

幸せを運ぶ  
“聖獸麒麟”

~The KIRIN, the messenger of Good Luck~



～外食レター～

---

麒麟がいく

---

Presented by  **KIRIN**

## 「外食アワード2025年」発表

外食産業記者会は、その年に外食業界で活躍した人に贈る「外食アワード2025」を発表。今年は5名が受賞。同時に2025年の外食を象徴する「2025年外食キーワード」が6つ発表された。外食事業者部門の授賞者は、(株)資さん、(株)ONODERA、(株)ミナディン。中間流通・外食支援事業者部門の授賞者は、該当なし。食材事業者の授賞者はアサヒビール(株)、濱田酒造(株)となった。

2025年外食キーワードは、「令和の米騒動」、「生成AI」、「全国最低賃金1,000円超え」、「麻辣湯」、「朝食市場の拡大」。

～12月1日外食記者会より～



毎年恒例の「外食アワード」が発表されました。「だいやめ」が大ヒットしましたからねえ、濱田酒造は納得の受賞ですね。やはり今年は「米」ですね。ラーメン市場も話題になりましたが、キーワードには入りませんでしたねえ。



## ぐるなび「今年の一皿」は「お米グルメ」に決定

ぐるなびは、「今年の一皿」を「お米グルメ」に決定した。「お米グルメ」は、猛暑による不作や価格高騰や米の安定供給への関心が高まったことで、存在感が改めて認識された。また、備蓄米をおいしく食べる調理の工夫などが生まれたこと、米粉・酒・長粒米なども含め、外食でさまざまな楽しみ方が提案されていることなどが選定の理由となった。

準大賞は「抹茶」。日本の「Matcha」が世界に発信され、2025年のインバウンド消費を牽引したこと、緑茶の輸出額が過去最高額を記録し、抹茶の価値が国内外に広がったことなどが理由として挙げられた。そのほか、専門店が全国で急増し家庭にも波及している「麻辣湯」、各地域で愛されてきた味が飲食店を通じて都市部へ進出して市場が活性化した「ご当地うどん」がノミネートされた。

～12月3日グルメWATCHより～



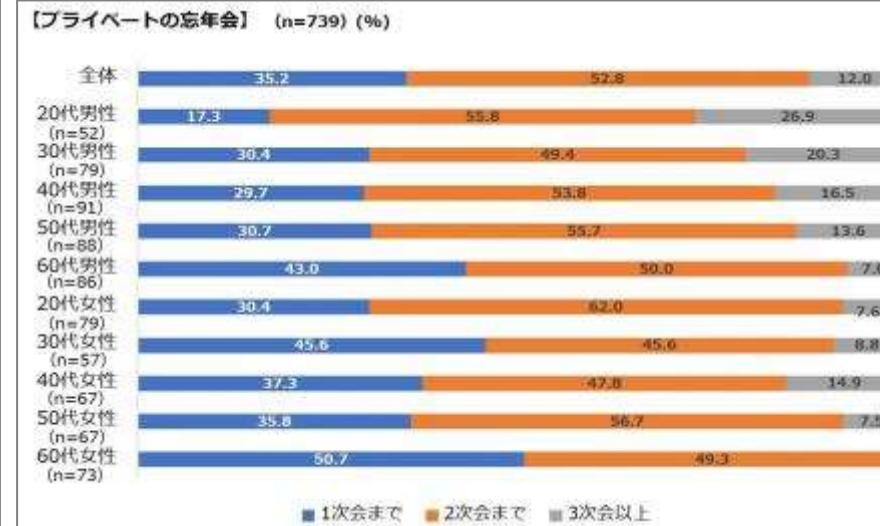
今年は「米」の価格高騰が様々な外食の領域で影響しました。  
「抹茶」はインバウンド向け商品として人気に。  
「麻辣湯」は、今年、全国区に。  
すかいらーく社がM&Aした「資さんうどん」が話題になりましたので、  
「ご当地うどん」というキーワードもギリありかな（笑）。



## 「忘年会」に関する調査

(株)ぐるなび、「忘年会」について調査。今年の忘年会は、職場・プライベートともに半数以上の参加意向があった。忘年会で、何次会まで参加するか尋ねると、職場は「1次会まで」が60%なのに対し、プライベートでは35%にとどまり、職場はスマートにサッと、プライベートは2次会、3次会と長い夜を楽しむという、シーンに合わせたメリハリのある楽しみ方をされる方が多い様子がうかがえた。

