

農林水産省補助事業

# 外食産業のフランス進出課題調査

2025年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

パリ事務所

農林水産食品部 市場開拓課

## **免責事項**

本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。  
ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください

# 目次

はじめに.....	1
1. フランスでの拠点設立.....	2
1-1. 支店か現地法人を設立.....	2
出所：各種資料をもとにジェトロ作成.....	2
1-2. フランス拠点の代表者を決め、代表者の国籍と居住地に応じて必要な手続きを行う.....	2
1-3. フランス拠点設立準備のタイミング.....	3
1-4. 飲食店の M&A.....	3
1-5. 投資コスト.....	4
1-5-1. 開業にかかる資金について.....	4
1-5-2. レストランの収益率について.....	4
1-6. 定款内の記載についての留意.....	5
2. 物件探し.....	7
2-1. 概要.....	7
2-1-1. 商事賃貸借契約と営業権の違いと関わりを理解する.....	7
2-1-2. 営業権の購入.....	8
2-1-3. 商事賃貸借契約.....	9
2-1-4. 商事賃貸借契約に伴うその他の諸費用のケース.....	10
2-1-5. マネジメント契約.....	10
2-2. 物件の探し方.....	10
2-2-1. パリ市内の飲食店物件概況.....	10
2-2-2. 物件情報の収集.....	11
2-2-3. 物件を選定する際の主な確認点の例.....	13
2-3. 営業権の売買契約締結.....	15
2-3-1. 前の店子との営業権の仮売買契約の締結.....	15
2-3-2. 前の店子との営業権の売買契約の締結.....	15
2-4. 物件事例.....	15
2-4-1. 不動産サイトから取れる情報例.....	16
3. 店舗の内外装工事.....	19
3-1. 概要：都市計画上の観点から.....	19
3-2. 都市計画に関連する主な手続き.....	19
3-2-1. 申請の種類.....	20
3-2-2. 申請書類.....	20
3-2-3. 建築許可.....	21
3-2-4. 工事終了後の工事完了・適合証明書の提出の義務.....	22
3-3. 特に注意すべき項目.....	23
3-3-1. 店舗の外装の周囲との調和.....	23

3-3-2. 店舗の看板、ブラインド設置許可の提出 .....	23
3-3-3. 歩道でのテラス営業には「公道使用許可」を申請 .....	23
3-4. 飲食店の設計の専門性 .....	24
4. 飲食店の開設 .....	26
4-1. 開業に必要なライセンスと営業許可証 .....	26
4-1-1. ライセンスの取得 .....	27
4-1-2. 営業許可証 .....	28
4-2. 飲食店の表示義務 .....	29
4-2-1. 店内 .....	29
4-2-2. メニュー .....	30
4-2-3. 従業員向け .....	30
4-3. 営業時間 .....	30
4-4. 食品衛生 .....	30
4-4-1. 設計段階 .....	31
4-4-2. HACCP 手法による衛生管理 .....	31
4-4-3. 温度規制 .....	33
4-4-4. 衛生責任者の配置 .....	33
4-5. 動物由来製品を加工・調理・販売する場合 .....	33
4-6. ケータリングに関する規制 .....	33
5. 従業員の雇用 .....	36
5-1. 人材募集と採用、滞在許可証の取得 .....	36
5-2. 営業権に付随する場合 .....	38
5-3. 従業員の雇用条件 .....	38
5-4. 従業員の雇用形態 .....	38
5-5. 雇用契約書 .....	39
5-6. 労働時間 .....	39
5-7. 有給休暇 .....	40
5-8. 給与 .....	40
5-9. 社会保障費、その他の会社負担 .....	41
5-10. 従業員の退職 .....	42
5-11. 従業員の管理 .....	42

## はじめに

外食産業の海外展開については、政府が取り組む農林水産物・食品の輸出拡大に向けた手法の一つであり、今後重要性が増す可能性があると考えられる。

ジェトロにおいては、2014年に「フランスにおけるサービス産業分野での店舗開設～外食、小売を中心に～」と題したレポートを作成・公表し、2015年には改訂・公表していたところであるが、最新の公表から約10年が経過し、その間、COVID-19によるパンデミックや、世界的なインフレ等の影響により、フランスにおける規制や市場の状況が大きく変化していることを踏まえ、当該レポートを最新の情報にアップデートして再編成したものである。

本資料では、フランスでレストラン・カフェ等の飲食店や小売店を経営する際に必要となる基礎的情報を取りまとめるとともに、近年開業した者などからのヒアリングを通じて、実際に店舗経営に際し留意すべき点等を記載した。

皆様のフランス進出のご検討の一助となれば幸いである。

2025年3月

JETRO パリ事務所

## 1. フランスでの拠点設立

### 1-1. 支店か現地法人を設立

日本企業がフランスで商用物件を借りる際、商事賃貸借契約の名義人となるフランスの拠点の形態としては一般に、「支店」と「現地法人」が考えられる（表1）。「駐在員事務所」の形態では、販売などの商行為を行えないためだ。会計上の煩雑さや、法人格がフランスにないことによる手続き上の問題を避けるために、現地法人を最初から設立する方が現実的である。支店設立後に現地法人へ組織変更することも可能だが、営業財産を譲渡する手続きを行う必要がある。

図表1：支店と現地法人の主な違い

	支店 (Succuresale)	現地法人 (Filiale) <sup>1</sup>
法人格	無い。従ってフランス会社法も適用されないが、税務上は「恒常的施設」とみなされ法人税・付加価値税の課税対象となる。	有る。
法的独立性	無い。日本の本社に従属する営業所として機能し、本店と法的に同一法人格。	有る。日本の親会社とは独立した法人格。
本社、親会社の責任	無限連帯責任。支店が財政破綻した場合は、本社が支店の負債を返済。	子会社が株式会社 (SA)、有限会社 (SARL)、単純型株式資本会社 (SAS) の場合、親会社の法的責任は、原則として親会社が拠出した子会社の資本金の額に限られる（有限責任）。

出所：各種資料をもとにジェトロ作成

### 1-2. フランス拠点の代表者を決め、代表者の国籍と居住地に応じて必要な手続きを行う

支店もしくは現地法人を設立する場合、経営幹部<sup>2</sup>を決める必要がある。また、経営幹部がEU域外の外国人（日本人を含む）であり、フランスに滞在する場合は、長期滞在ビザと滞在許可証を取得する必要がある。

#### ① 日本在住の日本人が、フランス拠点の代表者としてフランスへ居住する場合

フランスで10年間有効の「居住者カード（carte de résident）」を保持していない日本人がフランスに滞在して、フランス拠点の代表者（支店長もしくは社長）として商工業活動を行うためには、「パスポートタラン（Passeport Talent）」あるいは日本企業からの派遣の形をとる場合には「企業内派遣（ICT）滞在許可証」と呼ばれる複数年有効な滞在許可証を取得しなければならない。在日フランス大使館で、同許可証の取得のためのビザを取得した上で、フランス入国後2カ月以内に管轄の県庁（パリの場合はパリ警視庁）にて滞在許可証を申請する<sup>3</sup>。（後述の表12参照）

<sup>1</sup> 株式会社 (SA)、有限会社 (SARL)、単純型株式資本会社 (SAS) などの形態がある。詳細はジェトロ HP 「外国企業の会社設立手続き」 参照。[https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest\\_09.html](https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest_09.html)

<sup>2</sup> 会社の形態によっては、経営幹部を複数人決めることが可能。

<sup>3</sup> [https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest\\_05.html](https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest_05.html) を参照

フランス拠点の代表者<sup>4</sup>としてパスポートタラン申請する場合、年間の額面給与は6万4,864ユーロ（法定最低賃金の3倍）以上であること、また企業あるいはグループ内の企業に3カ月以上就労していることが前提条件となる。

## ② 日本在住の日本人が、日本に居住したままフランス拠点の代表者となる場合

フランスに居住しなくとも、外国人が事前許可を得た上でフランス拠点の代表者（支店長または社長）となることは可能だ。フランス拠点の意思決定に関する代表者の署名が必要な書類を、その都度郵送にて日仏間でやりとりしなければならない煩雑さはあるが、代表者のビザの申請・獲得にかかる手続きや待機時間が不要というメリットがある。

なお、非居住者が出張ベースでフランスへ赴く場合、ビザ無しでシェンゲン協定領域内に滞在可能な期間は「180日間以内に最大90日間」である。

### 1-3. フランス拠点設立準備のタイミング

パリ所在の日系不動産コンサルティング会社、ロング・ステイサービス社は以下のとおりアドバイスする。「フランスでは外国企業の支店よりも現地法人で既に設立済みである方が、心理的に取引相手として好まれ易く商用物件を獲得し易い。希望の物件を円滑に獲得するには、短い期限での支払を求められ得る初期費用をフランスの金融機関に設置した法人口座から速やかに支出できる状況を整えておくことが理想的だ。そのためには、商業物件探しに先立ってもしくは並行して現地法人を設立<sup>5</sup>し、フランスで銀行口座を開設して資本金を入れておく必要がある。現地法人の定款を金融機関へ持参して仮口座を作つてもらいそこへ資本金を入れるが、官報へ公示されるまではいったん凍結される。登記簿謄本（Kbis）が発行後に凍結が解除され、出金が可能となる。」

しかし、希望どおりの物件が見つからないリスクを考慮し店舗もフランス拠点を設立しないという退路を残したい、予想より早く希望の物件が見つかったなどの理由で、営業権の仮売買契約・本契約の締結日までにフランス拠点設立が間に合わない場合には、どうするか。ロング・ステイ・サービス社によれば以下のとおりだ。「日本に会社がある場合、日本企業の名義で契約し、日本の銀行口座から送金することで物件を確保し、フランス拠点設立後に当該営業権を譲渡することは可能。契約時に「設立予定のA社（既に設立準備中で登録受付番号があればその番号も明記）が設立した後で同社へ営業権を移転する」旨を明記しておけば、日本企業から当該フランス拠点へ譲渡する際、手数料・譲渡税は発生しない。ただし、（1）取引相手からは設立済みの現地法人である方が心理的に好まれ易く商用物件を獲得し易い、（2）付加価値税が発生する支払いに関して、後で付加価値税の還付を請求する手続きが煩雑になる、（3）商行為を行う以上、フランス拠点はいずれ必ず必要になることから、先に設立しておく方が円滑だ。」

### 1-4. 飲食店のM&A

フランスで会社を設立しなくとも、飲食店事業を行っている会社ごと買収することで、時間をかけずに会社および店舗（営業権）入手するという手法もある。

これにより、既存店舗（事業資産）や従業員、ブランド、顧客や評判も引き継げるというメリットはあるが、財務上の隠れた問題や、文化的な違いによる従業員との軋轢などの後発の問題も予想されるため、かなりハードルが高い。そのため、フランスの法律事務所、弁護士などの専門家への相談が必要になってくる。

<sup>4</sup> 対象となるのは、有限責任会社（SARL）のマネージャー、株式会社（SA）または簡易株式会社（SAS）の社長兼CEO、外国法人を代表し、その法的義務を果たす権限を持つ実法人（支店または連絡事務所の代表者）

<sup>5</sup> 詳細はジェトロHP「外国企業の会社設立手続き・必要書類」参照。[https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest\\_09.html](https://www.jetro.go.jp/world/europe/fr/invest_09.html)

## 1-5. 投資コスト

### 1-5-1. 開業にかかる資金について

フランスで飲食店を開業するためには、日本での飲食店の開業とは桁違いの初期投資費用がかかる。物件取得（家賃や仲介手数料）の他に、営業権（後述）、内装・設備工事費、実際に店の運営が軌道に乗るまでの運転資金（家賃、人件費、その他諸費用）を十分に見積もっていなければならない。

パリに飲食店を複数店舗所有するA社によると、「営業権を取得できても、その後工事に最低でも半年、場合によっては1年近くかかることもあります、その間収入ゼロで家賃出費が続くこと、またフランスでは日本のような「オープン景気」ではなく、店に客がついてくるのには時間がかかる。店の財務が黒字転換するまでに開店から最低約1年はかかると見積もっておいた方がよく、その間持ち堪えられるだけの運転資金をもっていなければならず、中心区に限らず、パリ市内で小規模レストラン事業（客席数20-40席）を始めるためには、最低でも1億5000万円の初期投資資金が用意できていなければならない」。

営業権については、フランス不動産パートナーズ社によると、「頭金には最低30%が必要、また新しくフランスに新設される企業の場合は融資を受けるのはほぼ不可能で、2軒目の店舗として銀行融資を受ける場合、査定時に現行店舗の純利益率の高さが重要なポイントとなる」。一般的に営業権への銀行融資（最長7年）は、ここ数年、金利が上がってきていることや、融資の与信審査が厳しくなっていることから、銀行融資を受けられるかどうかは、どれだけ頭金を積めるかどうかにかかる。なお、日本の企業がフランス進出する場合には、日本のメインバンクからの融資手続きとなる。

図表2：カテゴリ別コスト指標

カテゴリ	例	月毎のコスト幅	支出を抑えるために
食材	野菜・肉魚類・生鮮類	8000～15000€	地元の食材を使用、廃棄率を下げる、食材卸業者への値段交渉
人件費、関連費用、報酬（会計士、弁護士）	料理人、サービス給与、公認会計士、弁護士相談費	5000～12000€	スタッフのシフトの最適化、マルチタスクスタッフにし、労働コストを管理
家賃	店の賃貸、リース	3000～10000€	立地を慎重に選ぶ。賃貸条件を交渉
光熱通信費	電気・ガス・水道、インターネット、電話	800～2000€	省エネ機器、消費量もチェック
保険	民事責任保険、飲食店舗保険	300～800€	保険会社の比較、補償内容を吟味
広告費	SNS、広告	500～2000€	収益性のあるマーケティングのみ、SNS
修理・メンテ	機材修理など	500～1500€	設備は定期的にメンテ、問題時にはすぐに対処
ライセンス	衛生規則用	100～500€	更新手続きはこまめに。罰金を回避
減価償却	設備減価償却等	(変動あり)	資産価値と減価償却率を確認
金利	融資返済金利	(変動あり)	有利な融資条件を探す
税金	所得税、土地税等	(変動あり)	税務の専門家に相談して、控除を活用
合計		18200～43800€	

出所 : modelesdebusinessplan.com

### 1-5-2. レストランの収益率について

飲食店の種類、規模や地域によって異なるが、ホテル業界職能団体連合会(UMIH)によると、

フランスでの飲食店の純利益率<sup>6</sup>は2～10%と日本の平均的な飲食店よりもはるかに低い。この理由としては、特に日本よりも人件費が高いこと、食材コストが高いことが主な理由として挙げられる。

<参考：フランスでの飲食店の純利益率>

- ・ 伝統的なレストラン：3%～5%
- ・ ファストフード：8%～15%
- ・ 高級レストラン：2%～4%

#### 1-6. 定款内の記載についての留意

定款内の事業目的の記載については、主たる事業に加え、将来的に行う可能性のある事業（例えば、レストラン事業に関連するテイクアウト事業、ケータリング事業など）もできるだけ盛り込んでおくことが望ましい。また、定款に記載する事業目的は、商事賃貸借契約における事業目的をカバーしてなければならない。

---

<sup>6</sup>売上に対し、食材、スタッフ人件費といった直接的支出、家賃、管理費、税金、保険などの間接的支出の合計を差し引いた残りの割合

## 事例紹介

### 事例1：パリ市内2軒 日本食（テイクアウトがメイン）

営業権：21万ユーロ

#### ① 物件探しはどうされましたか？

当時のパリ不動産の他に、フランス人で営業権を専門に扱う不動産屋2件に依頼していた。レストランの場合は中心から少々離れても客は来るが、ファストフード店の場合はそうはいはず、パリ中心街で人通りが多いところが必須条件だった。自転車でパリ中を回りながら、中心街でも人があまり入っていないなさそうな店、物件が売りにだされていないかなどに当たりをつけながら、探すこと1年半かかった。ちなみに、営業権の売買取引時には弁護士に依頼したが、その時の手数料は3.5%（税抜）程度。営業権の取引額はネットで見られるので、それを元に前の店子との営業権の譲渡額交渉もできるのではないか。

