

# 全国飲食店レポート2024年 ver3

<調査方法>

全国470箇所の行政からの開業情報をもとに、  
Review独自のクレンジングをおこなったデータより算出

# Contents

株式会社Reviewは「人」と「IT」のチカラを組み合わせ、全国の店舗データおよび法人データを独自で、収集・整備・提供しているデータプロバイダーです。

日々データを更新、圧倒的な網羅性とリアルタイム性がございます。  
そんな弊社ならではの、全国の飲食店に関する調査結果を発表いたします。

## 飲食店開業ランキング

---

飲食店開業全国TOP5	…P4
全国47都道府県 開業数順位	…P5
変化していく飲食業界のスタイル 一方で開業数は減少傾向	
訪日外国人(インバウンド)の影響	…P6
国内旅行・ワーケーション需要の増加	…P7
地方創生と観光業再生の影響	

## 2024年開業数比較

---

全国の飲食店開業数の半年での変化	…P9
東京は開業数が減少。	
大阪は万博が開業ラッシュを後押し？	…P10
開業数順位が上がったトップ3	…P11
開業数順位が下がったワースト3	…P12

## 個人・法人地域別割合

---

2024年飲食店の個人・法人割合	
法人経営が多い都道府県	…P14
個人経営が多い都道府県	…P15
飲食業界ジャンル別法人経営 vs 個人	
法人経営が多い飲食店ジャンル	…P16
個人経営が多い飲食店ジャンル	…P17
ジャンル別の経営構造に迫る	…P18

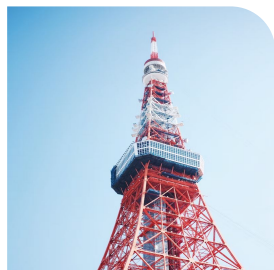
## 全国飲食店レポート2024年 ver3 まとめ

---

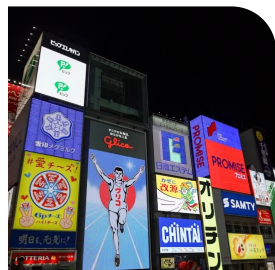
2024年ver3飲食業界レポート総括 — 変化する市場と広がる多様性	…P20-21
-------------------------------------	---------

# 飲食店開業ランキング

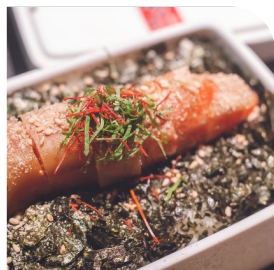
## 飲食店開業全国TOP5



1位東京都



2位大阪府



3位福岡県



4位愛知県



5位神奈川県

開業ランキングTOP5は、前回(2024年4月～6月)と同じ順位という結果になりました。

2024年7月～9月 全国開業件数 **14,715件**

前回の調査と比較すると 2024年4月～6月の全国開業数は 15,254件だったので…

開業数**539件減!**という結果になりました。

全国の飲食店開業数ランキングの詳細は次のページをご参照ください。

## 変化していく飲食業界のスタイル 一方で開業数は減少傾向

2024年7月～9月の全国飲食店開業数は14,715件。

前回(2024年4月～6月)の15,254件から539件減少し、飲食業界の開業数が少し減少傾向にあることが判明しました。

### 開業数が減少した背景は？

食材の価格高騰、光熱費の上昇、都心の賃料の高騰など、物価の激化や人件費の上昇・消費者の行動変化といった懸念が影響していると考えられます。

また、高額な店舗賃料を回避するため、「シェアキッチン」での営業が増加。店舗を持たずにデリバリー専用で営業する「ゴーストレストラン」が増えています。それに加えて、資本力のある法人が小規模な飲食店をフランチャイズ化し、市場を独占しつつあるといった状況も。

