

農林水産省補助事業



外食産業の英国進出課題調査

2025 年 3 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ロンドン事務所

農林水産食品部 市場開拓課

【免責条項】

本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）ロンドン事務所が Future Capital France S.A.S. に作成委託し、2025 年 2 月現在入手している情報に基づくものであり、その後の法律改正等によって変わる場合があります。また、掲載した情報・コメントは作成委託先の判断によるものですが、一般的な情報・解釈がこのとおりであることを保証するものではありません。また、本稿はあくまでも参考情報の提供を目的としており、法的助言を構成するものではなく、法的助言として依拠すべきものではありません。本稿にてご提供する情報に基づいて行為をされる場合には、必ず個別の事案に沿った具体的な法的助言を別途お求めください。

ジェトロおよび Future Capital France S.A.S. は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロおよび Future Capital France S.A.S. が係る損害の可能性を知らされていても同様とします。

目次

はじめに	1
I. 英国の外食産業概況	2
1. 外食産業の動向	2
(1) 外食産業の市場規模	2
(2) 主要な外食チェーンの概要	5
(3) 家計調査による外食率の推移	10
(4) Covid-19 や 2021 年以降のインフレが外食産業に与えた影響	11
(5) 主要地域のレストラン概況	15
(6) 非日本食レストラン・チェーンのケーススタディ	34
2. 日本食レストラン事情	38
(1) 英国におけるレストランのカテゴリー別店舗数	38
(2) 英国の日本食レストラン数の推移	38
(3) 日本食レストランの分類および傾向	39
(4) 老舗日本食レストラン	40
(5) 高級日本食レストラン	40
(6) チェーン展開している日本食レストラン	40
(7) 日系資本の大手外食チェーンの出店状況	44
(8) 日系資本の大手外食チェーンの出店形態	44
(9) 日系資本の大手外食チェーンにおける本社職員駐在状況	45
(10) 日本食レストランで働いている料理人	45
(11) 非日系日本食レストラン・チェーンのケーススタディ	45
II. 事業拠点設立	48
1. 会社設立	48
(1) 英国における事業形態	48
(2) 商業登記（会社設立）	49
(3) VAT 登録	50
(4) 法人口座の開設	50
(5) PAYE 登録（雇用者としての登録）	50
(6) 保険加入	50

2. ビザ取得・現地雇用	51
(1) ビザ制度概要	51
(2) 事業拠点設立のための労働者のビザ取得および企業のスポンサーライセンス取得の プロセス	52
(3) 拠点設立後のビザ発給の現状と留意すべき事項	53
(4) 外国籍人材を雇用する場合のビザ取得手続き	53
(5) 現地人材の雇用	54
3. 物件取得	54
(1) 不動産物件調査	54
(2) 賃貸条件交渉・賃貸契約書作成	55
(3) 都市計画上の許可	56
(4) 建築規制の承認	56
(5) デザイン・設計・施工	57
III. 食品事業を行うための手続きおよび留意事項	58
1. 食品事業者登録	58
2. 食品衛生規則	59
(1) 英国の食品衛生規則	59
(2) おにぎり販売の温度管理方法の例	61
3. アレルゲン表示	61
(1) 概要	62
(2) 基本規則	62
4. アルコール販売ライセンス・深夜営業ライセンス	63
5. 環境規制	65
(1) 使い捨てプラスチック製のストロー、カトラリー等の提供禁止	65
(2) 食品廃棄物の分別・管理・処分	66
(3) 包装廃棄物規則	66
6. 健康規制	67
(1) メニューのカロリー表示	68
(2) HFSS（高脂肪・高糖分・高塩分）食品に関する規制	68
(3) UPFs（超加工食品）の規制に関する議論の動向	70
IV. 食材の仕入れ	72

1. 食品輸入規制等による日本から輸入できる食材の制約	72
(1) 動物由来食品の UK/EU HACCP 規制	72
(2) 水産物特有の規制	72
(3) 新規食品（Novel Foods）規制	73
(4) 小麦粉のビタミン・ミネラル添加規制	73
(5) 食品添加物・香料	74
2. 日本産食材の入手可能性	74
3. 日本産食材の仕入先	75

【別添】 英国内各地の日本食レストランの外観等

はじめに

近年、日本の外食産業は、人口減少等に伴う国内市場の縮小といった課題に直面する中、新たな成長機会を求めて海外展開を積極的に進めている。特に欧州市場は、高品質な日本食への関心が高まっており、アジア、北米に進出した企業の第二、第三の展開先としても有望な市場として注目される。その中でも、経済規模が大きく、多様な食文化を受け入れる土壌がある英国は、日本食が既に定着・成熟の段階に入っており、本格的な日本食からカジュアルな日本食まで様々な業態で参入していく可能性がある市場である。

一方で、英国への進出に当たっては、規制、流通網、ビジネス慣行、消費者の嗜好など様々な課題が存在する。特に、食品衛生基準の遵守、人材の確保、現地パートナーとの関係構築などは、日本の外食産業が英国市場で成功を収めるために克服すべき重要な要素である。また、EU 離脱や Covid-19 以降の英国の経済・貿易環境の変化も、進出戦略に影響を与える重要な要素であり、最新の市場動向を的確に把握することが求められる。

本報告書では、英国の外食市場の現状を概観するとともに、日本の外食産業が英国に進出する際に直面する主要な課題を整理し、それらを克服するための方策について考察する。特に、本報告書は、ロンドン以外の地方都市への展開や、チェーンでの展開といったことに着目して、現地情勢やケーススタディを充実させることに努めた。

読者にとって、英国市場への進出を検討するに際して、本報告書がお役に立てば幸いである。

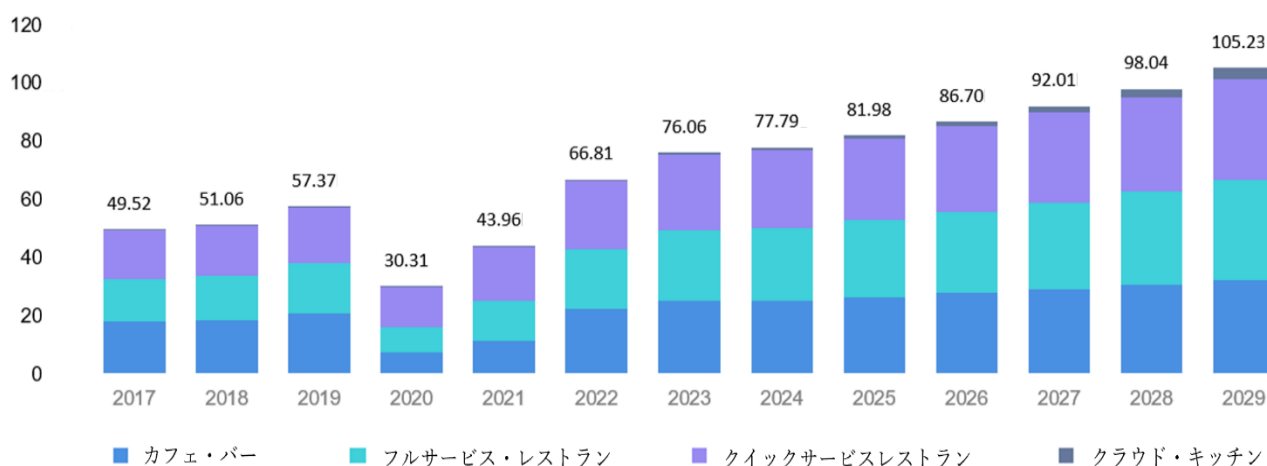
I. 英国の外食産業概況

1. 外食産業の動向

(1) 外食産業の市場規模

2019年から2024年にかけて、英国の外食産業は様々な課題に直面してきた。Covid-19の流行に伴う営業規制や消費者の食生活の変化、さらにインフレ等経済状況に大きく起因する変動を経験し、こうした経済的、社会的な環境の変化に絶えず適応する必要に迫られてきた。英国全体の外食産業の市場規模は、Covid-19の流行により2020年に大きく落ち込んだが、2021年には回復し、2022年にはCovid-19危機の前の水準を超えた。2024年には777.91億ポンドに達すると推定され、予測では、2029年には1,052.25億ポンドに達する。2024年～2029年の年平均成長率は6.23%と予測されている¹。各セグメントの主要なトレンドは以下のとおりである。

【図表 1】英国における外食産業の区分別市場規模の推移
(2024年～2029年は予測値、単位：十億ポンド)



出所：モードーインテリジェンスによるデータより Future Capital 作成

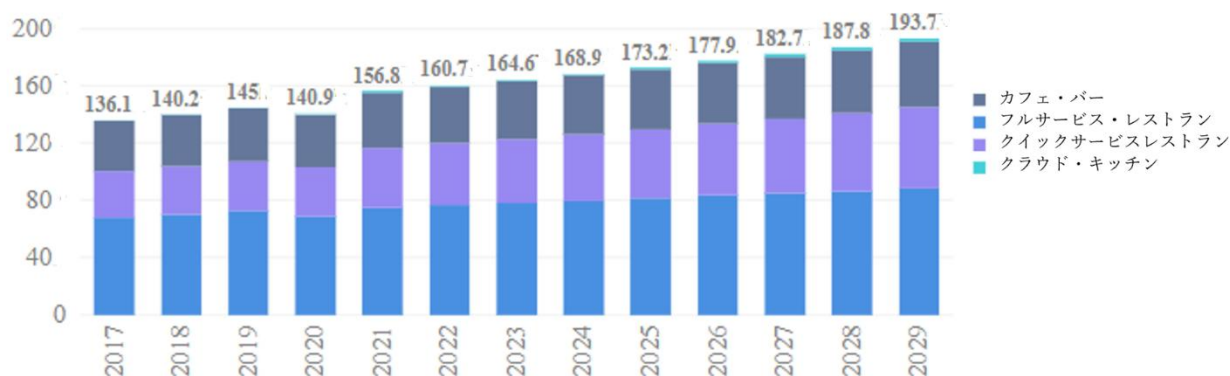
¹ モードーインテリジェンス「UNITED KINGDOM FOODSERVICE MARKET (2017-2029)」(2024年)：
<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/united-kingdom-foodservice-market>

【図表 2】 英国における外食産業の区分別市場規模の推移
(2024 年～2029 年は予測値、単位：百万ポンド)

	カフェ・バー	フルサービス・ レストラン	クイックサービ スレストラン	クラウド キッチン	合計
2017年	18,208	14,732	16,554	23	49,518
2018年	18,743	15,202	17,085	27	51,057
2019年	20,993	17,158	19,177	38	57,367
2020年	7,611	8,673	13,903	119	30,306
2021年	11,314	14,159	18,194	295	43,962
2022年	22,695	20,188	23,370	559	66,813
2023年	25,117	24,056	26,125	765	76,063
2024年	25,446	24,726	26,658	961	77,791
2025年	26,562	26,199	27,982	1,239	81,982
2026年	27,902	27,800	29,381	1,621	86,705
2027年	29,293	29,684	30,890	2,141	92,008
2028年	30,800	31,846	32,507	2,887	98,040
2029年	32,485	34,404	34,427	3,909	105,225
CAGR% (2024年～ 2029年)	5.01%	6.83%	5.25%	32.39%	6.23%

出所：モードインテリジェンスによるデータより Future Capital 作成

【図表 3】 英国における外食産業の区分別店舗数の推移
(2024～2029 年は予測値、単位：千店舗)



出所：モードインテリジェンスによるデータより Future Capital 作成

クイックサービスレストラン (QSR) は、ファストフード店やカジュアルな食事を提供するレストラン形態で、店内飲食、テイクアウト、デリバリーを包括的に提供するレストランを

指す。早くて手頃な価格の食事を求める消費者の需要に牽引され、緩やかな成長を遂げた。英国ではファストフードやテイクアウトの消費量が多く、2022 年の QSR 全体の売上高は、2017 年と比較して 41.2%増加した。QSR の総店舗数は約 39,300 店（2022 年）である。1 店舗当たりの 1 日の注文数は 2022 年に 151 件に達し、1 週間当たり約 2,200 万食が消費されている²。

フルサービス・レストラン (FSR) は、注文から食事の提供、後片付けに至るまで、全てのサービスをスタッフが担当するレストランを指す。顧客は席に着いたままサービスを受ける形式が基本となっている。FSR は、安定した需要を維持し、2023 年には前年比 19.2%増加した。このセグメントの成長は、レストランが伝統的なヨーロッパ料理にヴィーガン、低糖質、グルテンフリー等のオプションを導入したことが貢献していると考えられる。英国では栄養バランスのとれた食事に対する需要が高まっており、FSR 店舗はよりヘルシーで消費者にアピールできる料理を提供しようとしている。

カフェ&バーの成長は、英国における紅茶とコーヒーの消費量の増加、特にスペシャリティーコーヒーの需要増加に支えられている。英国の消費者の 85%は 1 日に少なくとも 1 杯以上のコーヒーを飲み、59%は 1 日 2 杯以上飲む。また、以前よりコーヒーショップで購入することが多くなったと答えた人は 35%で、少なくなったと答えた人（23%）よりも多いとの調査結果もある³。英国はもともと紅茶文化の国として知られるが、コーヒー文化が浸透し、Covid-19 危機の最中でも多くのカフェが持ち帰りサービスの提供に適応し、成長を牽引した。

クラウド・キッチンは、Covid-19 危機時のオンラインフードデリバリーへのシフトが拍車をかけ、急成長セグメントとして浮上した。2021 年にオンラインフードデリバリーは前年比 110%増加した⁴。デリバリーのみに集中することで運営コストを最小化するこのモデルは大幅な成長を遂げ、便利なアプリベースの注文オプションを求める消費者の間で人気上昇し、今後も拡大が続くと予想される。

² モードインテリジェンス「United Kingdom Quick Service Restaurant Market SIZE & SHARE ANALYSIS - GROWTH TRENDS & FORECASTS UP TO 2029」（2024 年）：<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/united-kingdom-quick-service-restaurant-market>

³ 食品リテール情報専門誌ザ・グロウサー「Coffee is king of the cuppa: 10 charts that explain UK attitudes to coffee」（2024 年 8 月 30 日付 Web 記事）：<https://www.thegrocer.co.uk/analysis-and-features/coffee-is-king-of-the-cuppa-10-charts-that-explain-uk-attitudes-to-coffee/694746.article>

⁴ 脚注 2.に同じ。

(2) 主要な外食チェーンの概要

英国には、地元の味を反映しつつ多様な食文化を取り入れた外食チェーンが数多くある。ここでは統計データ会社スタティスタが公表したデータをもとに⁵、主要な外食チェーンとして以下に 20 ブランドを紹介する。

1	Greggs 	
	概要	ベーカリー系のファストフードチェーンで、パイやソーセージロール、サンドイッチ、ピザなどを提供。
	特徴	価格が手頃で、英国伝統のパイやペイストリーが人気。最近はヴィーガンやヘルシーなオプションも増えている。
	店舗数	2,300 店舗以上（2024 年 1 月現在）
	価格帯	ソーセージロールやヴィーガンロールなどの人気商品は£1.60 前後。ステーキペイク等ベーカリー類は通常£2.50 前後。軽めのもものでは、クッキーやドーナツなどのスイーツが£1.00～£1.80、サンドイッチやバゲットは具材によって£3.20～£4.65。
2	JD Wetherspoon 	
	概要	パブチェーンとして全国展開し、リーズナブルな食事とドリンクを提供。
	特徴	広い店内と多様なメニュー、手頃な価格で知られ、ローカルパブの雰囲気がある。朝食メニューや軽食、ビールなどが人気。
	店舗数	827 店舗（2023 年現在）
	価格帯	一般的な食事は通常£10 以下で、飲み物（特にビール）は場所にもよるが、1 パイント（568ml）£3.50 以下であることが多い。
3	Burger King 	
	概要	米国のハンバーガーチェーン。英国ではファストフード業界の大手。
	特徴	ヴィーガン向けメニューが充実し、価格はマクドナルドよりやや高め。デリバリーが普及し、都市部ではテイクアウト向けの小規模店舗が増加している。
	店舗数	553 店舗（2023 年 10 月現在）。今後数年間で少なくとも 60 店舗を加える計画あり。
	価格帯	チーズバーガーやハンバーガーなどの格安メニューは£0.99～£1.49 程度で、キングボックスシリーズの食事は£4.99～£5.99 で提供。ペッパーコーン・アンガスのような、よりプレミアムな「ゲル

⁵ スタティスタ「Most popular dining brands in the United Kingdom in 1st quarter of 2024」（2024 年 7 月 17 日）：
<https://www.statista.com/statistics/950444/most-popular-restaurant-brands-in-the-united-kingdom-uk/>

		メ・キングス」バーガーは通常 1 食£6～£7 程度。
4	Costa Coffee 	
	概要	英国最大のコーヒーチェーンで、カフェラテやカプチーノなどのコーヒー飲料を提供。
	特徴	豊富なコーヒーメニューに加え、焼き菓子や軽食も提供しており、店内はカジュアルでリラックスできる雰囲気。
	店舗数	2,677 店舗（2024 年 2 月）
	価格帯	コーヒードリンクで£2～£3 程度、ラテやカプチーノなどのスペシャルティドリンクは£3～£4。 ペイストリーやサンドイッチなどのフードメニューは一般的に£3～£5 程度
5	Pizza Hut 	
	概要	1958 年創業の米国のピザチェーンで、英国ではダイニング・イン・レストランとデリバリー／テイクアウト・サービスの両方を提供。
	特徴	象徴的なバンピザで知られる英国のピザハットは、クラシック、スタッフド・クラスト（中にとろけるチーズ入り）、グルテンフリーのオプションなど、多様な食事ニーズに対応している。
	店舗数	140 店舗（2024 年 11 月現在）
	価格帯	トッピングやクラストの種類によって異なるが、通常£12.95～£24.50。
6	McDonald's 	
	概要	英国のファストフード業界で圧倒的な強さを誇っている。
	特徴	英国において健康志向やヴィーガン製品への需要が高まる中、ヴィーガンバーガーやグルテンフリー製品、サラダメニューなどを拡充している。地域社会支援や環境意識を高める取り組みを推進し、地元農家からの食材調達や店舗でのプラスチック廃止を進めている。
	店舗数	英国とアイルランドで約 1,435 店舗（2024 年 8 月現在）。2028 年までに両国で 200 店舗以上の新店舗を増やすことを目標としている。
	価格帯	セットメニューはメインの内容やサイズによって£5.99～£7.99 程度。
7	KFC 	
	概要	米国のフライドチキンのチェーンで、英国での存在感も強い。
	特徴	ダイニング・インとテイクアウトの両方のオプションがある。英国においては、一部の店舗がハラール対応になっているほか、ベジタリアン・ヴィーガン向けメニューがある。
	店舗数	1,040 店舗（2023 年 12 月現在）
	価格帯	ミニ・フィレ・バーガーのようなスナック・メニューは£1.99～、マイティ・バケット・フォー・ワンのような単品メニューは£9.49～、グループ向けの大きなバケットは£10.99～£16.99。

8	Subway 	
	概要	米国のサンドイッチ・チェーンであるが、英国に定着している。
	特徴	6 インチやフットロングといった定番のサンドイッチに加え、トーストした一口サイズのチャパタロールに具を挟んだ、英国限定のオプションを提供。チキンティッカやスイートコーンなどのユニークなフィリングや、ナチョスやガーリック・チーズ・ブレッドなどのサイドメニューも英国限定である。
	店舗数	2,153 店舗 (2024 年 10 月現在)
	価格帯	ベーシックな 6 インチ・サブは£5～£7 程度、フットロングは具材や組み合わせにもよるが、概ね£6～£8 程度。
9	Pizza Express 	
	概要	1965 年にピーター・ブーンハムによりロンドンで創業。英国全土で人気のピザチェーンに成長。
	特徴	本場イタリアのレシピを基にしたピザとパスタが特徴で、石窯で焼かれたピザが特に人気。季節ごとの新メニューや、地域限定のメニューなどバラエティ豊かなメニューを提供。ヴィーガンやベジタリアン向けのメニューが充実しており、さまざまな食事の選択肢がある。
	店舗数	約 340 店舗 (2023 年 3 月現在)
	価格帯	一般的にミッドレンジの価格帯で、ピザは£10～£15 程度、パスタやサラダも同様の価格帯で提供。
10	Domino's Pizza 	
	概要	米国発祥のファストフード・ピザ・チェーン。
	特徴	ネット販売を重視しており、注文の約 90% がオンライン・チャネル経由である。注文の大部分を占める Domino's アプリは、オンライン取引全体の約 52% を占める。
	店舗数	英国とアイルランドで約 1,288 店舗 (2023 年現在)
	価格帯	ミディアムピザが約£7～£10、スペシャルピザはラージで£16～£18。
11	Krispy Kreme 	
	概要	1937 年に米国で創業のドーナツブランド。英国でも根強い人気を持つ。
	特徴	英国市場向けに特別なドーナツメニューを提供するほか、Biscoff とのコラボ商品など新しい商品開発にも積極的。ブランドの象徴である「オリジナル・グレーズド」をはじめ、豊富なフレーバー展開が特徴。
	店舗数	129 店舗 (2024 年 7 月現在)
	価格帯	ドーナツの価格は一つ当たり£1～£3 程度。近年のインフレにより価格調整が行われており、プレミアムな商品ラインとしての位置づけが強まっている。