～12月4日PR TIMESより～



今週が忘年会のピーク。  
職場と比べプライベート忘年会の方が予算が高めで、二次会に進む比率も高いですね。



## すき家、既存店客数11月5%増、9カ月ぶり前年超え

ゼンショーハーフは、傘下の牛丼チェーン「すき家」の11月の既存店客数が前年同月比5%増だったと発表。9カ月ぶりに前年実績を上回った。3月に店舗で提供した商品への異物混入が発覚した影響で前年割れが続いていた。

売上高は13%増、客単価は8%増。11月11日に発売した新商品「ローストビーフ丼」（並盛り890円）が押し上げた。好評を受けて全国的に品薄となり、一時販売休止となっている。

～12月1日日本経済新聞より～



		10月	11月 (速報値)
既存店	売上高	104.2%	113.1%
	客数	96.8%	104.8%
	客単価	107.7%	108.0%
全店	売上高	106.5%	115.8%
	店舗数	1,986	1,992

チェーン	並盛価格 (店内)
すき家	450円
松屋	460円
吉野家	498円

異物混入事案から9カ月かかりましたねえ、客数が戻るまでに。ローストビーフ丼、話題になりましたが、「牛丼（並）」の価格変更も効いたのかと感じました。

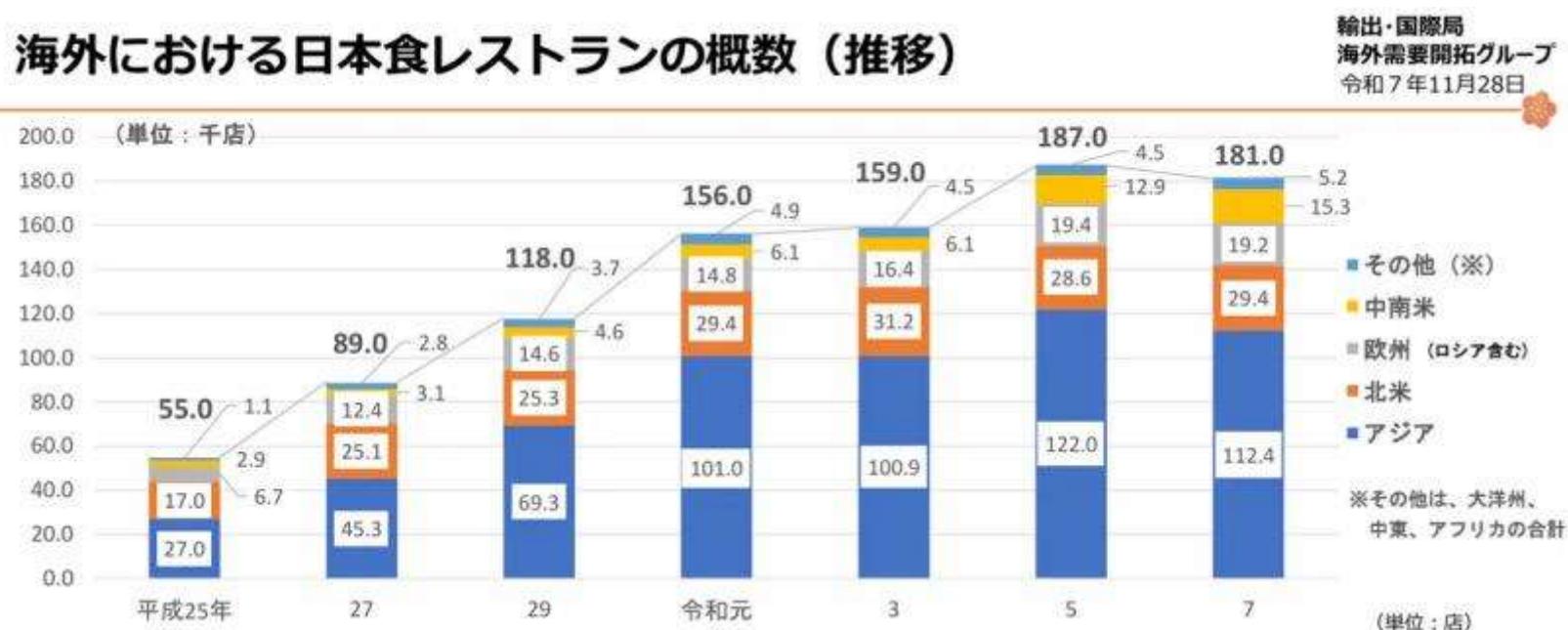


## 農水省、海外の日本食レストラン数、調査開始後初めての減少 ▲6,000店舗の181千店舗

2013年から2年に一度、全世界の外務省の在外公館の方々の協力を得て農林水産省が調査をまとめている「海外における日本食レストランの概数」の発表があった。調査開始後初めて減少となった。これまで、コロナの2021年でさえも1.9%増を保っていたが、今回は6,000店の減少となった。最大の減少は中国。▲15,260店舗減の63,500店舗と19.4%の減少となった。そのほか、フランス、ロシア、台湾、イタリアなども減少した。

～11月28日農水省より～

## 海外における日本食レストランの概数（推移）



日本企業の店だけでなく、現地の方が経営している日本食レストランもカウントしています。増加した国もあれば、減少した国も。中国の減少数が全体を引っ張ったのでしょうか。

ただ、そもそも今までのカウント数が正確だったのかなとも感じました。



# 參考料飲店情報

Joy brings us together

原宿の大繁盛タコス店が恵比寿に2号店をオープン。経営は、トレスエルマノス社。ガチなメキシカンタコス専門店。



- ・ガチなメキシカンタコス（**5種類のタコスのみ、5ピース売り、煮込み系の具材、ライムと辛いソースで味変**）