#### ② 内装工事などでどのような苦労をされましたか？

そもそも一号店にはダクトがついていなかったので、ダクトを取り付ける手続きから始めなければならなかったので、大変だった。建物管理組合（Syndic）に議題として提案するにしても、Syndicの定期年次総会は年に1回しかないので、これを逃すと一年待たねばならない。Syndic臨時総会を開催することはできるが、その費用は店子側が全て負担しなければならない。事前申請など、多くの時間と労力がかかった。また、原料のご飯を大量に炊くことから、炊飯器の電力がかなり大きく、20kwの電力使用は「grand cuisine」扱いとなり、吸煙性、排煙の性能の規制や防火・防炎の壁の取り付けが義務付けられる。

このような取り付けについても、地区上の規制、建物のカテゴリーにもよるし、また技術的に可能であったとしても、（通りから見えない）中庭での取り付けでさえも景観の問題になり、Syndicの承認を得なければならず、手続きが大変である。

#### ③ 従業員の雇用について

求人は日本人コミュニティサイトや、店に張り紙などを通じて募集することが多い。全部で40人の従業員がおり、従業員管理は非常に大変で、労使問題は絶えずあり、フランス人弁護士に依頼している。こういった飲食店が抱える共通の問題や情報をシェアできるような会を作れないかということも検討中。

#### ④ 衛生規制に関してはどのように対処されていますか？

衛生コンサルタントと契約をして、定期的に食品検体のサンプリングを行なっている他、衛生基準をクリアしているかの確認、またスタッフの衛生トレーニングなどもお願いしている。

## 2. 物件探し

フランスで飲食店を開設するために、フランス特有の商習慣を理解しておく必要がある。日本では単に店の家主と賃貸契約を結ぶだけであるが、フランスの場合には、その店舗に付随する営業権 (fonds de commerce) や賃貸契約権 (droit au bail) を前の店子から購入しなければならない。この権利は、将来、店舗を手放す時に売ることができるものである。また、フランスでは飲食店を含む店舗のほとんどは路面店（建物の地上階）にあり、上層階は住宅や事務所になっていることから、店舗で営業可能な業種が制限されている。

フランスで店舗探しを始める前に、まずどこに開業するのか、パリ市内なのか、首都圏なのか、地方なのか、によって様相は大きく異なる。パリ市内だと、多様な文化が入り混じり、様々な社会階層の人が集まることから、地域によって独特の個性があり、客層や客单価が異なる。店舗を考える場合には、飲食店の業種（ファストフードなのか、庶民的あるいは高級レストランなのか）や、それに伴う想定する客（観光客、若者層、富裕層、また昼が中心なのか、夜が中心なのか）などを念頭に、実際に自分の足で歩いて確かめながら、開店したい店のコンセプトに合う地域を見極めることが重要である。

以下では、物件に関しての基本的な一般情報を概説する。しかし、案件ごとに注意すべき点は異なり、実際に物件を探す、契約を結ぶにあたってはこの分野の専門家に相談、依頼をすることが重要である。

### 2-1. 概要

#### 2-1-1. 商事賃貸借契約と営業権の違いと関わりを理解する

##### (a) 家主との商事賃貸借契約の締結に加え、前の店子から「営業権」を購入する

フランスで飲食店や小売店を経営するため商用物件を借りるにあたっては、店舗の家主との間で賃貸借契約を結ぶことに加え、前に店舗を借りている現在の店子（以下、「前の店子」と省略）が設定する「営業権 (Fonds de commerce)」の購入も必要になることがある。営業権の価額は、商用物件の不動産広告にも示されている。「Fonds de commerce」は直訳すると「営業財産」であり「商業権」とも呼ばれるが、本レポートでは「営業権」で統一する。

そもそもなぜ「営業権 (Fonds de commerce)」が存在するのか。フランスでは一般に商用物件は、家主が所有する店舗空間という「箱」と、店子が所有する有形・無形の営業財産という「中身（営業権）」によって構成され（表3参照）、後者にも財産価値があると理解されているためだ。営業権は財務諸表に資産として掲載され、第三者に譲渡することができる。

図表3：商用物件における「箱」と「中身」の二重構造

	所有対象	詳細
家主	店舗空間（「壁 (mur)」と表現される）	商行為が行われる店舗空間
店子	営業権 (Fonds de commerce)	商行為を支える有形財産（飲食店の場合、厨房などの諸設備）および無形財産（商標、顧客、のれん、物件に付随するライセンス、ノウハウ、従業員契約、賃貸借契約権 (Droit au bail) など）

##### (b) 賃貸借契約権により、商事賃貸借契約を引き継ぐ

営業権の一部を成す「賃貸借契約権 (Droit au bail)」は一般に、店子が家主との間で締結する「商事賃貸借契約 (Bail commercial)」の賃借人となる権利を指す。従って、通常、前の店子が次の店子に営業権を売ると「賃貸借契約権」も前の店子から次の店子に譲渡され、次の店子は前の店子が家主との間で契約していた「商事賃貸借契約」<sup>7</sup>を継承することになる。賃貸借契約権の譲渡にあたり、家主の合意は原則として不要<sup>8</sup>だ。

#### (c) 商事賃貸借契約上に記載のない事業を行う場合は、事業用途変更手続きが必要

「商事賃貸借契約」上には、対象となる物件の商業用途が規定されており（飲食店、衣類販売、美容院など）、それ以外の事業は行えない。規定外の事業を行うと、家主から契約解除、立ち退き、損害賠償などを請求される可能性がある（商業法典 L145-17 条、41 条、民法 1728 条、1184 条）。従って、契約上の規定に含まれない事業を希望する場合は、予め「事業用途変更 (déspécialisation)」の手続き（後述参照）を行う（商業法典 L145-47 条～55 条）。

### 2-1-2. 営業権の購入

営業権の価額は、営業権の所有者である前の店子が、店舗の立地、商事賃貸借契約の残存期間、店舗の過去の業績、家賃などを考慮し設定して譲受人に提示する。しかし、価額は最終的には前の店子と次に入る店子との合意により決まるため、必要に応じ、自らの予算と照らし合わせて前の店子と交渉することができる。

営業権の価額は業種によっても異なるが、営業権価額として最も参考されやすいのが、店舗の売上高（過去 3 年間の平均）である。コロナ禍を機に営業権価額はコロナ前と比較して下がり、今では「飲食店の場合は年間売上の 40～120%」<sup>9</sup>とされるが、フランス不動産パートナーズ社によると「年間売上の 80%程度が平均的」とのことだ。

パリ市内でも区や界隈、店舗の規模、事業内容により、営業権の譲渡価格は異なる。フランス不動産パートナーズ社によると、日本食の飲食店が多いパリのオペラ座界隈の飲食店関連の物件が出ることは非常に稀になってきており、パリの他の地域、あるいは地方への進出といった、より広い視野を対象として考えるのも一案である。

過去に譲渡された営業権価格については、以下のサイトで業種、地域を限定することで検索・閲覧することができる。同サイトでは店舗の過去の売上高も合わせて閲覧できるので、近隣店舗の譲渡営業権価額を参考に、交渉にも利用できる。

<https://previstart.com/OUTILS/prix-vente-fonds-commerce.php>

地理的条件がよく、営業成績がよいほど、また商事賃貸借契約の残存期間が長いほど、営業権は高くなる傾向にある。他方、家賃が高い場合、営業権を安く設定する傾向もあるようだ。また、売りに出されてから時間が経つほど安くなる。営業していない状態が長期に渡ると、顧客や知名度、信頼などが損なわれることから、営業権の無形財産価値（価額）が下がり、場合によっては営業権そのものが消滅することもある<sup>10</sup>。

#### (a) 必ずしも容易ではない、営業権が未設定の物件

<sup>7</sup> 商業法典 L145-1 条～60 条に定められた、賃借人が安定して商業活動を行うことを保護する特別の賃貸借制度。同契約の賃借人となるためには、フランスの商業登記簿に登録されており（同法典 L145-1 条）、対象となる物件で商行為を行う（同法典 L145-8 条）といった必要がある。

<sup>8</sup> 前の店子は家主に、譲渡契約を執行官経由で通達すればよい。ただし、商事賃貸借契約上に「賃借権のみを譲渡する場合、家主の合意を要する」との条項がある場合には同意を要する（民法典 1690 条）。

<sup>9</sup> 出典：[www.lhotellerie-restauration.fr/](http://www.lhotellerie-restauration.fr/)

<sup>10</sup> フランス不動産パートナーズ社によると、「3 カ月間の閉店で営業権価額が消滅することもある」。

パリの飲食店物件では珍しいようだが、営業権が設定されていない物件もある。（1）屋主が新規に賃貸するため前の店子が存在しない場合、（2）地方都市や客足の遠い地区に所在する場合、（3）前の店子が倒産し競売にかけられた物件を購入する場合などが考えられる。営業権の設定の無い物件を賃借した場合も、営業活動の後に営業権が発生し、次の店子に転売できる。ただし、「競売物件は手続きが非常に複雑かつ時間がかかり、ハードルも高いことから、やめた方がよい」とフランス不動産パートナーズ社はアドバイスする。

#### (b) 商業優先購入権

商業優先購入権 (*droit de préemption commercial*) は、自治体が商業賃貸契約、営業権、商業施設を建設可能な土地を購入する際には優先権を有することを意味する。自治体はこの権利に基づき、購入した物件を商人や職人に売却（または譲渡）する必要がある。この優先購入権は、特定の地域にある物件にのみ適用される。従って、売主は、商業賃貸契約、営業などの譲渡の前に市役所に対象物件が商業優先購入権をもっていないかを確認する必要がある。  
なお、パリ市については、2024年8月から一部のパリ市内地域<sup>11</sup>における商業賃貸契約、営業権についてパリ市が優先取得権を有することになっている。これらの地域については営業権、商業賃貸契約についてパリ優先取得権が行使されないかを確認する手続きが必要となる。

### 2-1-3. 商事賃貸借契約

#### (a) 家主が設定し、双方の合意により決まる家賃

家賃は商事賃貸借契約時に家主が設定して賃借人に提示するが、最終的には双方の合意により定められる。前の店子から契約の譲渡を受ける場合は、家賃は契約上に記載されている。家賃額の妥当性については、不動産鑑定士 (*expert immobilier*) に価格査定を依頼できる。

#### (b) 商事賃貸借は最低9年

商事賃貸借の期間は最低9年で、賃借人は3年目、6年目と3年ごとの区切りで解約できる<sup>12</sup>ことから「3-6-9賃貸借」と呼ばれている（商事法典第L145-4条）。

賃借人は3年ごとの区切りで解約する場合、6カ月前までに書面にて執行官を通じ家主に通達する。（商事法典L145-4条、145-9条）

9年の契約期間満了後、更新を希望する賃借人はその旨を執行官経由で書面にて家主に通達し、3カ月以内に家主が拒否しなければ、契約は次の9年間にわたり自動的に更新される（商事法典第145-10条）。家主が拒否する場合、重大で正当な理由がなければ、契約上の義務を順守している賃借人に対して損害賠償義務を負う（商業法典L145-14条）。また、9年の契約期間満了前に、家主が家賃の値上げを通知するのが通常であるが、あまりの急騰な場合には交渉をするか、あるいは弁護士を介して裁判に持ち込むことも可能である<sup>13</sup>。

#### (c) 3年ごとに家賃が改定される可能性

商事賃貸借の当事者、通常家主は3年ごとに家賃を改定できるが、値上げ率は賃貸契約内に規定されており、また法定の上限<sup>14</sup>を上回ることはできない（商業法典L145-4条。値上げ率は9年の契約期間満了に伴う更新時、家主が家賃の値上げなどを条件とすることもある。よって、3年ごとの区切りや9年の契約期間満了時に先立って早めに（できれば半年以上前から）家主と交渉することも一案だ。

<sup>11</sup> 優先取得権の対象となるのは5区、6区の全域及び一部の7区 ([https://www.paris.fr/pages/diversite-commerciale-3553/#preemption-des-fonds-de-commerce\\_1](https://www.paris.fr/pages/diversite-commerciale-3553/#preemption-des-fonds-de-commerce_1))

<sup>12</sup> 契約条項により、3年毎以外の区切りで解約をすることも可能な場合もある。また、次の店子に営業権を譲渡すると（時期は3年毎の区切りに限られない）、通常賃貸借契約も次の店子に引き継がれる。

<sup>13</sup> フランス不動産パートナーズ社によると「裁判期間は3年ほど要することが多いが、この期間内も賃貸権利は継続する」。

<sup>14</sup> 国立統計経済研究所 (INSEE) が発表する建設価格指標 (*indice du coût de la construction*)。

#### (d) 商事賃貸借契約の残存期間に注意

前の店子から引き継ぐ商事賃貸借契約上の 9 年間の賃貸借契約期間のうち、前の店子が入っていた期間は経過済みであるため、残存期間を必ず確認すること。賃貸契約の切替えの時期の場合には、家賃などの条件の改正のほかに、賃貸契約が更新される確約を取り付ける必要がある<sup>15</sup>。

#### (e) 商業賃貸契約内にある、事業用途の内容の確認

レストラン事業と合わせて、テイクアウト事業を行う場合、その内容が事業用途、および会社定款に含まれているかも確認すること。

### 2-1-4. 商事賃貸借契約に伴うその他の諸費用のケース

#### (a) 権利金 (Pas de porte 又は Droit d' entrée)

家主が新たに賃貸する新規物件や営業権が未設定の物件の場合、家主と店子（賃借人）が商事賃貸借契約を締結する際に賃借人が家主に「権利金」を支払う旨を盛り込まれることがある。これは、商事賃貸借契約に伴う家主の制約（家賃の上限や更新）を補償するもので、日本の物件でいう「礼金」に近い要素をもち、通常賃借人に返却されない。

#### (b) 賃貸借契約権 (Droit au bail) 講渡にかかる見返金

賃貸借契約権 (Droit au bail) 講渡にかかる見返金は、契約残存期間の家賃などが同じ条件で次の店子に譲渡されることにより、次の店子が恩恵を受けられることに対する見返りである。前の店子が次に入る店子に見返金を要求する場合、次の店子が前の店子にこれを支払うという条項が営業権譲渡契約内に規定される。通常、家賃が安いほど、または残りの賃貸契約期間が長いほど、次の店子の受ける恩恵が大きく、金額が高くなる傾向にある。

### 2-1-5. マネジメント契約

営業権の所有者（通常は店子）が自ら事業を行う場合のほか、営業権の所有者が第三者の経営者（「locataire- gérant」、以下「受託経営者」と省略）に事業を委託し、受託経営者が「営業権」をもとに事業を行う場合がある（商事法典第 L146-1 条～4 条）。この委託契約はマネジメント契約（location gérance）と呼ばれる。

受託経営者は営業権の所有者に、営業権使用料として毎月、定額あるいは売上に対する一定割合の金額を支払う。受託経営者には、営業権を取得するための相当額の初期投資を行うことなく事業を実施できるという利点がある。

## 2-2. 物件の探し方

### 2-2-1. パリ市内の飲食店物件概況

人口が密集し、観光客も非常に多い地域であるパリ首都圏（イル・ド・フランスと呼ばれる）には、カフェやレストランが数多く存在する。

パリ＝イル・ド・フランス商工会議所によると、2021 年にはパリ首都圏内に、カフェ、レストラン 33,782軒のうち、カフェが 5,247 軒（全体の 16%）、伝統的なレストランが 17,395 軒（51%）、ファストフード店が 11,140 軒（33%）存在する。これは、イル＝ド＝フランス地方のカフェやレストランがフランス全体の飲食店施設の 21% を占めていることになる。

<sup>15</sup> 残存期間が僅かにも関わらず、次の 9 年間の契約更新が確実でない場合、前の店子が営業権の買い手が現れないことを危惧して、次の店子のために更新の確約を家主から得ておくケースが多い。実際、家主からの更新確約がなかったため、9 年間の賃貸借契約更新直前に営業権を購入した後に、大家から商事賃貸契約が更新されなかつた事例もある。

