



飲食店の経営者・仕入担当者に聞いた！

飲食店の**70.2%**が、仕入業務に課題あり
その課題、「原材料費の高騰による
仕入コスト上昇」が**83.6%**で最多

飲食店の仕入課題と解決策ニーズに関する実態調査

Research Outline

調査概要

調査機関

心幸グループ

調査名称

飲食店の仕入課題と解決策ニーズに関する実態調査

調査方法

IDEATECHが提供するリサーチPR「リサピー®」の企画による
インターネット調査

調査期間

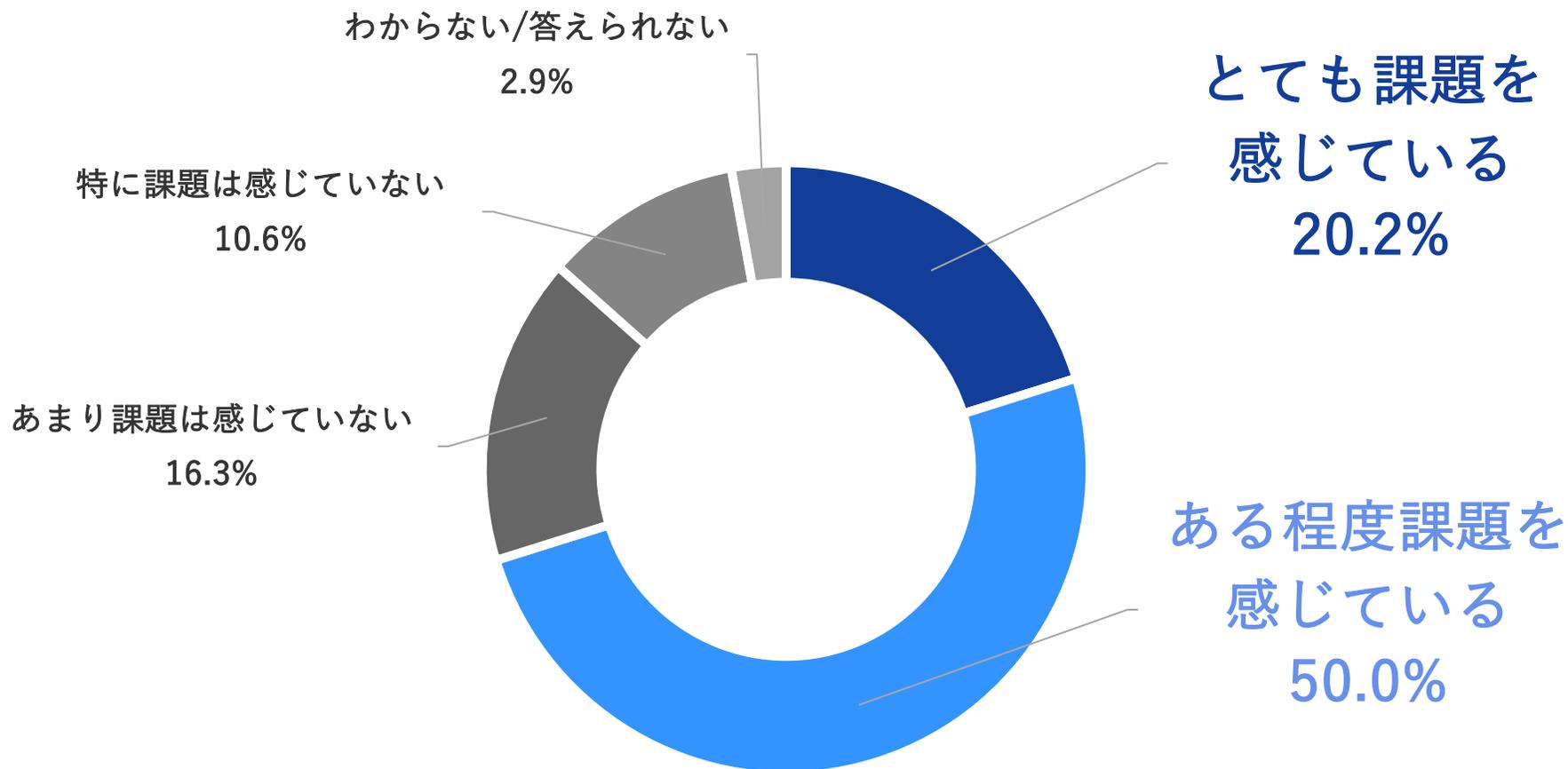
2024年12月25日～同年12月27日

有効回答

生鮮食材および加工食品の仕入業務に関わっている、飲食店の経営者または仕入担当者104名

※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはなりません。

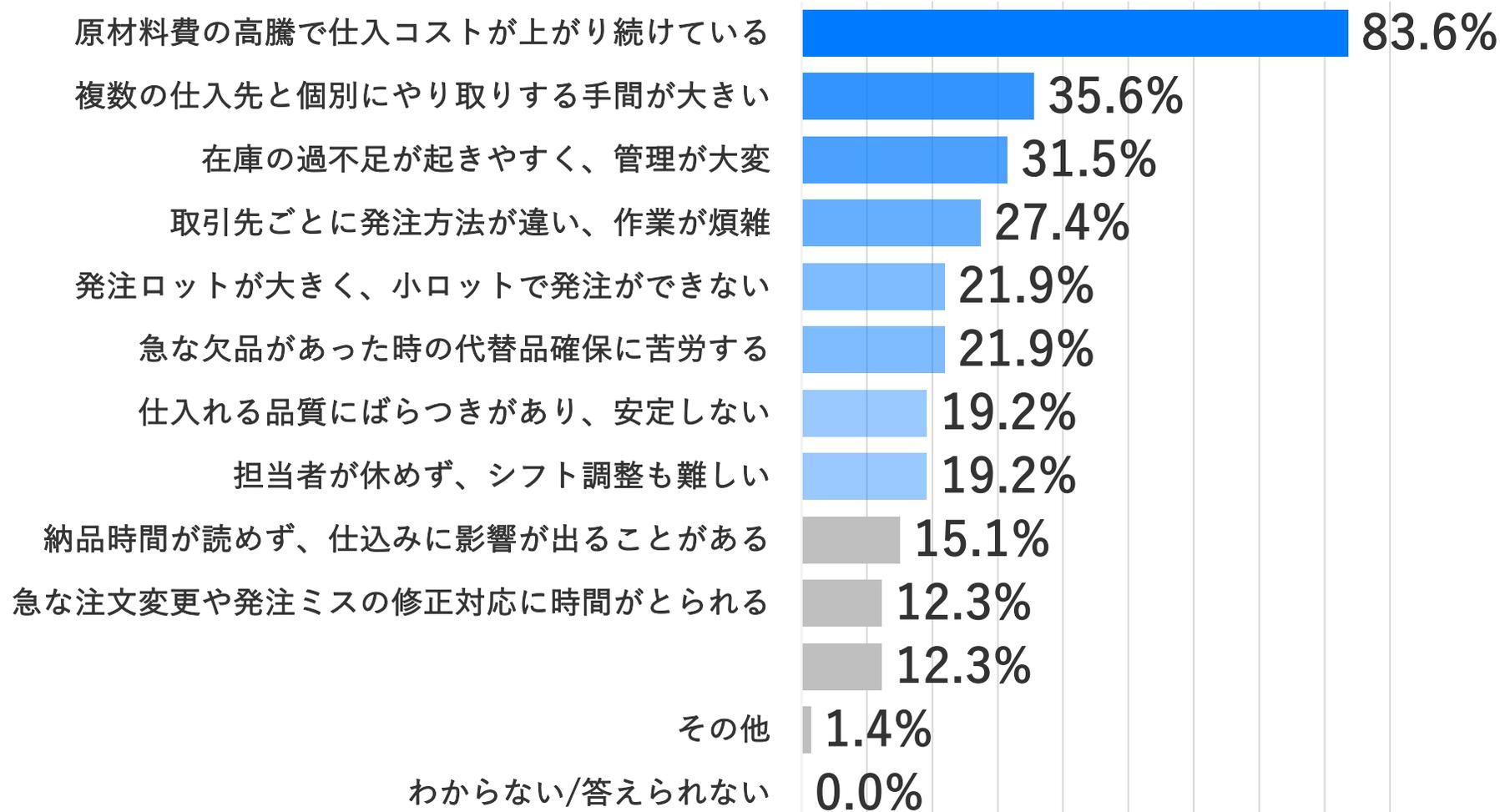