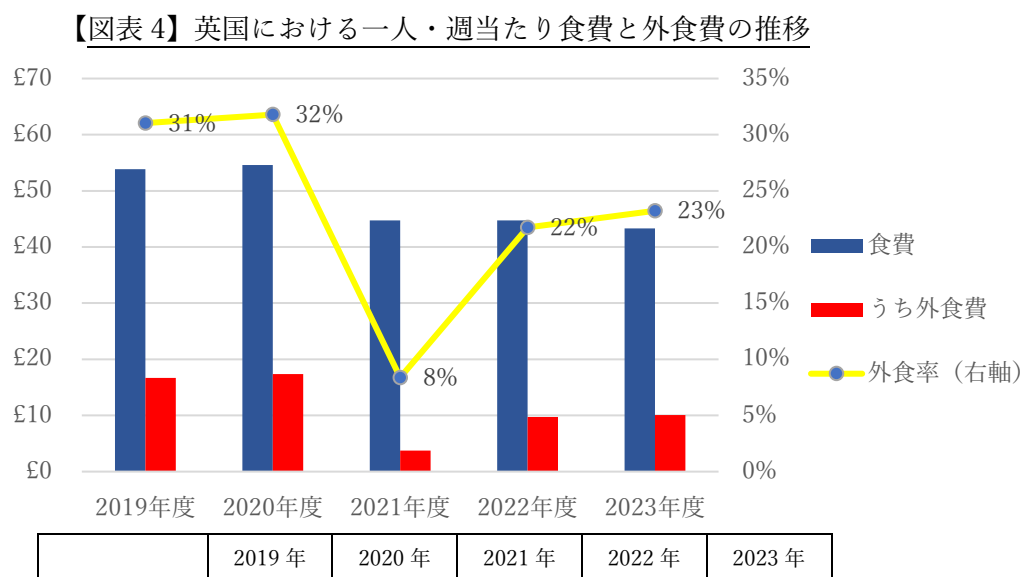
12	Nando's 	
	概要	南アフリカ発祥で、ポルトガル風のスパイシーチキン（ペリペリチキン）がメイン。
	特徴	チキンの辛さや味をカスタマイズでき、ファミリーや若者に人気。店舗のインテリアもカジュアルで、リラックスした食事が楽しめる。
	店舗数	486 店舗
	価格帯	シンプルな 1/4 チキンの食事は£7 前後～、サイドメニュー付きの大皿料理は£20 を超える。価格設定は料理や場所によって異なり、名物料理はより高い価格設定となっている。
13	Harvester 	
	概要	1983 年創業、英国のパブスタイルのレストラン・チェーン。
	特徴	特徴のひとつは、新鮮な食材を好きなだけ食べられるサラダバー。メニューには、ハンバーガー、ローストチキン、リブ、フィッシュ&チップスのほか、ハーブ衣のハルミーやビヨンド・ミート・バーガーなど、ヴィーガンやベジタリアン向けのメニューもある。
	店舗数	約 220 店舗（2024 年 11 月現在）
	価格帯	ソフトドリンクで£2.39～、大盛りシェアコンボで£49.99。ハンバーガー、メイン、フィッシュ&チップスなどの単品メニューは通常£13～£20。
14	Toby Carvery 	
	概要	35 年の歴史を持つ英国の外食チェーン。
	特徴	「サンデーローストディナー」の伝統を守り続けていることで知られ、手間をかけて調理されたロースト料理や、多様なサイドディッシュをバイキング形式で楽しめる。クリスピーなポテトや手作りのヨークシャーブディングが人気。朝食も利用でき、ソーセージ、ベーコン、卵などを使った「オールユーキャンイート」のメニューを提供。
	店舗数	158 店舗（2024 年 11 月現在）
	価格帯	平日のローストディナーは£7.49～、週末やスペシャルローストディナーは高めの設定。2 品で£4.99 の「Toby Tasters」などの前菜メニューや、割引オファーを定期的に提供。
15	Caffe Nero 	
	概要	1997 年、ジェリー・フォード氏が「本格的なイタリアンカフェのような場所」を目指してロンドンで創業。高品質のコーヒーとリラックスした空間を提供。
	特徴	自社のロースタリーを持ち、独自のブレンドを提供。全バリスタがエスプレッソの作り方を習得するためのトレーニングを受けている。デリバリーや「コーヒー・アット・ホーム」事業（家庭用コーヒー製品をアマゾンとセインズベリーズ等を通じて販売）も展開し、幅広い顧客層にアプローチ

		している。
	店舗数	約 621 店舗 (2024 年 11 月現在)
	価格帯	コーヒーの価格帯は£3 前後、食事やスナックも提供。
16	Pizza Hut Delivery 	
	概要	1958 年創業の米国のピザチェーンで、英国におけるデリバリー・テイクアウト専門サービスの部門。
	特徴	デリバリー向けに適した商品やサイズを提供。「持ち帰りやすさ」や「持ち運びやすさ」を重視し、一定の時間内に届ける「スピード保証サービス」も導入。「Beyond Meat」を使用した植物由来のメニューも取り揃え、ベジタリアンやヴィーガンにも対応。
	店舗数	510 店舗 (2024 年 3 月現在)
	価格帯	ピザ 1 枚の価格は£10～£20。
17	Hard Rock Cafe 	
	概要	1971 年にロンドンで創業したアメリカンレストラン・チェーン。
	特徴	ロックンロール音楽と料理が融合した雰囲気が特徴。アメリカン料理が中心で、バーガーやステーキ、リブといったクラシックな料理に加え、カクテル等ドリンクも豊富に提供。特定の店舗ではライブミュージックのイベントも開催。
	店舗数	5 店舗 (2024 年 11 月現在)
	価格帯	メインメニューの価格が通常£15～£30 程度。全体的に中～高価格帯に分類される。
18	Starbucks 	
	概要	米国のコーヒーショップの元祖。
	特徴	英国では、直営店とフランチャイズ店の混合形式で運営されており、後者が店舗数の約 70%。英国でのプレゼンスは、アイス飲料やベーカリー商品を中心としたメニューの人気の高まりにより、大幅に拡大している。
	店舗数	約 1,320 店舗 (2024 年 8 月現在)
	価格帯	ラテやフラットホワイトのような標準的なものは一般的に£3～£4.50、アイスシェイクしたエスプレッソや季節限定品など、より手の込んだスペシャルティドリンクはもう少し高くなることもある。サンドイッチやペイストリーを含むフード類は通常£2.50～£5。
19	Frankie & Benny's 	
	概要	1995 年創業、英国発祥。ノスタルジックなアメリカのダイナースタイルとイタリアンフレーバーを

		兼ね備えたメニューを提供。
	特徴	パスタ、ピザ、ステーキ、ハンバーガー、デザートなど、豊富な料理が揃っている。ヴィーガンやグルテンフリーのオプション、子供向けメニューなど幅広いニーズに対応。
	店舗数	約 50 店舗（2024 年 11 月現在）
	価格帯	前菜が£5.45～、パスタが£9.95～、ステーキやシーフードのメインディッシュは£12.75～£20.95 の範囲。ピザは£10.95～、デザートは£4.95～の価格帯。
20	TGI Friday's 	
	概要	1965 年にニューヨークで創業。アメリカンスタイルのダイナー。「いつでも金曜日」の精神で英国市場でも人気を博している。
	特徴	明るい赤と白のストライプが象徴的で、バーエリアにはバーテンダーがカクテルを作る様子を見ることができるなど、活気あふれる雰囲気が特徴。アメリカンスタイルのステーキ、ハンバーガー、リブなど、ボリューム満点の料理が中心。
	店舗数	約 51 店舗（2024 年 10 月現在）
	価格帯	メインディッシュの価格帯は、£12.99～£25.99。2 コースのセットメニューは「Downtown」で£13.99、「Uptown」で£18.99～での提供。キッズメニューは£4.99～、デザートは£5.99～£6.99 の範囲。

(3) 家計調査による外食率の推移

英国では Covid-19 前後で外食率が大きく変動した。



食費	£53.85	£54.58	£44.76	£44.72	£43.33
うち外食費	£16.71	£17.35	£3.75	£9.72	£10.06
外食率	31%	32%	8%	22%	23%

出所：英国環境・食料・農村地域省のデータを基に Future Capital 作成

2019 年度（2018 年 4 月～2019 年 3 月）には、食品と飲料への支出のうち、31%が外食に費やされていたが、2020 年に始まった Covid-19 危機により、外食の割合は急激に減少し、2021 年度（2020 年 4 月～2021 年 3 月）には外食率が 8%にまで落ち込んだ。この落ち込みはロックダウンや飲食店の営業制限に起因している。

（4）Covid-19 や 2021 年以降のインフレが外食産業に与えた影響

英国の外食産業は、Covid-19 やその後のインフレにより多方面で影響を受けている。特に、光熱水道費、リテール物件賃料、食品価格の高騰は顕著になっている。英国の消費者物価指数（CPI）に関しては、基準年を 2015 年として 2021 年の 111.6 ポイントから 2024 年には 132.9 ポイントに上昇し⁶、小売物価指数（英国の消費者によって購入された百貨店、スーパー等の小売り・サービスの価格動向を示す販売側からとらえた物価指数）に関しては、基準年を 1974 年として 2021 年の 1,203.2 ポイントから 2024 年には 1,525.5 ポイントに推移しているなど⁷、上昇が続いている。

① 光熱水道費

エネルギー価格の急上昇：2022 年から 2023 年にかけて、英国のエネルギー価格は急激に上昇し、特にレストラン業界への影響が大きくなった。ロンドンのレストランでは政府の支援の削減により、年間のエネルギー費用が約 4,500 ポンド増加⁸し、多くの店舗が経営難に直面している⁹。

政府支援の終了：Covid-19 の間に提供されていたエネルギー支援策が終了し、多くの外食企業がエネルギーコストの全額負担を強いられた。これは、利益率の低下や価格転嫁につなが

⁶ 英国国家統計局（ONS）：<https://www.ons.gov.uk/economy/inflationandpriceindices/timeseries/l522/mm23>

⁷ 英国国家統計局（ONS）：<https://www.ons.gov.uk/economy/inflationandpriceindices/timeseries/cdko/mm23>

⁸ ロンドン無料紙イブニング・スタンダード「Annual energy bills to jump by £4,492 for London pubs and restaurants once Government scheme ends」（2023 年 1 月 25 日付 Web 記事）：<https://www.standard.co.uk/news/london/annual-energy-bills-increase-london-pubs-restaurants-once-government-support-ends-b1055214.html>

⁹ 英日刊紙ガーディアン「Quite a challenge': UK restaurants and pubs face staffing crisis after Brexit」（2021 年 5 月 1 日付 Web 記事）：<https://www.theguardian.com/business/2021/may/01/uk-restaurants-pubs-brexit-staff-covid>

り、特に小規模レストランの倒産リスクを高めた。

② リテール物件賃料

賃料の増加と需要の減少：Covid-19 で一時的に賃料が抑えられたものの、2021 年以降のインフレにより商業物件の賃料も上昇傾向にある。Covid-19 による観光客減少や消費の低迷により賃料負担が増え、多くの外食店舗が閉店に追い込まれた。

都市部での影響：特にロンドンなどの都市部では、需要の減少とコストの上昇が影響を与え、一部の店舗は短期契約や交渉による賃料見直しを行い、生存策を模索している。

③ 食品価格

食品価格の高騰：世界的な供給網の混乱とインフレによって、食品価格は著しく上昇した。2022 年から 2023 年にかけて、食品価格の年間上昇率は 19%であった。食品別では 60 品目が 20%以上値上がりし、うち 5 品目は 40%以上値上がりした¹⁰。食品および非アルコール飲料に関しては、2000 年第 1 四半期に 0.8%であった CPI インフレ率は 2023 年第 2 四半期に 18.2%に達したが、以降は右肩下がりであり 2024 年第 4 四半期には 2%となった¹¹

価格転嫁とメニューの変更：多くのレストランがメニューの簡略化やボリュームの縮小を行い、コスト上昇に対応している。価格を引き上げる店舗も多く、顧客の減少につながるリスクを抱えている。

④ 賃金統計による飲食店従業員の平均賃金の推移

飲食店従業員の平均賃金の上昇：2021 年から 2022 年にかけて、飲食業界の人手不足と高い離職率に対応するため、賃金が約 6~7%上昇した¹²。また、2022 年 1 月から 2023 年 12 月までの 2 年間で飲食店従業員の平均給与は CPI の上昇に平行して 16.7%増加した¹³。

¹⁰ 英国国家統計局（ONS）「Exploring how the average price of individual items has changed in the last year」（2023 年 5 月 3 日掲載）：

<https://www.ons.gov.uk/economy/inflationandpriceindices/articles/exploringhowtheaveragepriceofindividualitemshaschangedinthelastyear/2023-05-03>

¹¹ スタティスタ「CPI inflation rate for food and non-alcoholic beverages in the United Kingdom from 1st quarter 2000 to 4th quarter 2024」（2025 年 1 月 16 日）：

<https://www.statista.com/statistics/285109/cpi-food-and-drink/>

¹² 英国国家統計局（ONS）「Average weekly earnings in Great Britain: December 2022」（2022 年 12 月 13 日掲載）：

<https://www.ons.gov.uk/employmentandlabourmarket/peopleinwork/employmentandemployeetypes/bulletins/averageweeklyearningsingreatbritain/december2022>

¹³ 英レストラン経営情報提供サイト・Restaurant「Rise in pay for UK restaurant workers outpacing other countries」（2024

最低賃金と生活賃金の引き上げ： 外食産業の多くの従業員が最低賃金の水準で働いているため、最低賃金の増額が課題となっている。2022 年 4 月には成人（23 歳以上）向けの「全国生活賃金」が時給 9.50 ポンドに、2023 年 4 月には 10.42 ポンドに引き上げられた¹⁴。これにより、低所得の従業員はある程度の恩恵を受けたものの、インフレの影響で実質所得は依然として抑えられている。こうした中、英国政府は 2025 年 4 月から「全国生活賃金」を 12.21 ポンドに引き上げる予定である¹⁵。

実質賃金の減少： 物価調整後の賃金（実質賃金）は、インフレの影響で依然として減少している。2022 年後半には、実質賃金が前年比約 3.9%減少するなど、厳しい状況が続いている¹⁶。ロンドンの実質賃金は 2008 年以降、インフレを考慮すると 5.6%下落しており、中でもノッティンガムに関しては、同期間で 8.6%という大幅な収入減に見舞われているとの報告がある¹⁷。

⑤ レストラン倒産・閉店数の推移

2022 年のレストランの倒産件数は、前年より 16%増加し、特に第 4 四半期には 504 件の倒産が発生した¹⁸。2022 年通年で過去最高の倒産数を記録したことを示している。この増加は主に、インフレによる運営コストの増加、消費者支出の減少、および労働ストライキの影響による来客減少が要因とされている。

2022 年 12 月には倒産件数が 188 件と、前年同月比で 71%増加を示し、月別倒産件数としても最高値を記録した¹⁹。これらの倒産や閉店には、エネルギーや食品価格の高騰、人件費の増

年 2 月 29 日掲載）：

<https://www.restaurantonline.co.uk/Article/2024/02/29/Base-wages-of-restaurant-workers-in-the-UK-are-rising-faster-than-in-the-US-and-North-America/>

¹⁴ 英低賃金委員会「The National Minimum Wage in 2023」（2023 年 3 月 31 日掲載）：

<https://www.gov.uk/government/publications/the-national-minimum-wage-in-2023>

¹⁵ 英国政府ウェブサイト「April pay rise set to boost pockets of over 3 million workers」（2025 年 2 月 4 日掲載）：

<https://www.gov.uk/government/news/april-pay-rise-set-to-boost-pockets-of-over-3-million-workers>

¹⁶ 脚注 9.に同じ。

¹⁷ 英ビジネス誌 Business Matters「London's wages fall 5.6% since 2008, second worst among UK cities」（2025 年 3 月 10 日掲載）：<https://bmmagazine.co.uk/news/londons-wages-fall-5-6-since-2008-second-worst-among-uk-cities/>

¹⁸ 英レストラン関連情報提供サイト・Restaurant Management「UK Restaurants Face Significant Losses」（2023 年 8 月 12 日付 Web 記事）：<https://restaurantmanagement.co.uk/restaurants-face-significant-losses/>

※脚注 18 から脚注 20 のレストラン倒産件数は、別々の会社の推計値であり、互いに比較できないことに留意。

¹⁹ 英レストラン経営情報提供サイト・Restaurant「188 restaurant companies became insolvent in December 2022」（2023

加が深く影響しており、多くのレストランが営業時間の短縮や事業の再編成を余儀なくされた。インフレの影響は 2023 年以降も続いており、2023/24 年（2023 年 10 月～2024 年 9 月）のレストラン倒産件数は 1,409 件で、前年の 1,180 件より 19%増加した²⁰。他の業種の倒産件数が減少している中、レストランの倒産件数は増加を続けている。

⑥ Deliveroo 等の無店舗型サービスの概況

英国の外出産業において、Covid-19 および 2021 年以降のインフレが影響を与える中、Deliveroo などの無店舗型サービス（クラウド・キッチンやフードデリバリーサービス）はプラス・マイナスの両面で大きな影響をもたらした。

プラス効果

消費者への利便性提供：Covid-19 のロックダウン期間中、多くの人が自宅での食事を余儀なくされ、フードデリバリーサービスの需要が急増した。Deliveroo や Uber Eats などのサービスは、顧客に自宅で外食の味を楽しむ選択肢を提供し、レストランの営業収益を補完する役割を果たした。

店舗展開コストの削減：クラウド・キッチンなどの無店舗型サービスは、実店舗の運営コスト（賃料や光熱費）を削減しつつ、多様なメニューを提供できる点で外出業界にとって柔軟な運営手段となっている。特に新規参入者や小規模な店舗にとって、低コストで顧客にアクセスする手段として注目されている。

デジタル化の加速：無店舗型サービスの普及に伴い、レストラン業界はデジタルプラットフォームを通じた注文管理やマーケティングを推進し、顧客との接点を増やす機会が広がった。

マイナス効果

利益率の圧迫：デリバリーサービスの手数料（一般に 20～30%）が高額で、レストランの収益を圧迫している。特に独立系の小規模レストランにとって、手数料が負担となり利益率が

年 2 月 15 日付 Web 記事）：<https://www.restaurantonline.co.uk/Article/2023/02/15/188-restaurant-companies-became-insolvent-in-December-2022/>

²⁰ 英レストラン経営情報提供サイト・Restaurant「More than one in 10 restaurants facing ‘imminent risk of closure’」（2024 年 11 月 25 日付 Web 記事）：<https://www.restaurantonline.co.uk/Article/2024/11/25/more-than-one-in-10-restaurants-facing-closure-in-next-12-months-as-cost-of-budget-weighs-on-businesses/>

低下しやすく、コスト管理が難しくなっている。

ブランドと顧客体験の希薄化：デリバリー中心の運営では、顧客が店内の雰囲気やサービスを直接体験する機会が減少する。これにより、ブランドとのつながりが希薄になる可能性があり、長期的な顧客ロイヤルティの低下につながる懸念がある。

無店舗型サービスの過当競争：クラウド・キッチンやデリバリー専門ブランドの急増により、消費者が選択に迷う場面が増え、競争が激化している。これが既存の実店舗運営の外食チェーンにもプレッシャーを与えている。

⑦ EU 離脱による人材不足

英国の飲食店スタッフやシェフは EU 出身者が多いが、2020 年 2 月の EU 離脱（ブレグジット）後に移民制度が改革され、技能などに基づくポイント制に移行したため、ビザの取得が壁となり、外食産業の人手不足を悪化させている。ブレグジット以前は、外食産業の一部では労働者の約 70%が EU 出身者であったが、ポイント制の移民制度が導入されたことで、EU 出身労働者の採用が困難になり、その結果、2019 年から 2021 年の間に外食産業における EU 出身労働者の数が 25%減少した。

また、Covid-19 の影響がこの問題をさらに悪化させた。Covid-19 危機の間、多くの飲食店が一時閉鎖に追い込まれ、多数の労働者が業界を離れた。パンデミックのピーク時には、外食産業の 80%が営業を停止し、業界全体の人材が大幅に縮小した。

依然として人材不足は続いており、特にブレグジット後の労働力減少やサービス水準の向上が英国外食産業における課題となっている。

(5) 主要地域のレストラン概況

本章においては、ロンドンと地方都市主要 5 都市、またロンドン市内の主要 10 区におけるレストランの概況についてまとめる。

ロンドンおよび主要 5 都市		ロンドン市内の主要 10 区	
1	London	1	Mayfair
2	Oxford	2	Soho/Tottenham Court Road
3	Manchester	3	Covent Garden
4	Birmingham	4	Shoreditch

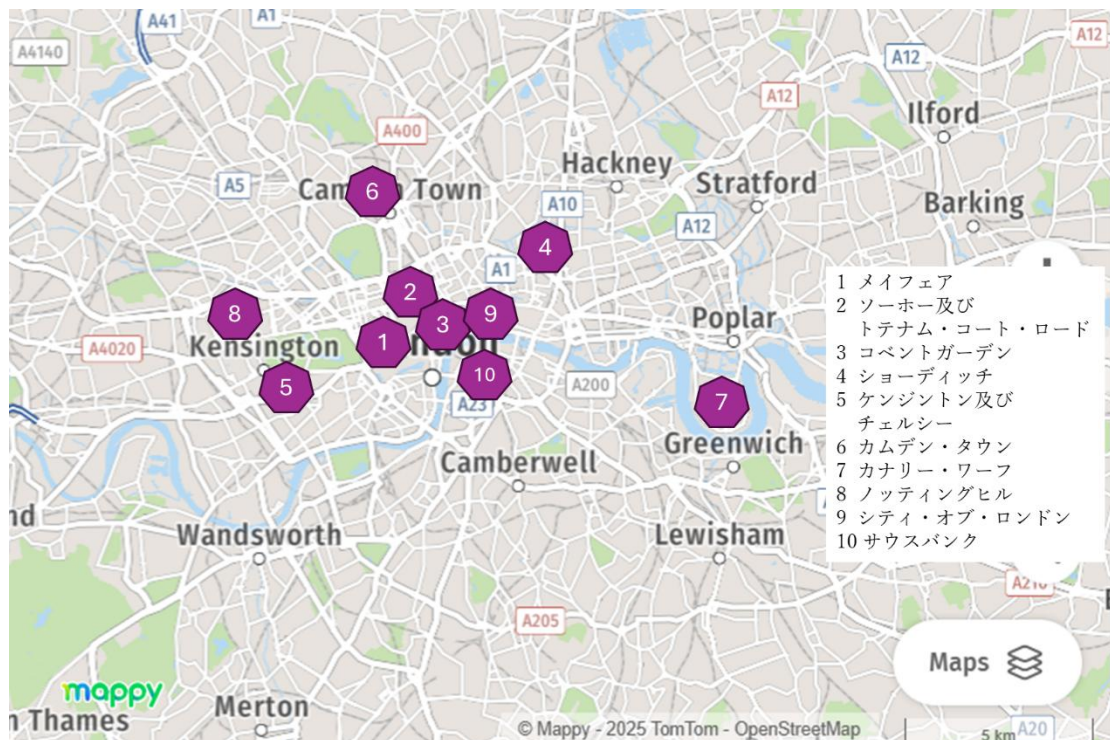
5	Edinburgh	5	Kensington/Chelsea
6	Glasgow	6	Camden Town
		7	Canary Wharf
		8	Notting Hill
		9	City of London
		10	South Bank

