

幸せを運ぶ  
“聖獣麒麟”

~The KIRIN, the messenger of Good Luck~



~外食レター~

麒麟がいく

Presented by  **KIRIN**

### 外食業界団体、食品消費税ゼロに反対表明、軽減税率「抜本見直しを」

日本フードサービス協会は、食品消費税ゼロについて反対すると表明した。仮にゼロとなった場合は「外食も（対象に）入れてほしい」と述べた。衆院選で与党が勝利し、公約に掲げていた食品消費税の2年間ゼロに向けた検討が進む見通しとなっている。

軽減税率についても「抜本的な見直しを検討すべき」と指摘。食品消費税がゼロとなれば、店内飲食と持ち帰りの税負担の差が現在の2%から10%に広がる。スーパーやコンビニなどとの競争が激化する中、差が拡大すれば「飲食店の客離れを招く」と懸念を示した。客数減に対する政策についても求めた。

～2月25日日本経済新聞より～



食費消費税ゼロ、JFが正式に反対を表明。さて、政府を動かすことができるか？



「はま寿司」で深夜料金導入、午後10時から一律7%加算

ゼンショーHD傘下の回転ずしチェーン「はま寿司」は、深夜料金を導入する。3月3日からほぼ全店が対象。午後10時から閉店時間の30分前までに受け付けた客を対象に、店内注文の商品に一律で7%を加算する。人件費など運営コストの上昇に対応する。ゼンショーHD傘下では牛丼チェーン「すき家」やとんかつ店「かつ庵」、ファミリーレストラン「コス」でも深夜料金を取り入れている。

外食企業ではファミリーレストランなどが深夜料金を設定している。松屋フーズHDでも、傘下の牛丼店「松屋」ととんかつ店「松のや」の一部店舗で深夜料金として7%前後を加算する。  
～2月24日日本経済新聞より～



お客様各位

**深夜料金導入のお知らせ**

平素より「はま寿司」をご利用いただき誠にありがとうございます。

当店では、深夜の時間帯における人件費をはじめとした運営コストの上昇に対応し、商品・サービスの品質維持を図るため下記の通り深夜料金を導入させていただきます。

記

**3月3日(火)22時より 22時～閉店時間の30分前までに**  
店内で受付されたお客様を対象に  
お席でご注文いただいた商品において一律7%を加算いたします。



回転寿司でも深夜料金導入。居酒屋の深夜料金は10%が多いですが、大手チェーンの食事業態は7%が主流ですね。



## マクドナルド、6割の商品を10～50円値上げ、ビッグマック500円

日本マクドナルドは、チーズバーガーなど約6割の商品を25日に値上げする。値上げ幅は10～50円。値上げは昨年3月以来、約1年ぶり。主力商品の「ビッグマック」は20円高い500円になる。原材料価格や人件費、エネルギーコストの高騰を価格に反映する。値上に合わせて需要喚起に向けた取り組みも打ち出す。25日からバーガーにポテトなどのサイドメニュー、ドリンクが付いた500円の「セット500」に「マックポーク」を加えるほか、「プレミアムローストコーヒー」も味わいを刷新し付加価値を高める。  
～2月24日日本経済新聞より～



!! 日替わりクーポンに関するお知らせ

- ・1枚につき1個までご購入いただけます。
- ・クーポンはご注文確定後、画面からなくなります。

ついに、ビッグマックが500円か。。。値上と共に値引きキャンペーン。このパターンが定石になってきましたねえ。



## ハイデイ日高、ギョーザを刷新 生にんにく減らし女性客に訴求

ハイデイ日高は、中華料理チェーン「日高屋」の定番商品「餃子」を約2年ぶりに刷新する。価格は300円に据え置き、生にんにくの使用量をおさえるなど女性客でも食べやすくした。リニューアルした餃子は3月27日に販売を開始する。生にんにくの使用量を減らしにおいが残りにくしたほか、皮を約1.5ミリ薄くしたことで個数を多く食べられるようにした。定番メニューとして「サク旨！ごぼう揚げ（200円）」や「お肉屋さんのひとくちメンチカツ（240円）」など4つの新商品も同日から提供する。女性や若者の来店客増加を背景に小さいサイズにするなど食べやすくした。3月27日からは「陸ハイボール」と「ドラゴンハイボール」をそれぞれ20円引きで販売するキャンペーンも始める。  
～2月25日日本経済新聞より～