Q1 あなたは、現在の仕入業務において課題を感じていますか。



飲食店の70.2%が、仕入業務に「課題を感じている」と回答しました。

Q2

※Q1で「とても課題を感じている」「ある程度課題を感じている」と回答した方に質問
どのような課題を感じていますか。（複数回答）



課題と感じているものとして、
「原材料費の高騰で仕入コストが上がり続けている」が
83.6%で最多となりました。

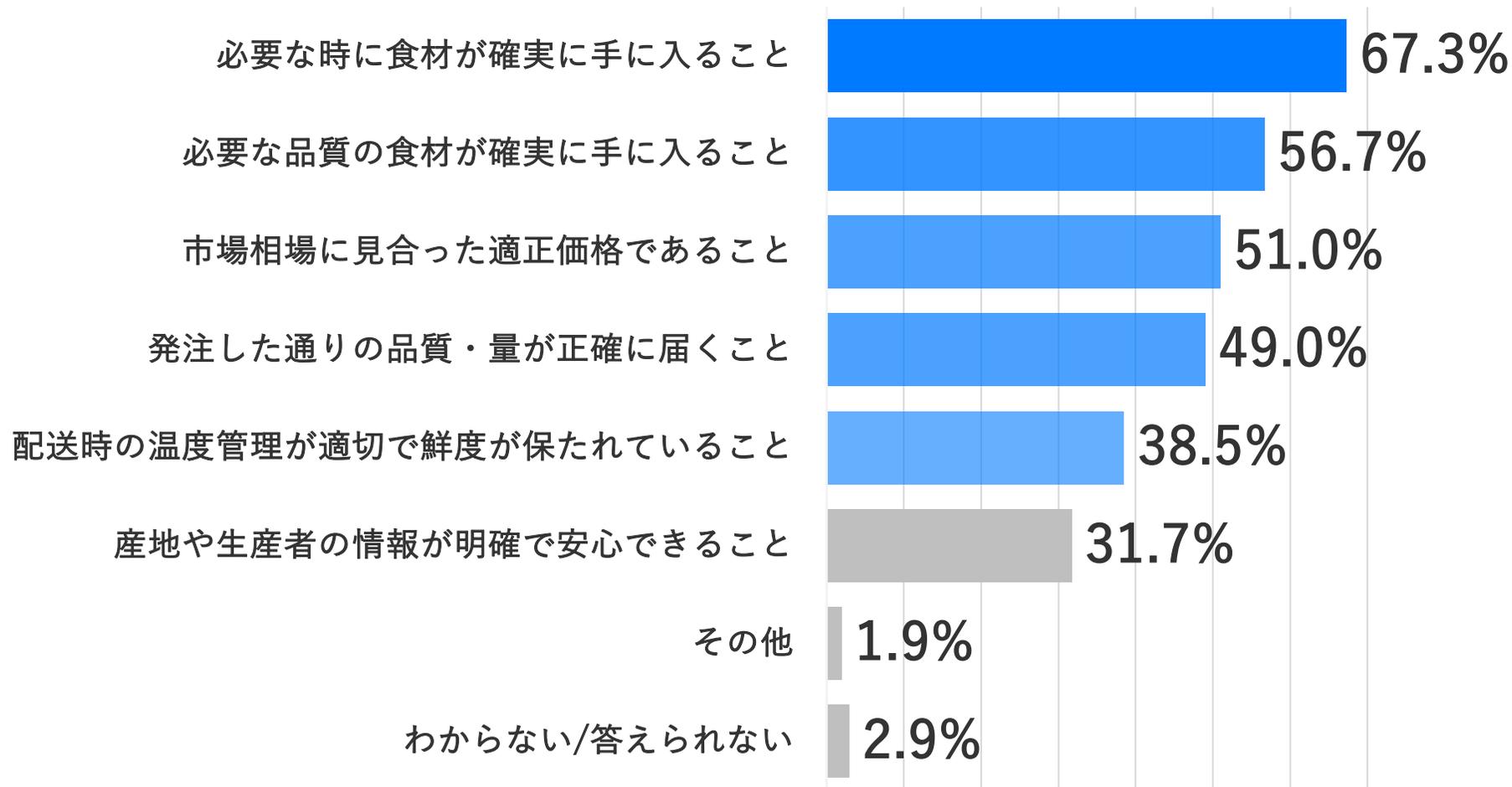