なお、地方都市主要 5 都市については、経済規模・商業活動、人口規模と市場の大きさ、観光業の影響力、再開発・都市の発展、文化的・商業的な多様性、交通・アクセスの利便性、外食業界のトレンドなどの観点 considering して選定した。ロンドン市内主要 10 区については、経済的・文化的影响力、賃料水準と商業エリアの特性、外食産業のバリエーション、交通アクセスと観光客の流入、再開発の進行具合などの観点 considering して選定した。

【図表 5】 ロンドンおよび主要 5 都市の位置



【図表 6】 ロンドン市内の主要 10 区の位置



また、いくつかのレストランの外観等について【別添 1】に掲載。

① ロンドンおよび地方都市の再開発の状況

【ロンドン】大規模な再開発プロジェクトが以下の地域で進行中²¹。

ロンドン東部

テムズミード (Thamesmead) : 30 年にわたるマスタープランで、8,000 戸の住宅建設と 4,000 人の雇用創出を目指している。5km の川岸と 7km の運河の整備など、環境整備も進められている。

バーキング・リバーサイド (Barking Riverside) : 10,000 戸の新築住宅が建設され、7 つの新しい学校が併設される。

カナダ・ウォーター (Canada Water) : 2029 年までにジュビリー線を延伸し、この地域を交通の要衝に変貌させるための工事が進行中。

ロンドン西部

オールド・オーク・コモン&パーク・ロイヤル (Old Oak Common and Park Royal) : 260 億ポンドの大型プロジェクトで、新たな交通ハブとインペリアル・カレッジを結ぶ新たな「ハイ・ストリート」を建設する。この交通ハブは、HS2 とクロスレールの唯一のインターチェンジとなる。

ロンドン北部

ブレント・クロス (Brent Cross) : 2023 年にテムズリンク線の新駅ブレント・クロス・ウェストが開業し、キングス・クロスまで 15 分のアクセス。また、6,700 戸の新しい住宅が建設され、新しいレストラン、ホテル、映画館が建設される予定。

メリディアン・ウォーター (Meridian Water) : アッパー・リー・バレー (Upper Lea Valley) に含まれる 20 年にわたる新しい再生マスタープラン。10,000 戸の住宅とインフラの整備が行われている。

【オックスフォード】オックスフォードでは、ブラックバード・レイズ (Blackbird Leys) で、294 戸の新しい住宅、商業スペース、コミュニティ施設を再開発、オックスフォード市中心部に位置するオックスペンズ (Oxpens) 地区の再開発（住宅、商業、レジャー施設形成）のほか、オックスフォード駅周辺の再開発も大規模に進行中²²。

²¹ 英不動産投資情報サイト RW invest 「The Top 7 Urban Regeneration Areas in UK 2025」 : <https://www.rw-invest.com/top-uk-regeneration-hotspots/#3-london>

²² オックスフォード市議会 HP : <https://www.oxford.gov.uk/building-projects>

【マンチェスター】市中心部での再開発が進んでおり、10 億ポンド規模の「セント・ジョンズ・プロジェクト」(St. John’s Project) では、新たな住宅、オフィス、文化施設が提供される予定。ピカデリー駅の再開発も進行中で、地域間の交通網の強化が目的²³。

【エディンバラ】エディンバラでは、オーシャン・ターミナル (Ocean Terminal) やリー・ドックス (Leith Docks) 周辺の再開発が進んでおり、これにより新しい住宅地や商業施設が生まれる予定。また、ヘイマーケット (Haymarket) 地区での再開発により、新たなオフィスや住宅、商業施設が提供される予定²⁴。

【バーミンガム】バーミンガムの「ビッグシティ計画」(Big City Plan) では、50,000 人の雇用創出と年間 21 億ポンドの経済効果が目標となっており、HS2 駅やスミスフィールド (Smithfield) 地区の再開発が進行中²⁵。

【グラスゴー】グラスゴーでは、リバー・クライド (River Clyde) 周辺の再開発が進行中で、新たな住宅、商業施設、レジャー施設が整備される予定。また、クイーン・ストリート駅 (Queen Street Station) のアップグレードも行われている²⁶。

② ロンドン市内の主要 10 地区および地方都市主要 5 都市の特徴
以下では、公開情報等を基に、各地区・都市の特徴や主なレストランをまとめた。

ロンドン市内の主要 10 地区の特徴

1	Mayfair メイフェア	
	概要	ロンドンの中心部に位置する高級エリアで、特に高級住宅地や高級商業施設、アートギャラリー、五つ星ホテル、ミシュラン星付きレストランなどが立ち並ぶ。おしゃれで洗練された雰囲気を持つこの地区は、特に富裕層や著名人、観光客が多く集まるエリアで、ロンドンで最も高価な地域の一つとなっている。歴史的な魅力と現代的なラグジュアリーが調和した場所であり、伝統と革新が共存するエリア。
	リテール物件の賃	ロンドンでも賃料が非常に高いエリアの一つ。特に New Bond Street や Old Bond Street

²³ 脚注 21.に同じ。
²⁴ スコットランド住宅情報サイト SHN : <https://www.scottishhousingnews.com/articles/ocean-terminal-regeneration-gets-unanimous-approval>
²⁵ 英不動産情報サイト : <https://redcardinal.co.uk/birmingham-redevelopment/>
²⁶ 英タブロイド紙ウェブサイト ザ・サン (2024 年 12 月 17 日掲載) : <https://www.thescottishsun.co.uk/money/14027599/new-music-comedy-food-venue-coming-glasgow/>

料水準	といった主要なショッピングストリートでは、1 平方フィートあたりの賃料が高額で、店舗の賃料は年間数十万ポンドに達することもある。高級ブランドや専門店が軒を連ねるこのエリアでは、リテール物件の賃料は 1 平方フィートあたり£500～£1,000 以上のことが多い。ロンドンの中でも最も高い賃料水準を示している。
飲食店従業員の賃金水準	高級レストランが多く、従業員の賃金水準はロンドンの他のエリアに比べて高め。シェフやマネージャー、ソムリエなどの高い専門スキルを持つスタッフには、高賃金が必要。 シェフ：高級レストランでは、シェフの年収は£35,000～£70,000 程度で、ミシュランの星付きレストランの場合はさらに高額。 サービススタッフ：サーバーやバーテンダーなどの給与は、基本給に加え、チップを含めると年収£25,000～£35,000 程度。
レストランの特徴	【価格帯】非常に高価な高級レストランが多く、ディナー1 人あたりの価格は£100～£300 を超えるのが一般的。高級ステーキハウス、フレンチ、イタリアン、すしなど、さまざまな料理が提供されている。 【客層】主に富裕層、ビジネスマン、観光客、高級ショッピングを楽しむ人々が中心。ホテルやアートギャラリーの利用者、著名人などが多く集まり、高級感を重視したサービスが求められる。 【カテゴリー】主に高級フレンチ、イタリアン、すし、ステーキ、現代的なヨーロッパ料理などのジャンルが主流。ミシュラン星付きや高評価のレストランが多いエリア。 【日系レストラン²⁷⁾】 Kiku：1978 年、シェパーズ マーケットにオープンし 1999 年に現在の店舗に移転。すしカウンターのある老舗日本食レストラン。オーナーの田岡久氏が仕入れ全般を務めている。 (住所) 17 Half Moon St, Mayfair, London W1J 7BE Nobu：世界展開しているノブ・マツヒサ（松久信幸）氏の高級和食レストランで、和食とペルーのフュージョン料理が特徴。セレブリティや富裕層の顧客が中心。 (住所) 19 Old Park Lane, London W1K 1LB, UK The Araki：世界的に評価されているすし職人 荒木水都弘氏の高級すし店で、1 日数組のみを受け入れるという贅沢なダイニング体験を提供している。ミシュラン 3 つ星に輝いていたが、2019 年に荒木氏が英国を離れた関係で星を失った。 (住所) 12 New Burlington Street, London W1S 3BH, UK UMU：ロンドンに懐石の心を根付かせた名店。1 代目総料理長の石井義典氏は京料理の神髄をこの地に持ち込み、5 年余りでミシュラン 2 つ星の超高級店に仕立て上げた。現在は釜津亮氏が 3 代目料理長を務め、1 つ星のステータス。

²⁷⁾ 本表における「日系」「非日系」の区分は、主に、創業者や資本が日本人・日本企業であるか否かで判断している。

		(住所) 14-16 Bruton Pl, London W1J 6LX, UK IKEDA：池田茂氏が 1973 年に開店、ロンドンに「割烹」スタイルの日本料理を広めた。その後家族経営となっている。ハイクオリティの和食を提供。ちらしずしやトンカツ、焼き魚定食など、日本人にお馴染みの定番メニューや「うな重」がある。 (住所) 30 Brook St, London W1K 5DJ, UK ARAGAWA：選りすぐりの神戸牛のステーキレストラン。客単価は、£1,000 とも言われる高級店。本店は日本の新橋にある。オーナーの小川幸太郎氏は、日本でも複数のレストランを経営している。 (住所) 38 Clarges St, London W1J 7EN 【非日系レストラン】 Zuma London：高級な日本食レストランで、グリル料理やすし、刺身を提供。ミシュランガイド掲載店。ZUMA と ROKA は同じ系列。 (住所) 5 Raphael Street, Knightsbridge, London SW7 1DL, UK Roka Mayfair：ロンドン高級日本食レストランの先駆けのひとつで、チェーン展開している（ロンドン 5 店舗、中東にも進出）。日本の炭火焼き料理を提供する高級レストランで、日本の食材を用いた現代的な料理を提供。すしやローストビーフが中心。ROKA と ZUMA は同じ系列。 (住所) 37 Charlotte Street, London W1T 1RR, UK
2	Soho ソーホー	
	概要	ロンドンのウェスト・エンドに位置する活気に満ちたエリア。かつては娯楽や夜のエンターテインメントで有名であったが、近年では多様な文化が交差する商業・飲食エリアに進化した。古くから芸術、音楽、映画の拠点でもあり、若者を中心に人気がある。カフェ、レストラン、バー、クラブなどが密集し、昼夜を問わず賑やかな街並みを形成している。
	リテール物件の賃料水準	リテール物件は高騰しており、人気の Oxford Street や Berwick Street などでは賃料が非常に高い。賃料は年間で 1 平方フィートあたり£100～£200 が一般的で、観光客や若年層に人気のあるエリアではさらに高くなる傾向がある。街自体の立地の良さや多くの人々の流れから、リテール物件の需要は非常に高い。
	飲食店従業員の賃金水準	賃金水準は比較的高い。高級レストランやユニークなコンセプトを持つ店舗では、従業員に高い給与を提供しているケースが多い。シェフやホールスタッフの平均年収はおおよそ £24,000～£40,000 程度。高級な飲食店ではさらに高い給与が求められる。
	レストランの特徴	【価格帯】カジュアルな食事から高級ダイニングまでさまざまな価格帯のレストランが混在しているエリア。ランチやカジュアルな食事は£10～£20 程度で済むことが多く、高級レストランでは一人あたり£50～£100 以上かかることもある。

		【客層】さまざまな客層が集まるエリアで、若者や観光客、ローカルのビジネスマンなどが主。昼間はビジネスマンが、夜間は若者や観光客が多く訪れる。 【カテゴリー】多様な国・地域の料理が集まっており、中華料理、イタリアン、フレンチ、メキシカンなど多国籍な料理を楽しめる。独自でユニークなレストランも多く、食文化の多様性が特徴。 【日系レストラン】 eat Tokyo (Soho)：高山 博氏がロンドンで経営する日本食チェーン店。東京に居酒屋「赤札屋」を6店舗、ロンドンに「Eat Tokyo」8店舗、デュッセルドルフに3店舗を展開している。比較的手頃な価格ですし、刺身、天ぷら、丼もの、弁当箱など、日本食の定番をカバーしている。 (住所) 16 Old Compton St, London W1D 4TL, UK Koya Soho：伝統的な日本のうどんや小皿料理が中心。創業者の一人であるうどん専門家の小田周子氏は、日本の味を大切にしつつ、ロンドンの多文化的な影響を取り入れた料理を提供。ロンドンに3店舗を展開している。 (住所) 49 Frith Street, Soho, London W1D 4SG, UK 【非日系レストラン】 Robata Soho：炬端焼き（炭火焼き）のスタイルで知られる高級日本食レストラン。日本の伝統的な料理を提供し、洗練されたダイニングが特徴。 (住所) 3-5 Windmill Street, London W1T 2HZ, UK Dinings SW3 (Soho)：高級すしと日本料理を提供するレストランで、特にすしの質を重視している。 (住所) 22-23 The Kings Road, London SW3 4NT, UK
2'	Tottenham Court Road トッテナム・コート・ロード	
	概要	ロンドンの中心部に位置し、商業地と住宅地が融合したエリア。オフィスワーカー、学生、観光客が集まる賑やかな通りで、多様な飲食店が並ぶ。一般的に高級レストランは少なく、カジュアルでリーズナブルな価格帯の飲食店が中心。
	リテール物件の賃料水準	年間約£135,000（1,789平方フィート）など、ロンドン中心部としては中程度の水準。通り沿いの賃貸料は高め。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ：時給は一般的に約£10～£12程度。 シェフ：経験やスキルによって時給に幅があるが、トッテナム・コート・ロード近辺にある Flat Iron などのレストランではシェフの時給が約£15程度に設定。
	レストランの特徴	【価格帯】カジュアルなレストランでは、メインディッシュが約£10～15程度。中級レストランではメインディッシュが£15～25程度。高級レストランでは、1人当たりのコース料金が£50～£100程度。

		【客層】観光客、オフィスワーカー、学生が集まり、昼夜問わず賑やかな客層。 【カテゴリー】多様な国・地域の料理が集まっており、アジア（和食、中華、韓国など）料理、地中海料理、英国料理、メキシコ料理などがある。活気ある日本食レストランや汎アジアの影響を受けたレストランが多いことで有名。 【日系レストラン】 Kikuchi：菊池正之オーナーシェフの高級すし店「寿司割烹 菊池」。1998 年オープン。名誉利き酒師の称号を持ち、日本酒の品揃えも豊富。 （住所）14 Hanway Street, London W1T 1UD, UK Ippudo Saint Giles：日本で最大手の博多ラーメンチェーンのロンドン 1 号店。ラーメンだけでなく、日本のカレーも定番で提供。他の海外店舗同様に、Bar カウンターを併設。 （住所）3 Central Saint Giles Piazza, St Giles High St, London WC2H 8AG 【非日系レストラン】 RAI Tottenham Court Road：すしカウンター9 席とテーブル5 卓の高級和食レストラン。おまかせコースのみを提供。 （住所）11, RAI, 13 Bayley St, London WC1B 3HD, UK Doumo Japanese restaurant：すし、カツ、点心、韓国風バーベキュー、タイカレーなど、幅広い汎アジア・メニューを揃えたカジュアルな店。 （住所）11, RAI, 13 Bayley St, London WC1B 3HD, UK
3	Covent Garden コベントガーデン	
	概要	ロンドン中心部の人気エリアで、劇場、美術館、ブランドショップ、高級レストラン、カフェが集まっている。
	リテール物件の賃料水準	物件の大きさにもよるが、年額で平均£55,000～£150,000 程度。このエリアでは一等地とされるため、店舗用物件の競争が激しく、長期契約が一般的。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ：一般的に£11～£13 の時給。 シェフや料理人：経験に応じて£13～£17 の時給が相場。 独立系や高級レストランでは賃金は高め。
	レストランの特徴	【価格帯】£20～£40 の中価格帯のレストランから、£50 以上の高級レストランまで多岐に渡る。 【客層】観光客や劇場帰りの客、地元のビジネスマン、グルメ志向の客が多い。 【カテゴリー】多国籍料理や英国料理、高級イタリアン、フレンチが多く、日本食レストランも多様。 【日系レストラン】 KANADA-YA：元競輪選手の金田和浩氏が福岡で開業したラーメンチェーンのコベントガ

		ーデン店。ロンドン市内に 6 店舗を展開している。おにぎりやカレーも提供している。 (住所) 64 St Giles High St, London WC2H 8LE, UK 【非日系レストラン】 Sticks'n'Sushi Covent Garden：デンマーク発祥で、日本と北欧の料理を融合したスタイリッシュなレストラン・チェーン（英国で計 14 店舗、デンマーク以外にドイツにも進出）。すしと串焼きを中心にしたメニューが特徴。 (住所) 11 Henrietta St, London WC2E 8PY, UK
4	Shoreditch ショーディッチ	
	概要	ロンドン東部に位置し、クリエイティブな雰囲気とトレンド的なスポットが多いエリア。特に若者やアーティスト、デジタル企業が多く集まる。
	リテール物件の賃料水準	平均的な年間賃料は約£75,600。大規模な物件（約 343 m²）では、年間£150,000 に達することもある。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフの平均は£10～£15 の時給、シェフは経験に応じて£14～£20 の時給と推定される。
	レストランの特徴	【価格帯】£10～£30 程度で、ランチやディナーでバリエーションがある。カジュアルなダイニングから高級店まで広がる。 【客層】 地元の若者、観光客、ビジネスマンが中心。 【カテゴリー】 ヨーロッパ系（フレンチ、イタリアンなど）、アジア系（タイ、中華など）、地中海料理、フュージョン料理や地産地消メニューを提供するレストランも多い。 【日系レストラン】 SUSHI-TETSU：カウンター7席のみのすしバー。オーナーは神戸で修業を積み、ロンドンの NOBU での経験を持つ高橋徹氏。 (住所) 12 Jerusalem Passage, London EC1V 4JP, UK 【非日系レストラン】 Sanjugo Shoreditch：すしと刺身を提供するレストランでロンドンに 3 軒の店舗を持つ。店頭販売やデリバリーも行っている。 (住所) 35 Scrutton St, London EC2A 4HU, UK
5	Kensington and Chelsea ケンジントンおよびチェルシー	
	概要	高級住宅街であるこのエリアでは、ミシュラン星付きのレストランから、地元住民に愛されるカジュアルな飲食店まで幅広い選択肢が揃っている。季節の食材や高品質な食材を重視するレストランが多く、観光客や裕福な地元住民をターゲットにしている。
	リテール物件の賃	ロンドン内でもトップクラスの高額エリア。平均賃料は年間約£86.18/平方フィートと、ロ

	料水準	ンドン全体で最も高い水準（2023 年 2 月現在）。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフについては、平均時給は約£11～£13 で、チップ収入が追加される場合が多い。初心者や未経験者の場合、最低賃金に近い水準（£10.50～£11 程度）からスタートすることが多く、高級レストランでは£15 近くになる。 シェフについては、Commis Chef（アシスタントシェフ）が年収£24,000～£28,000 程度。Chef de Partie（部門シェフ）で年収£30,000～£36,000、Head Chef（料理長）は高級レストランでは年収£40,000～£50,000 以上。
	レストランの特徴	【価格帯】ミシュラン星付きレストランなどでは、£100～£300 のテイスティングメニューが主流。カジュアルなレストランでは、メインディッシュが£15～£50 程度。 【客層】地元の裕福層や国際的な観光客、ビジネス層が主要な客層。セレブや著名人が訪れることもある。 【カテゴリー】フレンチ、モダン・ブリティッシュ、イタリアン、インド料理、シーフードなど。 【日系レストラン】 YASHIN Sushi and Bar：複数の日本人シェフが共同経営しているレストランで、ロンドン 2 店舗目の「Yashin Ocean House」も展開。 （住所）117, 119 Old Brompton Rd, South Kensington, London SW7 3RN, UK 【非日系レストラン】 Nakanojo (Chelsea)：日本とペルーのフュージョン料理を提供する「ニッケイ居酒屋」として注目されている。Marylebone にも店舗あり。 （住所）356-360 Kings Road, Chelsea, London, SW3 5UZ, UK
6	Camden Town カムデン・タウン	
	概要	多様な経済活動が行われており、外食産業は活発。観光客が集まる場所として知られ、個性的な飲食店が多く、若年層やアーティスティックな雰囲気を持つ人々が集まる。
	リテール物件の賃料水準	平均賃料は年間約£56.21/平方フィートと、ロンドン全体で 3 番目に高い水準（2023 年 2 月現在）。カムデン・ハイ・ストリートでは、年間賃料が£4,375/月程度の物件あり。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ（ウェイター・ウェイトレス）の平均年収は£25,000 程度。Chef de Partie（部門シェフ）の年収は£27,000～£35,000 程度。Sous Chef（副料理長）の年収は£30,000～£40,000、Head Chef（料理長）の年収は£40,000～£55,000 程度。
	レストランの特徴	【価格帯】居酒屋やカジュアルなダイニングが中心で、手頃な価格帯から少し高級な店まで様々。レストランのメニューは£10～£30 程度が一般的。 【客層】若者、観光客、地元住民など多岐に渡る。アートと音楽のシーンが活発なため、クリエイティブな職業の人々が多い。