このように、シェアキッチンやゴーストレストランの増加、フランチャイズの活発化といった新たな動きもあり、開業数に影響しているのではないかと考えられます。

## 全国47都道府県 開業数順位

全国の飲食店開業数ランキングは以下のような結果となりました。

都道府県		開業数			
47都道府県ALL		14715	24	岐阜県	177
1	東京都	1992	25	石川県	164
2	大阪府	1476	26	香川県	133
3	福岡県	948	27	愛媛県	140
4	愛知県	949	28	群馬県	159
5	神奈川県	700	29	山口県	159
6	北海道	853	30	宮崎県	153
7	兵庫県	636	31	長野県	140
8	千葉県	543	32	福島県	177
9	埼玉県	473	33	大分県	134
10	沖縄県	460	34	長崎県	129
11	静岡県	358	35	滋賀県	101
12	京都府	368	36	高知県	113
13	広島県	283	37	和歌山県	111
14	茨城県	262	38	奈良県	114
15	鹿児島県	230	39	山梨県	83
16	宮城県	236	40	山形県	68
17	新潟県	184	41	佐賀県	81
18	三重県	157	42	富山県	90
19	栃木県	207	43	秋田県	74
20	熊本県	189	44	福井県	71
21	岡山県	171	45	島根県	58
22	青森県	128	46	徳島県	75
23	岩手県	176	47	鳥取県	32

都道府県別開業数では、1位東京都(1,992件)、2位大阪府(1,476件)、3位福岡県(948件)が引き続き開業数トップ3となりましたが、北海道(853件)や沖縄県(460件)がトップ10に入っており、観光地での開業が好調なことがわかります。

これには、

- 1.訪日外国人の影響
  - 2.国内観光の増加
  - 3.ワーケーションニーズの拡大
- などが影響していると考えられます。

## 変化していく飲食業界のスタイル 一方で開業数は減少傾向

### 1. 訪日外国人(インバウンド)の影響

2024年に入り、円安の影響が加速。

同年7月には、訪日外国人がコロナ前の2019年7月を超えるようになりました。

そのため観光客が多いエリアでの飲食店ニーズが拡大していると言えます。

結果、観光地での開業ニーズが高まり、外国人観光客向けの居酒屋、カフェ、ラーメンなどの開業が増加。

多言語対応やキャッシュレス決済対応店舗が増えています。

実際にジャンルごとの開業数を見てみると、上記のようなジャンルが上位にあるのがわかります。

ジャンル		開業数			
	ジャンルALL	14715	13	キャバレー・ナイトクラブ・ラウンジ	174
1	飲み屋・居酒屋	1132	14	寿司店	170
2	カフェ・喫茶店	1052	15	肉調理店(焼肉・焼鳥・ステーキ除く)	149
3	バー	911	16	カレー店	148
4	各国料理	563	17	お好み焼き・たこ焼き・焼きそば等	125
5	ラーメン	529	18	丼・定食	111
6	専門料理店	495	19	麺類(うどん)	111
7	お菓子・スイーツ	441	20	ファーストフード	110
8	一般レストラン	402	21	麺類(そば)	94
9	焼肉	301	22	ステーキ	39
10	和食・郷土料理	281	23	鍋料理	38
11	中華料理	271	24	分類できない飲食店	16
12	焼き鳥	185	25	その他飲食店	6867

ジャンル別の開業数で見ると、1位飲み屋・居酒屋(1,132件)、2位カフェ・喫茶店(1,052件)、3位バー(911件)という結果となりました。

訪日外国人が多く集まる地域では、特に外国人観光客向けの業態が増えています。

■居酒屋・ラーメン・焼肉など、日本らしい食文化を提供する店

■カフェ・スイーツ店など、写真映えする店舗が人気

■各国料理のレストランも増加し、外国人向けの対応が進む

など今後の動向にも注目です。

## 変化していく飲食業界のスタイル 一方で開業数は減少傾向

### 2. 国内旅行・ワーケーション需要の増加

2023年以降、国内旅行需要も回復。

政府や自治体の観光促進(支援・キャンペーン)により、地方の観光地が活性化しています。

- 訪日外国人だけでなく、国内旅行者向けの飲食店開業も視野化
- 旅行者が住みやすい駅前・観光地エリアでのカフェやレストランの開業が増加
- SNSを意識した写真映えする飲食店の増加(例:北海道の牧場カフェ、沖縄の海カフェなど)