Q3

※Q2で「わからない/答えられない」以外を回答した方に質問

Q2で回答した以外に、仕入業務における課題があれば、自由に教えてください。（自由回答）

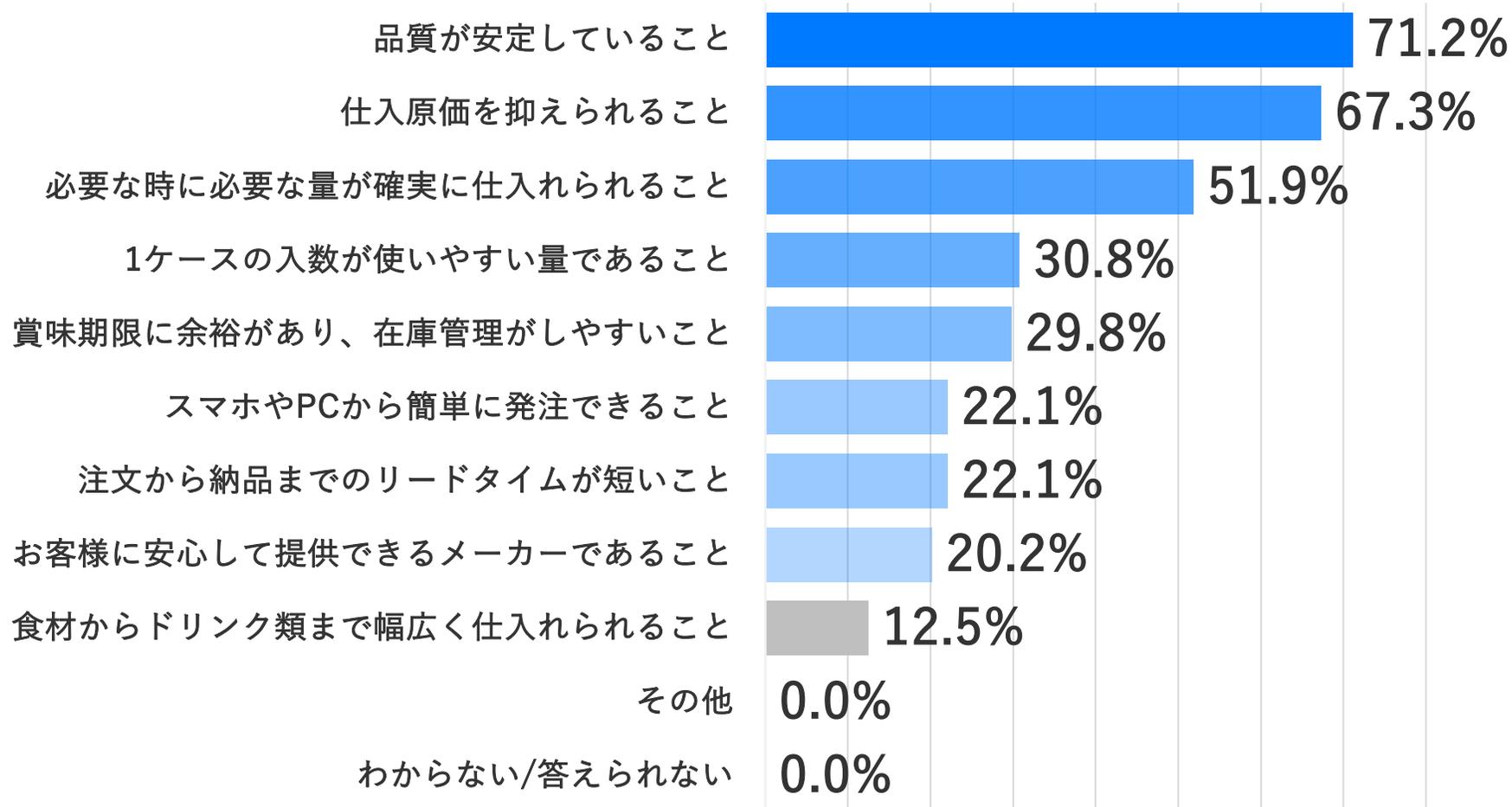
- 物流・エネルギー・人件費コストの上昇。
- 発注のタイミング。
- 時代に適した対応。
- 代わりに仕入れが出来る人間がいない。育たない。やる気のある人間がいない。
- 円安と日本の買い負け。
- 品質、特に海外産。