「にんにくの使用量減」、「餃子の皮を薄く」、原材料費削減と顧客満足向上のトレードオンのメニュー改良ですね。



## ハイデイ日高、「焼鳥日高」に豚骨ラーメン、昼食需要を開拓

ハイデイ日高は焼鳥店「焼鳥日高」のブランドで豚骨ラーメンを提供する店舗を増やす。24日に東京都葛飾区に新店を開業し、7店舗となった。焼き鳥と並ぶ看板商品として1杯580円から提供し、手薄だった昼食需要などを開拓する。既存店舗も店舗のサイズなどの規格が合う店から順次、看板やメニューを変更していく。

豚骨ラーメンは25年に「焼鳥日高 浅草橋駅前店」に導入した。焼き鳥をメインとした業態は昼時間帯の収益の確保が課題だったが、豚骨ラーメンの導入後は1日当たりの売り上げが向上した。同じ駅に日高屋があっても出店しやすい業態。日高屋に次ぐ第二のブランドとして育ててきているが、さらに磨きをかけていく。

～2月24日日本経済新聞より～



大手外食チェーンのリブランディング事例です。ランチ集客だけでなく、飲んだ後のメラーメン需要としての集客にも寄与しているのですね。



「がブリチキン。」×「世界の山ちゃん」、名古屋の名店コラボが実現

(株)ブルームダイニングサービスが展開する飲食ブランド「がブリチキン。」は、(株)エスワイフードが運営する「世界の山ちゃん」とのコラボレーション企画として、「世界のがぶちゃん」を合言葉に、限定コラボメニューを、3月3日より全国43店舗にて期間限定で販売する。“からあげ”を看板とする「がブリチキン。」と、“幻のコショウ”で唯一無二の味を築いてきた「世界の山ちゃん」、それぞれの代名詞ともいえる魅力を掛け合わせ、名古屋らしさを体現するコラボレーション。「世界の山ちゃんコラボ からあげ (全5種) /495円 (税込) ～」、「世界の山ちゃんコラボ 手羽先のからあげ/539円 (税込)、世界の山ちゃんコラボ 手羽先串/328円 (税込)」、「世界の山ちゃんコラボからあげ 手羽先コンボ定食/1,309円 (税込) ～」。

～2月24日PRTiemsより～



業態は同じ居酒屋、メイン料理は共に鶏の揚げ物。しかし、客層は違う、「世界の山ちゃん」と「がブリチキン」。2ブランドのコラボは、話題性だけでなく、客層の幅を広げるフックになる企画かも。



## 2026年「ハレの日外食」調査

㈱ぐるなびは、2026年の「ハレの日外食」に関するアンケートを実施。お祝い外食の頻度は「半年に1回くらい」と「3ヶ月に1回くらい」が2割強でほぼ同率。3ヶ月に1回以上が全体の半数強。外食機会は「誕生日」が7割弱で断トツ。外食する時間帯は、「ランチ」が56%、「ディナー」が77%。予算は、普段のランチ1,558円、同ディナー3,207円、お祝いランチ3,435円、同ディナー6,060円で、いずれも前回調査（22年12月）より上昇。

お祝いに外食したいメニューは、「寿司」が65%で1位、2位は「焼肉」で61%。60代女性では「会席、懐石」が6割弱と、全体を大きく上回る。店選びの重視点は、「店内の雰囲気」「相手の好み」「前から気になっていた店」がTOP3。「記念日特典」は20～30代女性で4割弱と、特に重視されている。