また、例えば北海道・沖縄など、ワーケーションを活用した長期滞在型の観光が増加傾向にあります。ワーケーションとは、「仕事(Work)」と「休暇(Vacation)」を組み合わせた新しい働き方で、特に地方の観光地で長期滞在するスタイルが増えています。

■ワーケーション需要により、長期滞在者向けのカフェ・コワーキングスペース併設の飲食店が増加。

例:カフェスペースの一部にコワーキングエリアを設置し、リモートワーカーを取り込む。

テレワーク向けの電源・Wi-Fi完備で長時間滞在を増設。

■地元食材を相談したヘルシーフード・オーガニックカフェの開業が増加傾向にあります。

### 3. 地方創生と観光業再生の影響

観光地での「**飲食×地域活性**」の動きがあります。

- 地方自治体の助成金や補助制度など新規開業支援
- 地元食材を活用したレストラン・カフェの増加
- 観光客と地元住民の両方が楽しめる業態が増えている

このように、地域経済の活性化と観光業の発展を両立させる飲食店の開業が増加しているのが特徴です。

また、観光業と連携した飲食店の新たな取り組みも増えています。

#### ■食×体験型観光の融合

体験を提供することで観光客の滞在時間を長く、地域の経済活性化につながる取り組みが進んでいます。

#### ■宿泊施設と連携した飲食業態

宿泊と飲食の融合により、観光地での消費を増やすビジネスモデルが拡大中です。

今後も飲食業が地方創生の柱となる可能性が高く、自治体や観光業との連携が重要だと言えるでしょう。

# 2024年開業数比較



## 全国の飲食店開業数の半年での変化

全国の飲食店の開業数を都道府県別にして、  
2024年7月～9月と半年前の2024年1月～3月で比較をおこないました。

### 全国の飲食店開業数は増加傾向。 しかし、東京は減少。大阪・福岡の開業が進む理由とは？

2024年7月～9月の全国の飲食店開業数は14,715件。  
これは半年前(2024年1月～3月)の12,919件と比較すると、  
約1,800件の増加となり、飲食業界全体としては回復傾向にあるように見えます。

しかし、開業数の増減を地域ごとに見ると、東京は開業数が減少している一方で、大阪や福岡では大幅に増加しているという、対照的な動きが見えてきました。  
なぜ、このような地域差が生まれているのでしょうか？

詳細な開業数は以下となります。

2024年1月～3月		2024年7月～9月					
都道府県	開業数	都道府県	開業数				
47都道府県ALL	12919	47都道府県ALL	14715	24 愛媛県	148	24 岐阜県	177 ↑
1 東京都	2123	1 東京都	1992 -	25 新潟県	146	25 石川県	164 ↑
2 大阪府	875	2 大阪府	1476 -	26 大分県	141	26 香川県	133 ↓
3 愛知県	777	3 福岡県	948 ↑	27 岐阜県	136	27 愛媛県	140 ↓
4 神奈川県	709	4 愛知県	949 ↓	28 長崎県	124	28 群馬県	159 ↓
5 兵庫県	590	5 神奈川県	700 ↓	29 奈良県	124	29 山口県	159 ↑
6 福岡県	584	6 北海道	853 ↑	30 山口県	122	30 宮崎県	153 ↓
7 千葉県	570	7 兵庫県	636 ↓	31 福島県	119	31 長野県	140 ↑
8 埼玉県	474	8 千葉県	543 ↓	32 和歌山県	115	32 福島県	177 ↓
9 北海道	465	9 埼玉県	473 ↓	33 福井県	114	33 大分県	134 ↓
10 京都府	439	10 沖縄県	460 ↑	34 長野県	109	34 長崎県	129 ↓
11 沖縄県	428	11 静岡県	358 ↑	35 青森県	108	35 滋賀県	101 ↑
12 静岡県	321	12 京都府	368 ↓	36 岩手県	103	36 高知県	113 ↑
13 茨城県	314	13 広島県	283 ↑	37 高知県	103	37 和歌山県	111 ↓
14 広島県	265	14 茨城県	262 ↓	38 佐賀県	81	38 奈良県	114 ↓
15 鹿児島県	232	15 鹿児島県	230 -	39 徳島県	70	39 山梨県	83 ↑
16 栃木県	212	16 宮城県	236 ↑	40 滋賀県	69	40 山形県	68 ↑
17 岡山県	211	17 新潟県	184 ↑	41 山形県	69	41 佐賀県	81 ↓
18 宮城県	182	18 三重県	157 ↑	42 山梨県	66	42 富山県	90 ↑
19 三重県	175	19 栃木県	207 ↓	43 富山県	64	43 秋田県	74 ↑
20 宮崎県	167	20 熊本県	189 ↑	44 石川県	62	44 福井県	71 ↓
21 熊本県	161	21 岡山県	171 ↓	45 秋田県	55	45 島根県	58 ↑
22 群馬県	151	22 青森県	128 ↑	46 島根県	49	46 徳島県	75 ↓
23 香川県	148	23 岩手県	176 ↑	47 鳥取県	49	47 鳥取県	32 -