		【カテゴリー】イタリアン、インディアン、カフェスタイルのレストランが多いが、日本食レストランもラーメンやすしを中心に増えてきている。 【日系レストラン】 YOKOYA：会席料理と居酒屋スタイルのメニューを提供。旬の食材を使用した 10 品コースの「おまかせ料理」や、7 品コースなどが特徴。 （住所）9A Delancey St, London NW1 7NL, UK Asakusa London：すし、刺身、天ぷら、焼き物など、豊富な日本料理を提供。 （住所）265 Eversholt St, London NW1 1BA, UK 【非日系レストラン】 Sushi Salsa：モダンな日本料理レストラン。すしビュッフェ「オールユウキャンイート」のほか、定番のすしロールから革新的なフュージョン料理まで多彩なメニューを提供。 （住所）3A, Camden Warf, Jamestown Road, Camden Lock, London NW1 7BY, UK
7	Canary Wharf カナリー・ワーフ	
	概要	ビジネス、住宅、レジャーが融合した一日 24 時間・週 7 日営業の複合エリアとして急成長。300 以上のショップと 70 以上のバー、カフェ、レストランがある。来訪者数は 2023 年に記録的な 6,720 万人に達した。
	リテール物件の賃料水準	小売およびレストラン用スペースの賃料は高水準で、年間£120～£200/平方フィート。Canada Square や Cabot Square といった高い需要を誇るエリアでは、年間£180,000 以上の賃料設定が一般的。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ：時給£12～£15 程度。 シェフ：経験に応じて年収£30,000～£45,000 が一般的。
	レストランの特徴	【価格帯】高級店から手頃なチェーン店まで価格帯は幅広い。一般的なランチメニューは £15～£30、ディナーでは£30～£70 程度。 【客層】ビジネスマン、地元住民、観光客など。 【カテゴリー】日本食、イタリアン、インド料理、地中海料理など、国際色豊かなラインナップ。 【日系レストラン】 Marugame Udon Canary Wharf：日本の外食大手トリドールが展開する「丸亀製麺」のロンドンチェーン。2021 年 7 月にリバプール・ストリートにロンドン 1 号店を出店、現在 9 店舗を持つ。 （住所）Upper Floor, The Atrium Kitchen, Cabot Square, London E14 4QT, UK Ippudo Canary Wharf：日本で最大手の博多ラーメンチェーンのロンドンの旗艦店舗。オープンキッチンスタイルを採用。

		(住所) Unit CR 28, 1 Crossrail Pl, London E14 5AR, UK 【非日系レストラン】 ROKA Canary Wharf : ロンドン高級日本食レストランの先駆けのひとつで、チェーン展開している (ロンドン 5 店舗、中東にも進出)。日本の炭火焼き料理を提供する高級レストランで、日本の食材を用いた現代的な料理を提供。すしやローストビーフが中心。ROKA と ZUMA は同じ系列。 (住所) 4, Park Pavillion, 40 Canada Square, London E14 5FW, UK
8	Notting Hill ノッティングヒル	
	概要	西ロンドンに位置し、観光客、地元住民、特に富裕層や若い専門職層に人気のエリア。ロンドン最大級のポートベロー・ロード・マーケット (Portobello Road Market) を中心とした活気あるショッピング&ダイニングスポット。
	リテール物件の賃料水準	1 平方フィートあたり約£40~£67 が一般的。中心部では高い賃料の傾向があり、ポートベロー・ロード近辺は特に需要が高い。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ：時給£11~£14。 シェフ：経験に応じて時給£14~£18。ヘッドシェフや高級レストランではさらに上昇する傾向がある。
	レストランの特徴	【価格帯】 カジュアルなカフェや食堂は£15~£25、高級レストランは£50 以上のコースが主流。 【客層】 観光客、若い専門職層、ファミリー層、富裕層。 【カテゴリー】 イタリアン、地中海料理、フレンチが人気。アジア料理やフュージョン系も増加傾向。 【日系レストラン】 SUMI : ミシュランガイドの掲載店。ミシュラン 1 つ星を獲得したすし職人、遠藤和俊氏による「Endo at Rotunda」のカジュアルな姉妹店。和食の基本を重視したメニュー構成。 (住所) 157 Westbourne Grove, London W11 2RS, UK 【非日系レストラン】 Ukai Bar Restaurant : イタリア出身のシェフ、アレックスandro・ベッロスが主導。和食をベースにした独特のメニューが特徴。「Japas」(日本のタパス) スタイルで、小皿料理として提供されることが多く、すし、刺身、天ぷら、さらには西洋風にアレンジされたタルタルやセビーチェなどがある。 (住所) 240 Portobello Rd, London W11 1LL, UK OKA Restaurant (Notting Hill) : すしや刺身を含む幅広いアジア料理を提供する日本食チェーン。ロンドンに 6 店舗を展開。

		(住所) 11 Elgin Crescent, Notting Hill, London W11 2JA, UK
9	City of London シティ・オブ・ロンドン	
	概要	金融の中心地で、銀行や金融機関のオフィスが多く、ビジネスランチや接待向けのレストランが豊富。主要なエリアには、リバプール・ストリート駅周辺や、タワー・ブリッジに近いエリアが含まれる。
	リテール物件の賃料水準	1 平方フィート当たり年間£125～£175 が一般的で、比較的高い水準にある。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフ：平均時給は£11～£14（チップを含む）。 シェフ：経験やスキルに応じて£15～£20 以上の時給も一般的。
	レストランの特徴	【価格帯】高価格帯が中心で、ミシュラン星付きやプレミアムレストランが多い一方、カジュアルなランチスポットも存在。 【客層】銀行員や金融関係者が主な顧客層で、ビジネスミーティングや接待が多い。 【カテゴリー】ステーキ、フレンチ、イタリアン、日本食、インド料理など多国籍な選択肢が揃う。 【日系レストラン】 KOYA City：伝統的な日本のうどんや小皿料理が中心。創業者の一人であるうどん専門家の小田周子氏は、日本の味を大切にしつつ、ロンドンの多文化的な影響を取り入れた料理を提供。ロンドンに 3 店舗を展開している。 (住所) 10-12 Bloomberg Arcade, London EC4N 8AR, UK 【非日系レストラン】 SUSHISAMBA London Heron Tower：ロンドンを含む世界各地に展開している高級レストラン・チェーンで、ユニークな「日本・ブラジル・ペルー」のフュージョン料理を提供。ロンドンに 2 店舗、エディンバラに 1 店舗、米国や中東にも展開。 (住所) Heron Tower, Bishopsgate, London EC2N 4AY, UK Wagamama Tower Place：英国発祥の日本食を基にしたアジア料理のチェーン店。香港出身のアラン・ヤウ氏がロンドンで 1992 年に 1 号店を設立。米国と UAE にも展開しており、世界で約 200 店舗を有する。
10	South Bank サウスバンク	
	概要	ロンドンの文化的中心地であり、劇場や美術館が集まるエリア。観光客や地元の住民に人気があり、飲食店も多様なジャンルを提供。
	リテール物件の賃料水準	年間で 1 平方フィート約£100～£250 の範囲にあるが、場所や物件の状態、供給の希少性により変動。

	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフは、時給£10～£12 程度が一般的。経験を積んだスタッフやマネージャーの役職では、年収£25,000～£45,000 程度の給与。
	レストランの特徴	【価格帯】幅広い選択肢がある。リーズナブルなレストランではメニューが£10～£25 程度、ミドルレンジで、£20～£30 程度のメニューが中心、高価格帯では£30 以上。 【客層】観光客が多いが、ビジネスマンや地元住民も訪れるエリア。 【カテゴリー】アジア料理、フランス料理、ステーキ、メキシコ料理、アフリカ料理など。 【日系レストラン】 Okan South Bank：お好み焼きやオム焼きそばなど、カジュアルで家庭的な日本料理を提供。大阪市出身のブリーストマン玄子氏が経営し、ロンドンに 5 店舗を展開。 （住所）County Hall, Belvedere Rd, London SE1 7PB, UK Hannah：下山大介シェフによるモダン懐石レストラン。懐石コースでは見られない、すしやラーメンなどの麺類、洋食も組み込まれることがある。 （住所）Southbank Riverside, Belvedere Rd, London SE1 7PB, UK 【非日系レストラン】 The Sushi Co Waterloo：伝統的なすしから創作的なフュージョン料理まで幅広いメニューを提供しており、すしや刺身、巻物、和風主菜が中心。テイクアウト、デリバリー、店内飲食に対応している。ロンドンで 18 店舗を展開。

ロンドン以外の主要都市 5 都市の特徴

1	Oxford オックスフォード	
	概要	学生と観光客が多く訪れる街であり、カジュアルな飲食店や高級レストランが混在。
	リテール物件の賃料水準	ハイストリート（High Street）や Westgate 等ショッピングセンターでは賃料が高い傾向がある。Westgate の物件では、800～2,400 平方フィートのスペースの賃料が年間£25,000～£80,000 程度。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフで、時給£10～£12 程度、チップ収入が加わる場合が多い。 Commis Chef（見習いシェフ）で時給£10～£12、Chef de Partie（部門シェフ）で 時給£12～£15、Sous-Chef（副料理長）で 時給£14～£18 、Head Chef（料理長）は年俸制で£30,000～£45,000 が一般的。
	レストランの特徴	【価格帯】幅広い選択肢がある。カジュアルなレストランやストリートフードの店では、メイン料理が約£10～£20、高級レストランでは、コースメニューが£100 を超える場合もある。 【客層】オックスフォード大学を中心とした学生や学術関係者、観光客が主な客層。 【カテゴリー】英国料理、アジア料理（中華、タイ、日本料理など）、地中海料理、エスニ

		ック料理（トルコ、スリランカ）など。 【日系レストラン】 Shoryu Ramen Oxford：「昇龍」は九州博多出身の日本人オーナーにより本格的な豚骨ラーメンを提供する店としてロンドンに 2012 年 11 月に開店。丸亀製麺等を世界で展開する株式会社トリドールの出資を受けて、チェーン展開している。英国内（ロンドン、マンチェスター、オックスフォード）に 12 店舗、日本・福岡に 1 店舗を展開。 （住所）134, The Westgate, Queen St, Oxford OX1 1PB, UK 【非日系レストラン】 Edamame：本格的な和食の定食屋として有名。 （住所）15 Holywell St, Oxford OX1 3SA, UK KIBOU Oxford：デイビッド・フランク氏により設立された日本食チェーンで、「KIBOU Restaurants Ltd」により運営。伝統的かつ現代的な日本料理を提供し、高品質のすしや刺身、ラーメン、和牛料理を特色とする。オックスフォード店は 6 店舗目として 2024 年 7 月にオープン。 （住所）11-12 Little Clarendon St, Oxford OX1 2HP, UK
2	Manchester マンチェスター	
	概要	特にカジュアルダイニングやファストフードの分野での売上が増加している。カジュアルから高級レストランまで幅広く展開され、マンチェスターの外食産業は成長を続けている。
	リテール物件の賃料水準	ロンドンと比べて、リテール物件の賃料は比較的安い。市内中心部やスピニングフィールズ（Spinningfields）やノーザンクォーター（Northern Quarter）のような人気地区では、独立系および国際的なレストランブランドからの需要の増加に伴い、店舗賃料が上昇している。一等地の大通り沿いの店舗スペースは、年間£70,000 から£1,700,000 を超えることもあり、マンチェスターが多様な事業者を擁する活気ある食の中心地で、継続的な成長を遂げていることを反映している。
	飲食店従業員の賃金水準	ロンドンと比べて低めであるが、特定のスキルを持つ料理人などは高い賃金を得られる傾向にある。 サービススタッフ：時給が約£9.50～£10 と国の最低賃金に近い水準 スーシェフなどの経験者：年間給与は£24,000～£30,000 ヘッドシェフ：£28,000～£40,000 以上 レストランマネージャー：年間£26,000～£34,000 の範囲で、競争力を持たせるために、研修制度や柔軟な勤務時間などの追加の福利厚生が提供されることもある。
	レストランの特徴	【価格帯】低価格帯で 約£5～£10（簡単なランチや軽食向けの価格）、中価格帯で£10～£30 程度（パスタ、バーガー、地元の人気料理が中心）、高価格帯で£30～£50（ステーキなどフ

		ルコースのディナーにはこの価格帯が多い) 【客層】大学やカレッジが集中していることから、比較的安価なカジュアルなレストランやファストフード店が多く、若い世代が頻繁に利用。社会人やファミリー層向けの中価格帯のレストランも人気がある。観光地としての魅力もあり、特に市の中心部や人気スポット（例：ノーザンクォーター、スピニングフィールズ）では、旅行者をターゲットにした多国籍料理や英国伝統料理を提供するレストランが多数ある。マンチェスターの再開発により、企業数が増えており、ビジネスマンや地元住民向けの高級レストランやワインバーが増加。とくにスピニングフィールズでは、高級ダイニングやワインバーが人気で、ビジネスミーティングや社交の場として利用されることが多い。 【カテゴリー】英国料理、インド料理、イタリア料理が人気、アジアnfュージョンなどのトレンド的なカテゴリーも増えている。 【日系レストラン】 Shoryu Ramen Manchester：「昇龍」のマンチェスター店（2016 年オープン）。 （住所）1 Piccadilly Gardens, Manchester, M1 1RG, UK TSUJIRI Manchester Chinatown：京都宇治で創業百五十年の歴史を持つ「辻利茶舗」の喫茶店。2016 年にロンドン進出し、英国内に 7 店舗を構える。マンチェスターには 2 店舗（Chinatown と Circle Square）がある。 （住所）Ground Floor, Upper, 50 Faulkner St, Manchester M1 4FH, UK YO! Manchester Arndale：回転ずしチェーン YO! Sushi のフランチャイズ店。多様なすしと和風サイドディッシュを提供。YO! Sushi は、1997 年にイギリスの起業家サイモン・ウッドロフ氏によって設立、2023 年に日本の大手フードサービス企業であるゼンショーホールディングスが買収。 （住所）Unit R6 & R7, Manchester M4 3AQ, UK 【非日系レストラン】 Sapporo Teppanyaki：日本の鉄板焼きスタイルのレストランで、調理を目の前で楽しむことができる。マンチェスターの他にリバプールに第 1 号店がある。 （住所）91-93 Liverpool Rd, Manchester M3 4JN, UK YUZU：伝統的な日本料理を提供するレストラン。揚げ出し豆腐、トンカツ、味噌汁などの料理が中心。 （住所）City Centre, 39 Faulkner St, Manchester M1 4EE, UK Cottonopolis Food & Liquor：アジアフュージョンスタイルのレストランで、日本料理をベースにした創作料理を提供。 （住所）16 Newton St, Manchester M1 2AE, UK
3	Birmingham	

	バーミンガム	
	概要	英国第2の都市であり、多様な文化が共存することで知られている。飲食業も非常に多様で、特にインド料理、アジア料理が人気。市内中心部には高級レストランからカジュアルな食堂までさまざまな選択肢がある。
	リテール物件の賃料水準	市内中心部では、1平方フィート当たり年間約£150～£200。繁華街やショッピングセンターのグランドセントラル（Grand Central）周辺では高額な傾向。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフで時給£9～£12 ポンド程度。シェフは経験に応じて時給£12～£20。アジア料理やすしの経験を持つシェフは需要が高く、高賃金が期待される。
	レストランの特徴	【価格帯】カジュアルなランチでは£10～£20 ポンド程度、高級ディナーでは£50 以上が一般的。 【客層】学生、観光客、地元の住民が中心。ビジネス利用も。 【カテゴリー】インド料理、モダン・ブリティッシュ料理、イタリア料理、シーフードなど。 【日系レストラン】 Mount Fuji: すしを中心に、ラーメンやカレーなど幅広い日本食を提供している。 【非日系レストラン】 Wagamama Birmingham New Street: 英国発祥の日本食を基にしたアジア料理のチェーン店。香港出身のアラン・ヤウ氏がロンドンで1992年に1号店を設立、米国とUAEにも展開しており、世界で約200店舗を有する。バーミンガムに3店舗を展開。 Gaijin Sushi: ポーランド出身のシェフ、ミハウ・クピアク氏が2018年にオープン、店内は10席のみの小さな空間で新鮮な魚介類を使用した多彩なすしや刺身を提供。
4	Edinburgh エディンバラ	
	概要	観光都市であることから、観光業が外食産業に大きな影響を与えている。高級レストランからカジュアルなダイニングまでさまざまな選択肢が揃っている。
	リテール物件の賃料水準	通常1平方フィートあたり年間£30～£70の範囲にあるが、市中心部、特に王室通り（Royal Mile）やプリンセス・ストリート（Princess Street）周辺の観光地では、1平方フィートあたり年間£100を超える場合もある。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフでは、平均年収はおおよそ£19,000～£22,000程度。時給換算で約£10～£12程度の範囲が一般的。シェフの場合は年収£22,000～£30,000程度が一般的、ただし高級レストランや経験豊富なシェフの場合は£35,000以上になることもある。
	レストランの特徴	【価格帯】カジュアルダイニングやパブでは、£10～£15程度でフィッシュアンドチップスやハギスなど、伝統的なスコットランド料理がよく提供されている。ミドルレンジのレストランでは、三コースの食事で£40～£60程度。フランス料理やミシュラン星付きの高級レ

		ストランでは、£60～£120 程度。 【客層】観光客だけでなく地元の人々、特に学生やビジネスマン、家族連れの利用が多い。 【カテゴリー】スコティッシュ料理、英国料理、イタリアン・フレンチ・スペイン料理、ベジタリアン・ヴィーガン料理など。 【日系レストラン】 Bariuma Ramen Edinburgh：吉野家系列下でラーメン事業を手がける子会社のウィズリンク（広島市）による「ばり嗎（ばりうま）ラーメン」の欧州第 1 号店で 2024 年 10 月にオープン。ウィズリンクはフランチャイズ店を中心に日本で 69 店舗、海外は香港やインドネシアなどで 27 店舗を展開。 （住所）41 Cockburn St, Edinburgh EH1 1BS, UK Harajuku Kitchen：オーナーは、香港出身のカオリ・シンブソン氏。日本の伝統的なレシピを基にした料理を提供。 （住所）10 Gillespie Pl, Edinburgh EH10 4HS, UK 【非日系レストラン】 OSAKA Edinburgh：すしやラーメン、天ぷらなど多彩な日本食メニューを提供。「オールユーキャンイート」のメニューの他、ベジタリアン向けのオプションも豊富。 （住所）85 South Bridge, Edinburgh EH1 1HN, UK Yamato：台湾出身のオーナーシェフ、マックス・ワン氏による高級日本食レストラン。A5 和牛や大トロ（ブルーフィン・ツナの腹身）などの高級食材を使用し、洗練されたダイニング体験を提供。 （住所）11 Lochrin Terrace, Edinburgh EH3 9QJ, UK
5	Glasgow グラスゴー	
	概要	主要な飲食ショッピングエリアである「スタイルマイル」(Style Mile) にはレストランやカフェが集中している。外食の支出は、特にクイックサービスレストラン (QSR) が多くの消費を占める。
	リテール物件の賃料水準	中心部の主要エリア (Buchanan Street や Argyle Street) では賃料が非常に高く、年間約 £125,000 (69～2141 平方フィート) にも及ぶ。George Square や Renfield Street などの中心地に近いエリアでは、年間賃料が£21,000～£75,000 程度。
	飲食店従業員の賃金水準	ホールスタッフは最低賃金に近い水準で、時給£10.50～£11.50 程度。初級のシェフで時給£11～£13 程度、中級から上級になると時給£14～£17 程度。経験豊富なシェフやヘッドシェフはそれ以上の賃金を得ることもある。マネージャー・店舗責任者は、一般的には年収で£25,000～£35,000、より大きな店舗や高級業態では£40,000～£45,000 の範囲にある。
	レストランの特徴	【価格帯】手軽に利用できるカフェやファストフード店、伝統的なパブなどカジュアル系

		では、1食£10～£15程度。中級価格帯では£20～£40。ウェストエンド（West End）や市内中心部の高級レストランでは、1人あたり£50以上。 【客層】カジュアルダイニングでは、若年層、学生や観光客が多い。ファミリーレストランでは家族連れが中心。高級レストランでは、企業の接待や特別な日を祝う地元住民が多い。多国籍ダイニングでは、海外からの観光客やエスニック料理を好む地元住民が多い。 【カテゴリー】英国料理、アジア料理、ベジタリアン・ヴィーガン料理、フュージョン料理など。 【日系レストラン】 不明 【非日系レストラン】 MAKI Ramen Glasgow：ラーメンやすしを中心とした日本料理のチェーン店。グラスゴーを含む11店舗が地方都市を中心に展開。日本ですしアカデミーを修了したシェフ、テディ・リー氏が2015年に創設した。 （住所）21 Bath St, Glasgow G2 1HW, UK RAMEN DAYO：伝統的なラーメンを中心に、居酒屋風の装飾と雰囲気を再現。オーナーは東京で12年間過ごした経験を持つグラスゴー出身のポール・ビヴァリッジ氏。2016年に屋台ラーメンを開業し、現在では市内にレストラン2店舗を展開。 （住所）31 Ashton Lane, Glasgow G12 8SJ Scotland, UK
--	--	--

（6）非日本食レストラン・チェーンのケーススタディ

英国は、欧州の他国に比べてチェーン展開するレストランが多いと言われる。一方、チェーン展開のためには、スタッフの教育・管理や、Covid-19のような事象への対応力も必要になってくる。