Q4 生鮮食材（野菜・肉・魚など）の仕入において、重視する点を教えてください。（複数回答）



生鮮食材の仕入において重視する点として、「必要な時に食材が確実に手に入る事」「必要な品質の食材が確実に手に入る事」が上位の結果でした。

Q5 加工食品の仕入において、重視する点を教えてください。（複数回答）



加工食品の仕入では、「品質が安定していること」や「仕入原価を抑えられること」を重視していることがわかりました。

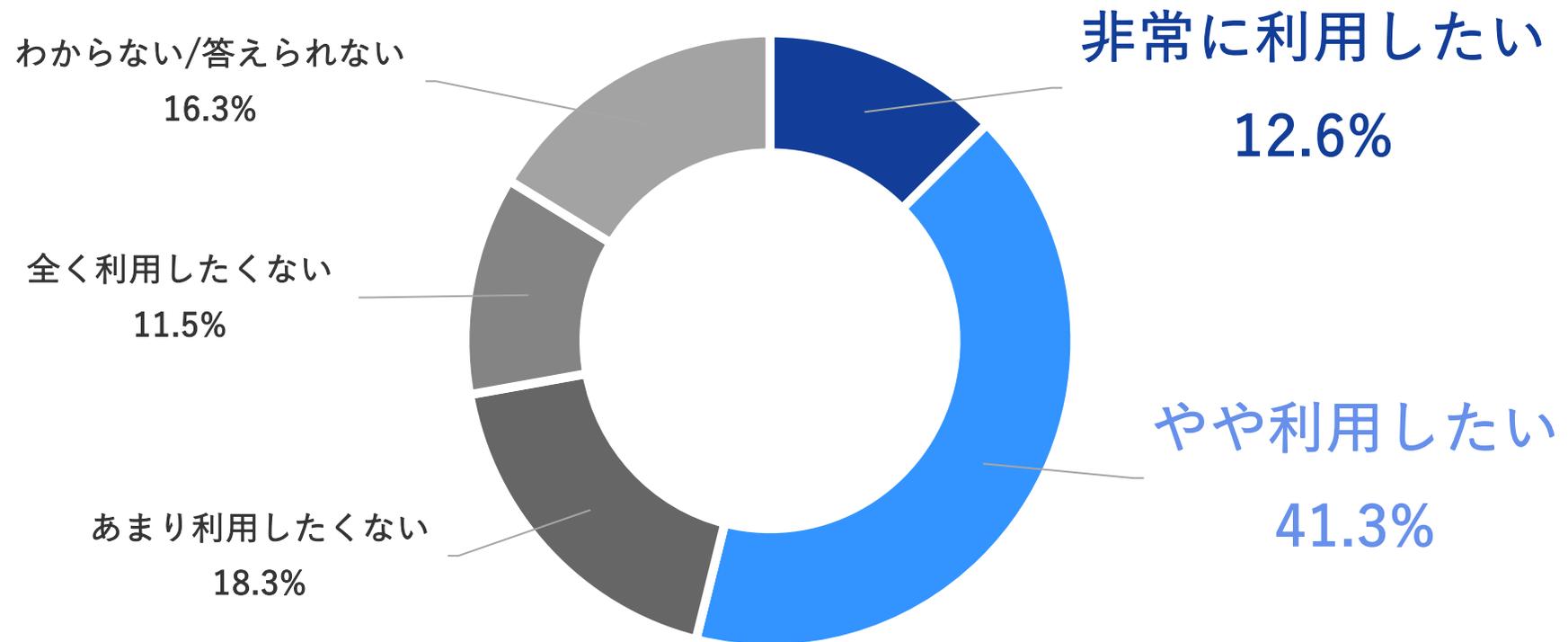
Q6

※Q5で「わからない/答えられない」以外を回答した方に質問