↑ ↓ は前期からのランキング上下を示しています。

# 全国の飲食店開業数の半年での変化

## 1. 東京は開業数が減少。競争の激化とコスト増が影響？

これまで全国トップの開業数を誇る東京。  
しかし、今回の調査では半年前と比べて開業数が減少しています。

その背景には、都市部特有の課題が影響している可能性があります。

- 競争の激化:すでに飲食店の数が飽和状態にあり、新規参入のハードルが上昇
- 物価高騰と人件費の上昇:家賃・光熱費・人件費の増加で経営リスクが高まる
- 消費者行動の変化:テイクアウト・デリバリーの普及により、従来型の店舗経営が難しくなっている  
特に、東京都心部では、既存の飲食店同士の競争がさらに激しくなり、個人経営の飲食店の開業が難しくなっている可能性があります。

実際に飲食店の運営会社をしてみると、

**東京都 個人35.8% 法人64.2%** (株式会社Review調べ)

と法人経営の割合が高くなっております。  
法人経営が個人経営を上回っているのは、全国でも東京都のみ。

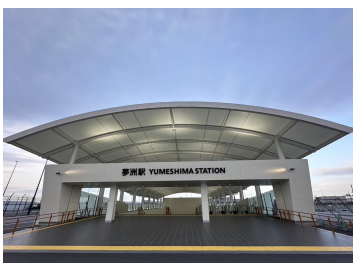
個人・法人のレポートに関しては、別ページで詳細を記載しております。

## 2. 一方で大阪は600件増加！万博が開業ラッシュを後押し？

一方で、大阪は半年前と比べて開業数が600件以上増加しました。  
この動きの裏には、2025年開催の「大阪・関西万博」があると考えられます。

- 万博による経済活性化:大阪市内を中心に、大規模な都市開発や商業施設の拡充が進む
- 訪日外国人観光客の回復:関西国際空港を通じて訪日客が増え、インバウンド消費が拡大
- 地域振興施策の影響:大阪府が飲食業や観光業を支援する施策を強化

特に、万博の影響で「観光客をターゲットにした新規開業」が活発化していることが考えられます。  
外国人向けの専門料理・居酒屋・スイーツ店などの開業が増えている可能性が高いでしょう。



◀万博会場となる夢洲駅と万博ゲート

## 開業数順位が上がったトップ3

### 3. 福岡も2期連続の増加。九州の玄関口としての成長

大阪に続き、福岡も半年前より約400件増加しており、2期連続の増加を記録しました。

- 福岡市の人口増加:若者の流入が多く、消費市場が拡大
- 九州の観光ハブとしての役割:博多を中心にインバウンド消費が増加
- 低コストでの開業が可能:東京や大阪に比べて家賃が安く、初期投資のハードルが低い