～2月27日PRTimesより～

Q5.特別な日のお祝いで外食したいメニューを教えてください。(%) ※複数回答 ※上位8項目抜粋



Q2.どのような記念日や季節行事の際に外食をしますか。(%) ※複数回答 ※上位8項目を抜粋



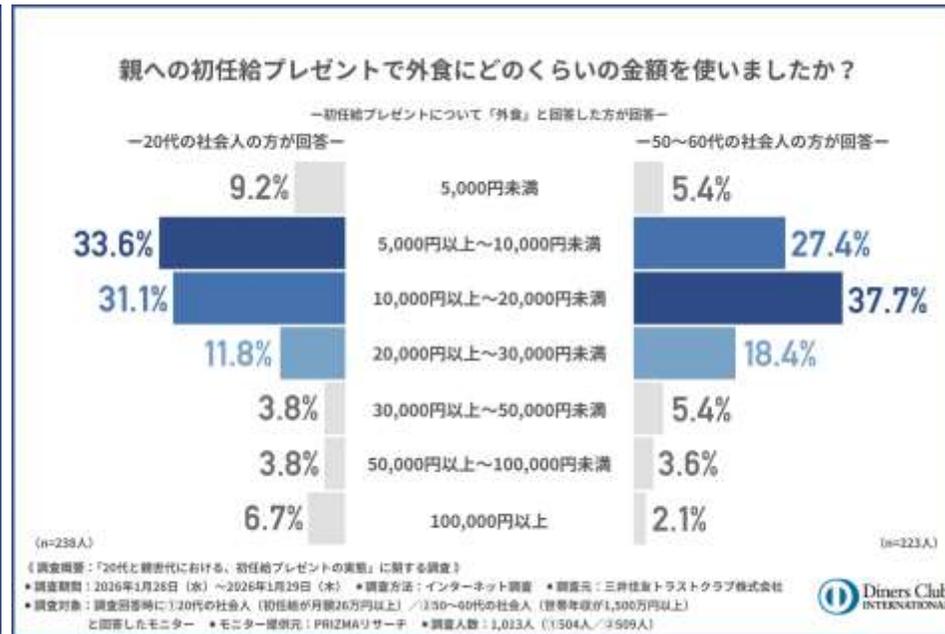
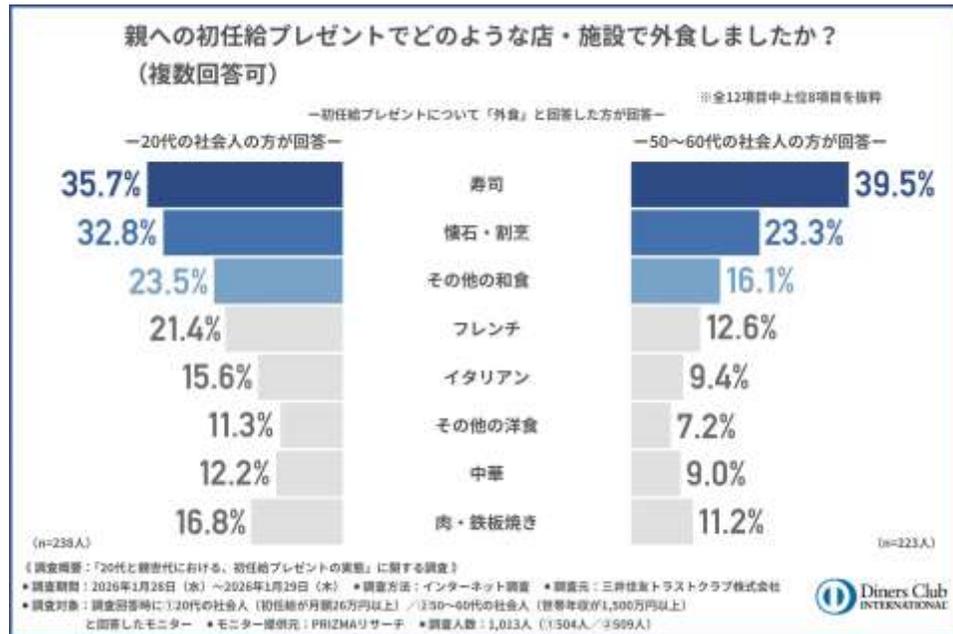
ハレの日ランチ平均額 (1人あたり) ※n=612	3,435円	普段の外食ランチ平均額 (1人あたり) ※n=1,103	1,558円
ハレの日ディナー平均額 (1人あたり) ※n=845	6,060円	普段の外食ディナー平均額 (1人あたり) ※n=1,103	3,207円

お祝い外食は、「誕生日」がダントツ。誕生日ケーキが用意できる店が選択されやすいわけですから、寿司や焼肉でも準備が必要かも。



## 初任給プレゼントの定番は今も昔も「寿司」

三井住友トラストクラブ(株)は、20代とその親世代を対象に「初任給プレゼントの実態」に関する調査を実施。初任給で親に贈ったプレゼントは、両世代ともに、4割以上が「外食」を選んだ。2位は親世代では「日用品・実用品」だったのに対し、20代では「旅行や温泉、レジャー体験など」となった。初任給プレゼントで選んだ店は、世代を問わず「寿司」の人气が高かった。食事を使った金額は、1万円以上使う層が4割を超えた。  
～2月24日PRTiemsより～