全体として、これらカフェやレストランの多くは小規模な事業構造となっており、半数以上の飲食店（51%）が従業員を雇用しておらず、41%が1～9人の従業員を雇用、また従業員が10人以上の飲食店は全体のわずか8%となっている。

前述のように、パリは地区ごとに独自の個性と魅力があり、レストランを開業する際、店のコンセプトに合う適切な地区を選ぶことは成功するかどうかの重要な鍵になる。

#### パリで人気のあるレストラン街の例

- ・マレ地区 (Le Marais) パリ3区  
歴史的な地区で、多文化的な多様性と魅力で知られる。カフェ、バー、レストランの多くがインターナショナルな雰囲気。
- ・モンマルトル (Montmartre) パリ18区  
サクレ・クール寺院や街を一望できるパノラマビューで有名で、観光客が好む地域。ロマンチックな雰囲気のレストランが多い。
- ・サンジェルマン・デ・プレ (Saint-Germain-des-Prés) パリ6区、7区  
左岸の高級エリアで、裕福な顧客層に人気。高級レストランやカフェの出店場所としても好まれている。
- ・カルチェ・ラタン (Le Quartier Latin) パリ5区  
学生や若い観光客に人気の、活気に満ちたダイナミックな地区。カジュアルで手頃な価格のレストランが多い。
- ・パリ8区  
ミシュランの星付きレストランや名高い飲食店が多数存在。より高級な顧客層をターゲット。
- ・サン・マルタン運河地区 (Le Canal Saint-Martin) パリ10区  
近年トレンドとなっており、おしゃれなレストランや活気あるナイトライフで人気。
- ・パリ11区 (オーベルカンフ)  
活気あるグルメシーンとボヘミアンな雰囲気で人気。カジュアル、クリエイティブなレストランが多い。

#### 2-2-2. 物件情報の収集

##### (a) 不動産会社やコンサルティング会社を活用する意義

物件情報は、不動産会社やコンサルティング会社を通じて収集できる。物件を探す前に、(1) 事業内容、(2) 地区の選定に直結する想定の客層・客単価、(3) 店舗規模、(4) 初期費用の予算などをある程度決めておき、それを伝えるとスムーズに情報を収集できる。

人気の地区的物件は、売り出し通知が出る前に「口コミ」で次に入る店舗が決まることが多いようだ。さらに飲食店の場合、売り物件として表に出されると、客が減り営業権の価額も下がるなどマイナス影響が大きいという理由で、公表されることが少ないが、コロナ禍以降は買い手市場となっており、物件としてサイトや広告に公表されるケースがかなり多くなっている。

不動産会社やコンサルティング会社のネットワークを利用すれば、自力では入手しにくい情報を得られる場合がある。不動産会社やコンサルティング会社の中には、提携先の営業権専門の弁護士、複数の不動産業者から、物件情報の迅速な入手に努めているところもあるためだ。

さらに、検討中の物件で想定する事業を行えるかどうか確認するにあたっては、営業権に強い弁護士、建築士など専門家の知識を利用するすることが有用であり、契約時には弁護士もしくは公証

人に依頼することが一般的だ。不動産会社やコンサルティング会社の中にはこうした専門家とネットワークを有しており、適任者を紹介、また専門家との連絡窓口・仲介機能を果たしてくれる場合がある。次に入る店子としては、前の店子との営業権の仮売買契約前までに、自らに有利もしくは納得いく条件を整えておきたいが、その交渉にあたっては、コンサルティング会社や契約文面をチェックする弁護士などが援護してくれる場合もあるようだ。

各社ごとに得意とする物件の種類、分野、地区、提供するサービスが違うため、複数の企業にあたり、より広い選択肢の中から物件やサービスを検討することが重要だ。

#### (b) 物件獲得にかかる不動産会社やコンサルティング会社の仲介手数料

希望する物件の獲得に成功した場合、不動産会社やコンサルティング会社は一般的に、営業権の価額もしくは賃貸借契約譲渡に伴う見返り金 (Pas de porte) の 10% に付加価値税を足した金額、営業権の設定が無い場合や見返りが生じない場合には年間家賃の総額の 30% に付加価値税を加えた金額を、サービス料として請求する慣習があるようだ。不動産会社やコンサルティング会社との契約時にサービス料についても確認し、初期費用として考慮に入れておくとよい。

以下、フランス不動産パートナーズ社の商業物件獲得のサービス料を参考までに挙げる（表4）。

図表 4：商業部権取得にかかるサービス料金

最低基本料金 : 12,000 € 税込 ~		
売買価格	% 税抜	% 税込
150,000 €まで固定料金	10,000 €	12,000 €
150,001 €以上	6 %	7,2%

#### (c) パリの不動産会社やコンサルティング会社の例

参考までに企業リストを挙げる。

<免責条項> 以下に挙げる企業はあくまで一例であり、ジェトロとして各社の信頼性やご利用の際の結果を保障するものではありません。ご利用にあたっては、ご自身の判断と責任にてお願い致します。

##### 【現地系】営業権などの商用物件専門不動産

●サン・ソヴェール (St-Sauveur Immobilier) 不動産

URL : <https://saint-sauveur.immo>

●ミッシェル・シモン (Michel Simond) 全国展開

URL : <https://www.msimond.fr>

●アルチュール・ロイド (Arthur Loyd) 全国展開

URL : <https://www.arthur-loyd.com>

●ラベル・トランザクション (Label Transaction) 全国展開

URL : <https://www.labeltransactions.fr>

●コメルス・イモ (Commerce Immo) パリ首都圏対象

URL : <https://commerceimmo.fr>

●ポワン・ド・ヴァント (Point de Vente) パリ首都圏対象

URL : <https://www.pointdevente.fr>

● フラッグ・シップ (Flagship) パリ首都圏対象

URL : <https://www.flagship.fr>

● トゥール・イモ (Tour Immo) パリ首都圏対象

URL : <https://www.latourimmo.com>

● フード・イモ (Food Immo) パリ首都圏対象

URL : <https://www.foodimmo.fr>

● キャピトル (Kapitol) パリ首都圏対象

URL : <https://www.kapitol.fr>

● Century 21 HORECA パリ首都圏対象

URL : <https://www.century21-horeca.com>

● クレール・イモ (Cler Immo) パリ首都圏対象

URL : [https://www.clerimmo.fr/ville\\_bien/Paris\\_1\\_4\\_vente/fonds-de-commerce-paris.html](https://www.clerimmo.fr/ville_bien/Paris_1_4_vente/fonds-de-commerce-paris.html)

この他、以下のサイトで HORECA を中心とする営業権売買について閲覧できる。

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/vente-fonds-de-commerce.asp>

【日系】

● フランス不動産パートナーズ

所在地 : 42 rue Sainte Anne 75002 Paris

TEL : 01 4772 3261 / 06 6947 6032

EMAIL : [contact@france-fudosan.com](mailto:contact@france-fudosan.com)

URL : <https://france-fudosan.com/acheter-commerce/>

パリオペラ座界隈の飲食物件などで実績の多かった 2000 年設立のパリ不動産会社の設立スタッフにより、2024 年に設立された日系不動産会社。日本とフランスに拠点をおき、日本にいながらアドバイスを受けることができる。物件取得にかかる法的手続き、融資、ビザ取得に必要な情報を提供し、各分野の担当者を紹介している。日本語対応可。

● ロングステイ・サービス

所在地 : 10, rue de la Paix 75002 Paris

TEL : +33-06-7213-9401

Email : [satoru@sejourparis.fr](mailto:satoru@sejourparis.fr)

滞在型アパートの賃貸の他に、日系企業を対象に会社設立、ビザ取得から、地元の大手不動産会社や営業権に精通する弁護士との連携をベースに飲食店や小売店の出店にかかる物件探しや契約手続きのサポート、店舗開店までの総合コンサルティングを行う。現地系不動産会社の扱う物件の紹介も可能。日本語対応可。

### 2-2-3. 物件を選定する際の主な確認点の例

どのような物件を選ぶべきか、検討する物件で想定する事業が問題なく行えるかなどの確認にあたっての主なポイントを以下に挙げる。しかし、個別具体案件ごとに注意すべき点は異なり様々な角度からの分析が必要なため、各分野の専門家に確認することが重要だ。

### (a) 第一閑門は商事賃貸借契約上の規定

商事賃貸借契約上の規定に含まれない商業事業<sup>16</sup>を希望する場合、予め「事業用途変更 (*déspécialisation*)」の手続きを行う必要がある。具体的には、追加を希望する商業事業を明記した申請を執行官経由で家主に通達する。家主は、拒否する場合や、追加が補足的な場合は2カ月以内、大幅な変更の場合は3カ月以内に執行官を通じてその旨通達するが、期間内に通達がない場合は変更を認めたものとみなされる（商業法典 L145-47 条～55 条）。

### (b) 共同管理組合規定が定める建物内で実施可能な事業内容の確認

建物内で実施できる事業内容を定めた「共同管理組合規定 (Règlement Copropriétaire)」に合致するか確認を要する場合がある。

### (c) 営業権の分析

営業権に関する注意点は、フランスのホテル・飲食産業専門誌「L' Hôtellerie Restauration」のウェブサイトを参照し、以下のとおりまとめた。

- 前の店子の売上高<sup>17</sup>： 営業権の金額の裏付けともなる
- 店舗の営業条件： 営業日数（売上の分析をする上で必要な情報）
- 従業員に関する情報： 労働権利保護の目的で、労働法により、営業権譲渡においても従業員の労働契約の継続が規定されているため、継続する従業員の有無。有る場合はその肩書きや勤続年数、給与等の情報。
- 設備： 店舗内の設備が規格に対応しているか。
- 営業権譲渡の条件： 売主（前の店子）の負債状況

### (d) 都市計画上の規制および災害リスク

物件の地区または建物が、都市計画上のどのような規制を受ける地区もしくは建造物であるかを確認すること。物件の入っている建物が歴史的建造物 (monument historique classé) あるいはそれに準ずるものに指定されている場合、ファサード（建築物の正面）や看板の変更が発生する工事のみならず内装工事についても認可を要する場合があり、制約が多くなる<sup>18</sup>。詳細は「3. 店舗の内外装工事」を参照。

また、物件の地区が、自然・産業災害リスクの対象地区ではないかを確認すること。県条例でこれらのリスクに指定されている地区に物件がある場合、所有者は商賃貸借契約書上に自然・産業リスク<sup>19</sup>概況を添付する義務がある。

### (e) 飲食店の場合

候補物件を内見する場合、既存店舗が飲食店であれば、まずは煙突および換気ダクトとそのモーターの状態（店舗専用か共同使用か、屋上まで通じているなど）を確認することが重要である。換気扇、ダクトは厨房に空気を送り込み、排出する、いわば飲食店の「肺」であるが、同時に共同建物内での騒音および匂いの苦情の原因となる。整備や取替工事（ダクトの直径を拡大するなど）が必要な場合、建物の共同管理組合への確認、承認が不可欠となることから、これが工期に影響を及ぼす可能性があること、また必ずしも承認を得られるとは限らないことを念頭に置いておかなければならない。

<sup>16</sup> 例えば「食品小売」を行っていた前の店子から営業権を購入し「試食を提供する食品小売」を行いたいが、引き継ぐ契約上の用途に「試食」が含まれていない場合。

<sup>17</sup> 売却時には、過去3年間の月別売上高の提出が売主に法的に義務付けられている。ただし、売主から開示されない場合などには、商業裁判所書記課のサイト「INFOGREFFE」も利用可能。フランスでは金融法典 L451-1-2 で単体財務諸表の開示を求めており、それらの資料は「INFOGREFFE」で各社ごとに購入可能。また、一部の情報（所在地、業務内容、年別売上高・収支、従業員数）などは同サイトで無料で閲覧可能。

<https://www.infogreffe.fr/societes/>

<sup>18</sup> ファサードのデザイン、色、素材が制約されるほか、看板の位置や大きさ、照明（特にネオンの使用）について規定される。

<sup>19</sup> 洪水や地震といった自然災害リスクや産業・化学工場施設などのリスク。

フランス不動産パートナーズ社は「パリの煙突は暖炉を改造した直径の小さなタイプが多い。日本と比べて匂いに敏感な近隣住民とのトラブルを防止するためにも、排水・排煙が最重要だが、煙突の新設・拡張には複雑な手続きを要する。最善は、調理内容に即した十分な直径のある煙突が既に備わった物件を見つけることだ。」とアドバイスする。

### 2-3. 営業権の売買契約締結

#### 2-3-1. 前の店子との営業権の仮売買契約の締結

取得したい物件が決まった場合は、文書で仮押さえをし、必要な書類を提出した後、営業権の仮売買契約書 (promesse de vente) が作成される。契約書は通常、全てフランス語で作成されることから、契約書関連は必要に応じて和訳して日本語で確認する。

手続きは通常、売主（前の店子）と買主（次に入る店子）の双方がそれぞれ公証人 (notaire) あるいは弁護士を立てて行う。仮売買契約締結時に買主は予約金を支払うが、予約金は物件の確保を目的とするもので、本契約の締結に至らない場合も原則として払い戻されない。予約金は営業権価格の 10%相当、残りを契約締結時に支払う。

#### 2-3-2. 前の店子との営業権の売買契約の締結

仮売買契約後 2 カ月の間に特に問題がなければ、双方の弁護士あるいは公証人の立会いのもと、本契約を締結する。当地関係者によれば、一般に双方の弁護士もしくは公証人への謝金は買主側が負担し、その合計額は獲得する商業権の価額にもよるが商業権の価額の 4~8%前後で、売主側と買主側の弁護士もしくは公証人の双方が半額ずつ受け取る。

なお、本契約の文面で初めて詳細条件が明かされ、想定していた事業が行えないことが分かる場合もあるという。ロング・ステイサービス社は、「買主は仮契約の段階で、詳細条件を徹底的に確認する必要がある。懸念がある場合、決算などの会社の財務状況を確認できる商業裁判所書記課のサイト「INFOGREFFE」<sup>20</sup>で調べて売主から提出された書類と照合する、また INFOGREFFE で公示されていない、会計期間中の業績などの数字については、売主側から会計士経由で業績数字を取り付けること」とアドバイスする。

営業権の売買・譲渡が有効となった日から 1 カ月以内に、買主は、税務署にその旨を登記<sup>21</sup>し、登記税 (droit d' enregistrement)<sup>22</sup>を支払わなければならない。登録税率は以下のとおり。

- ・ 営業権価額の 23,000 ユーロ～200,000 ユーロの部分に対して 3%
  - ・ 同 200,000 ユーロを超える部分に対して 5%
- (営業権価額が 23,000 ユーロ未満の場合には登録税はかかるない)

### 2-4. 物件事例

<sup>20</sup> <https://www.infogreffe.fr>

<sup>21</sup> イル＝ド＝フランス地方商工会議所ウェブサイト参照。<http://www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/reglementation/transmission-entreprise/vente-du-fonds/vendeur/quelles-sont-formalites-consecutives-vente-fonds>

<sup>22</sup> 財務・公会計省ウェブサイト参照。

[https://www.impots.gouv.fr/sites/default/files/media/1\\_metier/3\\_partenaire/notaires/nid\\_11316\\_dmto.pdf](https://www.impots.gouv.fr/sites/default/files/media/1_metier/3_partenaire/notaires/nid_11316_dmto.pdf)