- ・**メキシコの屋台**をイメージしたセッティング（**紙皿提供、ドリンクはボトルのみ、オールスタンディング、オープンキッチンでシズル表現**）



住所：東京都渋谷区恵比寿1-22-23

席数：約25名 ※オールスタンディング

客単価：3,000円～4,000円

営業時間：11:00 - 15:30 17:00 - 21:30 月休

フードトラックからスタートしたタコス専門店が常設店として開業。ガチなメキシカンタコス専門店。個人店（ワンオペ）。



- ・ガチなメキシカンタコス（「カルニタス」の1種類のみ、カルニタスは精肉だけでなくホルモンも入れて煮込む、部位指定も可、ライムと4つのソースで味変）
- ・メキシコの屋台をイメージしたセッティング（ドリンクはセルフサービスでボトルのみ、オールスタンディング）



住所：東京都渋谷区道玄坂1-20-2

席数：約6名 ※オールスタンディング

客単価：1,500円～2,500円

営業時間：月火土日18:00 - 23:00、金12:00 - 15:00 18:00 - 23:00 水木休



# 巷で話題のニューオープン店「チマニュー」

Joy brings us together

よーじやフードサービス株式会社は、「京都の生産者さんとつながるお店」をコンセプトにした新店をオープン。食材を求めて京都府26市町村を巡り、おいしさを追求する生産者のストーリーを提供する店舗。野菜・肉・魚・乳製品・豆腐・醤油・味噌など京都の自然と生産者が育てた旬の素材を使い、素材を活かした創作料理を提供。ドリンクも京都の魅力を感じる1杯を揃えた。



## フード

- ・美山産京美白どりの梅だれ蒸し 1,000円
- ・京丹波ぽーくとざぶとんの味噌だれ蒸し 1,200円
- ・ほっこりおでん盛り合わせ3品 880円
- ・おでん 美山産京美白どりと九条ネギ 880円
- ・久在屋のおあげのおでんしゃぶしゃぶ 580円
- ・天ぷら おでんしみしみだいこん 580円
- ・京都のきのこの三種天ぷら 880円
- ・葉酸たまごのだしまき 980円

## ドリンク

※アイテムや価格は日ごとに変わる可能性がございます

- ・ASOBI ペールエール 1,000円
- ・サントリー プレミアムモルツ 700円
- ・季の美京都ドライジン 880円
- ・城州プレミアム長期熟成梅酒 600円
- ・丹波ワイン 各種 3,800円～
- ・梅しそサワー 600円
- ・クラフトビネガーサワー 600円
- ・京都の地酒 各種 グラス580円