ケーススタディとして、非日本食レストラン・チェーンの中から「Dishoom」を取り上げ、文献調査およびロンドン・キングスクロス店のマネージャーへのインタビューを通じて、創業から現在に至る発展とCovid-19前後の変化について調査した。以下のその内容をまとめる。なお、表中の「日本企業への示唆」は、インタビュー結果を踏まえた執筆者の見解である。

【業態】

ムンバイのイラン系カフェを再現したインド料理レストラン・チェーン。

【メニュー】

ブラックダール、ビリヤニ、ナンロールなどの人気料理を提供し、ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー対応メニューも充実。創造的なカクテルも特徴。

【店舗展開】

2010年にロンドン・コヴェントガーデンで創業し、現在、英国内に複数店舗を展開。主な出店都市はロンドン、マンチェスター、エディンバラ、バーミンガム。

【店舗面積・席数】

店舗によって異なるが、ロンドン・キングスクロス店は合計3フロア、面積約830 m²、約250席を提供。他の店舗も比較的大型で、十分な席数を確保し、カジュアルな食事から特別な会食まで幅広く対応可能。

項目	創業～Covid-19 前	Covid-19 による影響	Covid-19 後の対応と成長戦略	日本企業への示唆
創業・背景	2010年にロンドン・コヴェントガーデンで創業			
ブランドコンセプト	ムンバイのイラン系カフェ文化を再現	既存ブランド力を活かしオンライン事業強化	新店舗・独立型バー展開でブランド拡大	文化的ストーリーを前面に出したブランド作りが重要
客層ターゲット	都市部のフード愛好者、カジュアル&特別利用客	オンラインデリバリー需要へシフト	幅広い層へアプローチ強化	現地市場に合わせたターゲット設定と柔軟な対応
メニュー戦略	ヴィーガン・グルテンフリー対応で多様な嗜好に対応	デリバリー・ミールキット用メニュー開発	店内・デリバリーのバランス強化	ヴィーガン・ハラールなど現地需要に適応
売上・利益	売上£52.9M、利益£4.7M（2019年）	売上 £29.1M、損失 £3.7M（2020年）	売上£116.8M、利益£7.4M（2023年）	事業継続のため収益源の多角化が必須
事業戦略	新店舗展開、料理本出版などでブランド強化	デリバリー・ミールキット導入で売上補填	独立型バー「Permit Room」開設、デジタル化推進	レストラン運営＋商品販売などのハイブリッドモデル

項目	創業～Covid-19 前	Covid-19 による影響	Covid-19 後の対応と 成長戦略	日本企業への示唆
デジタル化	店舗内システム活用は限定的	オンライン販売強化・ EC サイト運営	データ活用で売上・顧客分 析を強化	データ駆動の意思決定と 効率化が重要
社会貢献	「Meal for a Meal」プログラ ム（売上の一部を慈善 団体に寄付）実施	継続して食事提供支援	CSR 活動強化でブランド 価値向上	SDGs・社会貢献を打ち出 し、信頼性向上

Dishoom の 5 店舗を訪問し、各店舗におけるオペレーションを直接観察するとともに、マネージャーとスタッフの両方から話を聞き、その結果、各店舗における人員配置の現状を以下のとおり把握することができた。

サービス形態	テーブルサービス
フロントオブハウス (FOH)	合計：約 11～25 人 ・マネージャー：1～2 人 ・ホスト/ホステス：2～4 人 ・ウェイター：6～12 人 ・バーテンダー：2～3 人 ・ランナー：2～4 人
バックオブハウス (BOH)	合計：約 8～13 人 ・ヘッドシェフ：1 人 ・スーシェフ：1～2 人 ・ラインクック：4～6 人 ・食器洗い担当：2～4 人
合計スタッフ数（ピーク時）	約 20～30+人
人員配置の特徴	・フルサービスのためウェイターやバーテンダーが多い。 ・店舗ごとに高いサービス品質を維持するためスタッフ数が多め。

Dishoom の複数のレストランのマネージャーへのインタビューから、店舗運営上の工夫と課題について次のようなことがわかった。

- ・ スタッフトレーニングは、社外と社内のトレーニングを組み合わせしており、火災安

全や応急措置などは社外で行われ、新人向けや上級スタッフ向けのトレーニングは社内で指定のプログラムを行っている。

- ・ 新規店舗オープン時は、他の店舗から経験豊富なオープニングチームを充ててセットアップを支援する。
- ・ 料理のメニューは、外部の専門家とエグゼクティブシェフが開発し標準化されたものが全ての店舗で提供されるが、各店舗での独自のシェフの特別メニューや特製ドリンクも認められている。特に、食事制限や地域の嗜好に合わせたカスタマイズも可能。
- ・ 全ての店舗で共通の課題はスタッフ関連の事柄であり、病欠の管理から難しい顧客への対処まで多岐にわたる。ブレグジットによる欧州の労働者の減少の影響が多くのマネージャーから挙げられた。
- ・ 各店舗に対しては、上級管理職が対面またはZoomで時折面談を行う。また、店舗間のマネージャーの協力も重視されており、定期的な会合やパーティーでベストプラクティスの共有を行っている。
- ・ 食材について、いくつかのスパイスや原材料はセントラルキッチンから供給されるが、大部分の食材は、各店舗において、信頼できるサプライヤーから新鮮な食材を調達している。

2. 日本食レストラン事情

(1) 英国におけるレストランのカテゴリー別店舗数

英国では、国際的な料理を提供するレストランが多数存在する。インド料理、中華料理、イタリア料理が多く、日本食レストランも約 1,900 店舗となっている。なお、本表はカテゴリーの区分を網羅していないため、順位には意味を持たない。

【図表 7】 カテゴリー別の店舗数（2025 年 1 月 23 日時点）²⁸

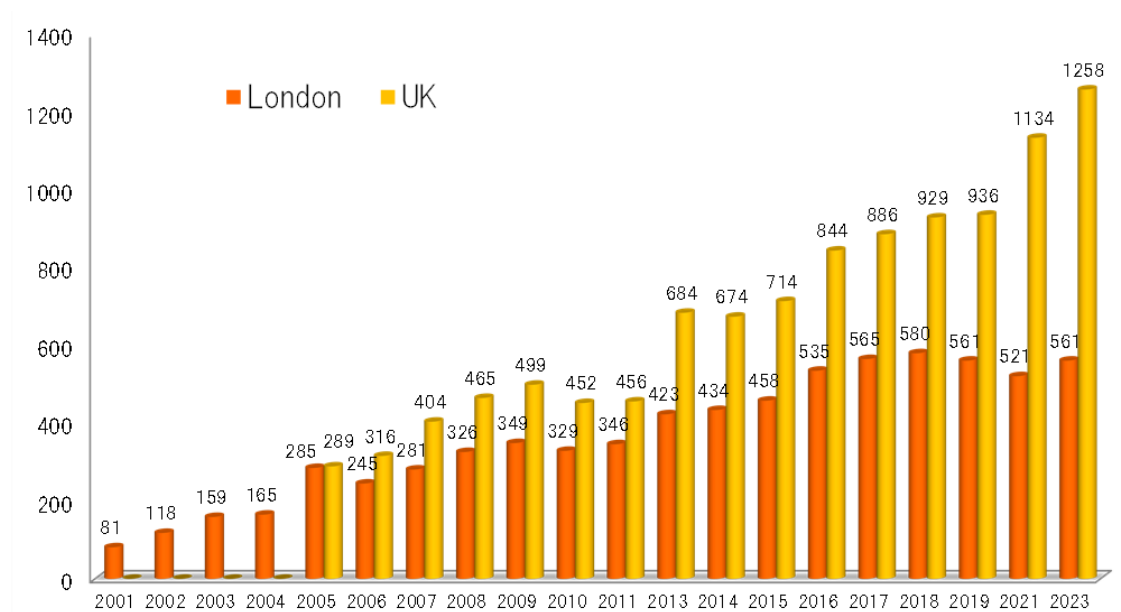
	英国全体	イングランド	スコットランド	ウェールズ	割合 (英国全体)
レストラン総数	66921	56668	5666	3020	100.0%
Indian	10843	9296	889	492	16.2%
Chinese	10413	8283	1133	580	15.6%
Italian	6091	5335	496	166	9.1%
British	3416	3001	192	203	5.1%
American	3090	2648	230	135	4.6%
Thai	2500	2203	160	95	3.7%
Japanese	1949	1753	128	46	2.9%
Mexican	944	820	78	22	1.4%
Greek	818	747	42	25	1.2%
Lebanese	552	523	17	8	0.8%
Spanish	523	459	38	24	0.8%
Korean	490	454	27	7	0.7%

(2) 英国の日本食レストラン数の推移

英国における日本食レストランの店舗数は、図表 8 のように増加傾向にある。

²⁸ Smartscrapers <https://rentechdigital.com/smartscraper/business-listings>

【図表 8】日本食レストラン数の推移²⁹



主要要因として、健康志向の高まりや、日本文化への関心の増加が挙げられる。

(3) 日本食レストランの分類および傾向

ロンドンの日本食レストランは、以下のように分類される：

1. **老舗**：1970～80年代くらいから日本料理を提供してきた割烹で、すしを主体としながら幅広い日本食を提供している。
2. **高級店**：1990年代後半から現れた伝統的な懐石料理やすしを提供する店舗で、富裕層や特別なシーンでの利用が多い。
3. **カジュアルダイニング**：ラーメンや定食など、手頃な価格で日本食を楽しめる店舗。若年層やファミリー層に人気があり、チェーン展開している店舗も多い。
4. **テイクアウト専門店**：すしや弁当を中心に、持ち帰りやデリバリーに特化した店舗。忙しいビジネスパーソンや家庭向けに需要が高まっている。これもチェーン展開していることが多い。

²⁹ 2019 年までは EAT-JAPAN/Cross Media Ltd. データ（ヒアリングによる各店舗の自主申告）およびチェーン店（Itsu, Japanese Canteen, Kokoro, Wagamama, Wasabi, YO! Sushi, You Me Sushi）の店舗数を各社 HP 情報に基づき加算しジェトロ・ロンドンにて作成。2004 年以前の UK のデータはない。2021 年以降は EAT-JAPAN 掲載店などをもとにジェトロ・ロンドンにて作成。

近年の傾向として、以下が挙げられる：

- **多様化**：伝統的な日本料理だけでなく、創作料理やフュージョン料理を提供する店舗が増加している。
- **健康志向**：ヘルシーなイメージのある日本食が、健康志向の消費者に支持されている。
- **現地化**：現地の食材や味付けを取り入れ、英国人の嗜好に合わせたメニュー開発が進んでいる。

これらの動向は、ロンドンにおける日本食の普及と定着を示している。

(4) 老舗日本食レストラン

1970～1980 年代に開業して今も経営を続けている主なレストランは次のとおり。1973 年に創業した IKEDA は老舗日本食レストランの一つ。メイフェアに店舗を構え、すしを中心にメニューを構成している。KIKU は 1978 年にウェスト・エンドにオープン後、1999 年にウェスト・エンドから日本大使館近くのメイフェアに店舗を移転した。すし、てんぷら、すき焼きなど幅広い日本食を提供している。DEFUNE は創業から 35 年以上経つ、鉄板焼き、すしをメインとする日本食レストランで、メルルボーンに店舗がある。

(5) 高級日本食レストラン

高級日本食レストランは、ロンドンを中心に、主に富裕層をターゲットにして展開している。主なもの（括弧内はオープン年）として、NOBU（1997 年）、ZUMA（2002 年）、Umu（2004 年）、Dinings（2006 年）、Sake no Hana（2007 年）、Yashin（2010 年）、Sushi Tetsu（2012 年）、The Araki（2014 年）、Engawa（2015 年）、Dinings SW3（2017 年）、Endo at Rotunda（2019 年）、Roketsu（2021 年）、Maru（2021 年）、Evernight（2022 年）、TAKU（2022 年）、Kanesaka（2023 年）、Aragawa（2023 年）などがある。懐石料理、すし、和牛料理などで、£100～£300 あるいはさらに高い価格設定で OMAKASE というシェフお任せメニューが用意されていることが多い。高級感のある内装、丁寧なサービス、日本から直輸入した食材を活用していることが特徴である。一方、競争が激化しており、独自性のあるメニュー開発が求められている。

(6) チェーン展開している日本食レストラン

前述のとおり、カジュアルダイニングやテイクアウト専門店はチェーン展開しているもの

が多い。大部分は日本人オーナーや日本企業の経営ではない。主なメニューは、すしに加えて、カツカレー、ラーメン、うどんなどの大衆的な日本食である。

【図表 9】 チェーン展開している日本食レストラン（5 店舗以上）

ブランド	店舗数	英国での 創業年	創業者	備考	主な メニュー
Wagamama	172 店舗	1992 年	Alan Yau 氏	2024 年に米国ファンドの Apollo Global Management が、Wagamama を運営する The Restaurant Group を買収	カツカレー、ラーメン
Itsu	83 店舗	1997 年	Julian Metcalfe 氏（カフェチェーン Pret A Manger 創業者）	2021 年に英国投資ファンド Bridgepoint が出資	すし
Kokoro	77 店舗	2010 年	Rak-Kyu Park 氏		すし、弁当
YO! Sushi	55 店舗 ※スーパーマーケット店内のキオスクを入れると 500 店舗以上	1997 年	Simon Woodroffe 氏	2023 年にゼンショーホールディングスが YO! Sushi を運営する Snow Fox Group（現 Wonderfield Group）を買収。	すし
Wasabi	39 店舗	2003 年	Don Hyun KIM 氏	2019 年にスシログローバルホールディングス（現 FOOD&LIFE COMPANIES）が出資したが、2023 年に全て売却。	すし、弁当
Iro Sushi	26 店舗	2014 年	Chhong Sherpa 氏		すし
You Me Sushi	25 店舗	2008 年	不明		すし
THE SUSHI Co	20 店舗	2022 年	不明		すし
Tonkotsu	18 店舗	2012 年	Emma Raynold 氏、Ken Yamada 氏（日本食レストラン TSURU の創業者）		ラーメン
Sticks'n'Sushi	15 店舗	2012 年	Jens Rahbek 氏、Kim Rahbek 氏、Thor Andersen 氏	デンマークの投資ファンド Maj Invest が出資していたが、2024 年に英国投資ファンド McWin が買収	すし、焼き鳥
Shoryu Ramen	12 店舗	2012 年	徳峰国蔵氏（日本食小売店 Japan Centre の創業者）	2017 年にトリドールホールディングスが出資	ラーメン

Maki & Ramen	11 店舗	2015 年	Teddy Lee 氏		すし、ラーメン
Sushimania	9 店舗	2010 年	Paul Cheung 氏		すし
Marugame Udon	9 店舗	2021 年	トリドールホールディングス	英国投資ファンド Capdesia と合併で現地法人を設立。2024 年に Capdesia が資本譲渡して、トリドールホールディングスの完全子会社。	うどん
TSUJIRI	8 店舗	2016 年	Chin Kwang TEOW 氏の現地企業 O-MATCHA Ltd に辻利茶舗がフランチャイズ		抹茶ドリンク・スイーツ
eat TOKYO	8 店舗	不明 (40 年以上)	高山博氏		すし、弁当
Taro Restaurant	8 店舗	1999 年	不明		すし、弁当
Bone Daddies	7 店舗	2012 年	Ross Shonhan 氏 (NOBU の元ヘッドシェフ)		ラーメン
Kanada-ya	6 店舗	2014 年	金田和浩氏 (最初に福岡で開業)		ラーメン
OKA Restaurant	6 店舗	2013 年	Ohad Kastro 氏		すし
KIBOU	6 店舗	2013 年	Emma Graveney 氏	2019 年にバブ・レストラングループの Regent Inns の CEO だった David Franks 氏が経営継承。	すし、ラーメン
Kineya Mugimaru	5 店舗	2020 年	Wasabi の創業者 Dong Hyun KIM 氏の現地企業 KINEYA UK Ltd にグルメ杵屋がフランチャイズ		うどん
Hare & Tortoise	5 店舗	1996 年	Ding Chu 氏		すし、ラーメン

Kiyoto Sushi Bar	5 店舗	2015 年	Jason Balsam 氏、Adam Balsam 氏		すし
------------------	------	--------	------------------------------	--	----

(7) 日系資本の大手外食チェーンの出店状況

2010 年代以降、ラーメン、焼肉、カレー、うどんなどの日系資本の大手外食チェーンが次々に進出している。ロンドン中心部の店舗が多いが、ロンドン市内の新興商業施設のテナントやロンドン外の都市にも出店が進んでいる。

【図表 10】日系資本の大手外食チェーンの出店状況

ブランド	店舗数	進出年	資本グループ	主なメニュー
一風堂	4 店舗	2014 年	力の源ホールディングス	ラーメン
KINTAN	2 店舗	2014 年	ダイニングイノベーション	焼肉
山小屋	1 店舗	2016 年	ワイエスフード	ラーメン
CoCo 壱番屋	2 店舗	2018 年	ハウス食品グループ	カレー
杵屋麦丸	5 店舗	2020 年	グルメ杵屋	うどん
丸亀製麺	9 店舗	2021 年	トリドールホールディングス	うどん
焼肉ライク	1 店舗	2023 年	ダイニングイノベーション	焼肉
壱鶴堂	1 店舗	2024 年	ゼンショーホールディングス	ラーメン
ばり嗎ラーメン	1 店舗	2024 年	吉野家ホールディングス	ラーメン

(8) 日系資本の大手外食チェーンの出店形態

日系資本の大手外食チェーンの出店形態は以下のように大別される。

- **直営店**：企業が直接運営する形態で、品質管理やブランドイメージの統一が図られる。一風堂やCoCo壱番屋などが該当する。
- **フランチャイズ店**：現地のパートナーと協力し、店舗展開を行う形態。丸亀製麺は直営とフランチャイズの両方で展開している。杵屋麦丸やばり嗎ラーメンなども該当する。

なお、新規参入時等には、市場の反応を確かめたり、初期投資を抑えたりするため、ポップアップ店舗、フードコート、クラウド・キッチンといった形態で出店することも選択肢として考えられる。

(9) 日系資本の大手外食チェーンにおける本社職員駐在状況

直営店を持ついくつかの大手外食チェーンからヒアリングしたところ、駐在員は 1、2 名で、現地法人の社長や店舗マネージャー、品質管理責任者などの役職で、法人管理、メニュー開発、品質管理、現地スタッフの教育などを行っているとのことであった。

(10) 日本食レストランで働いている料理人

- **日本人料理人**：高級店や伝統的な日本料理を提供する店舗では、日本で経験を積んだシェフが在籍していることが多い。彼らは本格的な技術と経験を持ち込み、現地スタッフの指導や教育も行っている。
- **現地出身の料理人**：日本食の人気拡大に伴い、現地で育成されたシェフの数も増加している。彼らは専門学校や現地の日本食レストランでの経験を積み、技術を習得している。

なお、2024 年 9 月に、ロンドンに和食料理人やすし職人を養成する専門学校「東京すし和食調理専門学校」のロンドン校が開校した。本校で 6 か月のコースを修了すると農林水産省の日本料理の調理技能認定を取得できる。

(11) 非日系日本食レストラン・チェーンのケーススタディ

図表 10 のとおり、日系資本の大手外食チェーンが次々に英国に進出してきているものの、非日系日本食レストラン・チェーンのように数十店舗を展開するところはまだ無い。日系レストラン・チェーン展開の参考となるケーススタディとして、非日系日本食レストラン・チェーンの中から「itsu」を取り上げ、文献調査およびオックスフォード店のマネージャーへのインタビューを通じて、創業から現在に至る発展と Covid-19 前後の変化について調査した。以下にその内容をまとめる。なお、「日本企業への示唆」は、インタビュー結果を踏まえた執筆者の見解である。

項目	創業～Covid-19 前	Covid-19 による影響	Covid-19 後の対応と成長戦略	日本企業への示唆
創業・背景	1997 年、ジュリアン・メトカーフ氏が創業（Pret A Manger の創業者）	-	Pret A Manger を超える成長を目標に掲げる	知名度の高いブランド創設者の影響力を活用する戦略は有効。既存ブランドとのシナジーを考慮した展開が鍵。

項目	創業～Covid-19 前	Covid-19 による影響	Covid-19 後の対応と成長戦略	日本企業への示唆
ビジネスモデル	都市部中心の「ヘルシー&クイック」なアジア料理提供	リモートワークの普及によりオフィスワーカーの利用減少	店舗拡大＋スーパーマーケット販売強化のハイブリッド戦略	都市型業態に依存しすぎず、複数チャネルでの販売を検討することが重要。
主力商品	すし、サラダ、温かい料理	来店客の減少により売上低下	温かい料理の強化、スーパーマーケット向け即席食品の拡充	現地の嗜好変化に合わせたメニュー開発が必要。特に温かい料理の強化は有効。
店舗展開	ロンドンを中心に英国国内で展開	外出制限で都市部の店舗が打撃を受ける	フランス・パリとベルギー・ブリュッセル空港に店舗を進出。2025 年までに 250 店舗へ拡大（現在 83 店舗）	立地戦略の見直しが重要。都市中心部だけでなく、郊外や住宅街での展開も考慮する。
売上・利益	成長基調にあった	売上減少、2021 年に £7.9M の損失	2023 年に売上£164M、グロサリー事業が£1.3M の利益を計上	事業の柱を複数持つことでリスクを分散。店舗売上に依存しない利益構造を構築する。
デリバリー・EC	店舗販売が主流	店舗来店減少に伴いデリバリー需要増	デリバリー強化（Deliveroo、Uber Eats）、EC 販売促進	デリバリー市場は今後も成長。早期に外部プラットフォームと連携し、ブランド認知を拡大。
グロサリー事業	一部スーパーマーケットで販売	家庭での食事需要増加に対応し販売拡大	Tesco、Waitrose、Sainsbury's などでの展開拡大	店舗販売だけでなく、現地スーパーでの販路拡大も視野に入れるべき。
消費者ニーズ対応	ヘルシーで低カロリーの食事を提供	外食機会減少により消費者の嗜好変化	健康・高品質・利便性を兼ね備えた商品開発	健康志向・時短ニーズに対応したメニュー設計が不可欠。
将来展望	都市部中心の展開戦略	事業環境の変化に適応を迫られる	Pret A Manger を超えるブランドへ成長を目指す	短期的な変化に柔軟に対応しつつ、中長期の成長ビジョンを明確にする。

itsu の 5 店舗を訪問し、オペレーションを直接観察するとともに、マネージャーとスタッフの両方から話を聞き、その結果、各店舗における人員配置の現状を以下のとおり把握する