## 2-4-1. 不動産サイトから取れる情報例

以下、パリ市内での商用不動産で紹介されている案件事例（2025年2月時点）を紹介する。

### ① レストラン・バー

地区：パリ市5区（サンミッシェル界隈）

面積：150m<sup>2</sup>（地上階、地下、ストック）

家賃：3,300ユーロ/月

営業権：212,000ユーロ

特記：ライセンスIVあり、ダクトあり、3-6-9賃貸契約で残り4年、継続従業員なし

### ② レストラン（ファストフード用）

地区：パリ市8区（ヴィリエ界隈）

面積：43m<sup>2</sup>（地上階、地下）

家賃：2,600ユーロ/月

営業権：122,000ユーロ

特記：3-6-9賃貸契約の更新済み（残り9年）、小ダクト、継続従業員なし

### ③ レストラン（テイクアウト用）

地区：パリ市1区（オペラ座界隈）

家賃：2,500ユーロ（税抜）/月

賃貸権譲渡金：262,000ユーロ

特記：3-6-9賃貸契約の更新済み（残り9年）、内装工事不要、

## 事例紹介

### 事例 2：パリ市内に 4 店舗 日本食レストラン

一号店（40 席）：営業権価額：65 万ユーロ

#### ① 開設の上で最も大切なのは何ですか？

とにかく場所。その場所に朝から夜まで 1 日を通して、どのような客が来そうか、また店を売却しやすいかということも考えての場所の選択は最も重要。また、フランスの夏休み中は、観光客の多いところは特に影響はないが、パリの富裕層が多く住む 16 区-17 区だと夏場は全く客足が途絶える。場所による客層もしっかり掴んでおくことで、店の営業計画（夏休みは店を休みにして従業員の有給休暇消化に充てるなど）がたてやすくなる。

フランスで難しいのがどうやって物件を探すかということ。日本と異なり、フランスの場合、情報が閉鎖的であるので、日系不動産にお願いして探してもらった。パリの場合は往々にして、厨房が狭く、細長いのが特徴で、10 件見せてもらったところ、9 件がこのケース。最後に見た 10 件目で、厨房の大きさが希望の広さだったことが決め手で同グループの第一号店になった。

#### ② 開業までにどのくらい時間がかかりましたか？

工事で 1 年近くかかった。日本は購入から 3 カ月で開業できるが、フランスでは居抜きで営業権を買ったとしても、最低半年は開業までかかると見た方がいい。また、工事業者についても日本の業者と比較して、

- ・工事の品質レベルは低い
- ・納期に間に合うことはまずない

と考えた方がいい。工事に入る際に、飲食店専門の建築事務所に委託するのがベスト。言葉の問題がある場合は日本人の建築家がいい。建築事務所でも、飲食店特有の動線や、衛生規制などに熟知していないと、後々問題が起きる。

#### ③ 住人との問題は？

換気扇の音、匂いなどについて、近所の住民から苦情がでることは非常に多い。また、店が開設することによって変わる環境（歩道の汚れがひどくなる、客の行列など）で、住民から苦情がでることもある。ただ、開店からだいたい 1-2 年で住民との折り合いはつくもので、それまで住民らと根気よくコミュニケーションをとって、理解を得る、また店側も努力することが必要だ。

#### ④ 資金繰り

フランスでは会社負担分が多く、特に社会保障費が多いため、日本だと通常、売上の純利益が 30% だが、フランスでは、人件費への支出が多い分、10% くらいと 20 ポイントほど低くなると考えた方がよい。また、日本の場合、居抜きだと 500-1000 万円でラーメン屋を開業することができるし、日本の場合はオープン景気で、最初の 2-3 カ月で資金繰りが回り始める。

フランスの場合、まず営業権の取得が高額なこと、また、営業権を取得できてもそこから、店の工事で最低半年は収入なしの状態。また、オープンしても、日本のようなオープン景気は見込めず、徐々にお客さんを増やしていく流れになるため、なかなか赤字から抜けられない。その間に、メニュー革新などの工夫を凝らして、お客様を増やしていく努力が必要。一旦、黒字になるとその後は比較的安定する。

1 年間は赤字で、それまでの資金繰りを考えると、（内装工事や備品・厨房機材調達も含め）最初に 1 億 5000 万円の資本が必要である。

⑤ 店の厨房機材はどうされましたか？

業務用冷凍冷蔵庫メーカーのホシザキ社のようにドイツに営業所がある場合にはアフターサービスで故障対応をしてくれるが、日本から直接機材をもってきた場合、故障時の修理を誰にも頼めずに困った。その場合、アフターケアをしてくれる販売店から購入したため、非常に便利だった。購入時は他と比べると高いが、長い目でみると故障対応がしてもらえるのは店としては重要。また、フランスは水が硬水なので、カルキが原因で機械が故障しやすいため、軟水化フィルターをつけると、水に係る問題はかなり軽減される。

⑥ スタッフの採用、また雇用で注意すべきことは？

弁護士事務所を通じて、日本から呼び寄せて料理人 10 人の労働ビザを取得できた。店のコンセプトとして、サービスには、ワーホリや学生などの日本人を中心に採用してきたが、フランス人にも日本カルチャーが好きな人が多い。飛び込みで応募してくるケース、あるいはスタッフ間の友人の口コミで従業員は確保してきている。

雇用上、気をつけなければならないのは、残業の管理。日本では残業が当たり前だが、フランスでは労働法により厳しく規制されているから注意すべき。スタッフの労働時間、有給休暇の管理は重要なので、会計事務所から各従業員の残業時間、有給休暇な管理、アラーム出しをしてもらっている。ちなみに、会計事務所にかかる費用は従業員数に比例するので、1 店舗につき、650 ユーロ（一人）をベースに人数が多くなれば 1500 ユーロ/月くらい。

また、労使問題も必ずでてくるので、グループ全体について法務相談に乗ってくれる顧問弁護士と契約している。日本語を話すフランス人弁護士にお願いしており、弁護士に従業員の雇用契約書の作成もお願いしている。同グループの顧問弁護士との契約金額は月 1200 ユーロ（税抜）程度。

⑦ 衛生基準対策

パリでは年に一度は抜き打ちの保健所検査が入ると覚悟しておいた方がいい。衛生問題対策として、自分達でやるのではなく、衛生専門家と年間契約を結び、定期的に店の衛生をチェックしてもらっている。

⑧ その他

日本では廢れているが、フランスでは店のショップカードは重要。周りのホテルのコンシェルジュに配るなど、使い勝手は多い。

### 3. 店舗の内外装工事

#### 3-1. 概要：都市計画上の観点から

フランスでは、新規の建築はもちろん、物件の事業用途を変更する場合や、事業用途は変更しないが内装工事を伴う場合、都市計画法に基づく許認可が必要になることがある（都市計画法典第 R421-17 条）。

景観との整合性の観点から、意匠（看板や外装の形や色）については地方自治体の許認可が、また、建物が歴史的建造物あるいはそれに準ずる建造物に指定されている場合は、文化遺産法典第 L621-30-1 条に基づき、文化省のフランス建造物建築家（Architecte de Bâtiments de France）の許認可が、それぞれ必要となる。

また、店舗が公衆受入施設（Etablissement Recevant du Public : ERP）であるという観点から、工事認可の手続きが定められている他、レストランの火災リスクに関する規制、障がい者のためのバリアフリー整備に関する規定が定められており（根拠法：2005 年 2 月 11 日付法第 2005-102 号、2009 年 9 月 16 日付政令第 2009-1119 条）、店舗はこの二つの規制をクリアしなければならない。

前述のとおり、不動産物件を探す際は、物件の地区（または建物）が、都市計画上どのような規制を受けることになっている地区（建造物）であるかを確認することが重要だ。管轄の県の都市計画課へ問い合わせることで、詳しい情報を入手できる。

パリ市の場合：都市計画課（Bureau d' accueil et de service à l' usager de la direction de l' urbanisme）

住所：6 promenade Claude Lévi-Strauss, 75013 Paris

事前予約のみ：月～金：9 時～12 時半

その他、パリ市のサイト<sup>23</sup>から情報閲覧を申請できる。またサイトから入手できる情報も多い。

#### 3-2. 都市計画に関連する主な手続き

建築・住宅法典第 R123-1 条以下および 1980 年 6 月 25 日付省令に基づき、レストランは公衆受入施設（ERP=Etablissement Recevant du Public）とみなされ、規模などにより 5 つのカテゴリーに分けられている。公衆受入施設の性質（ホテル、レストラン、老人ホーム、病院等）、各階の床面積（収容人数は床面積を基準に算出。収容人数計算式は ERP の性質によって異なる）により区分される。収容人数 200 人以下の小規模のレストランおよび小売店舗はカテゴリー 5 に該当し、カテゴリー 1 から 4 までと比べ、安全基準規制の内容はやや緩和される。

物件の工事を行う場合、この公衆受入施設の観点から、地方自治体の都市計画課による許可が必要となる（都市計画法典第 R421-17 条）。この許可申請手続きは、時間を要し、非常に複雑であることから、相当の時間的余裕を持って、レストランの建築や工事の経験がある建築家またはコンサルタントに依頼することが望ましい。また、建築許可の申請手続きは、現行制度においては、建築家協会（Ordre des Architects）に登録された建築士が行う必要があり、その際、HMONP（Habilitation à la Maîtrise d' Oeuvre en Nom Propre：国家資格建築家の自己名義による設計管理業務認可）を取得している者、もしくは従来の国家認定建築士（DPLG）の資格を有する者が担当することとなっている。（根拠法：2016 年 7 月 7 日付法第 2016-925 号、および適用政令の 2017 年 5 月 29 日付デクレ第 2017-718 号）。

<sup>23</sup> <https://www.paris.fr/pages/demarches-2094>

### 3-2-1. 申請の種類

物件の場所、広さ、工事の種類・内容・場所により申請の種類は主に3つ、表3のとおりである（都市計画法典第L421-1条以下）。ERP建設・整備・改装工事許可は申請後4カ月以内に、工事事前申請の場合は申請後1カ月間以内に、また建築許可の場合は3カ月以内に返事がなければ認可されたものとみなされる。

図表5：工事認可と建築許可

ERP建設・整備・改装工事許可 (Autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un établissement)	(事業用途の変更を伴わない) 内装工事、電気配線、アラーム設置、天井・壁・床の改装、照明取り付け等
工事事前申請 (Déclaration préalable de travaux DP)	事業用途の変更を伴う内装工事、カーヴやメザニン等の設置（追加面積が20m <sup>2</sup> 未満 <sup>24)</sup> ）、外装工事、建物の壁面ケレン工事、窓や屋根の框（かまち：枠）の取り替え工事等
建築許可 (Permis de construire, PC)	新規の建造、既存建物内の拡張・増築・変更工事（追加面積が20m <sup>2</sup> 以上）、事業用途の変更時、歴史的建造物簿に登録された建物のファサード工事・壁面ケレン工事等

最も一般的なのは、前の店子が飲食店だった物件を購入し、改装工事を行うケースである。居抜きで簡単な内装工事であろうとも、工事許可がいることに注意してほしい。また、物件が「保全及び価値向上計画の保護区域」(périmètre de protection d'un plan de sauvegarde et de mise en valeur)の区域内にある場合には、「工事事前申請(DP)」をしなければならず、また、建物が歴史的建造物に登録されていれば、「建築許可」を得なければならないなど、同じ工事でも物件のある区域によって、申請内容が異なってくるため、事前に情報を調べる必要がある。

### 3-2-2. 申請書類

申請書類は各自治体に提出する。オンライン申請できることが多いので、自治体のサイトにて確認すること。

- ERP建設・整備・改装工事許可の申請用紙：cerfa N° 13824\*02<sup>25</sup>
- 工事事前申請の申請用紙：cerfa N° 13404\*13（パリ市の場合オンライン申請可能<sup>26</sup>）

いずれの場合も安全規定およびバリアフリー規定に関する書類の提出が義務付けられる。

図表6：提出書類の主な内容

全体	<ul style="list-style-type: none"><li>申請用紙</li><li>設計図</li></ul>
火災予防安全規定の確認用	<ul style="list-style-type: none"><li>安全記述書（建造物基礎部の素材、内装、各階の避難出口）</li><li>全体の設計図（消防車のアクセス条件、アクセスのための道路の幅など）</li><li>断面図と見取図</li></ul>
バリアフリー規定の確認用	<ul style="list-style-type: none"><li>3D見取図（歩道あるいは駐車場など外部からのアクセス、スロープ等）</li><li>各階の3D見取図（内部の通路、トイレの場所、扉の開閉方向等）</li><li>現在の建造物の設計図</li></ul>

<sup>24</sup> 5m<sup>2</sup>未満であればDPは不要

<sup>25</sup> 以下のサイトから申請用紙のダウンロードが可能 <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R10190>

<sup>26</sup> <https://teleservices.paris.fr/demarchesurbanisme/jsp/site/Portal.jsp?page=accueil>

	・バリアフリー整備記述書（公共部分の広さ、床・壁・天井の素材や色、照明方法等）
--	---

### ●安全記述書の提出

公衆受入施設の整備工事の際には、建物内の安全性、特に火災リスク対策のため、建物内の構造関係（建築材料や表面加工の耐火時間、防災扉の設置）、避難設備関係（非常出口、避難路、非常照明など）、消化設備（消火栓など）、既存のリスク評価（使用火力／電力）を記述した安全記述書の提出が、工事認可および建築許可申請書類の1つとして義務付けられている。これらの記述内容は、設計図と工事に反映されなければならない。

図表7：安全基準上、確認が必要となる設備の例

- ・天井、壁、床の素材、火災時の発生ガスなどの有無
- ・温水、暖房の出力ワットに対応した防災設備
- ・台所の出力ワットに応じた防災設備
- ・ダクトの設備（換気、通風など）
- ・避難口の確保（出入り口の数、間口の広さなど）、アラーム、消火器、避難案内灯の設置
- ・昇降機

レストランの整備工事の開始前または新設工事の設計の段階で、レストランの規模（客数）、立地環境などによって安全基準がどのように適用されるかについて、工事を担当する建築家が、管轄県の交通・市民保護局（Direction des Transport et de la Protection du Public、DTPP）にて、行政当局の専門建築家からアドバイスを受けることが望ましい。

### ●バリアフリー設備の整備

2005年2月11日に制定された「障害のある人々の権利と機会の平等、参加および市民権に関する法律」は、2015年12月8日付アレテにより実地の基盤となり、飲食店を含む公衆受入施設における施設のバリアフリー設備の整備が義務付けられている。

ただし、バリアフリー設備の整備が、建物の性質（歴史的建造物指定など）から工事不可能であること、または工事により営業に大きな支障を及ぼすことが証明される場合は、適用除外が認められることもある。