Q5で回答した以外に、加工食品の仕入で重視する点があれば、自由に教えてください。（自由回答）

- 安定供給。
- コストパフォーマンス。
- 適切な温度で安全に届けてほしい。
- 迅速な対応と発送。
- 添加物確認の煩雑さ。
- 賞味期限が長くロットが小さいもの。

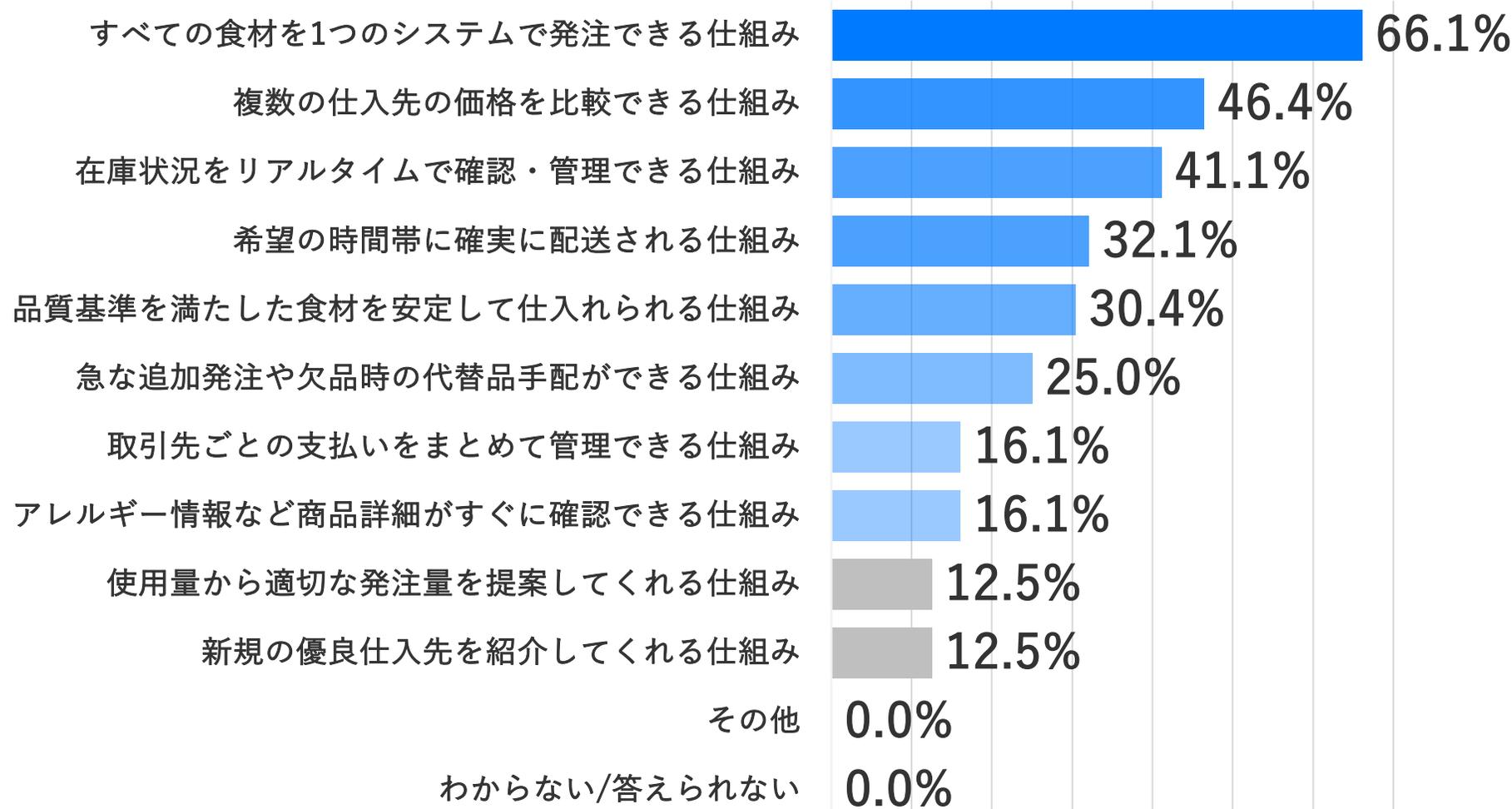
Q7 毎月1万円の定額支払いを行うことで、様々な商品（飲料、食品、雑貨等）を卸価格一括で一社から購入でき、消費期限が短いチルドや日配商品も専用コンテナで管理し、美味しい状態で仕入れられるサービスがあれば、利用したいと思いますか。