ことができた。

サービス形態	セルフサービス
フロントオブハウス (FOH)	合計：約 6～11 人 ・ マネージャー：1～2 人 ・ キャッシャー/サービスアシスタント：3～6 人 ・ キッチンアシスタント：2～3 人
バックオブハウス (BOH)	合計：約 5～7 人 ・ ヘッドシェフ：1 人 ・ コック/キッチンスタッフ：2～4 人 ・ 食器洗い担当：1～2 人
合計スタッフ数（ピーク時）	約 10～15 人
人員配置の特徴	・ セルフサービス形式のため必要スタッフ数が少ない。 ・ ファストカジュアル特有の効率的なオペレーション。

II. 事業拠点設立

英国で外食事業を行うにあたり、事業拠点を設立するためには、考慮しなければならない点がいくつかある。ジェトロでは、「英国事業拠点設立ガイドブック」³⁰を作成・公表しており、同ガイドブックも参照いただきたい。以下に具体的な手続きをまとめた。

1. 会社設立

(1) 英国における事業形態

日本企業が英国で一般的に選ぶ会社形態は、「非公開有限会社（Private Limited Company, Ltd）」である。この形態は、リスクを限定しながら独立した法人としての活動が可能で、柔軟かつ信頼性の高い選択肢とされている。

【図表 11】英国における事業形態

形態	名称		特徴
会社	有限会社	Limited Company	
	株式有限会社	Limited by Shares	- 株主は出資額に応じて責任を負う（有限責任）。 - 利益分配が容易で、外部から資金調達が可能。 - 株式は非公開で、会社内部または特定の投資家向け。 - 日本企業が最も一般的に選ぶ形態。
	保証有限会社	Limited by Guarantee	- 株式ではなく保証を基礎に運営。 - 主に非営利団体や慈善団体で使用。 - 利益の分配は不可。
	無限会社	Unlimited Company	- 株主が会社の負債に無限責任を負う。 - 高リスクで、特殊な用途に限られる。 - 一般的ではなく、日本企業には不向き。
	非公開会社	Private Company	- 株式有限会社（Ltd）の一種。 - 公開会社よりも規制が少なく、柔軟な運営が可能。
	公開会社	Public Company	- 株式を公開市場で取引可能。 - 最低£50,000の資本が必要。

³⁰ ジェトロ「英国事業拠点設立ガイドブック」 <https://www.jetro.go.jp/world/reports/2025/02/7a51522b08c46537.html>

			日本企業が選ぶことは稀。大規模な事業展開時のみ適する。
	英国事業所	UK Establishment	- 外国企業が英国で事業活動を行う場合の選択肢。 - 英国法人を設立せず、支店として活動可能。 - 日本企業が新規進出時に試験的に選ぶ場合がある。
会社以外の事業組織	個人事業主	Sole Trader	- 設立手続きが簡単で、費用が低い。 - 個人が負債に無限責任を負うため、リスクが高い。 - 日本企業には通常適さない。
	パートナーシップ	Partnership	- 共同経営者が全責任を負う。 - 小規模な共同事業に適するが、日本企業には不向き。
	有限責任パートナーシップ	Limited Liability Partnership	- パートナーの責任が出資額に限定される。 - 専門サービス業（法律、会計など）で使用されることが多い。 - 日本企業には一般的ではない。

(2) 商業登記（会社設立）

企業登記局（Companies House）³¹にて登記を行う。

- オンライン登記：£50（通常24時間以内に完了）
- 郵送登記：£71（通常8～10日）

【必要書類】

- 登記申請書（様式IN01）（オンライン登記であれば文書の形をとらない。）
商号、会社の形態、所在地、取締役とその住所、会社総務役（設置する場合）、資本金計算書もしくは保証書、法令順守申告など
- 基本定款（Memorandum of Association）
発起人が会社を設立し、その社員になる旨を記載したもの
- 通常定款（Articles of Association）
会社運営についての内部規定

【留意点】

登記住所は英国にある必要がある。バーチャルオフィスを利用することも可能。

取締役は最低 1 名必要。

³¹ 企業登記局 <https://www.gov.uk/government/organisations/companies-house>

(3) VAT 登録

年間売上が£90,000 を超える場合に、VAT（付加価値税）の登録が義務付けられている。英国税務当局（HMRC）のウェブサイト³²から登録が可能。

【留意点】

VAT 番号が発行されるまで取引先に VAT を請求しないよう注意する。

売上高による登録義務がない場合でも、自発的に登録することで税金還付の恩恵を受けることも可能。

(4) 法人口座の開設

英国の銀行で会社名義の口座を開設しなければならない。
銀行により必要書類が異なるため、事前の確認が必要。

【必要書類例】

- Companies Houseからの会社登録証明書
- 定款のコピー
- 登記住所の証明（公共料金請求書など）

【留意点】

開設には数週間かかる場合がある。オンライン銀行なども選択肢の一つ。

(5) PAYE 登録（雇用者としての登録）

従業員を雇用する場合、PAYE（Pay As You Earn）システムを通じて所得税と保険料が徴収される。HMRC にてオンラインで登録³³する必要がある。雇用契約書の作成や法定最低賃金の遵守が求められる。

(6) 保険加入

雇用者責任保険（Employer's Liability Insurance）が法的に義務付けられている。その他、

³² 英国政府 “Register for VAT” <https://www.gov.uk/register-for-vat>

³³ 英国政府 “Register as an employer” <https://www.gov.uk/register-employer>

事業内容に応じて適切な保険（業務賠償保険等）への加入を検討する。

2. ビザ取得・現地雇用

英国での人材確保を円滑に行ううえで、「スポンサーライセンス取得と管理」、「労働法の順守」、および「現地と外国籍人材の適切な活用」の3つが重要な鍵となる。労働法に詳しい人材コンサルタントや法律事務所に相談しながら、早めに計画を立てることが重要である。

(1) ビザ制度概要

英国のビザ制度は、ポイントベースの移民制度を採用しており、労働者や企業に求められる基準を満たすことでビザが発給される。主なビザカテゴリーは以下の通り。

1. Skilled Worker Visa（技能労働者ビザ）：英国定住者で充当できない人材を外国から雇用するためのビザ。高校卒業レベル以上が対象。技能労働者（Skilled Worker）ライセンスを持つ企業が発行するスポンサー証書（CoS）が必要。在留期間は最長5年で、その後は延長申請が可能。在留5年後に永住権（apply to settle permanently）の申請も可能。
2. Global Business Mobility（グローバルビジネスモビリティ）：海外企業の駐在員派遣などを目的としたカテゴリー。
 - a. Senior or Specialist Worker Visa（シニアまたはスペシャリストワーカービザ）：グローバル企業が英国外で採用した人材（シニアマネジャーや専門職である労働者）を駐在員などとして英国内に異動させるためのビザ。ライセンスを持つ企業が発行するスポンサー証書（CoS）が必要。在留期間は年間報酬額により最長5年または9年。永住権の申請は不可。
 - b. UK Expansion Worker Visa（英国拡大労働者ビザ）：外国企業が英国に子会社や支店を設立する目的で、外国から最初の従業員を英国に入国・滞在させる場合などに取得が可能なビザ。12か月間の在留許可が与えられ、さらに12か月の延長が可能（最大2年間）。永住権の申請は不可。
3. Graduate Visa（英国高等教育機関卒業生ビザ）：英国の高等教育機関（大学・大学院）を卒業した外国人学生は、スポンサー不要で英国に滞在し就労できる。学士号、修士号を保持する場合は2年、博士号を保持する場合は3年間のビザが発給される。その後、技能労働者ビザ（Skilled Worker Visa）に変更可能。
4. Youth Mobility Scheme Visa（若者の移動に関する制度ビザ）：ビザの有効期間開始時に18歳以上、申請時30歳以下の者を対象にしており、在留期間は最長2年、延長は不可。

(2) 事業拠点設立のための労働者のビザ取得および企業のスポンサーライセンス取得のプロセス

Global Business Mobility Visa カテゴリーの一部として提供されている UK Expansion Worker Visa³⁴は、英国のビジネス移転や新規拠点設立を目的とする海外企業向けのビザである。このビザは、英国に物理的な存在がない海外企業が、現地法人を設立するために従業員を派遣する際に適している。

英国で新たに 100%子会社または英国事業所を設立することが決定した日本企業は、英国外での取引実績や英国での事業計画など、要件を満たすことを証明する書類を提出し、UK Expansion Worker スポンサーライセンスを申請することができる。ライセンスの承認に係る期間は約 8 週間。ライセンスが承認された場合、日本企業からの労働者の UK Expansion Worker Visa 申請に際し、一時的なスポンサーとなるために使用することができる。英国内に当該ライセンスについての責任者となる適当な定住労働者がいない場合、外国企業から最初に派遣される外国人従業員は、UK Expansion Worker Visa の最初の申請者として特定され、ライセンス申請の際に責任者として記名することを求められる。その後に渡英する従業員は、例外の適用がない限り、最大 4 名まで UK Expansion Worker Visa を申請することができる。

UK Expansion Worker Visa では、最初は英国の会社を設立し、事業を開始するための 12 か月間のみ英国内に滞在できる。必要な場合には、さらに 12 か月間の延長が認められる場合もある。設立した英国の会社が事業を開始し、必要な補助書類を整えた後、UK Expansion Worker スポンサーライセンスに、Senior or Specialist Worker と技能労働者 (Skilled Worker) カテゴリーの追加を申請できる。この申請が認められれば、会社は、追加の外国人従業員のスポンサーとなることができる。

【UK Expansion Worker Visa の申請条件】

- 雇用者要件：申請者は、英国への派遣前に海外本社で少なくとも12か月間勤務している必要がある（ただし、高給与職は例外あり）。年齢制限はないが、通常成人（18歳以上）が対象。
- 給与要件：最低年収要件は£48,500、または派遣職種の基準給与額の高い方を満たす必要がある。
- 職務要件：職種が英国政府の定める「eligible occupations and codes」³⁵に含まれて

³⁴ UK Expansion Worker visa (Global Business Mobility) : <https://www.gov.uk/uk-expansion-worker-visa>

³⁵ 英国内務省 “Global Business Mobility: eligible occupations and codes” (2024 年 10 月)

いることが条件。

- スポンサー証明書（Certificate of Sponsorship, CoS）：スポンサー企業が発行し、申請者に提供する必要がある。
- 資金証明：申請者は、英国到着後28日間の生活費（少なくとも£1,270）の資金を証明する必要がある。

【UK Expansion Worker Visa の申請プロセス】

- スポンサーライセンスの取得：海外企業は英国での活動を開始する前に、スポンサーライセンスを申請し、Home Officeの承認を受ける必要がある。
- ビザ申請：スポンサー証明書を受け取った後、オンラインで申請を行う。
- 必要書類：パスポートまたは他の有効な身分証明書、スポンサー証明書、資金証明書
- 審査と結果：標準的な審査期間は約3週間、優先サービスを利用すると短縮可能。

(3) 拠点設立後のビザ発給の現状と留意すべき事項

拠点設立後、外国人を雇用するために利用することのできるビザとして Skilled Worker Visa がある。英国政府は特定の職種に従事する外国人を対象としている。Skilled Worker Visa の最低年収要件は£38,700 または職種別の基準給与額のいずれか高い方。条件を満たす場合はより低い最低年収要件が設定されることもある。

スポンサーライセンス取得には約 8 週間、ビザ申請にさらに数週間を要することが一般的となっている。申請手数料や健康保険料（Immigration Health Surcharge）が高額であることに注意が必要である。また、ブレグジット以降、欧州経済領域（EEA）外からの労働者に対する制約が緩和される一方、移民政策が頻繁に変更されている。

(4) 外国籍人材を雇用する場合のビザ取得手続き

- 職務要件の確認：Skilled Worker Visaの場合、職種が英国政府の「移民給与リスト」（Immigration Salary List）³⁶に該当すれば給与要件が緩和される。
- スポンサー証明書（Certificate of Sponsorship, CoS）の発行：雇用主が発行し、申

<https://www.gov.uk/government/publications/global-business-mobility-eligible-occupations-and-codes/global-business-mobility-eligible-occupations-and-codes>

³⁶ 英国政府「移民給与リスト」（Immigration Salary List）：<https://www.gov.uk/government/publications/skilled-worker-visa-immigration-salary-list>

請者がビザ申請に使用。

- ビザ申請プロセス：申請者がオンラインでビザ申請を行い、必要書類（パスポート、CoS、犯罪履歴証明書など）、生体認証（指紋・写真）の提出。
- 健康保険料と手数料の支払い：ビザ申請料とともに、Immigration Health Surchargeを支払う。
- 結果通知：通常、審査完了まで数週間を要するが、優先サービス（Priority Service）を利用すれば短縮可能。

(5) 現地人材の雇用

現地人材の登用の利点としては、言語や文化的な適応が容易であること、またスポンサーライセンスが不要で、コストや手続きが軽減される点などが挙げられる。

英国での雇用における留意事項は、ジェトロ「英国雇用法ハンドブック」³⁷も参照いただきたい。採用方法としては、現地の求人ウェブサイトやリクルート会社を活用、またソーシャルメディアを通じた採用も可能である。

3. 物件取得

飲食店舗を英国において開業する際には、不動産の物件調査から設計・施工に至るまで、計画的な準備が求められる。不動産エージェント、ソリシター（事務弁護士）、建築士などの専門家と連携しながら、リスクを最小限に抑えつつ円滑な物件取得を進めることが重要である³⁸。

(1) 不動産物件調査

① 調査内容

【エリア分析】

ターゲット顧客層に基づき、適切なエリアを選定する。例えば、ロンドンの Mayfair は富裕層向けで高級すし店や割烹料理に適しており、日本人コミュニティが多い Ealing は地元密着型に適しているなど。

³⁷ ジェトロ「英国雇用法ハンドブック」（2023年3月）

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2020/02/f0bd292f281910e3.html>

³⁸ ジェトロ「英国で飲食店を開く際の物件探しの留意点」（2024年9月）

<https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2024/b1bb51e6db20a8b7.html>

【競合調査】

周辺に既存の日本食店や他の飲食店がある場合、差別化ポイントを明確にする。

② 物件選定時のポイント

物件を決定する前には通常、不動産エージェントのアドバイスを受ける。

【ライセンス状況】

飲食店営業に必要な用途（Use Class）が、「Class E」（Commercial, Business and Service）のうち、「E（a）」小売店（Retail）か「E（b）」飲食店（Restaurants and Cafés）であるか確認。

【物件の状態】

排気ダクトや電気・ガス設備の状態を確認。特にすしバーや焼き物を提供する場合は、特別な設備が必要になる。

【交通アクセス】

顧客の利便性と、テイクアウトやデリバリー向けの駐車スペースを検討。

(2) 賃貸条件交渉・賃貸契約書作成

① 賃貸条件交渉

賃料、契約期間、フリーレント期間などの条件については、不動産エージェント同士の話し合いである程度決まる。お互いに納得すれば、不動産エージェントが合意書（HOTS）を作成し、双方のソリシター同士で正式な契約書が作成される。

【賃料の交渉】

市場価格を調査し、初年度の賃料や賃料増額条件（Rent Review Clause）の交渉。

【フリーレント期間】（Rent-Free Period）

開業準備期間の賃料免除を貸主に依頼。

【修繕義務の緩和】

借主が負担する修繕範囲を限定（「Schedule of Condition」を契約書に添付）。

② 契約書作成

- 契約期間、更新条件、解約条件（Break Clause）の明確化。
- 用途規制や営業時間の制限に関する条項の確認。
- 修繕義務（Dilapidations Clause）や原状回復（Reinstatement）義務に注意。

(3) 都市計画上の許可

① 用途変更申請

物件が飲食店向けの用途ではない場合、用途変更（Change of Use）の許可を申請する。例えば、オフィスや小売店からレストラン「E (b)」への変更など。

② 近隣住民への配慮

飲食店営業により騒音や臭気が発生する可能性がある場合、近隣住民や地方自治体からの異議申し立てを避けるために説明責任を果たす。

③ 特定条件付きの許可

営業時間や換気設備、外観デザインなどの条件が付与される場合があるため、これに対応した計画を立てる必要がある。

(4) 建築規制の承認

① 必要な承認

【建築工事や改装の計画申請】

都市計画上の許可（Planning Permission）と建築規制の承認（Building Control）が必要。

都市計画上の許可は、次のカテゴリーに分類され、該当する場合は役所に許可申請をし、承認を受ける必要がある。

1. Listed building（歴史的建築物）
2. Conservation area（保全地域）
3. Change of Use（用途変更）
4. Adverts & Signs（広告、看板）
5. Shop front（店舗のファサード：正面の外観）
6. Extension（増築）
7. Tree preservation order（保存木）
8. Highway Licence – Tables & Chairs（道路へのテーブル・椅子の設置）

看板やドアのサッシなどに使用される素材などを含めて、地方自治体（Local Council）だ

けでなく、家主の確認・承認 (Landlord Approval) も得る必要がある。また、地方自治体によっては「広告許可 (Advertisement Consent)」が必要になる場合もある。極端に派手なデザインやネオン看板は、特に保全地域においては否認される可能性がある。

建築規制の承認では、建築基準法 (Building Regulations) のほか、消防法 (Fire Safety Regulations)、2010 年平等法規則 [Equality Act 2010、障がい者差別禁止法 (Disability Discrimination Act)] に関する遵守事項が挙げられ、全ての店舗に対して確認申請を行い、承認を受ける必要がある。

② 申請手続き

設計図面と施工計画を地方自治体に提出し、承認を取得。工事中の検査が必要となる場合がある。英国では、施工業者は施工を実施するのみで、書類の対応などはしないので、借り主側が自前で行うか別の業者を雇って行わなければならない。

(5) デザイン・設計・施工

① デザイン

【ブランディングに合致したデザイン】

日本らしさを表現する和モダンの内装や、現地の顧客に受け入れられる洗練されたデザインなど、お店のコンセプトに合わせたデザインを検討する。

【機能性の確保】

厨房の動線や客席のレイアウトを効率的に設計。スタッフの動きや顧客体験を最適化。

② 設計

- 建築規制や食品衛生基準に従った設計。
- 照明、空調、排気設備など、運営上重要なインフラの計画を明確化。

③ 施工

- 信頼できる施工業者を選定し、予算やスケジュールを管理。
- 工事が建築規制やプランニングパーミッションの条件を遵守しているか確認。

III. 食品事業を行うための手続きおよび留意事項

1. 食品事業者登録

英国で食品事業を開始するには、食品基準庁（FSA）³⁹のガイドライン⁴⁰に基づいて事業者登録が必要となる。

【手続き】

食品を取り扱う全ての事業者は、事業開始の少なくとも28日前までに地元の地方自治体（Local Council）に登録する必要がある。対象はレストラン、カフェ、ベーカリー、フードトラック、家庭内での食品製造などが含まれる。必要な情報としては、事業者名、所在地、食品の種類、業務形態（店舗、移動販売など）。登録料は無料。

【オンライン登録】

食品事業者登録ポータルサイト：<https://register.food.gov.uk/new>

【法的要件】

登録後に地方自治体の食品衛生担当官が施設を訪問し、衛生基準（Hygiene Standards）の遵守状況を検査し、その結果に基づき、0～5段階からなる食品衛生評価スコア（Food Hygiene Rating）が付与される（スコットランドの場合は「合格」「要改善」「免除対象」の3種類）。食品衛生評価スコアは、ウェールズと北アイルランドでは表示が義務化されている^{41,42}。イングランドとスコットランドでは表示は任意であるが、表示している店舗が多い。各店舗の食品衛生評価スコアは、FSAのウェブサイト⁴³で検索可能となっている。

【図表 12】英国における食品衛生評価スコアの例

³⁹ 食品基準庁（Food Standards Agency）：省庁に属さない政府機関として 2000 年に設立。主たる目的は食品の安全を確保し、重要な提言を政府や国民に与えることにある。本部はロンドン、支部がウェールズ、北アイルランドにある。スコットランドでは 2015 年に設立された Food Standards Scotland が FSA と同様の役割を担っている。

⁴⁰ 食品基準庁 “Getting ready to start your food business”（2024 年 3 月）<https://www.food.gov.uk/business-guidance/getting-ready-to-start-your-food-business>

⁴¹ 2013 年食品衛生評価（ウェールズ）法 <https://www.legislation.gov.uk/anaw/2013/2/contents>

⁴² 2016 年食品衛生評価（北アイルランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/nia/2016/3/contents>

⁴³ 食品基準庁 “Food hygiene ratings” <https://ratings.food.gov.uk/>



出所：FSA、FSS のウェブサイト

2. 食品衛生規則

(1) 英国の食品衛生規則

① 概要

英国における食品衛生については、維持規則（EC）852/2004（一般食品衛生規則）⁴⁴および維持規則（EC）853/2004（動物由来食品衛生規則）⁴⁵と、その具体的実施のためのイングランド、ウェールズ、スコットランド、北アイルランドの各食品衛生規則によって規定されている。

【衛生要件の確保】

維持規則（EC）852/2004 において、「食品事業者は、自らの管理下にある食品の生産、加工、流通の全ての段階が、本規則に定められた関連する衛生要件を満たしていることを確保しなければならない。」とされ、必要に応じて以下の具体的な衛生対策を講じなければならないと規定している。

