

英国における消費者の 外食実態調査

～HYPER JAPAN2013における来場者アンケートの結果～

2013年9月 ジェトロ ロンドン事務所

調査目的・内容および実施要領

- 英国、特にロンドンに複数店舗を展開することを考えている日系企業の、経営戦略の立案の参考になることが目的。
- 具体的には、英国消費者の、外食の頻度、外食にかかるコスト、チェーンレストランを選ぶ際の重視するポイント等が内容。

【実施要領】

調査日:2013年7月26日～28日

場 所:Hyper Japan 2013(日本文化紹介イベント)(Earls Court Twoで開催)

対象者:Hyper Japan 来場者

有効回答数915名

(全体の来場者数:約62,000名)

調査方法:各自記入(選択式)

- なお、Hyper Japan2013の来場者は、既に日本食の消費者または将来的な消費者となりえる人々であり、日系企業が進出しようとする場合の日本食をベースとした飲食店のターゲット層とおおむね一致すると思われる。

回答者の属性①

3

- 最も多い世代は25～34才(3割)だが、17～24才(23%)、35～44才(23%)と幅広い年代から回答
- 英国在住者(勤務地)が95%、ロンドン中心部(zone1-2)を勤務地とする者は4割近い

(参考)

英国の平均年収(中央値)
 ￡26,500 (2012国家統計局より)
 (1￡≒157.54円 9月平均)

表1 アンケート回答者の属性

全体数		割合(%)	実数(人)
		100.0%	915
性別	男性	47.5%	435
	女性	51.3%	469
年齢	16才以下	5.7%	52
	17～24才	23.3%	213
	25～34才	30.4%	278
	35～44才	23.2%	212
	45～54才	10.1%	92
	55～64才	5.0%	46
	65才以上	2.0%	18
居住エリア	ロンドン(Zone1～2)	29.0%	265
	ロンドン(上記以外)	29.5%	270
	英国(ロンドン以外)	36.2%	331
	英国以外	5.0%	46
勤務地	ロンドン(Zone1～2)	38.4%	351
	ロンドン(上記以外)	20.3%	186
	英国(ロンドン以外)	34.1%	312
	英国以外	5.0%	46
国籍	英国	54.2%	496
	欧州	20.8%	190
	アジア	14.4%	132
	アフリカ	2.3%	21
	北米	3.1%	28
	その他	4.8%	44
年収	￡0～10,000	13.8%	126
	￡10,000～15,000	9.5%	87
	￡15,000～20,000	11.6%	106
	￡20,000～25,000	13.7%	125
	￡25,000～35,000	14.8%	135
	￡35,000～	29.6%	271

※回答のうち属性の各項目を白紙としたものもあったため各回答の合計と全体数は必ずしも一致しない

※換算レートは￡1=150円として計算

回答者の属性②

4

- 大手スーパーBig4のうち、相対的に高めの価格設定をする SainsburyおよびTescoの利用者、つまり食費にややお金をかける者が全体の6割
- 日本食の頻度に関して、「一ヶ月に一度以上」が、全体の7割。
(ただし、スーパーやカフェで販売されているような、現地化された Sushi も日本食と理解している点に注意が必要)