図表8：バリアフリーに関連する設計上のポイント

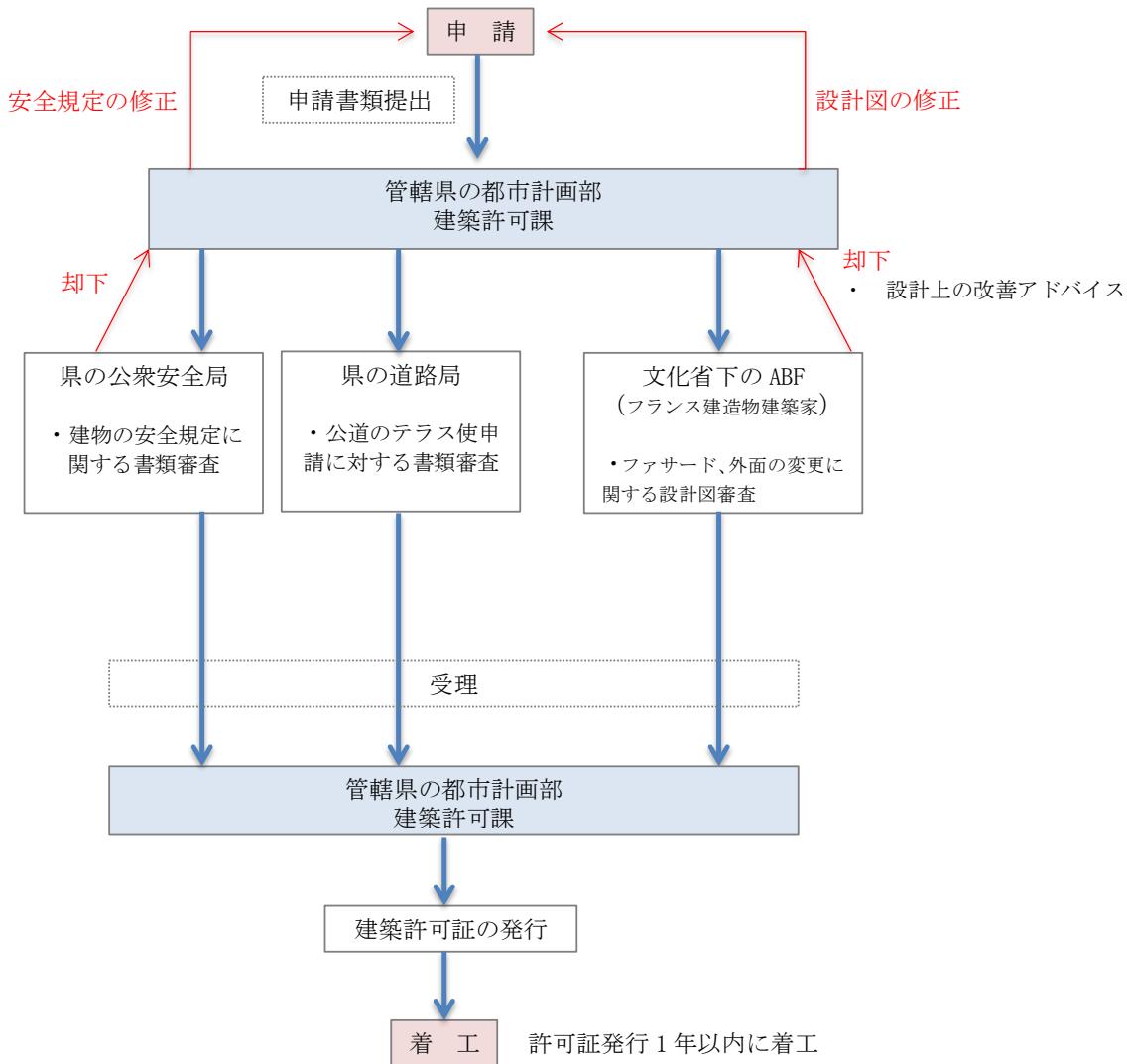
- ・入口の幅（最低1.4m）、段差、傾斜、入口ドア（自動ドア、開閉取手の場所、開閉の安全性確保など）
- ・フロアの広さ（車椅子の折り返しができる十分な広さの確保）
- ・床の材質
- ・車椅子用のテーブルの整備と席数の確保（全席数の2%）
- ・階段の規格（幅、奥行き、高さ）
- ・エレベーターの設置義務（地下または上階に50人以上収容能力がある場合）
- ・トイレ（場所の考慮、十分な広さの確保、トイレ内の整備）
- ・照明の光度

また、管轄県の交通・市民保護局（Direction des Transport et de la Protection du Public、DTPP）において、行政当局の専門建築家からアドバイスを受けることが望ましい。

### 3-2-3. 建築許可

建設許可については、手続きが複雑なため、建築家に依頼することが望ましい。一般的に手続きは以下のとおりである。

図表9：建築許可発行までの流れ



### 3-2-4. 工事終了後の工事完了・適合証明書の提出の義務

ERP 建設・整備・改装工事許可を申請して工事を行なった場合、竣工後に認可された専門家（検査機関あるいは建築家）により作成された、公共施設のアクセシビリティに関する認定を提出しなければならないが、カテゴリー5 の ERP の場合には、手続きは簡略化され、誓約書を市役所に提出するだけよい。

工事事前申請あるいは建築許可を申請して工事を行った場合、竣工後に、工事完了・適合証明書「Déclaration attestant l'achèvement et la conformité des travaux (DAACT)」の提出が義務付けられる。DAACT では、工事の内容に応じて、バリアフリーの他、環境、防音・防熱、耐震、（新しい法律）の適合証明がなされていなければならない。

### 3-3. 特に注意すべき項目

#### 3-3-1. 店舗の外装の周囲との調和

各自治体の都市計画に基づき、道路の幅や街の環境によりファサードの高さが規定されており、前述のとおり、地方自治体による許認可を要する場合がある。審査においては、色や形を含め、周囲の景観との調和が重視される。

建物が歴史的建造物に指定または保存登録されている場合（都市計画法典第 R421-38-4 条）、建築文化財・都市・景観保護地区に指定されている場合（同法典第 R421-38-6-11 条）、または建物が歴史的文化財補足目録に登録されている場合（同法典第 R421-38-2 条）は、文化省のフランス建築物課の専門建築家（Architecte de Bâtiment de France）からの勧告に従わなくてはならない。専門建築家の判断は厳しく、街の外観や近隣の建物との一貫性を維持するため、勧告内容はデザイン、色、素材など広範に及ぶ。

歴史的指定建造物の場合、建築家が県への建築許可の申請を出す前に、フランス建築物課の勧告を仰ぎ、設計図を作成するケースが多い<sup>27</sup>。

#### 3-3-2. 店舗の看板、ブラインド設置許可の提出

環境法典第 L581-18 条以下に基づき、建築許可の申請とは別に、管轄県の都市計画課に、看板およびブラインド設置許可を申請し、許可を取得しなければならない。申請フォーム<sup>28</sup>はウェブ上で入手可能だ。

認可にかかる期間は最長 2 カ月。地区によっては、景観の整合性のために、看板の大きさ、位置、ブラインドの色なども指定される場合がある。前の店子のブラインドや看板が設置されており、名前や色を替えるだけという場合であっても、設置許可は提出しなければならない。

#### 3-3-3. 歩道でのテラス営業には「公道使用許可」を申請

歩道に、テーブル、椅子などを出してテラス営業を行いたい場合、建築許可の申請とは別に、管轄県の条例に基づき、市の都市計画課に「公道使用許可（Autorisation d'occupation du public）」を申請し、許可を得なければならない。そもそも、道路や歩道の広さによって公道が使用できない場所もあるため、テラスとして使用できるかどうかの確認が必要である。

パリ市の場合、通りによって 5 種類のカテゴリー<sup>29</sup>に区分され、カテゴリーごと平方メートル当たりの歩道使用料が規定されている。詳細は、パリ市のサイトに記載されている<sup>30</sup>。

テラス内での暖房については、基本的に 2021 年 8 月 22 日に公布された気候変動対策法第 2021-1104 号の第 181 条に「エネルギーを消費し、屋外で稼働する暖房または冷房システムの公共空間での使用を禁止する」と規定されたことにより禁止された。ただし、2022 年 3 月 22 日付政令 N° 2022-452 により、例外として「覆われ、側面が密閉された固体の壁で囲まれたテラス」（空気が通らない接合部を持つ上部構造に接続されたもの）を備えたバー、カフェ、レストランについては、電気暖房機器の使用は許可されている（ガス暖房は不可）。

また、開放型テラスであれば、喫煙場所として利用できるが、閉鎖型テラスの場合、喫煙は不可となる。

<sup>27</sup> 前の店子の看板をそのまま再利用する場合でも、その看板自体が無許可で作られていた、色や位置が外観と合わないといった理由で却下されることなどがある。

<sup>28</sup> cerfa N°14798 <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R24287>

<sup>29</sup> 常設開放型・対面型テラス、夏場のみのテラス（4 月 1 日～10 月 31 日）、常設の閉鎖型テラス、陳列販売、指定区のテラス（1～4 区、20 区）

<sup>30</sup> <https://www.paris.fr/pages/terrasses-et-etalages-3516>

テラスを使用するために取得した公道使用許可は、テラスを使用するレストランを運営する会社に付随するものであり、営業権に付随しているわけではないので、常設テラスをもっていた前の店子の営業権を取得しても、この権利は営業権譲渡に伴い消滅する。従って、テラス使用に関しては新たに自治体に申請をする必要がある。

### 3-4. 飲食店の設計の専門性

飲食店の設計・改装工事は、上記の都市計画法に基づく規制のほか、厨房や客席スペースの動線、厨房機材の設置、衛生規則などの多岐にわたる知識と経験を必要とする特殊な分野である。飲食店の設計のために、建築家を選ぶ際には飲食店を専門にするコンサルタントや建築家・建築事務所に委託する方が、内装や工事における有益なアドバイス、様々な手続きの代行、また行政手続きにかかる時間を配分した工事計画など、よりスムーズにいくことが多い。国家認定建築士の資格をもつ日本人の建築家もあり、中には飲食店を専門に手掛ける建築家もいる。フランス人の建築家では言葉の壁がある場合には、日本人の建築家、あるいは日本語を話すフランス人建築家が心強いこともある。以下、飲食を専門とするコンサルタントも含め、参考までに挙げる。

#### 日本人建築家、および飲食開業・運営コンサルタント

##### 【建築家】

●建築家 : Manabu YAMANOUCHI  
Architecte DPLG(FR) / 一級建築士 (JP)  
Email : [contact@manabuyamanouchi.eu](mailto:contact@manabuyamanouchi.eu)  
Tel : +33 (0)6 21 25 01 65

##### ●C02 ARCHITECTURE

住所 : 366ter, rue de Vaugirard 75015 Paris  
担当者 Yuko Kimura (Architecte DPLG)  
Email : [hiroko.kimura@co2architecture.fr](mailto:hiroko.kimura@co2architecture.fr) / [contact@co2architecture.fr](mailto:contact@co2architecture.fr)  
Tel : 01 42 61 78 79 (代表)

##### ●建築家 : Jun Yonekawa

Mondunique sarl  
住所 : 19, rue de Seine 75006 Paris  
Email : [info@mondunique.com](mailto:info@mondunique.com)  
Tel : 06 64 15 16 60

##### 【飲食開業・運営コンサルタント】

● Daisuke SEKINE (Architecte HMONP)  
Euro TAMON  
Tel : +33 6 42 79 69 98  
Email: ds@eurotampon.fr  
Web: <https://eurotampon.fr>

Daisuke SATO  
Email: [dsato@alfelis.com](mailto:dsato@alfelis.com)

## 事例紹介

### 事例 3：リヨン市内 日本食レストラン

席数：40 席

営業権：15 万ユーロ、内装工事：15 万ユーロ

#### ① 物件はどのようにして見つけられたのですか？また決め手は？

この地区は以前、ケバブ屋くらいしかなかったが、5～6 年前から、比較的お金のある若者層が住み始めており、ラーメン屋をするならばこの地域（リヨン 7 区）と決めていた。自分で歩いて探していく、客入りの少ない韓国料理屋だなと思い、目をつけて、知り合いの不動産（営業権の取り扱いではリヨン最大手の一つ、Hermès 不動産）に聞いてみると、案の定、売りに出されているということで、内見して即決めた。

物件を選ぶ決め手になったのは立地条件と客席数。厨房の広さやダクトも確認したが、基本的に前の店子が韓国料理屋だったので、ダクトなどの問題はすでにクリアしていると考えてよいと思っていたし、実際にそうだった。

営業権購入時、3-6-9 貸借契約は 7 年残っていたが、当時、家主は同物件を売却したがっていることから、開店後、数年で壁（Mur）を購入することを条件に貸借契約を結んだ。店舗開業から 2 年後、運営の目処もたち、壁（Mur）を購入。ただし、これはリヨンだからできたのであって、パリで壁購入はほぼ無理だろうと思う。（リヨンの住宅用の不動産地価は平均 5000 ユーロ / m<sup>2</sup>、これはパリの半分レベル）

銀行からの融資については、既にリヨンに別の店をもっていたこともあり、営業権購入については 7 年の融資を受けられた（当時は、まだ金利が 1% であったこともあり、借りやすい環境）。壁購入についても同様に返済期間 15 年の融資を受けた。

#### ② 従業員の求人、雇用で問題はありますか？

リヨンの日本人コミュニティのサイトの求人広告を掲載したり、人伝てに聞いてもらったりすることで従業員は確保している。

従業員同士が揉めると、チームワークが崩れるので、従業員管理ではそれが一番問題だ。従業員個人で問題のありそうな人には、お金（2～3 カ月分の給料）を渡して問題が起こる前にやめてもらうことにしている。試用期間での見極めも重要だが、チームワークを崩しそうな人、悪影響を与えそうな人にはさっさとやめてもらうのにこしたことない。「自分は x x をするから、給料を上げろ」というような従業員との関係はエンドレスに炎上する。結局、従業員の目当てはお金なので、悪い「芽」はお金で早めに摘み取っておいた方がいい。

#### ③ 衛生管理についてはどうされていますか？

もちろんオーナーとして HACCP 取得のほか、リヨンでおそらく最も利用されている衛生コンサルの LHL 社 ([www.lhl.fr](http://www.lhl.fr)) と年間契約で、衛生に係る部分についてパッケージでみてもらっている。これには、

- ・衛生面でのアドバイス（冷蔵庫温度管理、害虫駆除、また、最近の保健所の検査傾向などをもとにした衛生上の勧告など）

- ・害虫駆除なども、必要に応じて対応

が含まれている。衛生管理の担当者との契約はできれば開業前に行い、改装時から衛生面でのアドバイスを受けるのがよい。また、建築事務所がこの役割と一緒に担っている場合もある。

## 4. 飲食店の開設

### 4-1. 開業に必要なライセンスと営業許可証

フランスでは、アルコールを提供する施設に対し、提供方法（店内での食事か、テイクアウトか）やアルコール度数に応じた、以下のようなライセンス（Licence）が必要となる。アルコールを含む飲料提供を伴う飲食事業は飲料提供施設（débits de boissons）とよばれ、公衆保健法典のL3311-1条～L3355-8条により規定されている。ただし、飲料提供施設の管理については、県管轄となることから、営業条件（営業時間、保護区域等）については、県条例により規定されるため、県により異なる。

- ライセンス 3 (Licence III) : アルコール度数 18 度未満の飲料を提供できる
- ライセンス 4 (Licence IV) : 全てのアルコール飲料を提供できる
- 小レストランライセンス (Petite licence restaurant) : 食事と一緒にライセンス 3 の範囲内のアルコールを提供可能
- レストランライセンス (Licence restaurant) : 食事と一緒にであれば全てのアルコールを提供可能
- 小テイクアウトライセンス (Petite licence à emporter) : アルコール度数 18 度未満の飲料を持ち帰り用に販売できる
- テイクアウトライセンス (Licence à emporter) : 全てのアルコール飲料を持ち帰り用に販売できる

飲食店で取り扱われる飲料のカテゴリーと事業形態により、取得すべきライセンスが異なる（公衆保健法典第 L3311 条）。事業形態としては、その場で消費される場合、「飲み物のみ提供」となるバーやディスコ、また、食事と一緒に提供されるレストランなど）とテイクアウト（スーパー、食品雑貨屋、ワインショップ、通販）などがある。大別して、アルコール提供にかかるライセンス（III と IV<sup>31</sup>）とレストラン・テイクアウトのライセンスがある。

図表 10：飲料のカテゴリー

飲料のカテゴリー	飲料の内容
グループ 1	ノンアルコール飲料
グループ 3 <sup>32</sup>	蒸留されていない醸造飲料および天然甘口ワイン：ワイン、ビール、シードル、ポワレ、ミードに加え、天然甘口ワイン、カシスクリーム、1.2 度から 3 度のアルコールを含む発酵果汁や野菜ジュース、リキュールワイン、ワインベースのアペリティフ、18 度未満のアルコールを含む果実リキュール
グループ 4	ラム酒、タフィア、ワイン、シードル、ポワレ、果実の蒸留によって得られるアルコール（エッセンスの添加を一切許さないもの）、および砂糖、グルコース、またははちみつで甘味を加えたリキュール。アニスリキュールの場合は最低 400g/L、その他のリキュールの場合は最低 200g/L の甘味料が使用され、エッセンスの含有量が 1Lあたり 0.5g を超えないもの
グループ 5	その他のアルコール飲料：アニス風味飲料、ウイスキー、ウォッカ、ジンなど（注意：日本酒、焼酎はここに含まれる）