住所：京都府京都市下京区水銀屋町620 COCON KARASUMA B1F

ジャンル：和食、創作料理

客単価：5,000-5,999 円（食べログより抜粋）

席数：32席

開店日：2025年11月26日

電話番号：075-354-5467

営業時間：15:00 - 23:00 (L.O. 22:00)、日曜定休 ※連休時は変更あり

経営：よーじやフードサービス株式会社

URL：<https://www.26dining-kyoto.com/>

S.H.N株式会社は、新業態の居酒屋をオープン。全国47都道府県の日本酒を60分580円から楽しめる飲み放題を提供。日本酒は、冷蔵庫から好みの銘柄を選び、自分で注ぐセルフスタイル。肴には旬の海鮮をはじめ、低価格の料理を豊富に取り揃え。幅広い世代が気軽に利用できる居酒屋。



フード

- ・お造り盛り合わせ(1人前) 979円
- ・いくらおろし 759円
- ・マカロニサラダ 108円
- ・きくらげポン酢 108円
- ・酒肴3種盛り 1,078円
- ・自家製ポテトサラダ 605円
- ・栄尾揚げ納豆 605円
- ・とろ鯖塩焼き 979円

ドリンク

- ・日本酒飲み放題 (60分) 638円
- ・生ビール (中) 429円
- ・シャンディガフ 649円
- ・超炭酸ハイボール 319円
- ・生レモンサワー 209円
- ・梅干しサワー 539円
- ・おいしい無糖ハイ 495円
- ・鬼おろしキウイサワー 649円

住所：愛知県名古屋市中村区名駅3-16-13

ジャンル：海鮮、日本酒バー、居酒屋（食べログより抜粋）

客単価：3,000-3,999 円（食べログより抜粋）

席数：146席

開店日：2025年11月28日

電話番号：052-414-4334

営業時間：12:00 - 06:00

経営：S.H.N株式会社

URL：<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23094238/>

~ Cheers with Craft Beer ~  
イマドキな逸品 vol.129

*Joy brings us together*

旬の食材を使用した季節のフードメニューをご紹介いたします。  
料理に合わせたクラフトビールと共にご参考になれば幸いです。

## エビマヨ ポテトサラダ

想定売価 900円



【材料】

- ・海老（31-40クラス）5尾
  - ・じゃがいも 150g
  - ・玉ねぎ（スライス）15g
  - ・マヨネーズ 大2、塩 適量
  - ・桜えび 1g
- ＜エビマヨソース＞
- ・マヨネーズ 大2、ケチャップ 小1
  - ・コンデンスミルク、レモン汁 少々

【作り方】

1. 海老をボイルして冷ましておく。
2. エビマヨソースの材料を混ぜ、1を加えて和える。
3. じゃがいもをボイルし、玉ねぎ、マヨネーズを加え、ポテトサラダをつくる。
4. 器に2、3を盛り付け、残ったソースをかける。
5. 4に桜えびを散らす。

※想定売価は、原価率30~40%で算出



人気定番の「海老のマヨネーズソース」と「ポテトサラダ」をドッキング。“冷たいエビマヨ”的なおつまみです。仕上げにトッピングした桜えびの香ばしさがアクセントに。少し甘めの味わいなので、女子ウケ間違いないでしょう。

### ～素敵なペアリング～ 銀河高原ビール 小麦のビール



酵母による濁りと、バナナのようなフルーティな香りの白ビール。小麦麦芽をふんだんに使用し、酵母を濾過しないことによる、まろやかな口当たり。

「銀河高原ビール」のフルーティな香りとまろやかな口当たりが、エビマヨソースとポテトサラダにベストマッチ。ビールの爽やか味わいで食が進む組合せに。



#### フードビジネスコーチ 鬼頭キヨシ

料飲専門家団体連合会(FBO)顧問、ソムリエ、唎酒師  
外食コンサルタントとして飲食店をサポート

業界のプロフェッショナルに聞く！  
知らなきや損する！コスト削減のポイント（企業経営編）

Joy brings us together

企業経営では、**利益構造の健全化**が重要です。特に、**税金・社会保険料・福利厚生制度**の見直しは、実質的な賃金アップやコスト削減につながります。今回は、みらいサポート様への取材を通じて、**確定給付年金・社宅制度・役員報酬**の設計など、企業視点での具体的な改善策を伺いました。