福岡は、関東や関西に比べて「コストを抑えながら開業しやすい」という特徴があり、特に個人経営の飲食店の開業が多い傾向があります。

実際に飲食店の運営会社を見てみると、

**福岡県 個人64.2% 法人35.8%** (株式会社Review調べ)

と個人経営の割合が高くなっており、東京都と真逆の割合という結果が出ました。

個人・法人のレポートに関しては、別ページで詳細を記載しております。

### 4. 開業数の地域格差が拡大?地方の動きも活発化

2024年7月~9月と半年前の2024年1月~3月で開業数の比較をおこない、都道府県ごとの順位の変動を見ました。

まずは、開業数の順位が上がった都道府県トップ3です。

開業数順位が上がったトップ3				
	都道府県	1月-3月	7月-9月	順位変動
1	石川県	44位	25位	+19
2	青森県	35位	22位	+13
3	岩手県	36位	23位	+13

この結果から、地方都市でも開業の活発化が進んでいるエリアがあることが分かります。

## 開業数順位が下がったワースト3

### 石川県は能登半島地震からの復興活動が大きく影響

特に石川県における飲食店の新規開業数の増加には、2024年1月1日に発生した能登半島地震からの復興活動が大きく影響しているでしょう。被災した小規模事業者を対象とした持続化補助金の「災害支援枠」が設けられ、多くの飲食店や関連事業者がこの支援を活用して、事業再建や新規開業に向けて検討しています。

これらの復興支援策や地域活性化の取り組みが、石川県内での飲食店開業数の増加につながっていると考えられます。

次に開業数の順位が下がった都道府県トップ3です。

開業数順位が下がったワースト3				
	都道府県	1月-3月	7月-9月	順位変動
1	福井県	33位	44位	-11
2	宮崎県	20位	30位	-10
3	奈良県	29位	38位	-9

### 開業数の減少要因は？開業数の減少が目立った地域も

福井県は開業数が114件から71件となり、43件減少。開業数順位が11位低下した背景には、以下の要因があるのではないかと考えられます。

#### ■人口減少の加速：

福井県の人口は2000年の約82.9万人をピークに減少し続けており、2023年時点で約75万人まで減少。さらに、2040年には約63万人まで落ち込む予測がされています。人口の減少は、飲食店の市場規模縮小につながり、新規開業の意欲を下げる要因となっています。

#### ■都市圏への流出：

若年層の県外流出が続いており、特に福井県は学生や若手の社会人が進学・就職を機に都市部へ移住する割合が高いと言われています。結果として、飲食店のターゲットとなる若い世代の消費者が減少し、地元での新規開業が難しくなっている可能性があります。

# 個人・法人地域別割合

## 2024年飲食店の個人・法人割合

飲食業界は常に変化しています。2024年度の最新データをもとに、個人経営と法人経営の割合を都道府県別に比較したところ、地域ごとに異なる傾向があることに注目しました。

### 東京では約6割が法人経営、地方では8割以上が個人経営 なぜ、こんなに違うのか？

その背景には、都市部と地方の市場特性・競争環境・開業コストの違いが大きく影響していました。

法人経営が多い都道府県順			
	都道府県	個人	法人
1	東京都	35.8%	64.2%
2	千葉県	51.6%	48.4%
3	神奈川県	52.1%	47.9%

### 1. 東京の飲食店は6割以上が法人運営。資本力と規模の競争が激化

東京は、日本で最も飲食店の競争が激しい都市の一つです。データによると、東京都内の飲食店の64.2%は法人が運営しており、唯一法人運営が個人運営を上回っています。なぜ東京では法人経営が主流なのでしょう。

#### ■開業コストが高い

東京で飲食店を開業するには、店舗物件の賃料・人件費などのコストが地方の数倍になることも珍しくありません。個人での開業にはリスクが大きい為、資金力のある法人やフランチャイズの参入が増えています。

#### ■競争がためられるので、マーケティング力が求められる

飲食店が乱立する東京では、認知度を上げ、集客を成功させる広告戦略やブランディングが必要です。運営法人なら、SNS運用・デジタル広告・集客キャンペーンなどを組織的に展開できるため、競争力を維持しやすいという特徴があります。

