調査速報

外食需要動向(2023年7月)

行動制約のない夏休みとなった7月の実質外食 支出金額は今春を上回る高い伸び 主任研究員 佐橋 官 045-225-2375 sahashi@yokohama-ri.co.jp

要約

- 行動制約のない夏休みとなった7月の実質外食支出金額(季調済)は、3か月ぶりに増加に転じた。伸び率は全国で前月比9.5%増、関東地方では同8.3%増となり、リベンジ消費が本格化した今春の伸びを上回る。
- ただし、夏季の旅行やレジャー等に伴う外食需要が一巡すれば、物価上昇が再び実質外食支出金額の抑制要因となる懸念がある。
- 業態別に店舗数の減少を加味した1店舗当たりの客数を算出すると、外食業態全体では7月に 2019年比102.0%となり、コロナ禍前の水準を回復した。

1. 7月の家計の実質外食支出金額は前月比で3か月ぶりの増加となり、今春の伸びを上回る

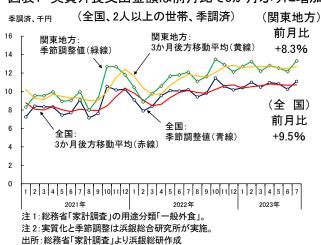
総務省「家計調査」に基づく 2023 年 7 月の 1 世帯あたり実質外食支出金額(季節調整済)は、全国が前月比 9.5%増(前年同月比 8.5%増)、関東地方が前月比 8.3%増(前年同月比 10.2%増)となり、リベンジ消費が本格化した今春の伸びを上回った(図表 1)。7 月は 2019 年以来の行動規制のない夏休みとなり、各地で花火や祭り等のイベントがコロナ禍前と同様に開催されたことが、外食を含めて旅行やレジャー関連の支出を大きく増やす要因になったと考えられる。

もっとも、外食の値上げにより5月、6月の実質外食支出金額が伸び悩んだように、物価上昇が家計の 消費行動を制約しつつある状況に変化はない。したがって、夏季の旅行やレジャー、イベント等に伴う外 食需要の増加が一巡した後には、物価上昇が再び実質外食支出金額の抑制要因となる懸念がある。

2. 7月の外食産業の客数の伸びは6月を上回る

一般社団法人日本フードサービス協会が集計している 2023 年 7 月の外食産業売上高(名目値)は前年同月比 14.2%増となった(図表 2)。7 月の客単価の伸び(同 7.2%増)はほぼ前月並み(6 月、同 7.9%増)であったが、7 月の客数の伸び(同 6.6%増)は前月(6 月、同 3.6%増)を上回った。前述のように旅行やレジャー等の外出機会の増加が外食産業全体の客数の増加となり、売上を拡大させた。また、海外からの訪日客の増加によるインバウンド需要の回復も、売上高の増加に寄与したと考えられる。

図表1 実質外食支出金額は前月比で3か月ぶりに増加



図表2 外食産業の客数の伸びが拡大



浜銀総研作成

3. 1店舗当たり客数はコロナ禍前の水準をほぼ回復

2023年7月の、業態別の客数をみると、パブ・居酒屋は猛暑によるビール需要の拡大、ディナーレストランは訪日外国人客の取り込み、ファミリーレストランは夏休み期間中の家族客の増加等、各業態の特徴に応じて客数が増加したとみられる。その一方で、コロナ禍下で独り勝ちであった洋風ファストフードは、外食需要が様々な外食業態に分散したことで客数を伸ばすことが出来なかった(図表3)。

外食産業全体(全業態)の7月の客数は、コロナ禍前の2019年7月と比較すると94.2%の水準であった。ただし、コロナ禍における店舗数の減少を考慮した1店舗当たりの客数を算出すると、2023年7月は2019年比で102.0%となり、コロナ禍前の水準を上回った(図表4)。業態別の値をみても、1店舗当たりの客数はファストフードで同104.6%、その他の業態も同95%前後の水準まで回復しており、パブ・居酒屋を含む全ての業態において、現存店舗の来客はコロナ禍前並みの水準となっているとみてよいだろう。夏休み期間の繁忙期に客足が戻ったことに加えて、物価上昇に伴う各社の値上げの効果もあり、売上高が押し上げられている。

ただし、客数の回復に伴い、この先、飲食店における人手不足問題が一段とクローズアップされることになる。コロナ禍では飲食店での感染症対策という観点から、キャッシュレス決済やタブレット端末による注文、配膳ロボットの導入等による店舗オペレーションの合理化が進んだ。これらは、人手不足対応としても効果的である。しかし、コロナ禍下で従業員やアルバイトを解雇せざるを得なかった店舗も多く、飲食店の人手不足は今なお深刻である。

図表 3 外食産業売上高 (2023年7月、全国、全店)

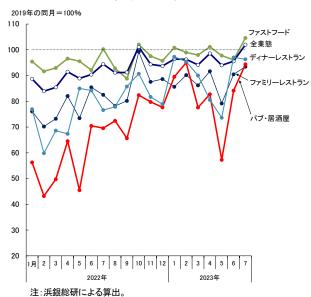
	(前年同月比增				
	業態	店舗数	売上高	客数	客単価
全 4	*	36,584	14.2%	6.6%	7.2%
	ファストフード	21,364	10.9%	4.0%	6.6%
	洋 風	6,350	7.3%	-0.7%	6.1%
	和 風	5,068	14.8%	9.3%	5.0%
	麺 類	3,263	19.2%	8.9%	9.5%
	持ち帰り米飯/回転寿司	4,325	8.3%	1.1%	7.0%
	その他	2,358	15.7%	8.5%	6.6%
	ファミリーレストラン	10,259	17.5%	11.5%	5.4%
	洋 風	5,160	18.7%	13.3%	4.8%
	和 風	2,501	18.4%	9.3%	8.3%
	中 華	1,191	12.7%	8.1%	4.3%
	焼き肉	1,407	16.5%	8.7%	7.2%
	パブ・居酒屋	1,816	29.5%	20.0%	7.9%
	パブ・ビアホール	390	36.0%	21.6%	11.9%
	居酒屋	1,426	26.1%	19.0%	5.9%
	ディナーレストラン	952	21.1%	16.2%	4.3%
	喫茶	1,914	22.3%	10.6%	10.6%
	その他	279	20.4%	13.6%	6.0%

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。

注3:売上高、客数、客単価は店内飲食だけでなく店外飲食も含む値。 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」 より近銀終研作成

図表 4 1 店舗あたり客数の推移 (全国、2019 年比)



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」 より浜銀総研作成

本レポートは、浜銀総合研究所・調査部が信頼できると判断した情報に基づいて作成したものですが、その正確性、完全性を保証するものではありません。また、本レポートに記載した内容は、レポート執筆時の情報に基づくものであり、レポート発行後に予告なく変更されることがあります。ご利用の際は、最新の情報をご確認くださいますようお願いします。

2