## Q 外食市場におけるコスト削減の現状について教えてください

コスト高騰が続く今、企業経営の利益確保には「売上拡大」と同じくらい、「コストの見直し」が重要です。なかでも、**税金・社会保険料・福利厚生といった制度的支出**は、企業活動に不可避なコストでありながら、戦略的に活用することで利益構造の改善が可能です。

売上は市場や競合の影響を受けやすく、短期的な安定成長は難しい一方で、**制度的支出は企業の意思と設計次第でコントロールできる領域**です。特に、これらの制度の最適化は、「経営効率の向上」と「従業員満足度の向上」の両立を実現する有力な手段となります。

## Q もっとも取り組みやすいコスト削減について教えてください

法人税は通常、銀行振込などによる現金納付が一般的ですが、**クレジットカードで支払うことでポイント還元を受けることが可能**です。

これは単なる支払い方法の変更ではなく、企業の経費構造に直接メリットをもたらします。**還元されたポイント**は、航空会社のマイルに交換することで出張費の削減につながります。また、Amazonギフト券や百貨店商品券への交換も可能で、従業員へのインセンティブや社内表彰に活用できます。これらは企業の直接的な支出を伴わずに従業員満足度を高めることができます。また、きちんと仕組み化した**現物支給は所得税・社会保険料の対象外となるため、企業・従業員双方にメリット**があります。

このように、法人税のクレジットカード払いは、利益構造の見直しに有効な手段です。導入には、**還元率の高いカード会社の選定や決済枠の確保**

などの準備が必要ですが、制度を理解し適切に活用することで、企業経営における新たな利益創出の可能性が広がります。

なお、**ポイント還元率は一般的に1.5%程度**。たとえば年間1,000万円の法人税をカードで支払えば、最大15万円相当のポイントが付与されます。これらのポイントは、**現金同様に企業活動に活用でき、使い方次第で大きな経費削減効果**を生み出します。

## Q 社会保険料や福利厚生制度の見直しについて教えてください

法人は**福利厚生賃貸制度**（会社が契約者となり家賃の全額を従業員から給与減額と給与控除をして家主に支払い従業員に貸与すること）を導入した場合、**社会保険料と所得税の対象額を抑えることが可能**です。たとえば、月給40万円の従業員に対し、家賃10万円のうち5万円を給与から分離すれば、社会保険料の等級は35万円となります。それにより、**毎月従業員の手取りは約1.4万円増加、企業の社保負担は約7,000円軽減**されます（表1参照）。このような福利厚生賃貸制度の活用は、「従業員の手取りアップ、生活支援」と「会社のコスト削減」の両立に有効です。

また、**給与の最大20%までを積立できる「確定給付年金（DB制度）」**も有効な手段です。積立分が**社会保険料・所得税の対象外**となるため、**会社の社会保険料軽減と従業員の実質的賃金アップ**が可能です。たとえば、月給30万円のうち6万円を積立に回すと、社会保険料対象給与は24万円となり、6万円分の負担が軽減されます。積立額は将来の退職金として戻るため、**従業員にも大きなメリット**があり、企業にとっては、「定着率」や「採用」の向上につながります。この制度は国が認める**企業年金制度**で、申請には従業員名簿や口座情報の提出など必要です。導入までの期間は約3ヶ月ほどかかりますが、導入は比較的容易です。

## Q 福利厚生を充実させるメリットを教えてください

**福利厚生制度の充実は、同業他社競合上、採用活動において企業の魅力を高める重要な要素**です。特に人財獲得競争が激化する中で、制度の有無や内容は、求職者の応募意欲や企業選びに大きく影響します。採用ページや求人票に以下のような制度を明記することで、**企業の姿勢や将来性を伝える有効なメッセージ**となり、求職者への訴求力が高まります。

- ・**自分退職金/自分年金制度**（確定給付、確定拠出年金含む）
- ・**福利厚生賃貸制度**（社宅・住宅手当など）
- ・**ふるさと納税、iDECO、NISAなどの活用支援**

これらの制度は、単なる金銭的支援にとどまらず、**従業員の将来設計や生活の安定を支える仕組み**として機能します。特に**若年層や子育て世代**にとっては、**長期的な安心感や企業への信頼感**につながる要素となり、結果として**定着率の向上**にも寄与します。

また、既存の従業員に対しても、これらの制度をしっかりと周知し、金融リテラシーを高める取り組みを行うことで、制度の活用度が高まります。結果、満足度やエンゲージメントの向上につながります。福利厚生制度は、**企業が従業員を「単なる労働力」ではなく「長期的なパートナー」として捉えていること**の表れであり、**企業文化の形成や職場の定着力強化**にも効果的です。

