

調査速報

# 外食需要動向(2023年8月)

旅行や帰省等により客足は伸びたものの、  
台風の影響等で実質外食支出金額は伸び悩む

主任研究員  
佐橋 官  
045-225-2375  
sahashi@yokohama-ri.co.jp

要約

- 8月の実質外食支出金額(季調済)は、全国、関東地方とも、高水準ながら前月をやや下回る結果となった。お盆の時期に襲来した台風7号による交通機関の乱れなどの要因もあったと考えられる。
- 外食産業売上高においては、パブ・居酒屋やファミリーレストランなどで客足の回復が続いている。
- この先も外食の値上げが続くと考えられるため、外食需要の拡大には物価上昇を上回る家計所得の増加が不可欠となる。

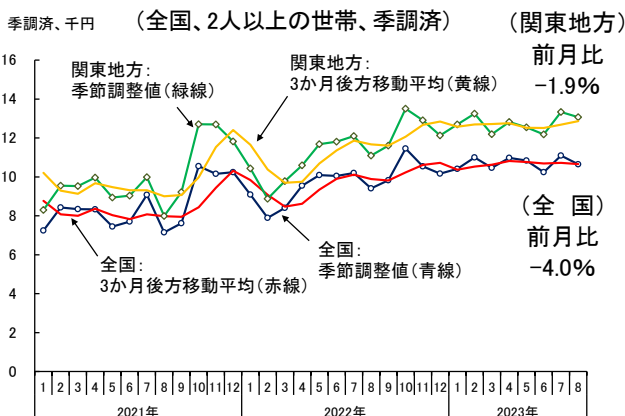
## 1. 8月の家計の実質外食支出金額は高い水準を維持

総務省「家計調査」に基づく2023年8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4.0%減(前年同月比15.9%増)、関東地方が前月比1.9%減(前年同月比17.8%増)となった(図表1)。4年ぶりに行動制限のない夏休みとなり、旅行やイベント、帰省等の外出に伴って外食機会も増えたとみられることから、実質外食支出金額は高い水準を維持した。ただし、お盆期間後半に台風7号によって広範囲で記録的な大雨となり、また東海道・山陽新幹線のダイヤが大幅に乱れる等、公共交通機関への影響も生じた。また、外食各社によるメニュー価格の引き上げなどを含めた物価上昇が、家計の財布の紐を固くする要因となっている可能性もあろう。

## 2. 外食産業の客数の伸びが客単価の伸びを上回る

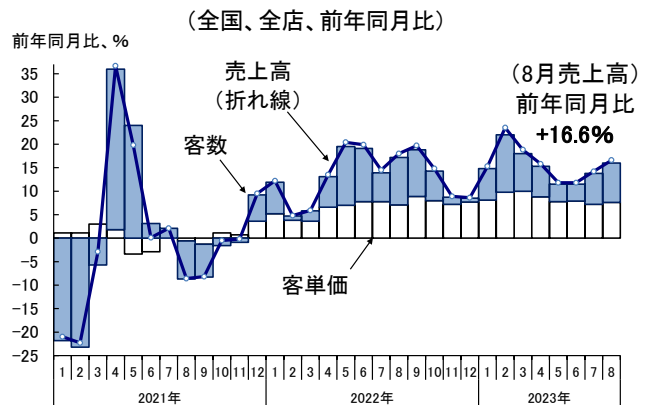
一般社団法人日本フードサービス協会が集計している2023年8月の外食産業売上高(名目値)は前年同月比16.6%増となった(図表2)。行動制限がなくなったことに伴う客数(同8.4%増)の回復に加えて、メニュー単価の上昇や、深夜帯までの営業時間の延長に伴って客単価(同7.6%増)が伸びを維持したことが、売上高を押し上げた。8月は旅行やイベント、帰省等の外出機会の増加で、外食産業全体の客数の増勢が加速した。加えて、猛暑効果でビールなどの飲料、アイスクリーム等の季節メニューが好調だったとみられる。

図表1 実質外食支出金額は高い水準を維持



注1: 総務省「家計調査」の用途分類「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」より浜銀総研作成

図表2 外食産業の客数の伸びが加速



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」より浜銀総研作成

### 3. 前年比でみた客数の回復は年末年始の忘年会・新年会シーズンまで続くと思われる

2023年8月の業態別の客数をみると、パブ・居酒屋は前年同月比35.4%増と高い伸びとなった(図表3)。猛暑でビール需要が拡大したことに加え、帰省等を契機とした友人や家族、親戚等による宴会需要が増加した。また、ファミリーレストラン(同14.1%増)では夏休みを利用した家族客の需要増加が顕著であり、ディナーレストラン(同22.6%増)も、お盆の時期の個人の宴会需要が堅調であった。原発処理水問題の影響が懸念された訪日外国人客についても引き続き底堅く推移したとみられる。

行動制限の解消による旅行やイベント、帰省等に伴う客数の増加は、今年の春先から始まった。したがって、年末年始の忘年会・新年会シーズンまでは前年比で見た客数の回復傾向が続くと考えられる。ただし、こうしたリベンジ需要が一巡すれば客数の増勢が鈍化すると見込まれ、物価上昇が需要を下押しする懸念が強くなる。外食企業においても人件費や水道光熱費、物流費等の上昇が続いており、当面はメニュー価格を引き上げる動きが続くと考えるべきであろう。この先も外食需要が拡大傾向を維持するためには、物価上昇を上回る家計所得の増加が不可欠である。

なお、2023年9月には業務用食用油の国内卸価格は値下がり転じており、輸入小麦の政府売渡価格は2023年10月期に3年ぶりに引き下げられた。食材や調味料等の価格高騰は徐々に鎮静化していくとみられ、このことが外食企業の収益性や値上げ行動にどのような影響を及ぼすかも今後の注目点である。

図表3 外食産業売上高(2023年8月、全国、全店)

(前年同月比増減率)

業態	店舗数	売上高	客数	客単価
<b>全体</b>	<b>36,443</b>	<b>16.6%</b>	<b>8.4%</b>	<b>7.6%</b>
<b>ファストフード</b>	<b>21,194</b>	<b>11.6%</b>	<b>5.1%</b>	<b>6.2%</b>
洋風	6,274	9.0%	1.1%	7.9%
和風	5,080	16.2%	10.7%	5.0%
麺類	3,154	18.1%	7.7%	9.6%
持ち帰り米飯/回転寿司	4,318	6.1%	0.1%	5.9%
その他	2,368	19.2%	13.7%	4.8%
<b>ファミリーレストラン</b>	<b>10,377</b>	<b>21.1%</b>	<b>14.1%</b>	<b>6.1%</b>
洋風	5,179	21.9%	15.5%	5.6%
和風	2,567	22.4%	12.2%	9.1%
中華	1,195	17.6%	12.7%	4.3%
焼き肉	1,436	19.4%	11.3%	7.3%
<b>パブ・居酒屋</b>	<b>1,829</b>	<b>50.3%</b>	<b>35.4%</b>	<b>11.0%</b>
パブ・ビアホール	390	58.9%	36.4%	16.5%
居酒屋	1,439	46.2%	34.9%	8.4%
<b>ディナーレストラン</b>	<b>911</b>	<b>29.9%</b>	<b>22.6%</b>	<b>6.0%</b>
<b>喫茶</b>	<b>1,903</b>	<b>23.8%</b>	<b>12.6%</b>	<b>10.0%</b>
<b>その他</b>	<b>229</b>	<b>20.2%</b>	<b>12.2%</b>	<b>7.1%</b>

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。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。よろしくお願いいたします。