

調査速報

外食需要動向（2018年8月）

家計の実質外食支出金額は前月の落ち込みから持ち直しへ

主任研究員

佐橋 官

045-225-2375

sahashi@yokohama-ri.co.jp

要 約

- 2018年8月の家計の実質外食支出金額は前月比4.4%増となり、前月の落ち込みから持ち直した。
- 8月の外食産業売上高（名目値）は前年同月比2.9%増と前年同月の水準を上回った。
- 外食産業では客単価の伸びが続いており、また、当月は客数の伸びが前年同月比1.0%増と増加に転じた。全国的には台風上陸（13号、20号）や集中豪雨などがあったものの、関東地方では前年（17年8月）に比べて雨天日が少なかったことなどが客数の押し上げ要因となったと推察される。

1. 8月の家計の実質外食支出は前月の落ち込みから持ち直した

総務省が10月5日に発表した2018年8月の「家計調査」によると、全国の1世帯あたり実質外食支出（2人以上の世帯、学校給食を除く、季調済）は前月比4.4%増（前年同月比0.1%増）であった。前月（7月）の荒天の影響による落ち込みから持ち直した。単月の支出金額（季調値）は前々月（6月）には及ばなかったものの、2017年以降で3番目に高い水準にまで回復した。また、3か月後方移動平均でみたトレンドも上昇に転じた。

2. 外食産業売上高は客単価と客数の両方が押し上げ要因となる

一方、一般社団法人日本フードサービス協会が9月25日に発表した「外食産業市場動向調査」によると、8月の外食産業売上高（名目値）は前年同月比2.9%増となった。売上高の伸びを客単価と客数に分解すると、客単価は同1.9%増と前年同月の水準を上回る状況が続いており、当月は客数の伸びも同1.0%増と増加に転じた。全国的には台風上陸（13号、20号）や集中豪雨などがあったものの、外食チェーンの店舗数が集中する関東地方で前年（17年8月）に比べて雨天日が少なかったことなどが客数の押し上げ要因となったと推察される。

図表1 8月の実質外食支出は前月比プラス
(全国、2人以上の世帯、季調済)

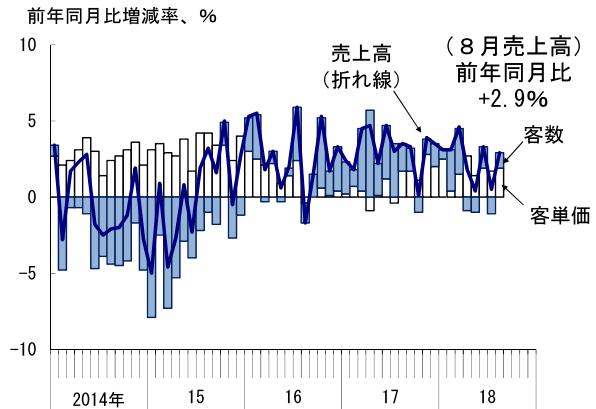


注1：学校給食を除く外食（一般外食）。

注2：実質化と季節調整は浜銀総合研究所が実施。

出所：総務省「家計調査」より浜銀総合研究所作成

図表2 外食産業売上高は前年同月比プラス
(全国、全店)