図1 主に利用するスーパーマーケット

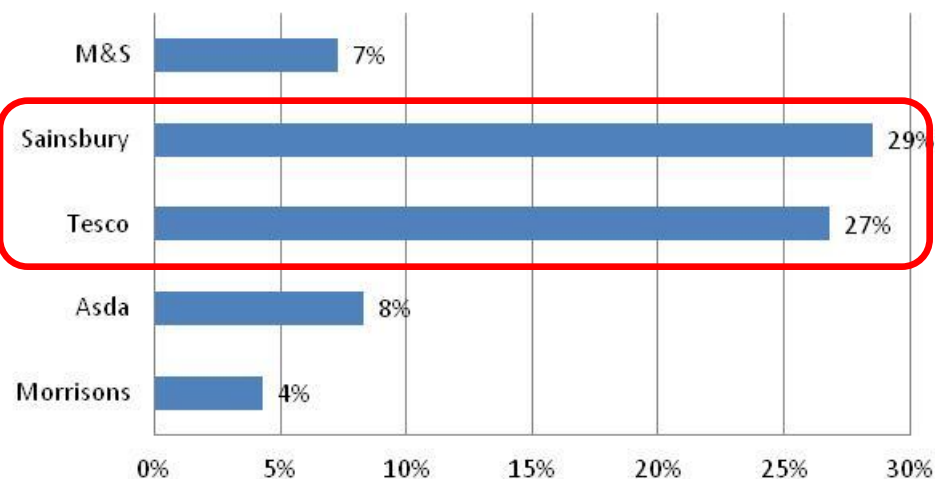
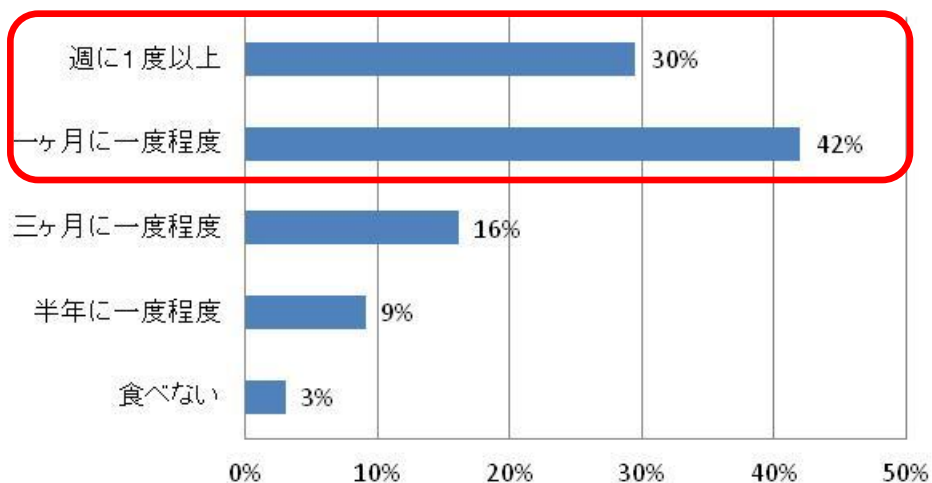


図2 日本食の頻度(レストラン、自宅等含む)



外食の頻度

- ・外食の頻度は、「週に一度」以上が5割を占める
- ・一方で、チェーンレストランでの外食の頻度は「週に一度」以上が3割を切っている
- ・ロンドン中心部に勤務している者に限ると、「週に一度」以上が7割近く、チェーンレストランでも4割近く