## Q 経営者自身にとっても役に立つ工夫があれば教えてください

企業経営において、**役員報酬の設定は、税務・社会保険の観点から非常に重要**です。特にオーナー企業や小規模法人では、**報酬の支払い方**を

**工夫**することで、**法人・個人双方の負担を大幅に軽減**できます。

一般的には、**役員報酬**は毎月一定額の「**月額報酬**」として支払われますが、この形式では**報酬全額が社会保険料・所得税の対象**となり、年間を通じて高い負担が発生します。有効な対策として、**月額報酬を抑え、年1回の「役員賞与（事前確定届出給与）」として支給する方法**があります。たとえば、年間報酬1,200万円（月額100万円×12ヶ月）の役員が、月額報酬を10万円に減額し、残りを事前確定として支給すれば、**年間報酬総額は変わらずとも、個人の所得税と社会保険料を大きく削減**できます（表2参照）。役員報酬は株主総会で決定できるので、**対象者や報酬額の設定を容易に行なうことが可能**です。事前確定部分にも社保は課されますが、賞与における上限額（150万）が定められているため役員の社保負担も軽減できるのです。また、**所得税**については先程紹介した**確定給付企業年金等を併用**することで**合わせて相乗効果**が図れます。

役員報酬の見直しは、**経営者の手取り増加、法人の社保負担軽減、キャッシュフロー改善**につながります。特に複数名の役員がいる企業では、対象役員の報酬設計を見直すことで、年間数十万～数百万円規模のコスト削減が可能です。これらは**社会保険料の適正化・所得税の節税効果も期待できます**が、税理士や社労士と連携し、適法に基づいた法令順守および整合性のある制度運用を行うことが重要です。

## 株式会社みらいサポートホールディングス 紹介

企業の経営効率化とコスト削減を支援するコンサルティング会社。電気・ガス・水道などのインフラコストの見直しから、税務・社会保険・福利厚生制度の最適化まで、幅広い分野で実効性の高いソリューションを提供し、企業の利益改善と持続的成長をサポートしています。

<https://www.mirasapohd.co.jp/company/>



表1. 給与分離による手取り増加と企業負担軽減の比較

項目	月給	給与減額 (不動産支給額)	家賃給与控除	健康保険料	厚生年金保険料	雇用保険料	所得税	住民税	家賃支払い	手取り額
通常	400,000円	—	—	▲20,479円	▲37,515円	▲1,200円	▲10,652円	▲19,392円	▲100,000円	210,762円
福利厚生賃貸	400,000円	▲50,000円	▲50,000円	▲17,962円	▲32,940円	▲1,050円	▲7,794円	▲16,120円	—	224,134円

50%給与減額(不動産支給として従業員合意)にすることで、  
社会保険料や税金の算定元の標準報酬月給を35万円に

従業員：約1.4万円の手取りアップ  
法人：約7,000円の社保負担軽減

※みらいサポート社様：経営セミナー資料参考

表2. 役員報酬の支払い方法の見直しによる社会保険料の削減

現)役員報酬額	現)社会保険料	新)役員報酬 (月額報酬)	新)役員報酬 (事前確定届出)	新)社会保険料	年間削減額
600万 (50万×12か月)	1,819,200	100,000	4,800,000	1,304,574	▲514,626
720万 (60万×12か月)	2,146,656	100,000	6,000,000	1,304,574	▲842,082
840万 (70万×12か月)	2,448,912	100,000	7,200,000	1,304,574	▲1,144,338
960万 (80万×12か月)	2,560,848	100,000	8,400,000	1,304,574	▲1,256,274
1,080万 (90万×12か月)	2,686,776	100,000	9,600,000	1,304,574	▲1,382,202
<b>1,200万 (100万×12か月)</b>	<b>2,826,696</b>	<b>100,000</b>	<b>10,800,000</b>	<b>1,304,574</b>	<b>▲1,522,122</b>
1,800万 (150万×12か月)	3,400,368	100,000	16,800,000	1,304,574	▲2,095,794

法人/役員個人の合計額

法人の社保削減額と役員  
個人の手取り増加額の合計

※みらいサポート社様：経営セミナー資料参考