が45.9%、「設備の新・増設、更新」が42.6%となっている。

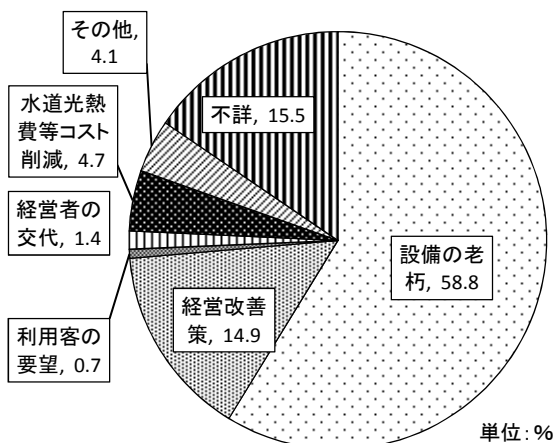
図31 向こう3年間の設備投資の主な内容別施設数の構成割合



(5) 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」によるものが最も多い58.8%、次いで「経営改善策」によるものが14.9%となっている。その他では「水道光熱費等コスト削減」を目的とするもの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

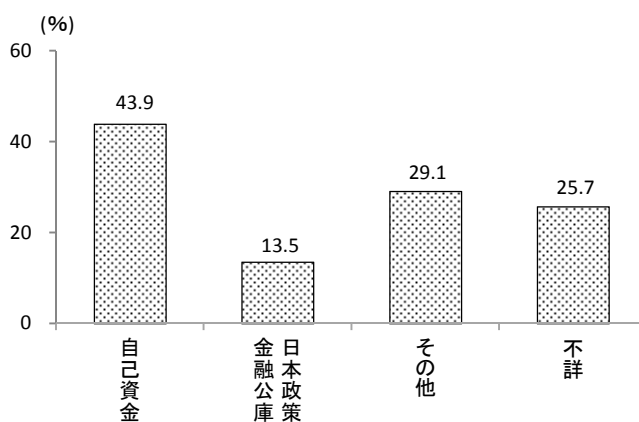


(6) 向う3年間の設備投資の資金調達予定

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」によるものが43.9%、「その他」が29.1%、「日本政策金融公庫」が13.5%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

(複数回答)



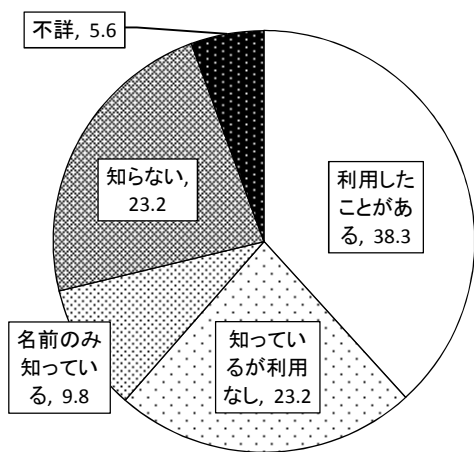
## 5 日本政策金融公庫の利用等の状況

### (1) 日本政策金融公庫の利用等の状況

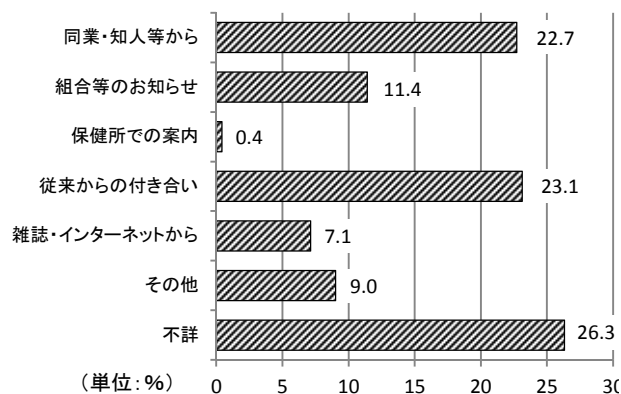
(株)日本政策金融公庫の利用状況等をみると(図34)、「利用したことがある」は38.3%となっている。一方、「知っているが利用なし」は23.2%、「名前のみ知っている」は9.8%、「知らない」は23.2%であった。

日本政策金融公庫を知っている施設に対し、日本政策金融公庫を知ったきっかけについて聞いてみると(図35)、「従来からの付き合い」が最も多く23.1%で、次いで「同業・知人等から」が22.7%となっている。

図11 日本政策金融公庫の利用状況別施設数の構成割合 図12 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