図3 外食の頻度

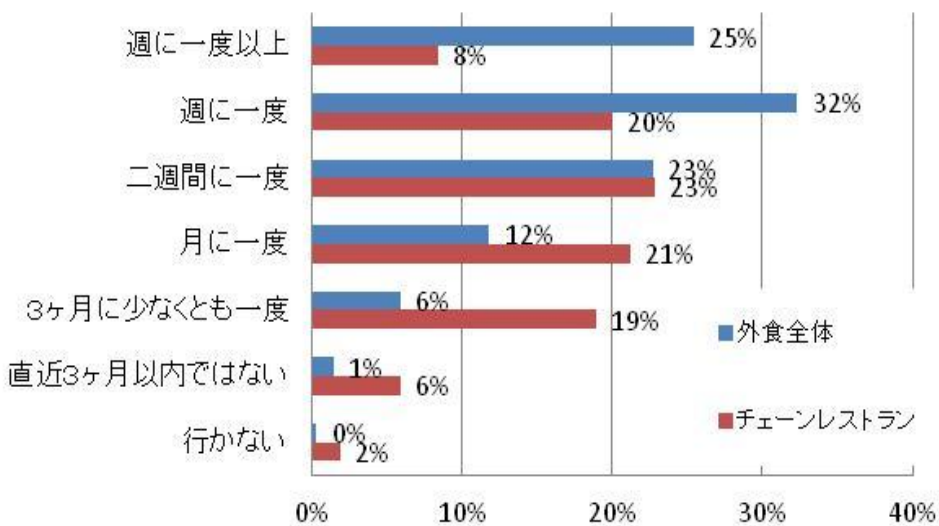
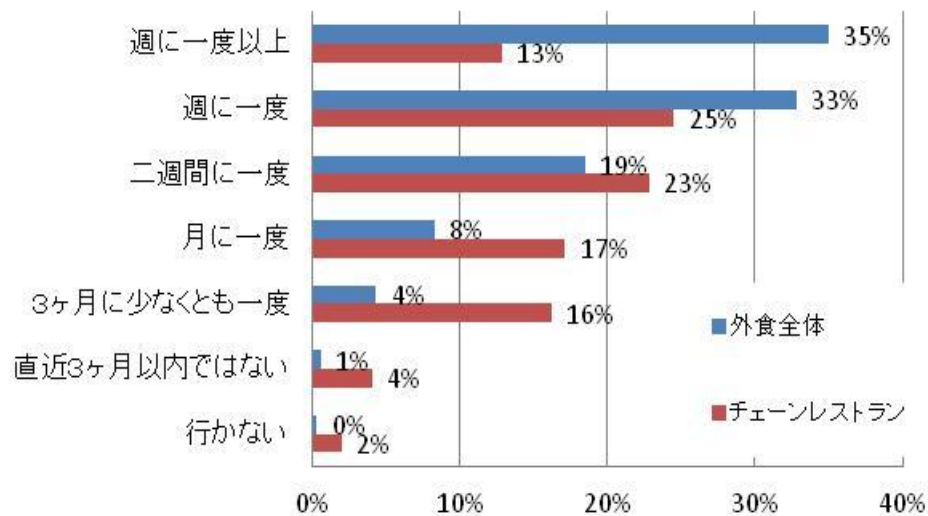


図3-1 外食の頻度(勤務地:ロンドン(zone1-2))



ランチにかかる費用

6

- ・外食および持ち帰りを合計した通常のランチでは、「£6~9」という回答が最も多い(28%)が、外食だけに限ると、最も多い回答が「£10~14」(34%)となる
- ・ロンドン中心部に勤務している者に限っても、かける費用の分布はほぼ変わらない

図4 ランチにかかる費用

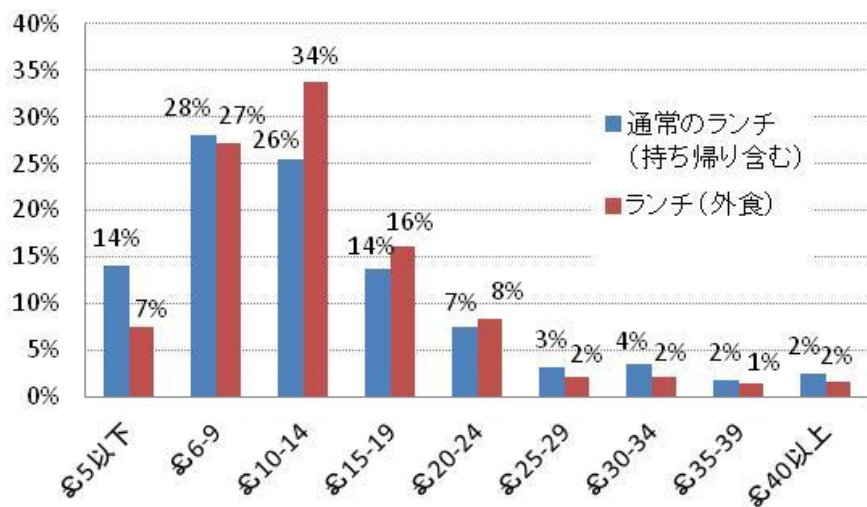
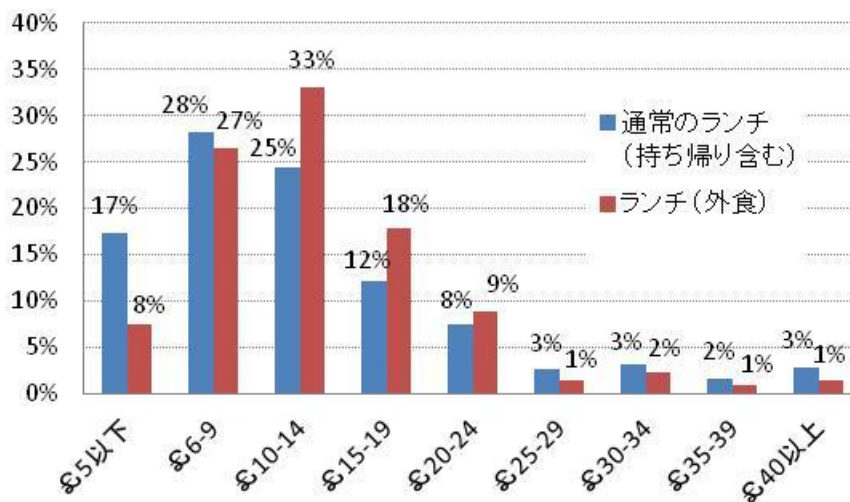