親への初任給プレゼントは、外食で寿司店を選ぶ方が多いのですねえ。親世代のご馳走といえば、寿司が定番なのでしょう。



## 参考料飲店情報

Joy brings us together



北千住ドミナントで「アタル」などを展開するトーヤーマン社の新業態。イタリアンを軸にしたワイン酒場。



- ・**極狭キッチン、坪当たり席数の多さ**を勘案した**フードメニュー設計**（少量小皿、アンティパステリア、名物料理への誘導）
- ・ちょうど良い**こだわり定番おつまみ**（トラディショナルなイタリアン）
- ・あくまでも**居酒屋空間**（居酒屋グリーティング、価格帯、こだわりすぎないワインやドリンク構成）



住所：東京都足立区千住1-33-11 上野ビル3F  
 席数：27席（カウンター9席/テーブル18席）  
 客単価：5,000円～7,000円  
 営業時間：17:00 - 22:30



# 沖縄メキシカン かんぱい模様（新橋）

2026年2月13日開業



新橋を中心にドミナント出店しているミナデイン社の新業態。沖縄とメキシカンの居酒屋。



- ・テキーラをベースにした創意工夫された**ドリンクアイテム**（テキーラ3種セット、**テキーラの燗酒**、テキーラベースのオリジナルカクテル）
- ・メキシカン要素の入った**沖縄料理**と**和の要素の入ったメキシコ料理**
- ・メキシカンのテーマにマッチした**カラフルな食器やグラス類によるSNS映え**



住所：東京都港区新橋2-9-13  
 席数：28席（カウンター8席、テーブル20席）  
 客単価：4,000円～5,000円  
 営業時間：平日16:00 - 23:30 土16:00 - 23:00 休月日



# 巷で話題のニューオープン店「チマニュー」

Joy brings us together

# 巷で話題のニューオープン店「チマニュー」『Journal Standard DINING』

株式会社ベイクルーズは、「J.S. BURGERS CAFÉ」から生まれた新ブランドをオープン。薪火料理とナチュラルワインを楽しめる大人のダイニング。肉・魚・野菜それぞれの個性を見極め高温の火力で一気に焼き上げる薪火料理。ディナーでは、コース料理の流れや構成といったセオリーを踏まえながらも、枠にとらわれない自由で斬新なコース構成を採用。ナチュラルワインは約50種ラインナップ。



## フード

・12種スパイスのジャークチキン	1,980円
・薪火焼きキノコのアーリオオーリオ	1,980円
・最高のJ.S. バーガー	2,280円
・すき焼きエッグバーガー	1,880円
・真蛸の薪焼き	2,380円
・薪火焼き野菜のフムス	1,480円
・米沢豚肩ロース	2,880円
・黒毛和牛ランプステーキ	5,380円

## ドリンク

・ブルックリンラガー (生)	880円
・J.S.ピア	1,000円
・ポタニカルジントニック	1,050円
・スパイシーモスコミュール	950円
・陸ハイボール	780円
・自家製レモンサワー	780円
・グラスワイン 各種	850円
・ボトルワイン 各種	3,730円～

住所：東京都新宿区新宿4-1-7 DIGS 3F

ジャンル：ダイニングバー（食べログより抜粋）

客単価：

席数：

開店日：2025年12月23日

電話番号：03-5367-0185

営業時間：11:00 - 15:30、17:30 - 23:00

経営：株式会社ベイクルーズ

URL：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13317125/>

## 巷で話題のニューオープン店「チマニュー」『HiBi』

株式会社トーヤーマンは、洋食ワイン酒場の新業態をオープン。名物は、季節の前菜を12種盛り合わせた「HiBiの前菜12種盛合せ」と、フランスの揚げパンと生ハムの相性が抜群の「薄切り生ハムとニョッコフリット」。他にも様々なワインに合う一品料理、メインの肉料理やパスタをラインアップ。1軒目でも、締め一杯でも色々なシーンで楽しめる店舗。



### ーフード

・HiBiの前菜12種盛合せ】(1人前)	1,430円
・焼きズッキーニのクミンオイルがけ	580円
・かぼちゃのミントマリネ	550円
・わかさぎのカルピオーネ	780円
・名物！薄切り生ハムとニョッコフリット	352円
・フランスの唐辛子サラミ	770円
・和牛赤身肉のレアステーキ	3,080円
・綱島大葉のジェノバゼ	1,980円