- ・ 食品の微生物学的基準の遵守
- ・ 本規則の目的を達成するために設定された目標を満たすために必要な手順
- ・ 食品の温度管理要件の遵守
- ・ コールドチェーンの維持
- ・ サンプルングおよび分析

【HACCP 原則に基づく手順】

維持規則（EC）852/2004 において、「食品事業者は、HACCP の原則に基づいた恒久的な手順を導入・実施・維持しなければならない。」とされ、食品事業者の性質および規模を考慮して、管轄当局が要求する方法により、その遵守の証拠を管轄当局に提出することとされている。

【食品衛生に関する研修】

⁴⁴ 維持規則（EC）852/2004 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2004/852/contents>

⁴⁵ 維持規則（EC）853/2004 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2004/853/contents>

維持規則（EC）852/2004 において、食品事業者は、次の事項を確実に実施することとされている。

- ・ 食品取扱者が、業務内容に応じた食品衛生事項について監督、指導または研修を受けていること
- ・ HACCPに関する手順の開発・維持の責任者または関連指針の運用の責任者が、HACCPの原則の適用に関する適切な研修を受けていること
- ・ 特定の食品部門で働く者に対する研修プログラムに関する英国の法律の要件を遵守していること

食品取扱者等に対して特定の研修や証明書を受講・取得することは求められていないが、食品衛生に関する無料または有料の研修プログラムが複数の機関によって提供されている⁴⁶。たとえば、マートン区（ロンドン）では、シェフやキッチンアシスタントには、公認環境衛生協会や英国王立公衆衛生協会の研修プログラムのレベル 2 を、中小規模のレストランの管理・監督者にはレベル 3 を受講することを推奨している⁴⁷。

② 地域ごとの食品衛生規則

イングランド⁴⁸、ウェールズ⁴⁹、スコットランド⁵⁰、北アイルランド⁵¹の食品衛生規則は基本的には類似しており、行政による改善指導や禁止の通知、立入検査等について定めている。同規則では、食品を保管する温度管理要件についても規定しているが、イングランド、ウェールズ、北アイルランドは、常温保存できる食品でない（病原性微生物の増殖や毒素の形成を促進する可能性がある）場合、常温（8℃～63℃）では、8℃以下を逸脱してから4時間以内または63℃以上を逸脱してから2時間以内に販売することが求められる。スコットランドでは、販売準備中の商品や販売中の商品は冷蔵または63℃以上での保管の対象外とされており、何時間以内に販売しなければならないといったことは定められていないが、地方自治体の指導に従って適切な管理が必要と考えられる。

⁴⁶ 食品基準庁 “Starting your food business safely”

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/starting-your-food-business-safely>

⁴⁷ マートン区 “Food hygiene training”

<https://www.merton.gov.uk/business-and-consumers/food-safety/food-hygiene-training>

⁴⁸ 2013 年食品安全・衛生（イングランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2013/2996/contents>

⁴⁹ 2006 年食品衛生（ウェールズ）規則 <https://www.legislation.gov.uk/wsi/2006/31/contents>

⁵⁰ 2006 年食品衛生（スコットランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ssi/2006/3/contents>

⁵¹ 2006 年食品衛生（北アイルランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/nisr/2006/3/contents>

(2) おにぎり販売の温度管理方法の例

ロンドンでは、小規模ながら、近年おにぎり専門店が数店舗出てきており、日本産米を使用したおにぎりも販売されている。例として、「おにぎり」を販売する場合の温度管理方法を例として取り上げると以下ようになる。

温度管理方法

冷たい状態で保管する場合：

おにぎりを販売前に冷たい状態で保管する場合、8℃以下に設定した冷蔵庫で保管（冷蔵庫の設定としては、5℃以下が推奨）。

陳列のために 8℃超の常温環境に置かれる場合は、4 時間以内に販売または廃棄。

温かい状態で保管する場合：

おにぎりを販売前に温かい状態で保管する場合、63℃以上を維持する。陳列のために 63℃未満の常温環境に置かれる場合は、2 時間以内に販売または廃棄。

注意が必要な点

おにぎりの具材によるリスク：鮭フレークやマヨネーズベースなど具材の傷みやすさによっても販売時間を考える必要がある。酸味料等で酸性度を調整（4.5pH 以下）するなど病原性微生物が増殖するリスクを低減することも選択肢の一つとして考えられる。

包装とラベル表示：包装した商品を販売する場合には、ラベルに保存条件、消費期限、原材料、アレルギー情報など必要事項を明記する必要がある。

行政検査：地方自治体の環境衛生担当官が検査を実施し、基準を満たしていることを確認する。

《事業者へのヒアリング結果》

英国、欧州ではおにぎりの販売が増えてきているが、おにぎり専門店では常温保管をしているものが多い。専門店では、営業時間が日中の 12:00～15:00 のみと 4 時間以内であることが多いため、営業日に製造、保管、販売をして、売り切ることで常温のみでの管理を実現できている。一方でスーパーマーケットで販売されているおにぎりは、店外のベンダーが製造し、店舗へ配送、その後冷蔵ショーケースにて保管して、販売をしていることが多い。

3. アレルギー表示

英国では、食品のアレルギー表示に関して非常に厳格な規定が設けられている。以下に主なポイントをまとめる。

(1) 概要

維持規則（EU）1169/2011⁵²に基づく「2014 年食品情報規則」⁵³に従い、全ての食品事業者は 14 の特定アレルゲンを表示する義務がある。

(2) 基本規則

【表示が必要なアレルゲン（14 種類。それぞれ同製品を含む。）】

1. セロリ
2. グルテンを含む穀物（小麦、大麦、ライ麦など）
3. 甲殻類（エビ、カニ、ロブスターなど）
4. 卵
5. 魚
6. ルピナス（ルピン豆）
7. 乳（ラクトースを含む）
8. 貝類（ムール貝、カキなど）
9. 辛子
10. ナッツ類（アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミなど）
11. ピーナッツ
12. ごま
13. 大豆
14. 濃度が1kgまたは1ℓ当たり10mg超の二酸化硫黄または亜硫酸塩

【対象および表示形式】

- ・ **包装済み食品：**
原材料リストをパッケージに表示し、アレルゲンの原材料は強調表示（例：太字、下線、色付けなど）する必要がある。
- ・ **店内調理の包装済み食品（サンドイッチ、サラダ、パイなど）：**
2016年にカフェチェーンのサンドイッチを食べた15歳の少女が重篤なアレルギー症状で死亡した事件をきっかけに規則改正があり、2021年から、アレルゲンの原材料を強調表示した完全な原材料リストの記載が義務付けられている。
- ・ **非包装済み食品（デリカテッセンカウンター、パン屋、肉屋で販売されるばら売りの商品、レストランで提供される食事、テイクアウトの食品など）：**

⁵² 維持規則（EU）1169/2011 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2011/1169/contents>

⁵³ 2014 年食品情報規則 <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2014/1855/contents>

メニュー、掲示板、資料に完全なアレルギー情報を記載するか、アレルギー情報をどのように入手できるか顧客に説明する文書を見やすい場所に用意した上で、口頭で伝える。

なお、アレルギー情報を正確に伝える前提として、食品の調理中に他の食品からアレルギーが交差汚染しないようにすること、スタッフがアレルギー情報を正確に説明できるようアレルギーに関する研修を受けさせておくこと等も必要である。

また、Free-from（〇〇不使用）、Gluten-free（グルテンフリー）、Vegan（ヴィーガン）といった表示についても、アレルギー等の食事の制約がある方の判断材料になるので、適切な管理が求められる⁵⁴。

【オンライン販売】

オンラインで食品を販売する場合も、購入前にアレルギー情報を提供する必要がある。

【罰則】

規制を遵守しない場合、罰金や営業停止などの厳しい罰則が科される可能性がある。

4. アルコール販売ライセンス・深夜営業ライセンス

英国では、イングランドとウェールズでは「2003 年ライセンス法」⁵⁵に基づき、アルコール販売と深夜営業が規制されており、スコットランド⁵⁶と北アイルランド⁵⁷では別途規制がある。以下のライセンスはほぼ全国共通となっているが、ライセンスの発給機関や手続きが地域ごとに異なる場合がある。

①アルコール販売ライセンス

【施設ライセンス】(Premises Licence)

アルコールを販売する施設（例：パブ、レストラン、小売店）はこのライセンスを取得する必要がある。ライセンスには営業時間、許可された活動、公共の安全や近隣への迷惑防止に関する条件が記載される。申請は地方自治体（スコットランドの場合は地方自治体に設置されるライセンシング委員会）に行い、地域住民が反対意見を提出することも可能になってい

⁵⁴ 食品基準庁 “Allergen guidance for food businesses” (2025 年 3 月)

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>

⁵⁵ 2003 年ライセンス法 <https://www.legislation.gov.uk/ukpga/2003/17/contents>

⁵⁶ 2005 年ライセンス（スコットランド）法 <https://www.legislation.gov.uk/asp/2005/16/contents>

⁵⁷ 1996 年ライセンス（北アイルランド）指令 <https://www.legislation.gov.uk/nisi/1996/3158/contents>

る。

【個人ライセンス】(Personal Licence)

アルコール販売を監督する責任者が取得するライセンスで、ライセンスを所持する個人が施設でのアルコール販売を管理する。アルコールを販売する施設で雇用される従業員については、個人ライセンスを取得する必要はなく、個人ライセンスを有する責任者の監督下でアルコール販売を行うことができる⁵⁸。資格を取得するには、認定トレーニングの修了および犯罪経歴調査が必要である。イングランドおよびウェールズとスコットランドの個人ライセンスは相互認証の仕組みがないので別々に取得する必要がある。また、北アイルランドには個人ライセンス制度がない。

【臨時イベント通知】(Temporary Event Notice, TEN)

一時的なイベントでアルコールを販売する場合に必要なライセンスで、最大 168 時間（7 日間）で、参加者が 500 人未満のイベントに使用可能。スコットランドでは TEN ではなく臨時ライセンス（Occasional Licence）という最大 14 日間のライセンスがある。

②深夜営業ライセンス

【食事提供】

イングランドおよびウェールズでは、2003 年ライセンス法において、午後 11 時から午前 5 時の間に温かい食べ物や飲み物を提供する場合には特別な許可が必要となっている（施設ライセンスと一体で申請できる場合がある。）。スコットランドでは、「1982 年市民政府（スコットランド）法」⁵⁹において、午後 11 時から午前 5 時の間に食べ物を提供する場合には深夜食事提供ライセンス（late hours catering licence）が必要とされている。

【アルコール販売】

アルコールを販売する施設については、施設ライセンスを取得する際に営業時間も審査されるが、地方自治体やライセンシング委員会ごとにライセンシング・ポリシーを示して、許容される営業時間等を示している。たとえば、ロンドン（イングランド）のウェストミンスター市⁶⁰では、レストランについて、月曜日から木曜日は午前 9 時から午後 11 時 30 分まで、金曜日と土曜日は午前 9 時から深夜まで、日曜日は午前 9 時から午後 10 時 30 分までというコア時間（Core Hours）を示している。スコットランドのアバディーンシャイア

⁵⁸ 英国内務省 “Alcohol licencing” <https://www.gov.uk/guidance/alcohol-licensing>

⁵⁹ 1982 年市民政府（スコットランド）法 <https://www.legislation.gov.uk/ukpga/1982/45/contents>

⁶⁰ ウェストミンスター市 “Statement of Licensing Policy”

<https://www.westminster.gov.uk/licensing-policy-and-strategy/statement-licensing-policy>

(Aberdeenshire) のライセンシング委員会⁶¹では、ナイトクラブ等以外のレストランについて、午前 10 時から午前 1 時までを原則としている。また、北アイルランドについては、1996 年ライセンス（北アイルランド）指令の中で、許可される営業時間が規定されており、レストランについて、平日は午前 11 時半から午後 11 時まで、日曜日は午後 0 時 30 分から午後 11 時までとされている。

5. 環境規制

英国では環境問題への取り組みが進んでおり、外食産業もこれに対応する必要がある。持続可能な事業運営の促進につながる一方で、業務プロセスや運営方法の見直し、コスト増といった課題が伴うことになる。他方、規制を先取りして対応する企業は、エコ意識の高い消費者からの支持を得られる可能性が高くなる。

(1) 使い捨てプラスチック製のストロー、カトラリー等の提供禁止

EU 指令 2019/904⁶²に基づき、英国では 2020 年以降、使い捨てプラスチック製品の使用制限が強化された。具体的な規則はイングランド⁶³、ウェールズ⁶⁴、スコットランド⁶⁵、北アイルランド⁶⁶それぞれで制定されている。外食業界は竹、木、紙、または生分解性プラスチックなどのエコフレンドリーな素材への移行を進めているほか、再利用可能な容器を顧客が持参することを促す施策を導入するケースが増加している。食品事業に関連する主な禁止・制限対象を以下にまとめた。

【ストロー】

英国全土で使い捨てのプラスチック製ストローの提供が禁止されている。ただし、医療用途等の例外が認められているほか、イングランドとスコットランドについては、外食事業者は、

⁶¹ アバディーンシャーシア区 “Licensing policies” <https://www.aberdeenshire.gov.uk/licensing/alcohol/policies/licensing-policies>

⁶² EU 指令 2019/904 <https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2019/904/oj>

⁶³ 2020 年環境保護（プラスチック製ストロー、綿棒およびマドラー）（イングランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ukdsi/2020/9780111193631>

⁶⁴ 2023 年環境保護（使い捨てプラスチック製品）（ウェールズ）法 <https://www.legislation.gov.uk/asc/2023/2/contents>

⁶⁵ 2021 年環境保護（使い捨てプラスチック製品）（スコットランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ssi/2021/410/contents/>

⁶⁶ 2021 年 EU（使い捨てプラスチック）規則の国内法 326/2021 <https://www.irishstatutebook.ie/eli/2021/si/326/made/en/print>

客に見える場所や客がアクセスできる場所に保管せず、客からの要求がない限り提供しないという条件で、使い捨てのプラスチック製ストローの提供が認められている。

【マドラー】

ウェールズ、スコットランド、北アイルランドでは、使い捨てのプラスチック製マドラーの提供が禁止されており、イングランドでは、使い捨てかどうかによらずプラスチックのマドラーの提供が禁止されている。

【カトラリー、皿、食品容器、飲料容器】

ウェールズ、スコットランド、北アイルランドでは、使い捨てのプラスチック製のカトラリーや皿、使い捨てのポリスチレン製の食品容器や飲料容器の提供が禁止されている。イングランドでは禁止の対象になっていない。

(2) 食品廃棄物の分別・管理・処分

イングランド⁶⁷では、2025年3月31日（小規模企業（フルタイム従業員10人未満相当の企業）は2027年3月31日）から、食品廃棄物を一般廃棄物と分別して廃棄することとなった。ウェールズ⁶⁸、スコットランド⁶⁹、北アイルランド⁷⁰では、週に5kg以上の食品廃棄物を排出する事業者は食品廃棄物を一般廃棄物と分別して廃棄しなければならない。

(3) 包装廃棄物規則

英国では、包装商品を生産または輸入した事業者が包装廃棄物の処理費用を負担する仕組み「包装に関する拡大生産者責任」（EPR; Extended Producer Responsibility for packaging）の導入が進められている。外食事業者には直接負担が課されるものではないが、商品の価格に転嫁される形で間接的に影響を受ける場合がある。

⁶⁷ 英国環境・食料・農村地域省 “Simpler recycling: workplace recycling in England”（2024年11月）

<https://www.gov.uk/guidance/simpler-recycling-workplace-recycling-in-england>

⁶⁸ ウェールズ政府 “Separated waste collections for workplaces “（2024年8月）

<https://www.gov.wales/separated-waste-collections-workplaces>

⁶⁹ スコットランド環境保護庁 “Recycling (including food waste)” <https://www.sepa.org.uk/regulations/waste/recycling-including-food-waste/>

⁷⁰ 北アイルランド農業・環境・農村地域省 “Guidance for businesses on the Food Waste Regulations (NI) 2015”（2015年12月） <https://www.daera-ni.gov.uk/publications/guidance-businesses-food-waste-regulations-ni-2015>

1994 年 12 月に EU の包装材および包装廃棄物指令（94/62/EC）⁷¹が採択されたことに伴い、英国では国内法として「1997 年生産者責任（包装廃棄物）規則」⁷²が制定された。2022 年 2 月には、EPR 制度の強化が発表され⁷³、廃棄物管理に関する全コストを商品の生産者（輸入者も含む）に負担させる方針が固められた。

EPR 制度では、年間売上高 100 万ポンド超かつ年間包装投入量 25 トン超の事業者（生産者、輸入者等）に包装廃棄物に関するデータの報告義務を課すとともに、そのうち年間売上高 200 万ポンド超かつ年間包装投入量 50 トン超の事業者（大規模生産者）に対して廃棄物処理費用の負担を課することとなっている⁷⁴。データの報告義務は 2023 年から開始しているが、2024 年 12 月に「2024 年生産者責任義務（包装および包装廃棄物）規則」⁷⁵が制定され、2025 年 10 月以降に大規模生産者に対する廃棄物処理費用の請求が開始される。

また、リサイクル率の向上等を目的として、ペットボトル、スチール缶、アルミ缶を対象として、飲料容器のデポジット・リターン・スキーム（DRS）が、イングランド、スコットランド、北アイルランドで 2027 年 10 月から導入される予定である⁷⁶。DRS は、消費者が飲料を購入する際に購入金額にデポジットが上乗せされ、所定の回収ボックスに飲料容器を返却したらデポジットが返還される仕組みである。

外食事業者については、店内で飲む飲料を販売する場合は、デポジットを上乗せせずに販売することも可能で、その場合、店で飲料容器を回収・保管し、デポジット管理機関がそれを回収した際に店がデポジットの返還を受ける（店はメーカーや卸売業者から飲料を仕入れるときにデポジットを上乗せされている。）。具体的な仕組みは今後明らかになっていくと思われる。

6. 健康規制

⁷¹ 包装材および包装廃棄物指令 <https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/1994/62/oj>

⁷² 1997 年生産者責任（包装廃棄物）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ukxi/1997/648/contents/made>

⁷³ 英国環境・食料・農村地域省 “Consultation outcome Packaging and packaging waste: introducing Extended Producer Responsibility” (2022 年 2 月) <https://www.gov.uk/government/consultations/packaging-and-packaging-waste-introducing-extended-producer-responsibility>

⁷⁴ 英国環境・食料・農村地域省 “Extended producer responsibility for packaging: who is affected and what to do” (2024 年 10 月) <https://www.gov.uk/guidance/extended-producer-responsibility-for-packaging-who-is-affected-and-what-to-do>

⁷⁵ 2024 年生産者責任義務（包装および包装廃棄物）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2024/1332/>

⁷⁶ 英国環境・食料・農村地域省 “Deposit Return Scheme: drinks producer and retailer responsibilities” (2025 年 1 月) <https://www.gov.uk/guidance/deposit-return-scheme-drinks-producer-and-retailer-responsibilities>

(1) メニューのカロリー表示

英国では、食品に関する健康規制が近年強化されており、メニューのカロリー表示に関する規制が導入されている。英国では成人の約 60%が過体重または肥満であるとの報告⁷⁷がなされるなど、肥満や関連する健康問題の増加を背景に、消費者が食事の選択をより意識的にできるようにすることを目的としている。

イングランドでは「2021 年カロリー表示（家庭外部門）（イングランド）規則」⁷⁸が 2022 年 4 月に施行され、従業員 250 人以上を雇用するレストラン、カフェ、テイクアウト、デリバリーサービスなどの飲食業者に対し、メニューへのカロリー表示が義務付けられている。各メニュー項目にカロリー数を明記し、平均的な成人が 1 日に摂取すべきカロリー量（2,000kcal）を参考として提示することが義務付けられている。

ウェールズ、スコットランドおよび北アイルランドにおいては、カロリー表示は法的な規制として導入されていないが、全国展開のチェーン店では自主的にカロリー表示を行うケースが増えている。

(2) HFSS（高脂肪・高糖分・高塩分）食品に関する規制

英国においては、消費者の健康保護と肥満の予防を目的として、HFSS（High in Fat, Sugar, or Salt、高脂肪・高糖分・高塩分）食品に関する規制が行われている。

【HFSS 食品の定義】

英国保健社会省の「栄養プロファイリングモデル」⁷⁹に基づいて、全体的な栄養価を統合したスコアによって HFSS 食品に該当するか判断される。

【広告規制】

HFSS 食品については、2007 年、情報通信庁（Ofcom）のテレビ広告規範で 16 歳未満の子どもを対象としたキャラクター・有名人を使った広告、子ども向け番組前後の広告等が禁止

⁷⁷ 英国下院図書館 “Obesity statistics”（2023 年 1 月）

<https://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/SN03336/SN03336.pdf>

⁷⁸ 2021 年カロリー表示（家庭外部門）（イングランド）規則

<https://www.legislation.gov.uk/ukdsi/2021/9780348223538>

⁷⁹ 英国保健社会省 “Nutrient Profiling Technical Guidance”（2011 年 1 月）

https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5a7cdac7e5274a2c9a484867/dh_123492.pdf

された⁸⁰。2025 年 10 月からは、5 時 30 分から 21 時までのテレビ広告やオンラインでの有料広告も禁止になる⁸¹。

【販売・提供に関する規制】

イングランドでは、2022 年 10 月から、HFSS 食品を小売店のレジ近く等に陳列することが禁止になった⁸²。2025 年 10 月からは、HFSS 食品について「1 つ買うと 1 つ無料 (2 for 1, buy one get one free)」等の複数購入での割引販売が禁止になる。また、レストラン等で、砂糖を含む清涼飲料水（コーヒー、紅茶を含む）の無料おかわりサービスを提供することも禁止になる。スコットランドやウェールズでも同様の規制の導入が検討されている^{83,84}。