注1：全店とは、既存店と新規店の合計。

注2：売上高と客単価は名目ベースの税抜き価格による比較。

出所：一般社団法人日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

3. 居酒屋業態の客数が14か月ぶりに前年同月の水準を上回る

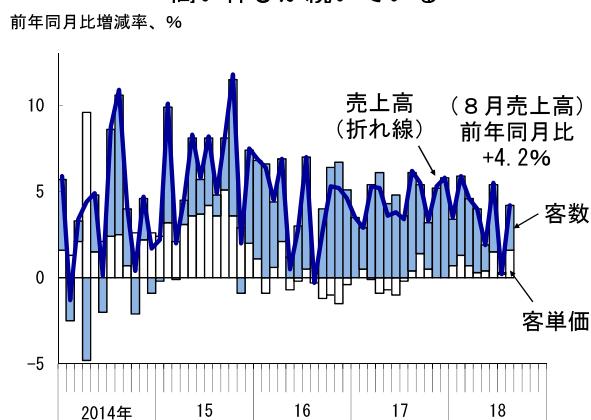
2018年8月の外食チェーンの客数を業態別にみると、ほとんどの業態で前年同月の水準を上回った（図表3）。客数の伸びが最も高かったのはディナーレストラン（前年同月比2.6%増）である（図表4）。特筆すべきはパブレストラン・居酒屋の客数が6か月ぶりに前年同月比で増加に転じ、また同業態の内訳項目である居酒屋の客数も14か月ぶりに増加した（図表5）。その背景として、第1に、前年同月比で減少が続いていたパブレストラン・居酒屋の店舗数が増加に転じたことがあげられる。不採算店舗の閉鎖や業態転換などの動きが一巡し、減少の続いていた店舗数が下げ止まる可能性が出てきた。第2に、関東・東海地方や西日本で猛暑日が多かったことがあげられる。平年を上回る気温上昇がピアガーデンなどの飲酒需要を喚起し、パブレストラン・居酒屋の客数を押し上げたと推察される。

これに対して、ファミリーレストランの客数は前年同月比横ばいであった（図表6）。ファミリーレストランは客単価の伸びが売上高の押し上げ要因となっている。背景にはメニュー価格の値上げに加え、食材や調理方法などの付加価値を高めたメニューを積極的に投入していることなどがある。

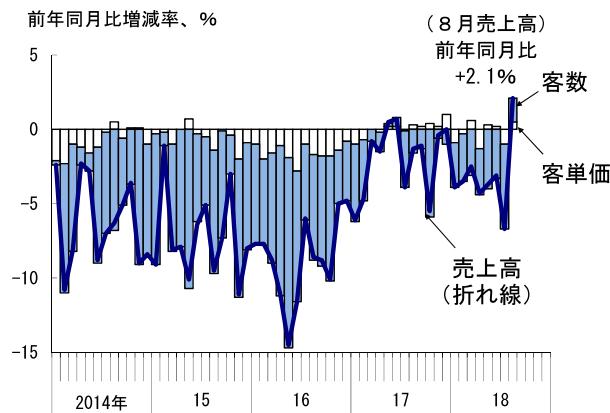
図表3 業態別の外食産業売上高（2018年8月、全店）

	売上高 (前年同月比増減率)	店舗数 (前年同月比増減率)	客数 (前年同月比増減率)	客単価 (前年同月比増減率)
全 体	2.9%	0.7%	1.0%	1.9%
ファストフード	3.1%	0.4%	1.6%	1.5%
ファミリーレストラン	2.5%	0.8%	0.0%	2.5%
パブレストラン・居酒屋	1.9%	0.7%	1.5%	0.4%
居酒屋	2.1%	0.4%	1.6%	0.5%
ディナーレストラン	4.2%	-1.2%	2.6%	1.6%
喫茶	1.2%	1.3%	-0.6%	1.9%
その他	5.2%	4.5%	-0.3%	5.5%

図表4 ディナーレストランは客数の高い伸びが続いている



図表5 居酒屋の客数は14か月ぶりに前年同月比プラス

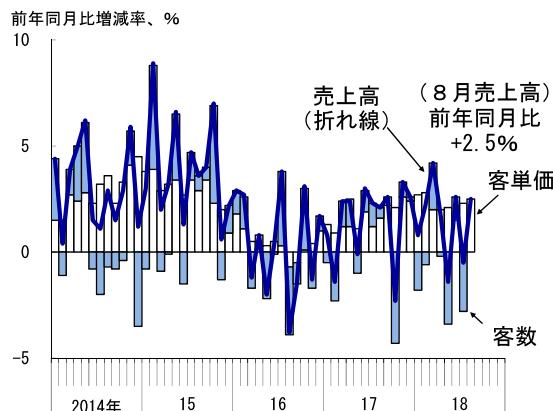


注1：全店とは、既存店と新規店の合計。

注2：売上高と客単価は名目ベースの税抜き価格による比較。

出所：一般社団法人日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

図表6 ファミリーレストランは客単価の上昇が売上高の押し上げ要因



本レポートの目的は情報の提供であり、売買の勧誘ではありません。本レポートに記載されている情報は、浜銀総合研究所・調査部が信頼できると考える情報源に基づいたものですが、その正確性、完全性を保証するものではありません。