

# 飲食トピックス

税理士法人 長谷川会計

〒733-0822 広島市西区庚午中 2-11-1

TEL 082-272-5868

URL <http://www.hasegawakaikei.com/>

## 「おひとり様」外食のお客様を取り込みましょう

外食には目的や同伴者によってさまざまなシーン（食事をする目的や相手）が存在しますが、近年、増加傾向にあるのが「一人＝おひとり様」外食です。ある調査では一人外食が好きだという人がランチでは32.7%、ディナーでは18.1%という結果が出ています。この数字は4年前と比較すると4～5%増加していますので今後はますます増えることが予想されます。おひとり様を意識したメニュー作りで売上アップを目指しましょう。

### ・20代後半から40代前半の会社員を狙う

一人外食の比率が多いのは20代後半から40代前半の会社員です。特に金銭的な余裕がある独身者は値段よりも料理の質を重視します。大勢の時には頼みにくい値段が高い料理やおひとり様向けのコース料理のメニューを充実させましょう。

おひとり様

大歓迎！！

### ・おひとり様でも入りやすいお店づくり

一人外食が好きなお客様でも一見のお店には入りにくいものです。店内を見えやすくする、店外看板に「おひとり様歓迎」と描く、カウンター席を充実させる等の工夫をしましょう。また、一人の時は混雑時を敬遠するお客様が多いので営業開始時間を早くするのもおすすめです。

今後は少子高齢化の影響で市場規模の縮小が予想されます。お店によって向き・不向きはありますが近隣に会社や単身向けのアパートやマンションが多い、客数が伸び悩んでいるようなお店はおひとり様外食がしやすいお店づくりで売上増加を目指しましょう。