<sup>31</sup> このライセンスについては、3 は III、4 は IV と表示されるため、表中でもそれを適用した。

<sup>32</sup> 2015 年にグループ 2 と 3 が統合された。

図表 11：飲料提供店のライセンスの種類

事業形態					
	飲み物のみ提供		レストラン	テイクアウト	一時的な提供（イベント等）
ライセンスのタイプ <sup>33</sup>	ライセンス III (飲料グループ1と3)	ライセンス IV (飲料グループ1~5)	レストラン小ライセンス (Petite Licence restaurant) (飲料カテゴリー1と3)	テイクアウト小ライセンス (Petite Licence à emporter) (飲料カテゴリー1と3)	ライセンス不要 (ただし、飲料カテゴリ1と3に限定)
			レストランライセンス (Licence restaurant) (飲料カテゴリー1~5)	テイクアウトライセンス (Licence à emporter) (飲料カテゴリー1~5)	
新規交付	可能	不可 (譲渡のみ)	可能	可能	<ul style="list-style-type: none"> <li>市長に対して、必要に応じて公共区域の使用および占有の許可を申請すること。</li> <li>各団体が主催するイベントにおいて、年間最大5件の許可が付与。</li> <li>公認スポーツ団体には、スポーツ施設内で年間最大10回、1回につき最長48時間の許可が付与。</li> </ul>
交付制限	あり (人口450人毎)		なし	なし	なし
保護区域 <sup>34</sup>	あり		なし	なし	あり
営業時間制限	あり (例外措置あり)		あり (例外措置なし)	あり (例外措置なし)	あり (例外措置あり)
必須研修	営業許可証 (Permis d' exploitation)		営業許可証 (Permis d' exploitation)	22時~8時テイクアウト許可証 (Permis de vente à emporter de 22h à 8h - PVBN)	なし
失効期限	あり (5年間未営業の場合)		なし	なし	

アルコールを提供する飲食店の営業をするためには、このライセンスのほかに、アルコール提供に関する権利・義務および公衆衛生に関する知識を習得するために義務付けられている研修の受講証明書である「営業許可証 (Permis d' exploitation)」が必要になる。

#### 4-1-1. ライセンスの取得

飲食店でアルコールを提供するかどうかで、取得するライセンスが異なる。アルコールを一切提供しない店（例えば、お茶と菓子だけを提供するサロン・ド・テなど）の場合には、ライセンスを取得する必要はない<sup>35</sup>。

購入した店舗の営業権に、提供する飲み物のカテゴリーによる、ライセンス（IIIもしくはIV）についていない場合には、レストラン（もしくはテイクアウト）ライセンスを取得しなければならない。例えば、日本酒やワインを飲みながら食事をとする形式のレストランを想定する場合は「レストランライセンス」を、また、テイクアウトでお弁当と一緒にビールも購入できるようにするためには、「テイクアウト小ライセンス」の取得が必要となる（表10参照）。

ただし、ライセンスIVについている店舗であれば、これがレストランライセンス、テイクアウトライセンスもカバーするため、レストランライセンス（あるいはテイクアウトライセンス）を新たに取得する必要はない。

<sup>33</sup> 2011年にライセンスI、また2015年にライセンスIIが廃止されたため、ライセンスはIIIとIVのみ。

<sup>34</sup> 各県の県条例により異なる

<sup>35</sup> ただし、その場合でもHACCP研修は必須である。

### (a) 開業申請手続きによるライセンスの取得

どのライセンスの場合にも、飲食店の開業申請の手続きを管轄の市（パリ市の場合はパリ警察庁 Prefecture de Police）に行わなくてはならない。この開業申請がライセンス申請（レストランライセンス、テイクアウトライセンス及びライセンス III）も兼ねている。

この申請に必要な書類は以下のとおり。開業予定日から起算して 15 日以前に申請すること。

- ・申請用紙 Cerfa 11542\*05
- ・営業許可証 (Permis d' exploitation) →先の研修を受けて同証を取得しておく必要がある。
- ・身分証明書、賃貸契約書、K-bis

ヨーロッパ圏以外の国籍の外国人がライセンスを取得するためには、労働可能な滞在許可証を所有することが前提となる。

ちなみに、フードトラックのような移動式飲食店の場合は、取得できるのはテイクアウトライセンスで、提供できるアルコールは飲料カテゴリー1と3（ノンアルコール、ワイン、ビール、シードルなど）に限定され、ウイスキー や ウオッカ、ラムなど、カテゴリー5に属する強いアルコールの販売はできない。

### (b) ライセンス IV

ライセンス IV は、新たには交付されないため、取得できる手段は譲渡のみとなる。

ライセンス IV は店とその事業主に付随するものであり、営業権に付随していない。そのため、ライセンス IV がついていた店の営業権を購入した場合、ライセンス IV の「譲渡 (Mutation)」手続きを市（パリであれば警察庁）にて行う必要がある。

ライセンス IV が付随されている飲食店が 5 年以上営業されていない場合<sup>36</sup>、同ライセンスは消滅し、無効となるため、譲渡されるライセンス IV が実効中であるかどうかを確認する必要がある。ライセンス IV の売買もなされているが、この場合、ライセンスの「移転 (Translation)」申請が必要となる。ただし、例えばパリ市の場合、ライセンス IV が異なる区へ移転される場合<sup>37</sup>には、申請が拒否される場合があるため注意する必要がある。

また、2017年1月27日付法第2017-86号の第196条により、ライセンス III および IV の取得時の条件として課されていた国籍要件が廃止されたことから、現在では日本人でもライセンス III および IV を取得することができる。

#### 4-1-2. 営業許可証

アルコールの提供を伴う外食事業を行うには、営業許可証 (Permis d' exploitation)<sup>38</sup>の取得が義務付けられている（公衆保健法典第 L3332-1-1 条）。

営業許可証は、外食事業に関する権利および義務事項、公衆衛生（未成年者の保護、アルコール中毒対策、薬物規制、タバコの再販、騒音対策、人種差別対策など）に関する研修を受講することで取得できる。通常、店舗の事業主が受講して、同許可証を取得する。

研修を実施する認定団体<sup>39</sup>や研修内容については、管轄市の商工会議所に問い合わせること。同許可証の有効期間は 10 年である。

<sup>36</sup> 例えば、閉店後、ライセンス IV が譲渡がされずに放置されていた、店を持たない一個人に譲渡された場合など。

<sup>37</sup> 例えばパリ 8 区の店にあったライセンス IV を 2 区の店に移転されるといったケース

<sup>38</sup> 行政申請用紙は cerfa N°14407\*02 [https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_14407.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_14407.do)

<sup>39</sup> 「ホテル職業産業連合 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)」など。<http://www.umih.fr/fr/>

ちなみに、店舗をもたず E コマースでアルコール類を販売する事業を展開する場合、24 時間営業事業とみなされ、テイクアウト事業と同じテイクアウトライセンス (Permis d' exploitation vente à Emporter, 通称 : PVBAN) の取得が義務付けられる。ただし、店舗をもって、かつ E コマースを行う場合、営業許可証でテイクアウト事業もカバーされる。

PBVAN の取得後、E コマース事業を開業する前に、管轄の市（パリの場合は警察庁）にて事業開業申請手続きを行わねばならない。

### (a) 保護区域

アルコール提供ライセンス（III、IV）をもとに酒類を提供する飲食店（主にカフェ、バー）は、「指定施設」から一定距離以上の場所でなければ、開店できない（公衆衛生法典第 L. 3335-1~11 条）。「指定施設」とは、教会、墓地、医療機関（老人ホームも含む）、学校、子供レジヤー施設、スポーツ施設（競技場、プール、公共・民間施設）、刑務所、兵舎（陸軍・海軍・空軍）、公共交通機関の運営建物を指す。これらは各県の県条例（Arrêté préfectoral）により、保護区域の範囲が具体的に規定される。パリ市の場合、救済院、老人ホーム、精神病医療機関から 100m 以内に、また教会、墓地、一般医療機関、教育機関、スポーツ施設、プールから 75m 以内が保護区域として指定されている（条例 61-11076 号、61-11077 号、72-16275 号）。地方都市では、保護区域が人口別に指定される場合もある。

## 4-2. 飲食店の表示義務

レストランの事業者は、ライセンスの所持やアルコール販売に伴う未成年保護、顧客の安全保護の観点とともに、衛生情報などの従業員を対象にした社的な表示義務を負う。

### 4-2-1. 店内



### (a) ライセンスが記載された掲示板

上記のように取得したライセンスに応じて、掲示板を表示する。

### (b) アルコール販売規則

公共の場での酩酊抑制や未成年者の保護に関する規則の一環として、特に「18 歳未満へのアルコール販売禁止」が明記された提示物を表示する。

### (c) 禁煙表示<sup>40</sup>

飲食店内での禁煙を示す掲示板を表示する。（ただし、飲食店内での電子タバコは法では禁止されておらず、禁止するかどうかは店舗の事業主が決定する）

<sup>40</sup> フランスでは 2008 年から飲食店内での禁煙が義務付けられた。ただし、路上の開放型テラス席では喫煙が認められる。

#### 4-2-2. メニュー

メニューに関して、以下を遵守すること。

- ・ メニュー（料理と飲料）およびその価格は店内と店外で表示されなければならない。<sup>41</sup>
- ・ 手作り料理には、「手作り（fait maison）」のロゴまたは記載をメニュー内で明示。
- ・ 原材料に牛肉、豚肉、羊肉、家禽肉が使用される場合、これらの原産国を表示する。<sup>42</sup>
- ・ アレルゲンの表示は義務ではないが、特定の料理に含まれるアレルゲンの一覧を表示できるようにしておいた方がよい。
- ・ 飲料について、ワインリストには、ボトルまたはピッチャードで提供するか、純容量、アルコール度数、ヴィンテージ、原産地名称（AOC）を明記。また、ソフトドリンクの棚を設置し、最低10種類のボトルを展示しなければならない。

#### 4-2-3. 従業員向け

従業員向けに以下が義務付けられている。

- ・ レストランの衛生規則（HACCP 規範）（調理場に掲示）
- ・ 安全および火災時の指示
- ・ 従業員のスケジュール
- ・ 労働監督官、労働医の連絡先
- ・ 緊急サービスの連絡先
- ・ また、以下の情報をどこで閲覧できるか明示：
  - 精神的・性的ハラスメント、差別、男女平等に関する刑法条項
  - 労働契約集
  - リスク評価文書（DUERP）

### 4-3. 営業時間

アルコール飲料を提供する事業所の営業時間は、各県の県条例（Arrêté préfectoral）が定めるが、一般に開店が午前5時、閉店が午前1時（25時）と規定されていることが多い。ちなみにパリの場合は条例2010-00396号により、開店は午前5時、閉店が午前2時までは決められている。

また、革命記念日（前日から当日）や、クリスマス、大晦日など全国的もしくは地域的な祭事・催事がある場合には、例外的に深夜営業（午前5時まで）が認められる場合もある。その他、例外的に深夜営業を行う場合には、個別申請を市役所に届ける。

### 4-4. 食品衛生

1993年のEU指令第93/43号（食品衛生指令）および2004年のEU規則第852/2004号（食品衛生に関する規則）はフランスの国内法に取り込まれており、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point）の原則に基づく食品衛生管理を義務付けている。

飲食産業に関しては、直接消費者に販売される食品の衛生に関する1995年5月9日付省令およびその後同省令を置き換えた2009年12月21日付省令により、食品衛生管理について

<sup>41</sup> 外部では、日替わりメニューと料理・飲料の価格を明確に記載し、文字サイズは最低1.5cmで記載。また、価格は税金とサービス料込みで表示し、「価格はサービス料込み（Prix service compris）」と記載。

<sup>42</sup> 2025年2月13日付政令第2025-141号により、2025年2月19日から義務付け。

HACCP の原則の導入が義務付けられた。業界向けガイドラインとして、各分野の衛生管理基準を示すガイドラインが作成されているが、特にレストラン業界向けの「Guide des bonnes pratiques hygiéniques Restaurateurs（衛生管理の実施手引き）」は、HACCP 手法に基づく具体的な衛生管理基準となっている。

食品衛生に関して、食品衛生全般に関する規則（欧州議会・理事会規則 No. 852/2004/EC）および動物性食品についての衛生規則（欧州議会・理事会規則 No. 853/2004/EC）により、既存の食品衛生に関する 17 の措置が EU レベルで統合された。特に規則 No. 852/2004/EC により、食品関連事業者は、食品衛生に関する自己管理が強化され、HACCP 手法を基本とする衛生管理の導入が義務付けられている。

これにより、飲食店事業主は、食品衛生に関する研修を受講する義務、また、この研修を受講した従業員を最低一人は配置する義務を負う。

通常、飲食店の責任者が研修を受講することが多い。同研修修了証の有効期限、更新義務などはない。

#### 4-4-1. 設計段階

店舗の施設の構造において、衛生管理を念頭においていた動線計画、ゾーニング（汚染区域、清潔区域）がなされており、原料・完成品の保管場所の区別、また人・物・空気の動きによって、汚染交差などがないように配慮された設計がなされていなければならない。同じく、洗浄や消毒がしやすい素材の使用、自動式シンクの設置や厨房機材の選択・配置といった設備部分についても衛生管理の見解が設計段階からとりこまれていることが重要になる。

このためにも、設計の段階から衛生コンサルタントからのアドバイスをもらう、あるいは衛生管理規則に詳しい建築家に委託するという選択を考えてほしい。

#### 4-4-2. HACCP 手法による衛生管理

HACCP 手法による衛生管理の注意点は主に以下となる。

- ・ 飲食店内全体（厨房、フロア、倉庫）の掃除プラン（頻度、清掃方法を含む）とその記録
- ・ 温度（冷蔵・冷凍室）の確認
- ・ レストラン内で加工され保存される食品の賞味期限の表示と確認
- ・ 従業員の衛生状態の確認
- ・ レストラン内の衛生状態の確認
- ・ 食材が配達される段階からの品質管理とトレースの確認
- ・ 冷凍品の状態の確認
- ・ 生魚を取り扱う場合、アニサキス寄生虫リスクの制御の確認（冷凍処理）
- ・ 衛生制御プラン
- ・ 食品衛生研修の受講従業員（少なくとも一人）と修了証

（出所：仏政府サイト：<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32189>などを参考にとりまとめ）

県住民保護局（DDPP Direction Départementale de la Protection des Populations、パリの場合は警察庁下）の検査官、あるいは経済産業省不正防止課（DGCCRF）の検査官による立ち入り検査が行われることがある。この検査は抜き打ちで、店舗の全ての場所に自由に。パリでは年間 6000 件以上の立ち入り検査が行われている。

この立ち入り検査は、公衆衛生と不正の2方向から規則遵守を確認するためのものである。検査官は指針ガイドおよび検査表を元に、書類検査、施設検査、実践内容の見聞、場合によっては食品の採取検査を行う。検査中、検査官は口頭で質問・指摘を行うため、認知している問題について指摘された場合、対処のためにとっている管理方法を説明できるようにしておくこと。あくまでも検査官には好意的に、また時間を割いてオープンに正直に話し合う態度を示すこと。

検査官により、審査された内容は、検査項目毎にA（適合）、B（軽微な不適合）、C（中程度の不適合）D（重大な不適合）の4つにより判断され、A以外については、問題点の指摘コメントが記載されたレポートとそれに基づく結果（4レベル：「非常に満足」、「満足」、「要改善」、「緊急に要修正」）が明記された検査報告書が後日、店に郵送される。

（検査項目リストについては、補遺を参照）

検査結果については、当局のインターネット《 Alim' confiance》 [www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr) 上で1年間公表される。

検査結果の問題の重大性により、警告、期限付きの施設改善命令、営業停止命令といった処分がなされる。パリでは年間250件のレストランが営業停止処分を受けている。

検査官による店舗立ち入り検査時に重点的に審査される内容は以下のようになっている。

(a) 書類審査

- ・レストランメニューの検査、メニューと保管されている食材の照合
- ・不当な表示がないかの確認（食品種類、原産地、品質ラベルなど）
- ・肉の原産地表示の確認
- ・各料理のアレルギー表示
- ・微生物検査の結果