### ードリンク

・サッポロ黒ラベル 生ビール	715円
・ロック de ! ランプルスコ	660円
・グラスワイン 白・赤・オレンジ	660円～
・KOMASA GIN (ジン)	770円
・AKAYANE (クラフトスピリッツ)	825円
・カルダモンTAKE7(スパイス焼酎)	748円
・HiBiのジントニック	770円
・生レモンサワー	638円

住所：東京都足立区千住1-33-11 上野ビル 3F

ジャンル：洋食、ビストロ、ワインバー

客単価：4,000 - 4,999円

席数：27席

開店日：2026年2月18日

電話番号：03-5284-9880

営業時間：17:00 - 23:00

経営：株式会社トーヤーマン

URL：<https://www.subnade.co.jp/>

~ Cheers with Craft Beer ~  
イマドキな逸品 vol.138

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。

## MVP (モッツアレラ・ベジタブル・ピッツァ)

想定売価 1,800円



### 【材料】

- ・ピザ生地 (業務用商材) 1枚
- ・れんこん (薄切り・ゆで) 30g
- ・ブロッコリー (ゆで) 1/6株
- ・ミニトマト (4つ割り) 4個分
- ・しいたけ (スライス) 2枚分
- ・トマトソース 大2、モッツアレラチーズ 40g
- ・オリーブオイル、黒胡椒、バジルソース 適量

### 【作り方】

1. ピザ生地にトマトソースを塗り、モッツアレラチーズを敷く。
2. 1を野菜を彩りよく、4等分にトッピングする。
3. 2にオリーブオイルを回しかけ、オーブンで焼く。
4. 焼きあがったら、黒胡椒とバジルソースをかける。

※想定売価は、原価率30~40%で算出



モッツアレラチーズ、ベジタブルのピッツァで、“MVP”です。ホームラン、打率、打点、盗塁の四冠王をイメージし、4種類の野菜を彩りよくトッピングしました。野菜の種類は何でもOK。ポイントは彩りです。

ヴィーガン対応のピッツァとしてもどうぞ。

～ 素敵なペアリング ～

スプリングバレーブルワリー JAPAN ALE <香>



海外産ホップに日本産ホップを一部組み合わせることで実現した、爽やかな柑橘のような香り。心地よい苦みとすっきりとした後味。

「ジャパンエール」の爽やかな柑橘の香りや色とりどりの野菜とマッチ。食が進む組み合わせです。



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

# 日本フードサービス協会情報

Joy brings us together

## 年始から家族客などを中心に外食需要は堅調

### <全体概況>

1月は、年始の家族客などの需要が好調となったほか、その後も週末を中心に堅調が続き、外食全体の売上は前年比108.5%となった。一部で客数の頭打ち感が見られるところがあるものの、原材料高などを背景にした客単価上昇によって、外食全体の売上は2021年12月以来50ヵ月連続して前年を上回った。

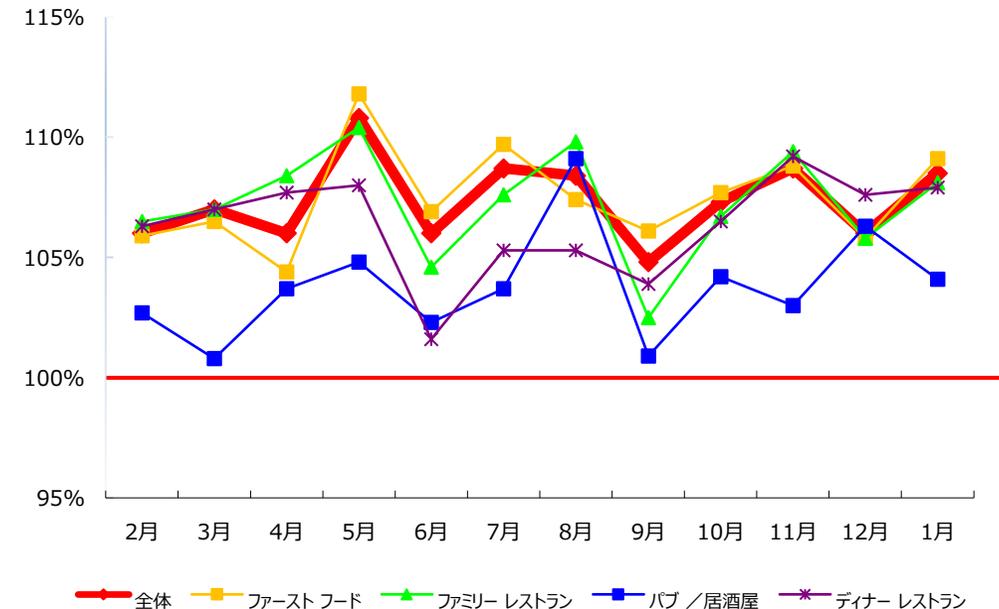
### <パブ/居酒屋>

飲酒業態は、一部の都心部立地店で中国訪日客の減少が影響したものの、年始からの新年会需要が堅調で、月間を通じて個人・法人の小グループの利用が多く、「パブ・居酒屋」の売上は104.1%となった。