図4-1 ランチにかかる費用(勤務地:ロンドン(zone1-2))



ディナーにかかる費用

7

- ・外食でのディナーにかかる費用は、「£20～29」という回答が最も多い(30%)。続いて「£15～19」(29%)である。「£30以上」となると全体の2割程度に過ぎない。
- ・ロンドン中心部に勤務している者に限っても、かかる費用の分布はほぼ変わらない

図5 ディナー(外食)にかかる費用

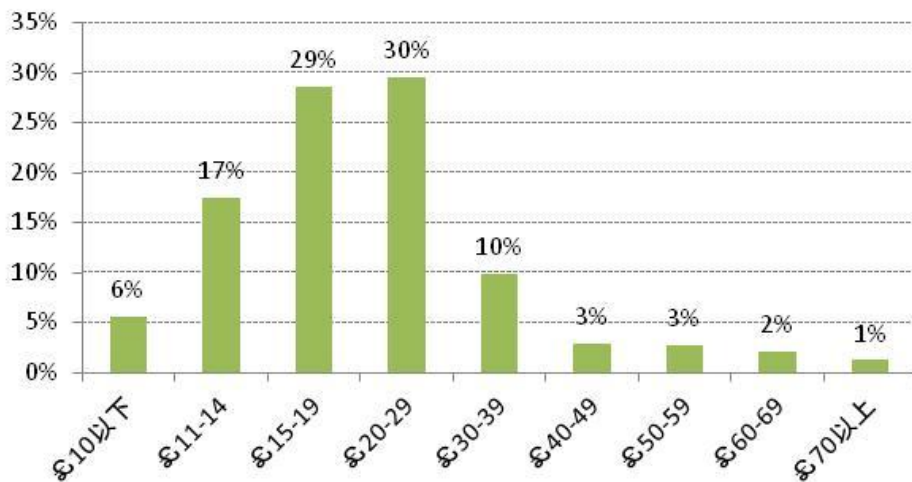
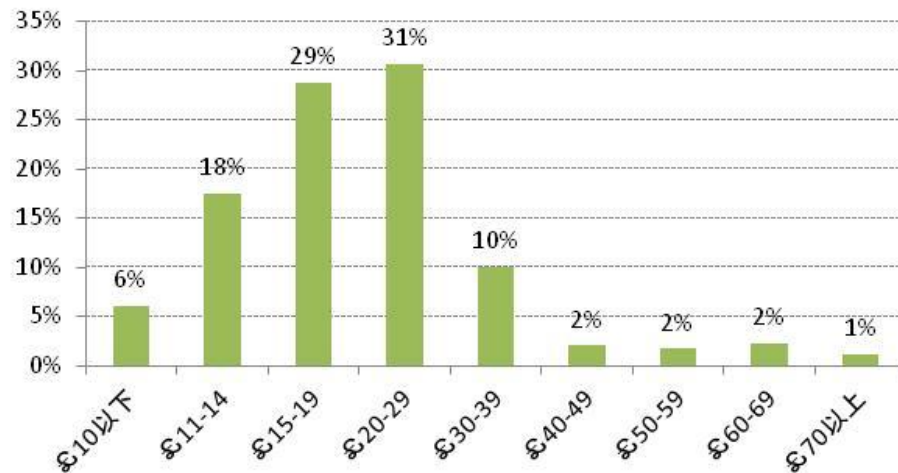