半数以上が、毎月1万円の定額で、様々な商品を卸価格一括で一社から購入できるサービスを「利用したい」と回答しました。

Q8

※Q7で「非常に利用したい」「やや利用したい」と回答した方に質問
具体的にどのようなサービスがあれば助かりますか。(複数回答)



飲食店が求めるサービス第1位は「すべての食材を1つのシステムで発注できる仕組み」でした。

調査期間：2024年12月25日～同年12月27日

飲食店の仕入れ課題と解決策ニーズに関する実態調査 | n=56

Q9

※Q8で「わからない/答えられない」以外を回答した方に質問

Q8で回答した以外に、期待するサービスがあれば、自由に教えてください。（自由回答）

- 毎回決まった時間に納品してくれる。
- UIが扱いやすい。
- 介在直輸入代行。
- 価格の安定。
- ロットが小さいものがある。
- AIで自動発注システムがあれば。
- コストが抑えられている。

Service

【コンビニ商品はおまかせを！】
常時1,000種類以上・卸価格で発注できる「ザ仕入隊」



種類以上・卸価格で発注できる「ザ仕入隊」

「ザ仕入隊」は、コンビニ商品総合卸売会費制サブスクサービスです。
コンビニなどで取り扱われている商品はもちろん、通常は専門の間屋から仕入れることが多い雑貨や日用品も豊富に取り揃え、病院や学校など雑貨を取り扱うことが多い店舗でも、当社一社との取引で完結します。

また、24時間管理の入出荷システムにより、消費期限が短いチルドや日配商品も専用コンテナで管理し、美味しい状態でお店にお届けしています。

さらに、取り扱いがない商品でも、要望に応じ、当社と業者の間で契約を結びますので、お客様に交渉や契約のご負担をかけることはありません。

詳しくはこちら：<https://www.shinko-jp.com/the-shiiretai/>

Contact

お問い合わせ

企業名
心幸株式会社

TEL
090-5011-3015

MAIL
n-hayashi@shinko-jp.com

WEB
<http://www.shinko-jp.com>

会社住所
〒661-0976
兵庫県尼崎市潮江1-2-6 JRE尼崎フロントビル2階