#### ■フランチャイズ・チェーン店が都市部に集中している

東京には、スターバックス、マクドナルド、牛丼チェーン、居酒屋チェーンなど全国規模のフランチャイズ店舗が集中しています。

つまり、東京では飲食店経営が「資本力・集客力・ブランド力」の戦いになっています。その結果、個人経営の飲食店が厳しくなっているとも言えるでしょう。

## 2024年飲食店の個人・法人割合

### 2. 地方では個人経営が主流。―地元にあった飲食店文化―

地方の飲食店事情は、東京とは全く異なる様子が見えられます。

個人経営が多い都道府県順			
	都道府県	個人	法人
1	和歌山県	80.0%	20.0%
2	青森県	77.6%	22.4%
3	秋田県	77.2%	22.8%

和歌山県では80.0%が個人運営、青森県・秋田県でも約8割が個人店というデータが出ています。

#### ■開業コストが低い

地方では、東京と比べて店舗の家賃が大幅に安く、開業資金の負担が軽く、また、「自宅兼店舗」などのスタイルも多いので、低コストでの開業が可能なのも特徴の1つです。

#### ■地域密着型のビジネスが根付いている

地方の飲食店は、地元の常連客を相手にする商売が中心です。個人経営の小規模店がサポートされやすく、全国チェーンよりも「顔の見える店」が好まれる傾向にあります。

#### ■法人運営の参入メリットが少ない

大手チェーンにとって、地方都市は人口が少なく、売上の規模が確保しにくいエリアでもあります。つまり、地方では「地元の人に愛される個人経営の店」が主流なのです。

### 3. 法人化が進む都市、個人経営が残る地方 ―未来の飲食店ビジネスとは？―

#### ■都市部の個人店はどうなる

東京・大阪・名古屋といった大都市では、今後も法人運営の割合が高まる可能性が高いと思われます。理由は、原材料費・人件費・光熱費の上昇によって、個人店が利益を出しづらいという点にあります。

#### ■地方の飲食店は「観光×個人経営」の形が増える？

地方では、個人経営の飲食店が引き続き主流だが、観光需要を取り込む形で動きが出る可能性があります。例えば、地元の特産品を活用したレストラン、カフェ、ゲストハウス併設の飲食店などが代表例です。

#### ■フランチャイズ化の動きが加速

都市部と地方の中核都市(例えば福岡・札幌・仙台などの地方中核都市)では、個人経営の店が法人化し、フランチャイズ展開をするケースも増える可能性があります。

## 飲食業界の法人経営 vs 個人 ジャンル別の経営構造に迫る

飲食業界は、業態ごとに法人経営と個人経営の割合が大きく異なるのが特徴です。次に、法人経営が多いジャンルと、個人経営が多いジャンルの割合を比較し、その背景にある要因を探りました。

### チェーンか個人店か？ 飲食業界の経営スタイル、ジャンル別の明暗

駅前に並ぶファーストフード店、ビジネス街の牛丼チェーン、一方で、夜の街にひっそりと佇むバー、地域に根ざした老舗のお好み焼き店——これらの店の経営者は、どのような戦略で生き残っているのだろうか？

今回のデータでは、飲食店の業態によって法人経営と個人経営の比率が大きく異なることが明らかになりました。法人経営が圧倒的に多い業態と、個人経営が主流の業態、それぞれの背景にある戦略を紐解いていければと思います。

法人経営が多い飲食店ジャンル			
	都道府県	個人	法人
1	ステーキ	22.6%	77.4%
2	丼・定食	25.8%	74.2%
3	ファーストフード	29.1%	70.9%