【ラベル表示】

小売店で販売される包装済み食品について、脂肪・糖分・塩分が高い食品を視認できるよう、「信号機ラベル」と呼ばれる赤黄緑のラベル表示が提案されており、英国保健社会省、英国食品基準庁およびスコットランド、北アイルランド、ウェールズの各政府が共同でガイダンス⁸⁵を公表している。ラベル表示は任意である。

⁸⁰ 英国情報通信庁 “Television Advertising of Food and Drink Products to Children” (2007 年 2 月)

https://www.ofcom.org.uk/siteassets/resources/documents/consultations/uncategorised/8574-foodads_new/statement/television-advertising-of-food-and-drink-products-to-children-final-statement-.pdf

⁸¹ 英国保健社会省、英国文化・メディア・スポーツ省 “Introducing further advertising restrictions on TV and online for less healthy food and drink: government response to consultation on IPTV” (2024 年 12 月)

<https://www.gov.uk/government/consultations/introducing-further-advertising-restrictions-on-tv-and-online-for-less-healthy-food-and-drink-internet-protocol-television-iptv/outcome/introducing-further-advertising-restrictions-on-tv-and-online-for-less-healthy-food-and-drink-government-response-to-consultation-on-iptv>

⁸² 英国保健社会省 “Restricting promotions of products high in fat, sugar or salt by location and by volume price: implementation guidance” (2023 年 9 月) <https://www.gov.uk/government/publications/restricting-promotions-of-products-high-in-fat-sugar-or-salt-by-location-and-by-volume-price/restricting-promotions-of-products-high-in-fat-sugar-or-salt-by-location-and-by-volume-price-implementation-guidance>

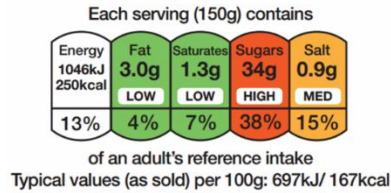
<https://www.gov.uk/government/publications/restricting-promotions-of-products-high-in-fat-sugar-or-salt-by-location-and-by-volume-price/restricting-promotions-of-products-high-in-fat-sugar-or-salt-by-location-and-by-volume-price-implementation-guidance>

⁸³ スコットランド政府 “Restricting promotions of food and drink high in fat, sugar or salt - proposed regulations: consultation” <https://www.gov.scot/publications/restricting-promotions-food-drink-high-fat-sugar-salt-consultation-detail-proposed-regulations/>

⁸⁴ ウェールズ政府 “Proposals to make the food environment healthier” <https://www.gov.wales/proposals-make-food-environment-healthier>

⁸⁵ 英国食品基準庁 “Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail

【図表 13】 脂肪・糖分・塩分の高さを示す信号機ラベル



出所：FSA のウェブサイト

(3) UPFs（超加工食品）の規制に関する議論の動向

UPFs（Ultra Processed Foods、超加工食品）とは、提唱者のブラジル人研究者 Carlos Monteiro 氏によれば「主に工業用途に限定された成分の配合で、通常は一連の工業的な技術と工程で作られるもの」⁸⁶であり、具体例として、炭酸飲料、スナック菓子、キャンディー、包装済みのパンやロールパン、クッキー、ケーキ、マーガリン、砂糖入り朝食用シリアル、フルーツヨーグルト、エナジードリンク、チーズ、パスタ、ピザ、ナゲット、ソーセージ、ハンバーガー、ホットドッグ、インスタントのスープ・麺・デザート、乳児用調製粉乳など幅広い食品が挙げられている。

英国では、UPFs を題材とした書籍⁸⁷が 2023 年にベストセラーになり一般消費者の関心を大きく集め、テレビ・新聞のメディアでも UPFs の話題が日常的に扱われている。このため、政府や業界、消費者の間で UPFs に対する規制の是非をめぐって議論が活発化している。

【UPFs の定義】

UPFs については明確な定義が確立していないが、「NOVA 分類システム」に基づいた定義が主流となっている。同分類では、食品を加工度に応じて 4 グループに分け、加工度が最も高いグループを UPFs と呼んでいる。小麦粉、水、塩、イーストだけから作られたパンは 3 番目のグループの「加工食品」だが、乳化剤や着色料が原材料に含まれるパンは UPFs とされる。このように、加水分解タンパク質、グルテン、カゼイン、ホエイタンパク質、フルクトー

outlets”（2016 年 11 月）

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

⁸⁶ FAO “Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system”（2019 年）

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/5277b379-0acb-4d97-a6a3-602774104629/content>

⁸⁷ Chris van Tulleken “Ultra-Processed People”（2023 年）<https://www.penguin.co.uk/books/451300/ultra-processed-people-by-tulleken-chris-van/9781529160222>

ス、濃縮果汁、異性化糖、乳糖など、家庭の台所で通常使用されない物質が 1 つでも含まれていれば UPFs であるとされている。

【健康への影響と消費者の認識】

英国では、総カロリー摂取の約 56%が UPFs に由来すると言われており、これを肥満や慢性疾患の増加と関連付ける研究結果がいくつか示されている⁸⁸。一方で、相関関係は認められるが、それが UPFs の製造方法によるものなのか、それとも UPFs の大部分が高カロリー、高脂肪、高塩分、高糖分であるためであるのかわからないとの指摘もある⁸⁹。

英国食品基準庁と調査会社 YouGov の消費者調査⁹⁰では、79%の消費者が「超加工または過剰加工の食品」を懸念していると回答し、「食品価格」(87%)に次ぐ二番目の懸念項目となっている。

【政策と規制の課題】

現時点では英国において UPFs に関する規制は導入されていないが、2024 年 10 月の英国貴族院の食品・食生活・肥満委員会の報告書⁹¹において UPFs に一章が割かれ、英国政府に対して規制の導入を求めるなど議論が活発化している。2025 年 1 月の英国政府の回答⁹²は、UPFs に関する情報収集や研究に取り組むことを述べるにとどまっており、今後規制が導入されるかどうかは予見できないが、栄養成分ではなく食品の加工度や添加物に消費者の関心が寄せられていることは留意しておく必要がある。

⁸⁸ MM Lane, et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses, BMJ (2024 年 1 月) : <https://www.bmj.com/content/384/bmj-2023-077310>

⁸⁹ 英国食品基準庁 “Ultra-processed foods” (2025 年 2 月) <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/ultra-processed-foods>

⁹⁰ 英国食品基準庁、YouGov “Consumer Insights Tracker (October 2024 – December 2024)” “ (2025 年 1 月) <https://science.food.gov.uk/article/128208-consumer-insights-tracker-october-2024-december-2024>

⁹¹ 英国貴族院食品・食生活・肥満委員会 “Recipe for health: a plan to fix our broken food system” (2024 年 10 月) <https://publications.parliament.uk/pa/ld5901/ldselect/ldmfdo/19/1902.htm>

⁹² 英国保健社会省 “Government response to the House of Lords Food, Diet and Obesity Committee's report 'Recipe for health: a plan to fix our broken food system'” (2025 年 1 月) <https://www.gov.uk/government/publications/government-response-to-the-house-of-lords-food-and-health-report/government-response-to-the-house-of-lords-food-diet-and-obesity-committees-report-recipe-for-health-a-plan-to-fix-our-broken-food-system>

IV. 食材の仕入れ

1. 食品輸入規制等による日本から輸入できる食材の制約

日本では入手が容易な食材であっても、英国の食品輸入規制等により日本から英国に輸入できないものがあるので、制約を理解した上で食材の仕入れを検討する必要がある。

(1) 動物由来食品の UK/EU HACCP 規制

英国や EU では、特に動物由来食品に対して厳格な衛生管理を求めている。動物性食品（食肉、乳製品、卵、水産物など）や混合食品（動物性加工済原材料と植物性原材料の両方を含む食品）（チキンカレー、かつおだし入り味噌、マヨネーズなど）について、動物性原材料が UK/EU HACCP 認定施設から調達されたものである必要がある。たとえば、かつおだし入り味噌については、UK/EU HACCP 認定施設で加工した鰹節を使用しなければならない。

詳細についてはジェトロのポータルサイト⁹³で確認できるが、特に、乳製品、豚肉、鶏肉については、2025 年 2 月時点で UK/EU HACCP 認定施設は日本国内に一つもないため、日本産の乳製品、豚肉、鶏肉が原料として含まれる混合食品（調味料、菓子等）は、英国・EU に輸入できないことに留意が必要である。

(2) 水産物特有の規制

水産物については、維持規則（EC）853/2004⁹⁴において、市場に流通できない魚類や、生食用で提供する場合の管理条件が定められている。

有毒魚類として、フグ科、マンボウ科、ハリセンボン科、マフグ科の魚類は流通が禁止されている。また、クロタチカマス科、バラムツおよびアブラソコムツについては、胃腸に悪影響を及ぼすリスクに関する情報をラベルに記載した上で包装形態でのみ流通が認められている。

刺身など生食用の魚類または頭足類由来の水産物については、加工施設などにおいて特定の温度で一定の期間（マイナス 20℃で 24 時間以上またはマイナス 35℃で 15 時間以上）冷凍処置をして、寄生虫の殺虫処理を徹底することが義務付けられている。ただし、原産漁場

⁹³ ジェトロ「英国：日本からの輸出に関する制度」 <https://www.jetro.go.jp/world/europe/uk/foods/exportguide/>

⁹⁴ 維持規則（EC）853/2004 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2004/853/contents>

が寄生虫の存在に関して健康上の危険をもたらさないことを示す有効な疫学データがあって、所轄官庁がそのことを承認している漁獲水産物や、寄生虫のいない環境に隔離されて養殖されていて、当該水産物に寄生虫による健康上のリスクがないことを、所轄官庁によって承認された手続きで検証されている養殖水産物については、前述の冷凍処置を行う必要はない。

(3) 新規食品（Novel Foods）規制

新規食品とは、「1997 年 5 月 15 日以前に英国または EU 市場で相当量消費されていなかった食品や食品原料」であり、該当する場合は、英国で流通させる前に英国当局の認可を得る必要がある。英国市場で販売可能な新規食品は、公開されているリストに記載⁹⁵されている。

新しく開発された食品（例：コレステロール低下スプレッドに使用されるフィトステロールやフィトスタノール）や新しい製法で作られた食品（例：ビタミン D のレベルを上げるために紫外線で処理されたパン）は、成分や安全性に関するデータや研究論文の提出が必要で、申請してから認可まで最大 17 か月（ただし、追加データの提出要請等があった場合はさらに延長）かかるが、英国・EU 以外の地域で多数の人々が 25 年間継続して消費されてきた食品（例：チアシード、バオバブなど。日本関係でも一部の海藻やしその葉などが該当する。）については、データ要件が緩和されており、レビューは 4 か月以内に実施され、異議がなければ認可が得られる。

(4) 小麦粉のビタミン・ミネラル添加規制

英国では、栄養強化の観点から、「1998 年パンおよび小麦粉規則」⁹⁶によって小麦粉（全粒粉等は除く。）へのビタミン・ミネラル（カルシウム、鉄、ビタミン B1、ナイアシン）の添加が義務付けられている。英国外から輸入される小麦粉についてもビタミン・ミネラルの添加が必要である。

なお、2024 年 11 月から 2025 年 1 月にかけてイングランド⁹⁷、ウェールズ⁹⁸、スコットランド⁹⁹、北アイルランド¹⁰⁰の規則が改正され、2026 年 12 月 13 日から葉酸の添加義務も加わる。

⁹⁵ 英国における新規食品のリスト（2024 年 6 月 28 日改訂版）：

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2017/2470/annex/2024-06-28>

⁹⁶ 1998 年パンおよび小麦粉規則 <https://www.legislation.gov.uk/uksi/1998/141/contents>

⁹⁷ 2024 年パンおよび小麦（改正）（イングランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/uksi/2024/1162/contents/made>

⁹⁸ 2025 年パンおよび小麦粉（ウェールズ）規則 <https://www.legislation.gov.uk/wsi/2025/88/contents/made>

⁹⁹ 2024 年パンおよび小麦粉修正（スコットランド）規則 <https://www.legislation.gov.uk/ssi/2024/387/contents/made>

¹⁰⁰ 2024 年パンおよび小麦（改正）規則（北アイルランド）<https://www.legislation.gov.uk/nisr/2024/196/contents/made>

(5) 食品添加物・香料

食品添加物・香料については、維持規則（EC）1333/2008¹⁰¹および維持規則（EC）1334/2008¹⁰²で使用要件（対象食品、最大使用量等）が規定されており、英国で認可された食品添加物・香料のみが使用可能なポジティブリスト制を採っている。

たとえば、クチナシ色素、ベニコウジ色素、ベニバナ色素などは英国・EU で認可されていないため、それらが使用された食品の輸入ができない。

認可されている食品添加物・香料については各規則に載っているが、特に食品添加物については、食品産業センターが海外食品添加物規制早見表¹⁰³を提供しているので参照いただきたい。

2. 日本産食材の入手可能性

英国では、世界各国からの様々な食材が入手可能となっている。各種の規制により輸入が困難な場合もあるが、日本産食材についても多様な輸入業者がいるので、日本産の米、味噌・醤油・酢等の調味料、野菜・果物、抹茶、日本酒、和牛、水産物などを入手することは可能である。ただし、以下のような場合は、日本から入手することが難しいので留意が必要である。

- 日本産の乳製品、豚肉、鶏肉（日本にUK/EU HACCP認定施設が一つもない）と、これらを原料とする加工品
- 日本では伝統的に食べられているが、英国・EUでは「新規食品」とみなされてしまう可能性のある食品
- 日本では使用が認められているが、英国では認可されていない着色料などの添加物が含まれる食品
- 賞味期限が半年程度の食品（船便の場合、日本側の発送から英国側の受取りまでに2～3か月要することから、一般的に輸入業者は1年以上の賞味期限を求める。）

¹⁰¹ 維持規則（EC）1333/2008 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2008/1333/contents>

¹⁰² 維持規則（EC）1334/2008 <https://www.legislation.gov.uk/eur/2008/1334/contents>

¹⁰³ 食品産業センター「海外食品添加物早見表」 https://yushutukisei.com/food_additives_list/

3. 日本産食材の仕入先

英国における主要な日本産食材輸入業者について図表 14 にまとめた（英国での創業・設立年順）。なお、日本産食材輸入業者全てを網羅するものではない。

【図表 14】英国における主要な日本産食材輸入業者

事業者名	URL 等	特徴
Japan Centre	https://wholesale.japancentre.com/en	1976 年創業。2024 年 6 月に Aoyama Investment Brain と小僧寿しグループ（現 KOZO ホールディングスグループ）が出資する Kozosushi UK が過半出資。小売店がロンドン市内に 3 店舗。日本食材を幅広く輸入。
Tazaki Foods	https://www.tazakifoods.com	1978 年設立。2013 年から宝酒造グループ。日本食材を幅広く輸入。Cash & Carry 店舗がロンドン市内に 1 店舗。
Amathus Drinks	https://www.amathusdrinks.com/	1978 年設立。現地系。ワイン・スピリッツを中心とする酒類卸で、日本から日本酒も輸入。
Bibendum	https://www.bibendum-wine.co.uk/	1982 年設立。現地系。ワインを中心とする酒類卸で、日本から日本酒も輸入。
NH Foods U.K.	https://nhfoods-europe.com/	1986 年設立。日本ハムグループ。日本から和牛を輸入。
Shield Foods	https://www.shieldfoods.com/	1990 年設立。現地系。水産物を卸売りしており、日本からも水産物を輸入。
T.K.Trading	https://japan-foods.co.uk/	1991 年設立。2015 年に吉川商事が資本参加から外れ、2018 年から白鶴が出資。小売店がロンドン市内に 1 店舗。日本食材を幅広く輸入。
JFC (UK)	https://www.jfc.eu	1992 年設立。キッコーマングループ。日本食材を幅広く輸入。
Wismettac Harro Foods	https://wismettac.co.uk/	1992 年設立。伊藤忠グループだったが、2016 年から西本 Wismettac グループ。日本食材を幅広く輸入。
Clearspring	https://www.clearspring.co.uk/	1993 年設立。現地系。有機食品を中心に日本食材を輸入し、自社ブランドで英国・欧州等で販売。

事業者名	URL 等	特徴
natural natural	https://natural-natural.shop/	1993 年に店舗開設、1999 年法人設立。福岡のドリームグループが運営。小売店がロンドン市内に 3 店舗。日本食材を幅広く輸入。
Freedown Food	https://www.freedownfood.co.uk/	1993 年設立。現地系。高級食肉を卸売りしており、日本からも和牛を輸入。
True World Foods (UK)	https://www.trueworldfoods.co.uk/	1994 年に Sun Ocean として設立、2005 年に True World Foods グループになり、2016 年から現在の社名。水産物や和牛を中心に日本食材を輸入。
The Fish Society	https://www.thefishsociety.co.uk/	1994 年設立。現地系。水産物を卸売りしており、日本からも水産物を輸入。
Liberty Wine	https://www.libertywines.co.uk/	1997 年設立。現地系。ワインを中心とする酒類卸で、日本から日本酒も輸入。
T&S Enterprises	http://www.ts-ent.co.uk/	1999 年設立。2014 年からアスラポート・ダイニング（現 JFLA ホールディングス）傘下。2023 年から石光商事が資本参加し、Atariya-Ishimitsu UK の子会社。グループ内の小売店 Atariya はロンドン市内に 5 店舗。水産物や和牛を中心に日本食材を輸入。
Marussia Beverages	https://marussiabeverages.com/	2004 年設立。現地系。ワイン・スピリッツを中心とする酒類卸で、日本から日本酒も輸入。
SushiSushi	https://www.sushisushi.co.uk/	2007 年設立。現地系。マンチェスター近郊を拠点とし、高級レストラン向けに幅広い日本食材を輸入。
World Sake Imports	https://www.worldsake.uk/	1998 年に米国で創業、2008 年に英国に設立。現地系。Japan Food Express 社と連携して日本から日本酒を輸入。
The Wasabi Company	https://www.thewasabicompany.co.uk/	2010 年創業。現地系。英国でワサビ栽培に成功したことに始まり、高級レストラン向けに幅広い日本食材を輸入。
Fine Food Specialist	https://www.finefoodspecialist.co.uk/	2010 年設立。現地系。高級食材を卸売りしており、日本からも水産物や和牛を輸入。
Tengu Sake	https://www.tengusake.com/	2012 年設立。現地系。日本から日本酒を輸入。

事業者名	URL 等	特徴
Tajimaya UK	https://www.tajimaya.co.uk/	2014 年設立。飲食店グループ但馬屋のグループ企業。日本から和牛を輸入。
Azuma Foods UK	https://www.azumafoods.co.uk/	2014 年設立。親会社は、水産加工品メーカーのあづまフーズ・インターナショナル・ホールディングス。日本から水産加工品等を輸入。
Zen-noh International Europe	http://www.zennoh-intl.com/overseas_zie.html	2015 年設立。JA 全農グループ。日本から和牛、米、日本酒等を輸入。
Japan Food Express	http://www.japanfoodexpress.com/	2017 年設立。2021 年からスコットランドの食品卸 Scotch Frost of Glasgow をグループ内に有する。2025 年 2 月に三菱食品が出資。日本食材を幅広く輸入。
The Basic Ingredients	https://www.thebasic.london/	2018 年設立。現地系。自社ブランド商品を販売しており、日本食材を幅広く輸入。
Reach Food Service	https://reachfoodgroup.com/	2018 年設立。現地系。ルクセンブルグに本拠地を持つ Reach Food Group。水産物を中心にレストラン向けに卸売りしており、日本からも水産物を輸入。
Avanti 4sia	https://www.4vanti.co.uk/	2021 年設立。現地系。日本から果物・野菜等を輸入。
KOHYO UK	https://kohyo.co.uk/	1991 年にオランダに欧州拠点設立、ブレグジット後の 2021 年にオランダ法人の子会社として英国法人設立。親会社は水産等食品卸の交洋。水産品のほか日本食材を輸入。
East Link London	https://eastlinklondon.com/	2023 年設立。現地系。果物や水産物を中心に日本食材を輸入。
Nishihara Shokai UK	https://www.nishihara-shokai.co.jp/	2024 年設立。親会社は業務用食品卸の西原商会。レストラン向け日本食材を輸入。

以上

【別添】 英国内各地の日本食レストランの外観等

オックスフォード「Shoryu Ramen Oxford」	オックスフォード「itsu Oxford Westgate」
	
オックスフォード「KIBOU Oxford」	オックスフォード「Edamame」
	
マンチェスター「Shoryu Ramen Manchester」	マンチェスター「TSUJIRI Manchester Circle Square」
	

マンチェスター 「TSUJIRI Manchester Circle Square」



マンチェスター 「Maki & Ramen Manchester」



マンチェスター 「KOKORO」



マンチェスター 「YUZU」



バーミンガム 「Mount Fuji」



バーミンガム 「Mount Fuji」



バーミンガム「KARAAGE」



バーミンガム「Takumi」



グラスゴー「Nanakusa」



グラスゴー「Katsu」



グラスゴー「MIKAKU」



グラスゴー「Ichiban」



エディンバラ「Maki & Ramen Edinburgh Fountainbridge」	エディンバラ「BENTO-YA」
	
エディンバラ「Bariuma Ramen Edinburgh」	エディンバラ「HAKATAYA」
	

出所：いずれも筆者撮影

レポートをご覧いただいた後、アンケート（所要時間：約 1 分）にご協力ください。

https://www.jetro.go.jp/form5/pub/aff/gbr_202503

外食産業の英国進出課題調査

2025 年 3 月作成

本資料に関する問い合わせ先：

ジェトロ・ロンドン事務所

E-mail： agra_london@jetro.go.jp

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産食品部市場開拓課

E-mail： afa-research@jetro.go.jp

禁無断転載