単位：%

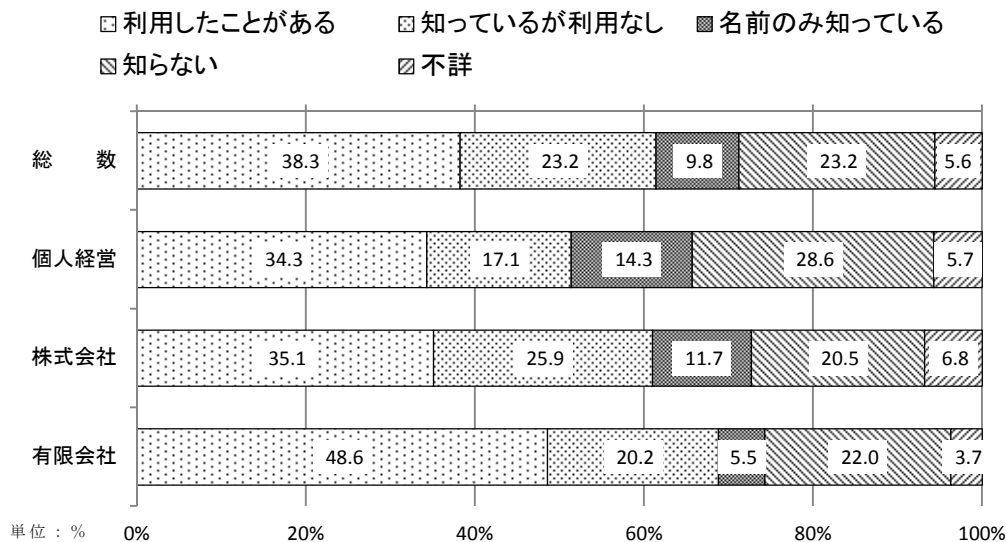


(単位：%)

### (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48.6%と最も高く、次いで「株式会社」では35.1%、「個人経営」で34.3%となっている。

図13 経営主体別・日本政策金融公庫の利用状況別施設数の構成割合



単位：%

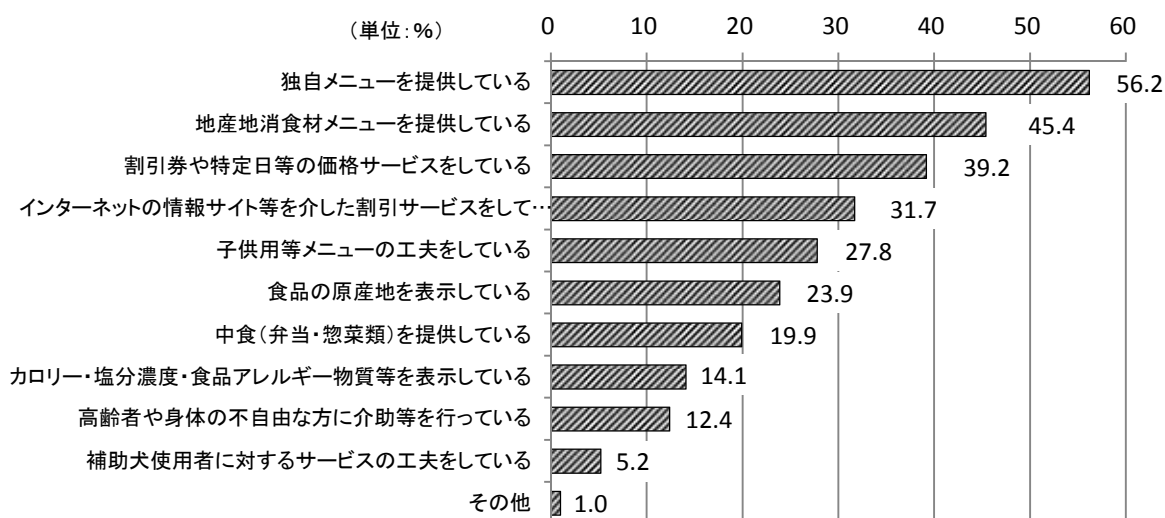


## 6 サービス関係の項目

### (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みると(図37)、「看板メニューや独自メニューを提供している」が最も多く、56.2%となっている。次いで「地産地消の食材メニューを提供している」が45.4%、「割引券や特定日等の価格サービスをしている」が39.2%となっている。

図14 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「看板メニューや独自メニューを提供している」が最も多く、「地産地消の食材を使ったメニューを提供している」が続いている。これ以降をみると、「個人経営」や「株式会社」では「割引券や特定日等の価格サービスをしている」が3位であるのに対し、「有限会社」では「子供用等メニューの工夫している」が3位となっている。