### 1. 法人経営が多い飲食店ジャンル。「スピードと効率」が鍵

法人経営の割合が高い業態には、「オペレーションの効率化」「ブランド力」「大量仕入れによるコスト削減」といった特徴が共通しています。

#### ■オペレーションが標準化しやすく、多店舗展開しやすい

レシピ・仕込み・調理方法を統一し、大規模展開が可能。

例：いきなりステーキ、松屋、吉野家、すき家 などのフランチャイズ展開

#### ■大量仕入れによるコスト削減が有利

大手企業は一括仕入れにより、食材コストを削減できる。

例：大手ファーストフードチェーンが食材を一括仕入れし、スケールメリットを活かす

#### ■知名度とマーケティング力の強み

「安心して入れる」「どこでも同じ味」=消費者の選択肢になりやすい。

例：マクドナルド、モスバーガー、ケンタッキーマスタードなど、ブランド力が集客につながる

全国どこでも同じ味とサービスを提供することを最大の武器にしている。このモデルこそが、法人経営が圧倒的に強い理由だといえるでしょう。



## 飲食業界の法人経営 vs 個人 ジャンル別の経営構造に迫る

### 2. 個人経営が多い飲食店ジャンル 「職人技」と「独自の雰囲気」が求められる業態

一方で、個人経営の割合が高い業態には、「オーナーの個性」「職人技」「常連客をターゲットにする傾向」が強い特徴があります。

個人経営が多い飲食店ジャンル			
	都道府県	個人	法人
1	キャバレー・ナイトクラブ・ラウンジ	69.2%	30.8%
2	バー	68.7%	31.3%
3	お好み焼き・たこ焼き・焼きそば等	58.6%	41.4%

#### なぜ個人経営が多いのか？

##### ■オーナーの個性や接客が経営に直結する

ナイトクラブやバーは、マスターやホステスの存在そのものが売り。

例：銀座の老舗バーや六本木のナイトクラブなど、常連客をターゲットにした個人経営が多い

##### ■職人技が必要な業態

お好み焼きやたこ焼きは、職人技と「地元の味」が差別化ポイント

「大阪の老舗お好み焼き屋」「地元で50年以上続いたこ焼き店」など、個人の技術・こだわりが競争力になる。

##### ■多店舗展開しづらい

ナイトクラブやバーは、立地・客層・雰囲気が重要であり、フランチャイズ化が難しい。

粉もの系の飲食店も、地域の味やスタイルが異なるため、全国チェーン展開しづらい。

### 3. これからの飲食業界 — 二極化が進む？

ここ数年、飲食業界では法人化が進む一方で、「個人のブランド力を活かした飲食店」も増えています。このトレンドは、今後どのように変化していくのでしょうか？

##### ■法人経営の業態は、さらにDX化・効率化が進む

セルフレジ・モバイルオーダー・AI調理システムなど、店舗の省人化が加速。

##### ■個人経営の業態は、唯一無二の体験型ビジネスが鍵に

「ここでしか味わえない」「この人に会いに行く」スタイルが差別化のポイント

##### ■観光業との連携も重要に

インバウンド需要を取り込む「体験型飲食店」の増加(寿司握り体験・たこ焼き作り体験など)たとえば、老舗バーが「オンラインバーテンダー講座」を始めたり、たこ焼き店が「外国人向けたこ焼き作り体験」を提供するなど、個人経営の店もデジタルや観光業を活用する動きが出てきています。