2026年1月データ

		売上高前年比	店舗数前年比	客数前年比	客単価前年比
<b>全体</b>		<b>108.5%</b>	<b>100.9%</b>	<b>105.2%</b>	<b>103.1%</b>
ファーストフード	合計	109.1%	101.9%	105.6%	103.3%
	ファミリーレストラン	108.1%	99.8%	105.5%	102.5%
ファミリーレストラン	洋風	110.9%	98.7%	107.8%	102.8%
	和風	105.5%	101.2%	103.0%	102.5%
	中華	104.9%	101.9%	101.7%	103.1%
	焼き肉	107.0%	98.9%	103.3%	103.5%
パブ/居酒屋	合計	104.1%	97.1%	101.8%	102.3%
	パブ・ビア	106.1%	101.3%	104.8%	101.2%
	居酒屋	103.4%	96.2%	100.4%	103.0%
ディナーレストラン (計)		107.9%	103.9%	106.0%	101.8%

2025年2月 - 2026年1月：業態別月別売上前年比 (%)



出典：JF外食産業市場動向調査（日本フードサービス協会）

# 大手外食企業 月次売上情報

Joy brings us together

## 1月大手外食チェーン動向

(%)

業態	企業名	2026年1月 全店売上前年比	2026年1月既存店売上比		
			売上高	客数	客単価
居酒屋	ワタミ	104.9	107.5	105.7	101.7
居酒屋	大庄	101.2	103.3	100.6	102.6
居酒屋	烏貴族	112.5	110.7	105.9	104.6
居酒屋	チムニー	102.2	100.4	98.1	102.3
居酒屋	串カツ田中	127.8	122.1	122.2	100.0
居酒屋	グローバルダイニング	112.0	108.3	104.6	103.6
居酒屋	ハブ	113.4	109.0	107.5	101.4
居酒屋	NATTY SWANKY (ダンダダン)	101.8	101.3	100.9	100.4
居酒屋	光フードサービス (大黒)	120.6	104.9	100.3	104.6
焼肉	コロワイド (牛角)	103.4	103.1	100.0	103.2
焼肉	物語コーポレーション	115.9	106.8	103.6	—
焼肉	あみやき亭	113.3	103.2	100.5	—
中華	餃子の王将	100.2	99.9	95.6	104.6
中華	ハイデイ日高	110.1	105.9	103.8	102.0
ラーメン	リンガーハット	101.2	102.3	98.7	103.6
ラーメン	ギフト (町田商店)	125.9	106.4	103.8	102.5
ラーメン	INGS (はやし田)	135.8	102.4	102.4	100.0

(%)

業態	企業名	2026年1月 全店売上前年比	2026年1月既存店売上比		
			売上高	客数	客単価
FFS	ゼンショー	108.0	106.0	98.5	107.5
FFS	吉野家	120.7	117.3	111.3	105.4
FFS	松屋	121.8	112.9	101.4	111.3
FFS	マクドナルド	113.6	111.7	109.2	102.2
FFS	モスバーガー	106.3	106.4	105.8	100.5
FFS	トリドール	104.4	107.7	99.1	108.7
FFS	ドトール (ドトール・日レス)	105.9	104.8	97.3	—
FR	すかいらーく	112.0	110.3	105.6	104.5
FR	サイゼリヤ	124.0	121.6	118.2	102.9
FR	ロイヤルホスト (ロイヤル)	—	106.5	100.1	106.4
FR	和食さと (SRS)	110.2	107.4	99.3	108.2
寿司	スシロー	108.8	106.2	101.3	104.8
寿司	くら寿司	103.3	102.5	97.9	104.7
寿司	元気寿司	97.1	95.6	97.4	98.2
食事	壱番屋	97.7	97.2	96.7	100.5
食事	木曽路	104.0	104.4	101.1	103.2
食事	大戸屋	114.6	111.0	106.5	104.2

出典：各社ホームページより転載