表1 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

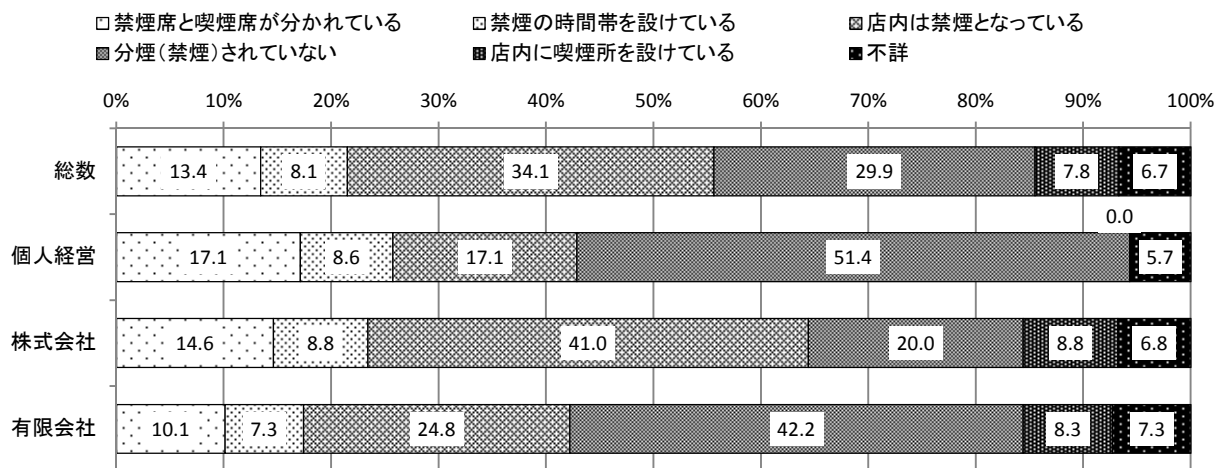
(単位: %)

	総数	個人経営	株式会社	有限会社
独自メニューを提供している	56.2	50.0	59.9	53.3
地産地消食材メニューを提供している	45.4	30.8	49.5	41.1
割引券や特定日等の価格サービスをしている	39.2	26.9	44.0	34.4
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している	31.7	26.9	34.1	30.0
子供用等メニューの工夫をしている	27.8	11.5	25.8	37.8
食品の原産地を表示している	23.9	15.4	23.6	28.9
中食(弁当・惣菜類)を提供している	19.9	15.4	16.5	27.8
カロリー・塩分濃度・食品アレルギー物質等を表示している	14.1	15.4	14.8	12.2
高齢者や身体の不自由な方に介助等を行っている	12.4	15.4	13.7	8.9
補助犬利用者に対するサービスの工夫をしている	5.2	3.8	6.0	3.3
その他	1.0	0.0	1.1	0.0

### (3) 経営主体別分煙の状況

経営主体別に分煙の状況みると（図 38）、全体では「禁煙席と喫煙席が分かれている」や「禁煙の時間帯を設けている」、あるいは「店内は禁煙となっている」といった対応が 55.6%で講じられている。このうち「株式会社」では 64.4%が対策を講じているのに対し、「個人経営」や「有限会社」では禁煙対策が 4 割強となっている。

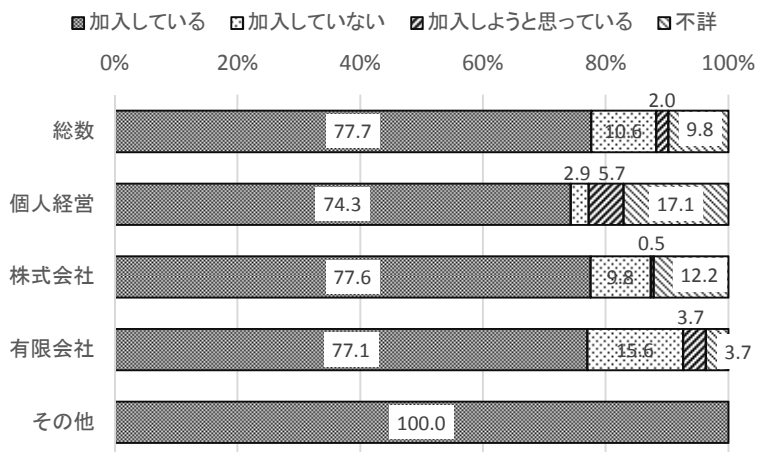
図 15 経営主体別分煙の状況別施設数の構成割合（複数回答）



### (4) 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 39）である。総数で見ると「加入している」が最も多く、77.7%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」であり、全ての経営主体において 7 割台となっている。

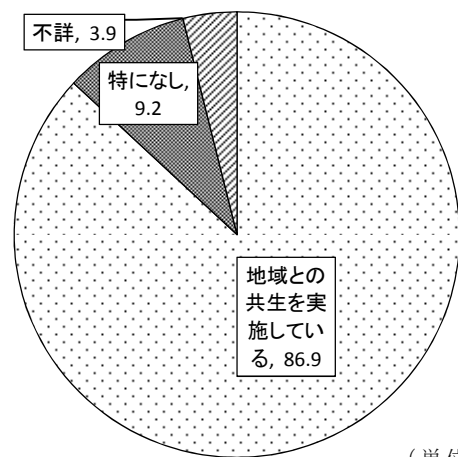
図 39 経営主体別・食中毒リスクに備えた保険への加入状況別施設数の構成割合



(5) 地域との共生の状況

地域との共生の実施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 86.9%を占めており、「共生は特に実施していない」が 9.2%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



(単位：%)

(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・商工会または商店街組合に参加している」が最も多い 80.4%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」が 56.3%となっている。3 番目は「地域の食文化・伝統工芸・観光等の振興に協力している」と「節電に積極的に取り組んでいる」が 48.2%で並んでいる。

図 16 地域との共生の内容別施設数の構成割合（複数回答）