## 飲食業界の法人経営 vs 個人 ジャンル別の経営構造に迫る

### 4. 「チェーン vs 個人店」どちらが生き残るのか？

#### ■法人経営が強い業態は、コスト競争・DX化を武器にさらなる拡大へ

法人経営の飲食店は、今後もスピードと効率化を追求し、大量出店・低コスト運営を加速することが予想されます。

テクノロジーの活用により、セルフオーダー・ロボット配膳・クラウドキッチンといった新たなビジネスモデルが定着し、さらに経営の効率化が進むと思われます。

特に、ファーストフード業態では、データを活用したマーケティングと、AIによる顧客分析を組み合わせた店舗運営が主流になりつつあります。

#### ■個人経営が強い業態は、「職人技」と「独自の体験」を武器に勝負

個人経営の飲食店は、法人が真似できない「職人技」「空間の魅力」「人とのつながり」を活かし、独自のブランドを確立することが求められる。

バーやナイトクラブでは、「この店にしかない体験」「このマスターと話したい」といった人の魅力が強みとなります。

また、SNSの発展により、「映える飲食体験」を提供する個人店が人気を集め、小規模ながらも強いブランド力を持つ店が成功するケースが増えています。

#### ■飲食業界は「大量出店 vs 独自ブランド」の二極化が加速

今後、飲食業界では「価格と利便性」を求める層と、「特別な体験」を求める層の二極化が進んでいくでしょう。

「いつもの味が手軽に楽しめる」法人チェーンと、

「この場所でしか味わえない特別な味を提供する」個人店は、

それぞれの強みを活かしながら、異なる魅力で飲食業界を支えていくでしょう。

### 消費者が未来の飲食業界を決める

消費者の選択が、飲食業界の未来を作っていくでしょう。

「時間がないからチェーン店でさっと食事を済ませるのか？」

「今日は特別な時間を過ごすために、個人経営の店を選ぶのか？」

その選択によって、どちらのスタイルが次の時代に生き残るのかが決まっていく。

飲食業界の未来は、「資本の力」によって左右されるのではなく、

消費者がどのような体験を求め、どんな店を選ぶかによって形成されていくのかもしれませんが。

# 全国飲食店レポート2024年 ver3 まとめ

## 全国飲食店レポート2024年 ver3 まとめ

---

飲食業界は、いつの時代も変化し続けます。

新しいトレンドが流れ生まれた時代に適応しながら、多くの店がその土地で愛され、時には競争に飲み込まれながらも進化し続けています。

### 2024年ver3飲食業界レポート総括 — 変化する市場と広がる多様性

#### 「飲食店は増えていますか？」

この質問に対して、単純な回答は難しいです。

2024年7月～9月の全国の開業数は14,715件と、半年前よりも増加傾向にあります。

しかし、その伸び方には地域ごとにばらつきがあり、場所によっては異なる動きを見せています。

都市部では競争の活性化やコストの上昇があるが、新規開業が進んでおり、

地方では、観光需要や地元密着型の飲食店が新たな動きを見せています。

「飲食店の状況は？」という問いに対しての答えは、「地域によって異なります」と答える必要がある時代になったのです。

#### 「旅の楽しみは、やっぱり食事だよね」

そんな会話を思い出す機会は、2024年以降、ますます増えています。

飲食業界は、単なる「食べる場所」ではなく、

「旅の一部としての食」「地域文化としての食」がこれから広がっていくと思われます。

#### 「法人チェーン vs. 個人店」二極化する経営スタイル

飲食店と一言でいっても、その経営スタイルは様々です。

■法人経営が多い業態(ステーキ・丼・ファーストフード)

→統一運営・大量仕入れ・ブランド力を活かし、多店舗展開が可能。

■個人経営が多い業態(バー・ナイトクラブ・お好み焼き)

→オーナーの個性・職人技・地域密着型の経営が強み。

飲食業界では、

「大手企業による多店舗展開・DX化」と、「個人店ならではの特別な体験」が共存する形となり、それぞれが異なる強みを発揮して発展していくと考えられます。

## 全国飲食店レポート2024年 ver3 まとめ

---

### 飲食業界の未来 —「選択肢が広がる時代」へ

飲食業界は、「どんな価値を提供できるか？」が問われる時代になっています。

- ・都市部では、法人経営がDX化(デジタル化)を進め、より公平性を追求
- ・地方では、個人店が「その土地ならではの食文化」「人とのつながり」を強みに発展
- ・観光業との連携が進み、飲食店が「旅の一部」としての役割を強めている

そして、最も重要なことは、消費者の選択肢が多様化していることです。

「今日のランチは、どこで食べよう？」

そう思ったとき、

- ・早くて安い「チェーン店」もある
- ・ゆっくりくつろげる「個人経営のカフェ」もある
- ・旅先では「その土地ならではの郷土料理」を楽しめる

飲食業界は、「どちらが勝つか」ではなく、「どちらも必要とされる」時代に突入しています。

### 「あなたは、どんな食の未来を選ぶ？」

これからの飲食業界は、

消費者が何を求めるのか、どんな価値を大切にするのかによって、形を変えていきます。

- ・大衆性と価格を求めるなら、大手チェーンが進化を続ける
- ・こだわりの味や、人とのつながりを求めるなら、個人店が輝く光景が増える
- ・観光地では、地元文化を食で感じられる体験型飲食が主流になる など

飲食業界は、多様な価値が共存し、進化する時代へ。

その未来を決めるのは、他にあっても、「食べる人」なのかもしれません。

【データに関するお問い合わせ】

株式会社Review(リビュー) 広報

担当:五味川

E-mail:gomikawa@re-view.co.jp

TEL:06-7730-9109

Re:view