(b) 立ち入り検査

図表 12：検査対象となる主な項目

施設	動線、ゾーニング、交差汚染の可能性、原料と完成品の保管場所の区別、物理的なメンテ、衛生上のメンテ、ネズミやゴキブリなどの有害動物の駆除
設備	従業員の更衣室検査 <sup>43</sup> 、従業員用トイレ <sup>44</sup> 、清掃用品の保管場所、レストラン業務用の設備であること、作業台・まな板・包丁といった道具が洗浄・消毒されていること、自動または足・腕操作式シンク、手洗い用備品完備
従業員	正規の身分であること、医学的に適正、汚染源ではない、HACCP研修受講済み、服装や対応がプロとして責任ある態度であること、トイレ、洗面を正しく使用していること
店のオペレーション	製造過程での衛生ルールの遵守、温度管理の遵守
食材・食品	業者の識別、食品のトレーサビリティ、全ての保管食品へのラベル表示（識別不能な食品がないこと）、個人用の食品を置かないこと、消費期限の遵守、完成食品の保管温度の遵守

実務的にHACCPを適切に運用するためのオペレーションを店舗の責任者、スタッフが全てを行うのは難しいことが多いため、専門のコンサルタントや専門事業者に店内の状況に応じたアドバイスを受ける、あるいは一部の業務（有害動物の駆除、食品のサンプリング検査など）といったサポートを活用することが一般的である。どのような事業者に委託するかは、HACCPの研修の際の指導官から情報を入手する、あるいは以下のコンサル会社と契約するなどの方法がある。

サイトで検索すると多くの専門事業者のリストがでてくるが、一部を挙げる。

JMB Consultants

<https://www.jmb-consultants.fr>

<sup>43</sup> 更衣室がない場合は、汚れ衣類と清潔衣類を区別する密封ボックスでもよい

<sup>44</sup> 手を使わない洗浄設備が整備されていれば、客と同じトイレでもよい

Evaluance Hygiène  
<https://www.evaluance-hygiene.com>

SCL Qualité  
<https://www.sclqualite.com>

ASFOREST  
<https://www.asforest.com>

Hysequa  
[www.hysequa.fr](http://www.hysequa.fr)

#### 4-4-3. 溫度規制

コールドチェーン維持遵守を含む温度規制は特に給食系食堂（ケータリング）を想定した規定であるが、一般の飲食店にも適用される。

- ・ 热いプレート<sup>45</sup>の運搬： 食品中心温度 63 度以上に維持
- ・ プレートの冷却： 食品中心部温度を 63 度から 10 度までに 2 時間以内に下げる。その後の食品は 2~3 度で保存されること。
- ・ プレートの温め直し： 逆に温度を上げるときは 10 度から 63 度までに 1 時間以内で上げること。

#### 4-4-4. 衛生責任者の配置

飲食店は、衛生基準遵守のためのコントロールができる衛生責任者を最低一人置くことが、義務付けられている（2010 年 7 月 27 日付法、通称「農業近代化法」第 8 条）。通常、これは店の責任者が兼任していることが多い。

衛生責任者は、認定機関により実施される 14 時間の衛生講習を受講した者か、食品部門での管理部門経験 3 年以上の者、あるいは有資格者（レストラン・ホテル、調理部門での職業適格証（CAP）あるいは、職業教育免状（BEP）等）である必要がある。上記の衛生検査官による立ち入り検査の際に、これらの衛生責任者の資格の証明書の提示が要求される。

### 4-5. 動物由来製品を加工・調理・販売する場合

フランスでは、消費者の安全を確保するため、動物由来製品を販売する全ての施設に対して、営業開始前に「動物由来食品の取り扱い申告（déclaration de manipulation de denrées d'origine animale）」を当該地域の住民保護局（Direction Départementale pour la Protection des Populations 通称 DDPP）へ申告することが義務付けられている。以下からオンラインで申告が可能。

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R44572>

#### 4-6. ケータリングに関する規制

---

<sup>45</sup> 料理の載った皿。

ケータリング事業を行う場合、以下の規制をクリアしている必要がある。

- ・ 食品衛生の遵守（HACCP 取得、トレーサビリティの確保、食品ラベル表示、温度管理、衛生規格に適合した器具・設備）
- ・ 許可認可（営業許可、DDPPへの事業申告、定期的な輸送をする場合は輸送許可）
- ・ 業務用賠償責任保険への加入

通常、飲食店はこれらの規制をクリアしている前提で営業が行われているため、ケータリング事業も行うことは可能である（会社の定款の事業内容として記載されていることが前提）。ただし、個人が個人事業主の形態でケータリング事業を行う場合、上記の規制、条件をクリアしてなければならない他、衛生基準を満たす設備での調理であることが前提となるため、衛生基準を満たさない、自宅の台所で調理された食品の販売は基本不可である。

## 事例紹介

### 事例 4：パリ市内 日本食品店

営業権：なし

店面積：30 平米（店舗分 18m<sup>2</sup>+地下ストック 12m<sup>2</sup>）

家賃：1800 ユーロ/月（税込）

#### ① 物件はどのように探されましたか？

当初は若者やボボ（金銭的余裕があり、自由なライフスタイルを好む特に若い世代）が集まるスポットとして 11 区、特にサンマルタン運河近辺を探していた。人づて、また自分で歩き回り、また商業物件専門の不動産屋にも当たっていたがいい物件は紹介してもらえなかつた。

経験上、商業物件専門の不動産業者はお薦めしない。親身になって探そうという姿勢がみられず、不動産屋の利益のみを優先するような対応をされ、いい思いはしなかつた。

19 区の現在の店舗を見つけたのは偶然で、人伝てにたまたまこういう物件をみたという友人から教えてもらって見つけたもの。

当初の予定とは全く違う地区だったが、実際に歩いていろいろ分析してみて、まだそんなに商業店舗が多くなく、ボボが多い地区になりつつあるところであることがわかり、いけると思った。

#### ② 物件に営業権はついていなかったのですか？

この物件は、商業地区から少し離れていることもあったのか、物件に営業権や権利金（pas de porte）もついておらず、商業用不動産における純粹賃貸契約（Contrat de location pure）のみ。ただし、営業権等がない分、若干家賃は高かった。この純粹賃貸契約の契約期間は 3 年と規定されており、3-6-9 商業賃貸契約よりも規制が緩く、この契約期間中であれば、事前通告も 1 カ月前に双方から契約を切れるというものであった。

実際に店を始めたときも、ここでうまくいかどうかがわからなかつたこと、また大家側としても、問題のある店子であった場合に手早く手を切れるという利点もあって、様々な規約の多い 3-6-9 契約よりもよかつたと思う。実際、この 3 年契約というのはこの期間を「試用期間」として大家も店子を見極めることができる期間ともいえる。

この純粹賃貸契約は 3 年の期間終了後は、商業賃貸借契約（いわゆる 3-6-9 賃貸契約）に切り替えるか、そのまま契約終了かのいずれかをとらなければならない（3 年を自動更新するのは違法）。期間終了後、自分も実際に店を継続していく自信もついたこともあり、大家からの信頼も得られ、3-6-9 賃貸契約に切り替えた。

#### ③ 内装工事についてどうされましたか？

前の店子は文房具屋で、特にダクトを使うわけではなかつたので大掛かりな内装工事は不要だった。日本食品店舗として借りることでもなんら問題はなかつた。ただ、高級日本食品を扱うことから、それに見合つたデザインが重要で、店内の内装については、知り合いから紹介してもらった建築家、建具屋に依頼して店内のデザインを設計してもらい、彼らに必要な行政手続きはやってもらった。賃貸契約をしてから、店の営業開始まで、約 3 カ月とかなり早いスピードでできた。

以前の店子のときにはなかつた店のシャッターはこの店を開業するにあたり取り付けたが、この取り付けには家主と Syndic の許可が必要。ただ、実務上、みていると看板などについては、パリ市内で手続きが必要とはいうが、実際には殆どの商店は正しく申請をしていないところが殆ど。

#### ④ その他

食品を扱うため、HACCP の研修を受けた。

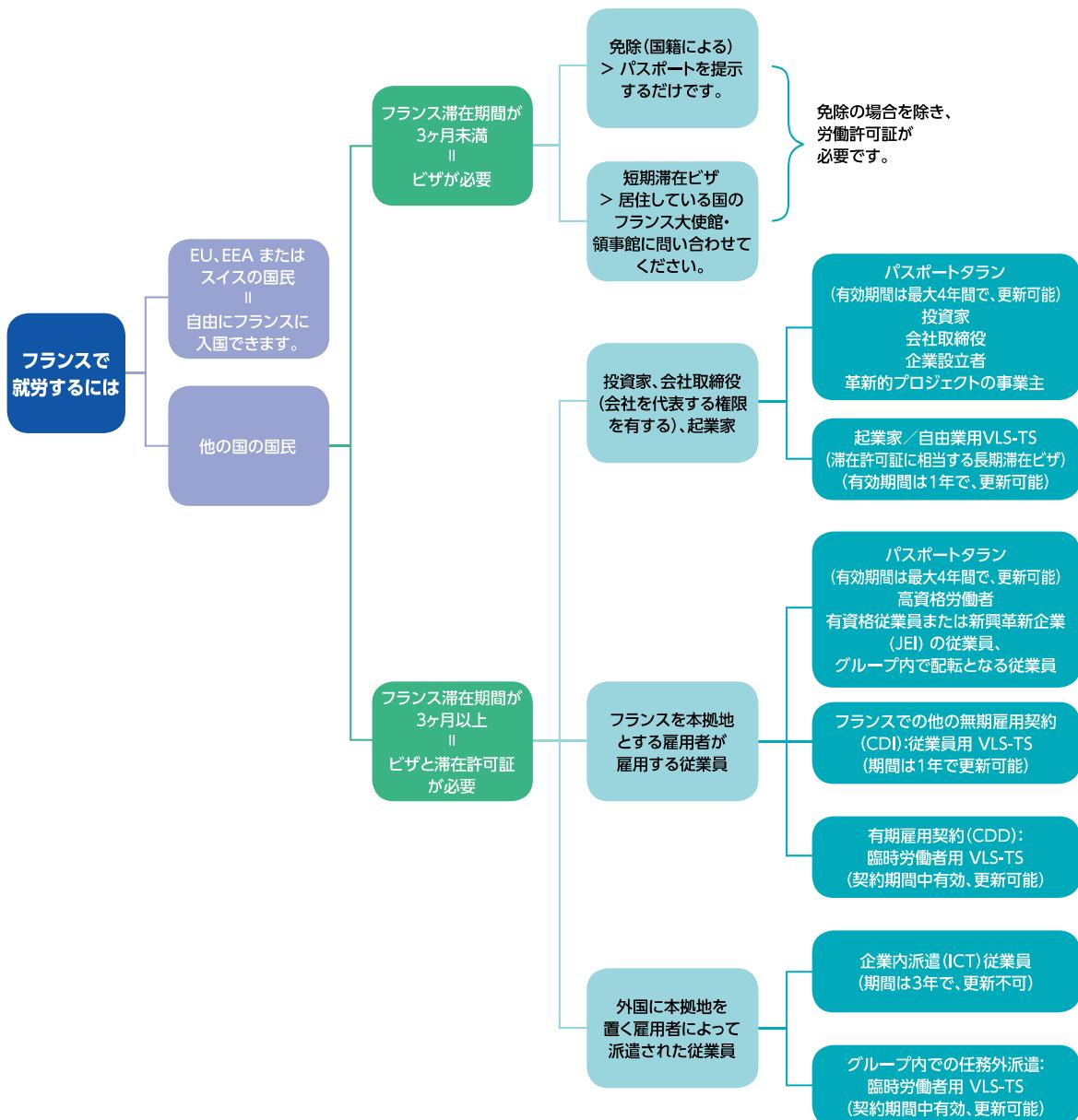
## 5. 従業員の雇用

### 5-1. 人材募集と採用、滞在許可証の取得

店で仕事をするにあたり、就労できる滞在許可証をもっていることが大前提となる。就労が認められていない滞在許可証の保有者、あるいは不法滞在者を闇で雇用すると雇用主に厳しい罰則が課されるリスクがある。

就労のための滞在許可証については、仏貿易投資庁、ビジネスフランスの以下の図を参照されたい。

図表 13：就労のための必要な滞在許可証のスキーム図



(出典：仏貿易投資庁、ビジネスフランスのサイトから抜粋)

#### ①就労できる滞在許可証を持っている場合

滞在許可証を所持して正規に滞在している日本人を含む、EU域外の外国人を雇用する場合、滞在許可証の切り替え時であれば被雇用者が雇用主の労働許可申請を県庁に提出し、滞在身分の変更を申請する。滞在許可の有効期限内の場合は、DIRECCTE（労働局）へ労働許可を申請する。失業率の高いフランスでは、労働許可の認可は他に適切な人材がないことが条件となるため滞在身分の変更是容易ではない。

一方、サービス係については、学生やワーキングホリデービザ（期限は1年）で来仏している日本人をパートタイム採用するケースが多いが、頻繁に入れ替わるため人事管理が大変である。

フランス人、労働可能な正規の滞在許可証を有する外国人（日本人含む）

- ・フランスの労働法に準じた扱い

学生身分で滞在許可証を有する外国人（日本人含む）

- ・年間964時間（週20時間相当）までの労働が可能
- ・雇用開始2日前までに県に雇用申請を行う

ワーキングホリデー身分で滞在許可証を有する日本人

- ・フランスの労働法に準じた扱い

求人手段は日本人コミュニティサイト（OVNI<sup>46</sup>、MixB<sup>47</sup>、Jimomo Paris<sup>48</sup>）の求人欄に求人広告を載せるほか、パリ首都圏であれば在仏日本人がよく利用する店舗や機関（書店、食材店、文化交流協会など）での貼り紙広告、店に求人張り紙をする方法などがある。従業員の個人的な口コミでの求人効果も大きい。

## ②就労できない場合

フランスに在住していても労働ができない滞在許可証の場合には、雇用することはできない。

例：

ビジター滞在許可証（visa de long séjour valant titre de séjour - visiteur）

短期滞在ビザでの家族滞在などの一部「家族滞在許可証（titre de séjour "vie privée et familiale"）」

## ③日本からの派遣

フランスの日本食レストラン業界では日本人の料理人が恒常に不足しており、新規に開業するレストランでは日本から料理人を呼び寄せることもある。この場合は就労ビザか、寿司職人のように特殊技能を持つ場合には滞在許可証「パスポートタラン」<sup>49</sup>を取得することになる。

<sup>46</sup> <https://ovnинави.com>

<sup>47</sup> <https://fra.mixb.net>

<sup>48</sup> <https://paris.jimomo.jp>

<sup>49</sup> 詳細は仮貿易投資庁サイト参照のこと [https://www.welcometofrance.com/app/uploads/2019/10/DB\\_Business\\_Livret-2\\_japonais\\_2017.pdf](https://www.welcometofrance.com/app/uploads/2019/10/DB_Business_Livret-2_japonais_2017.pdf)

## 5-2. 営業権に付隨する場合

前の店子から営業権を購入した場合、前の店子と従業員の間で締結された雇用契約は、労働法L1224-1<sup>50</sup>に基づき次の店子が引き継ぐことになる。当初より希望して、前の店子の従業員を引き継ぐ場合はさておき、その全部または一部が不要で、解雇するのに正当な理由がある場合には、次の店子が産業別労働協約で定められた解雇手当を支払って解雇することになる。勤続年数が長い従業員が含まれていれば解雇手当は高額になるし、解雇は必ずしも容易ではない。そこで、営業権購入前に、前の店子に従業員の解雇を任せる<sup>51</sup>、もしくは次の店子が解雇する際に必要な解雇手当の金額分を営業権の価額から差し引くといった交渉を、前の店子としておく場合もあるようだ。ただし、フランス不動産パートナーズ社は「前の店子の従業員を引き継ぐのは、問題が起こることが多く、回避する方がよい」とアドバイスする。

## 5-3. 従業員の雇用条件

雇用条件は、業界毎に定められている労使協定 (Convention collective) 上に規定されている。事業に該当する業界の労使協定の最新の内容については、官報のサイト<sup>52</sup>から検索し、閲覧することができる。ちなみに、ホテル・レストラン・カフェの労使協定は、以下のサイトから閲覧できる。 [https://www.legifrance.gouv.fr/conv\\_coll/id/KALICONT000005635534/](https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000005635534/)

## 5-4. 従業員の雇用形態

図表 14：従業員の主な雇用形態

期限付雇用契約 (CDD: contrat à durée déterminée)	<ul style="list-style-type: none"><li>契約書は必須。</li><li>試用期間は1カ月（契約期間が6カ月を超える場合）。</li><li>更新も含めて契約期間は最長18カ月まで。雇用者は1回に限り更新可能。</li><li>契約終了時には、契約期間中の給与総額の10%を手当として支払わねばならない。</li></ul>
無期限雇用契約 (CDI: contrat à durée indéterminée)	<ul style="list-style-type: none"><li>契約書は必須ではないが、文書で残してあることが望ましい。</li><li>試用期間は職種によって2カ月～4カ月（試用期間更新は1回まで可能）。</li><li>辞職の場合の事前予告は、職種、就労年数によって、8日～3カ月。</li><li>解雇の場合の事前予告は、職種、就労年数によって、8日～3カ月。</li></ul>
パートタイムの労働契約 (Contrat à temps partiel)	<ul style="list-style-type: none"><li>法定労働時間よりも少ない勤務時間を定めた労働契約。週最低24時間以上であることが原則であるが、従業員からの書面で理由をつけた申し入れがある場合には週24時間未満も可能。</li></ul>
派遣労働契約 (Contrat de mission)	<ul style="list-style-type: none"><li>派遣元会社が従業員と労働契約を締結し、さらに派遣元会社と派遣先会社が人材派遣契約を締結し、従業員が派遣先会社に労務を提供する場合。</li><li>1回のみ更新可能で、原則として合計18カ月を超えない。</li></ul>
研修雇用契約 (Contrat d'apprentissage)	<ul style="list-style-type: none"><li>学校から発行される研修合意書 (convention de stage) に基づく雇用契約。</li></ul>

<sup>50</sup>[http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=56E07F41C58135CFC5885A1B2B4B80AE.tpdila22v\\_1?idArticle=LEGIA\\_RTI000006900875&cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=20150731](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=56E07F41C58135CFC5885A1B2B4B80AE.tpdila22v_1?idArticle=LEGIA_RTI000006900875&cidTexte=LEGITEXT000006072050&dateTexte=20150731)

<sup>51</sup> その分、営業権の価額に解雇手当の金額が上乗せされる場合もあるようだ。

<sup>52</sup> [https://www.legifrance.gouv.fr/conv\\_coll/id/KALICONT000005635534/](https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000005635534/)

期限付雇用契約（CDD）と無期限雇用契約（CDI）の間に給与の差異があつてはならない。CDD の場合、その不安定さを補償するため、有給休暇補償金（indemnités compensatrices de congés payés、それまでに支払われた税引き前給与の合計の 10%）、契約満了金（indemnités de fin de mission、同様に 10%）の 2 種類の補償金制度が設けられている。

フランスでは、いわゆる「アルバイトの臨時雇用」は労働契約として存在せず、あえてそれを行うと無期限雇用契約で雇つたとみなされるリスクがある。

雇用前には、雇用主は社会保険庁（URSSAF）に「事前雇用届（Déclaration Préalable à l'embauche, DPAE）」を提出、あるいはオンライン<sup>53</sup>で申請しなければならない。また、これとは別に雇用主は店舗毎に従業員の身元、雇用契約に関する事項、採用日、退職日を「従業員名簿（le registre unique du personnel）」に記載し、保管しなければならない。

## 5-5. 雇用契約書

契約する場合、採用後のトラブルを避けるためにも契約書を書面で作成することが望ましい。契約書上には契約内容を明確に記載する。

図表 15：雇用契約書への一般的な記載事項の例

- ・勤務条件（職務内容、採用年月、職格、賃金額、適用労働協定、勤務地、試用期間、被用者の義務）
- ・二重契約禁止事項
- ・競合（不正競争）禁止事項

## 5-6. 労働時間

ホテル・カフェ・レストラン業界では季節により業務量が変動するため、状況に柔軟に対応するべく、労働時間が調整できるよう、1週間を超える期間での労働時間調整が導入されている。主な内容は以下の表の通りで、超過労働時間分は代替休暇として振り替えることも可能である。ホテル・カフェ・レストラン業界における労働時間規制は以下の通り：

図表 16：ホテル・レストラン業界の団体協約<sup>54</sup>の主な内容

- ・労働時間：週 39 時間
- ・超過労働手当：35 時間を超過する段階から追加される  
(36~39 時間 : 10 %, 40~43 時間 : 20 %, 44~48 時間 : 50 %)
- ・年間超過労働時間上限：360 時間
- ・有給休暇：5 週間（プラス 5 日の祝日）
- ・一日の連続労働時間の上限
  - 経理アドミン担当 : 10 時間
  - 料理人 : 11 時間
  - サービススタッフ : 12 時間
  - その他 : 11 時間 30 分
- ・12 週間平均の労働時間の上限 : 46 時間/週
- ・週で最長 48 時間が上限
- ・週 2 日の休息日
- ・曜日による割増賃金の規定 : 無し

<sup>53</sup> <https://www.net-entreprises.fr/declaration/dpae/#essentiel> あるいは URSSAF のサイト <https://www.urssaf.fr/> に登録後、申請できる。

<sup>54</sup> [https://www.legifrance.gouv.fr/conv\\_coll/id/KALICONT000005635534/](https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000005635534/)

また、同業界では曜日による割増賃金の規定は無い。食材を仕入れるランジス市場の休みに合わせて日曜と月曜を週の定休日とするレストランが多いが、コロナ禍以降、土日を休みにするレストランも多くなった。

飲食店では残業が多くなりがちであるが、週 39 時間労働の中にすでに 4 時間が超過労働と計算されていること、また週の労働時間上限、また年間超過労働時間の上限が規定されており、雇用主は従業員の労働時間の計算管理を綿密に行わなければならない。過度な残業は従業員が会社を相手取って訴えた場合、労働裁判での不利な材料にもなりうるため、気を付けること。

## 5-7. 有給休暇

有給休暇は 1 カ月相当の労働時間に対し 2.5 日が計上され、年間有給休暇日数の上限は 30 日である（労働法典第 L3141-3 条）。

従業員は原則として前年度に累積された有給休暇分から有休を取得することができる。休みが取れず溜まっている場合、毎年 5 月末までに前年度分の有給休暇を消化しなければならない。原則として、未消化の有給休暇は 6 月 1 日で消滅する<sup>55</sup>。退職の際に未消化の有給休暇分は手当として支払わねばならないため、普段から従業員が有給休暇をこまめに消化できるよう留意する方がよい。例えば夏休みや年末年始の時期にまとまって店を閉める、また従業員の配置スケジュールを調整することで、こまめに有給休暇をとらせるといった配慮が必要になる。

## 5-8. 給与

給与は法定最低賃金（SMIC）を下回らない範囲で労使間交渉にて自由に決定できる<sup>56</sup>。2024 年 12 月時点の SMIC 時給は 11.88 ヨーロ（税引き前）<sup>57</sup>であるが、カフェ・ホテル・レストラン業界の団体協約において同業界で適用される。SMIC は定期的に見直しされており、2024 年 12 月 1 日段階で、同業界で適用される SMIC 時給は 12.00 ヨーロ（税引き前）となっている。

2022 年にカフェ・ホテル・レストラン業の団体協約の改正<sup>58</sup>が行われ、飲食業での職務分類表が見直しされた。職務として 5 つのレベルに分けられ、各レベルで 3 等級（echelon と呼ばれる）の階層が設けられている。この分類表に基づき、給与体系が決まる。

図表 17：レストラン業の職務等級分類表

カフェ・バー・ブリッスリー・レストラン		従業員 (Employé)									管理職 (Maitrise)			幹部 (Cadre)		
		レベル I			レベル II			レベル III			レベル IV			レベル V		
		等級 1	等級 2	等級 3	等級 1	等級 2	等級 3	等級 1	等級 2	等級 3	等級 1	等級 2	等級 3	等級 1	等級 2	等級 3
ホ ル ル	ホールスタッフ	Commis de salle														
	ホスト/ホステス	Hôte														
	ウェイター	Serveur - Hôte de Table														
	中級ウェイター	Demi-chef de rang														
	上級ウェイター	Chef de rang														
	ソムリエ	Sommelier														

<sup>55</sup> 労働法典 R3141-3 条。未消化分の有給休暇は翌年分への持ち越し、あるいは「買取」については労使間交渉でのみ可能。

<sup>56</sup> ホテル・レストラン業界の労使協定も、同業界における最低賃金は SMIC をベースとしている。

<sup>57</sup> SMIC に関する 2024 年 10 月 23 日付政令第 2024-951 号

<sup>58</sup> [https://www.legifrance.gouv.fr/conv\\_coll/article/KALIART000046478194](https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/article/KALIART000046478194)

図表 18: 外食産業の従業員の職能別給与計算表（税引き前の時間給）<sup>59</sup>

等級	レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV	レベル V
1	12,00€	12,28 €	13,32 €	14,40 €	18,43 €
2	12,08 €	12,55 €	13,54 €	14,77 €	21,78 €
3	12,18 €	13,17 €	14,00 €	15,40 €	28,12 €

出所：ホテル・飲食産業専門誌「L'Hôtellerie Restauration」ウェブサイトより

この他に食事の支給、交通費の負担分が差し引かれる。

食事：飲食店でのサービス前後に従業員に提供される食事（いわゆる「まかない」）については、現物給付とみなされ、1食あたり、4.15ユーロが税抜前給与から差し引かれる。

通勤代：自宅から勤務地までの公共交通機関の定期券、または公共のレンタル自転車代の半額を会社側が負担する。

祝日勤務については、祝日の種類、従業員の勤労年数などによって給与や有給休暇振替などが異なり、給与計算が複雑になる。これについては、同章の最後に、パリ市内の飲食店が会計士と作成された表を参考までに記載する。

### 5-9. 社会保障費、その他の会社負担

<sup>59</sup> 2025年1月時点の法定最低賃金に基づく

給与内の社会保障費（疾病保険、老齢保険、遺族手当、家族手当、補助年金、失業保険など）の雇用主の負担分は大きく、社会保険料算出のベースとなる税引き前給与額の約44%を負担する。つまり、一従業員に対する実質的な雇用者負担分は給与（税引き前） $\times 1.44$ に相当する額となる。一方、従業員負担の保険料は、雇用者により源泉徴収され、雇用者負担分と合わせて各徴収期間に支払われる。従業員の負担分は税引き前給与額の21%程度の負担となる。その他、希望する従業員に対して共済保険の加入が義務付けられており、同保険の雇用者、従業員負担金の支払いがある。また、前述のように「アルバイト」のカテゴリーはフランスでは存在しないため、全ての従業員に対して、社会保障費を支払い必要がある。

## 5-10. 従業員の退職

従業員の退職には、大きく分けて以下の3ケースがある。

- ・従業員による自主的な退職
- ・会社による解雇（従業員の重大な過失を理由、あるいは経済的理由）
- ・合意による雇用契約の解消（労使双方の合意による雇用契約終了手続き）

### (a) 従業員の問題で解雇した場合

この場合、従業員側から不当解雇として会社側が労働裁判所（Prud'homme）に訴えられるケースは非常に多い。労働裁判においては、往々にして、従業員側に有利な判決がだされることが多く、解雇前から労働問題専門コンサルタントや弁護士に相談すること。

ちなみに、不当解雇と判決された場合、従業員の給与及び勤続年数に応じた賠償金の下限/上限が規定されている。

### (b) 経済的事由による解雇

店舗の閉店に伴って解雇される場合などを想定したもの。事前面談や、社会経済委員会への諮詢、従業員の転職斡旋、手続きには複雑で、時間もかかることから弁護士への委託が望ましい。

### (c) 合意による雇用契約の解消

この場合、雇用主側、あるいは従業員側から雇用契約の解消の提案を出すことができる。従業員は失業保険の受給資格を持つ。雇用契約の解消に伴う補償手当額は、法定の解雇手当以上であることを条件に、団体協約で規定される計算方法に基づいて算出されるが、労使間での協議によって決められることもある。

## 5-11. 従業員の管理

会社の経理や税務申告書・決算書の作成や従業員の給与明細の作成などは、公認会計士が行うが、できれば飲食業界に特化した専門の公認会計士、あるいは事業内容別に広く網羅する大手会計事務所と契約するのが望ましい。

超過労働時間の計算、有給休暇の要消化日数など、従業員の労働条件を遵守するために、日頃から従業員の管理をしなければならないが、従業員が多い場合、このような管理をすることは難しいため、会計士が日頃から業績の分析や人事アドバイスも含め、必要時にアラームをだしてもらえるようにするのが望ましい。

以下、パリ市内の大手会計事務所（一部は日本人会計士もあり）の一例を挙げる。

### 会計事務所情報

- ・グラント・ソントン（Grant Thornton）フランス

ジャパンデスク : <https://www.grantthornton.fr/fr/insights/brochures/2023/grant-thornton-japan-desk/>

- プラスウォーター・ハウス・クーパース (PwC グループ) フランス  
ジャパンデスク : <https://www.pwc.com/jp/ja/services/globalization/country/france.html>
- カデラス・マルタン公認会計士事務所  
ジャパンデスク : <https://www.caderas-martin.com/jp/>
- KPMG フランス  
ジャパンデスク : <https://kpmg.com/jp/ja/home/services/global-support/france.html>

なお、日本語の通じる弁護士としては、以下、在仏日本大使館のリンクを参照のこと。

[https://www.fr.emb-japan.go.jp/itpr\\_ja/04002.html](https://www.fr.emb-japan.go.jp/itpr_ja/04002.html)

図表 19：祝日種類別給与の計算表

02/01/2023最新

祝日のFerieには3種類ある ①5/1 ②Ferie garantie ③その他のFerie				congé payé = 有給休暇・有給カウントが減っていく chômes et payés = Maintien salaire(給与保険)・有給カウントは減らない				
① 5/ 1	日付 5月1日	FERME (CLOSE) / OUVERT (OPEN) FERME (CLOSE)	出勤曜日にあたるスタッフ		出勤曜日にあたらないスタッフ		chômes et payés 対応 (例) 通常週5日で250€ 通常週4日で250€	
			A	B	C	D		
② F e r i e  g a r a n t i e	1月1日/7月14日/12月25日 8月15日/11月1日/11月11日	FERME (CLOSE) OUVERT (OPEN)	A	B	C	D	chômes et payés 対応 (例) 通常週5日で250€ この週は5日で300€	
			A	B	C	D		
			E	F	G	H		
③ そ の 他 の F e r i e	5月8日 下記3日は年によって変動 4月復活祭 5月キリスト昇天祭 6月聖靈降臨祭翌日の月曜日	OUVERT (OPEN)	G	I	J	K	L	chômes et payés 対応 (例) 通常週5日で250€ この週は週5日で300€
			G	I	J	K	M	
			P	R	S	T	U	
<p>・1年以上のスタッフ → (通常給与+給与) , si le salarié n'a pas bénéficié de tout ou partie de ces jours, il peut, en accord avec l'employeur et dans les 6 mois suivants, soit les prendre isolément ou en continu (pour constituer 1 semaine de congés), soit être indemnisé.</p> <p>※休業祝日が通常の休みと重なり、恩恵を受けていない場合は、その後6ヶ月以内に両者合意の上従業員は休みの恩恵を受けることが出来るがうちの会社ではそれを買い取る対応をしています。</p> <p>・フランスでは、労働法・労働協定のうち、従業員にとってメリットのある方が適用されるため、項目によって3ヶ月や1年など期間に差異がで出来ます。</p> <p>・祝日で出勤曜日にあたらないスタッフが勤務した場合（プラス出勤する場合を除く）はOかPの対応になります。</p> <p>※2023年のJournée de solidarité（無給労働日）は5月29日のLundi de Pentecôteに設定しているので5月29日の給与体系は祝日扱いにはなりません。</p>								

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/fr\\_202503](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/aff/fr_202503)

外食産業のフランス進出課題調査  
2025年3月作成

---

本資料に関する問い合わせ先：

ジェトロ・パリ事務所

E-mail：[info-prs@jetro.go.jp](mailto:info-prs@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](mailto:afa-research@jetro.go.jp)

---

禁無断転載