図5-1 ディナー(外食)にかかる費用(勤務地:ロンドン(zone1-2))



チェーンレストランの利用目的

8

- ・チェーンレストランの利用は主に友人との集まり(25%)、家族との団欒(19%)などが続く
- ・一方で、ビジネスミーティングにおける利用は、非常にわずか
- ・ロンドン中心部に勤務している者に限っても、傾向はほぼ変わらない

図6 チェーンレストランの利用目的

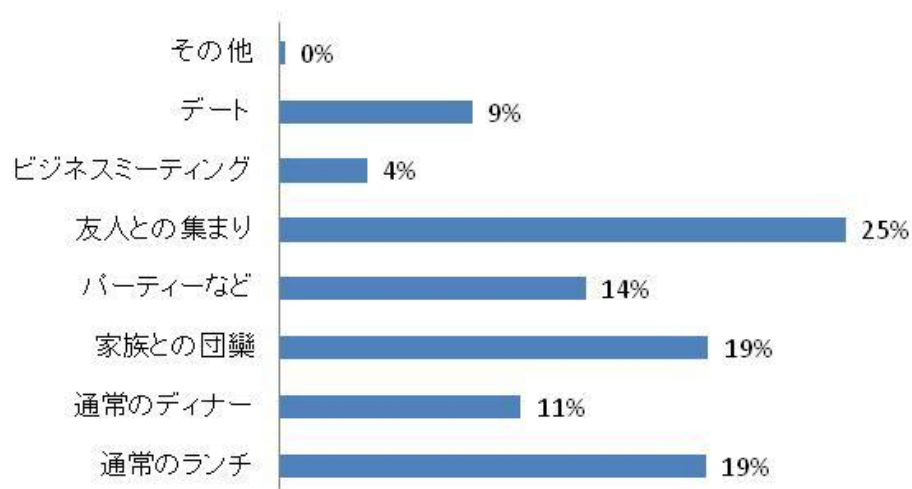
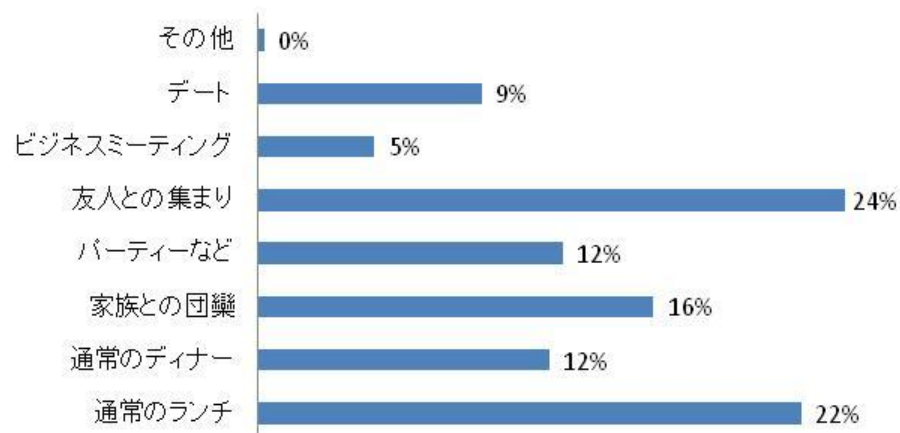


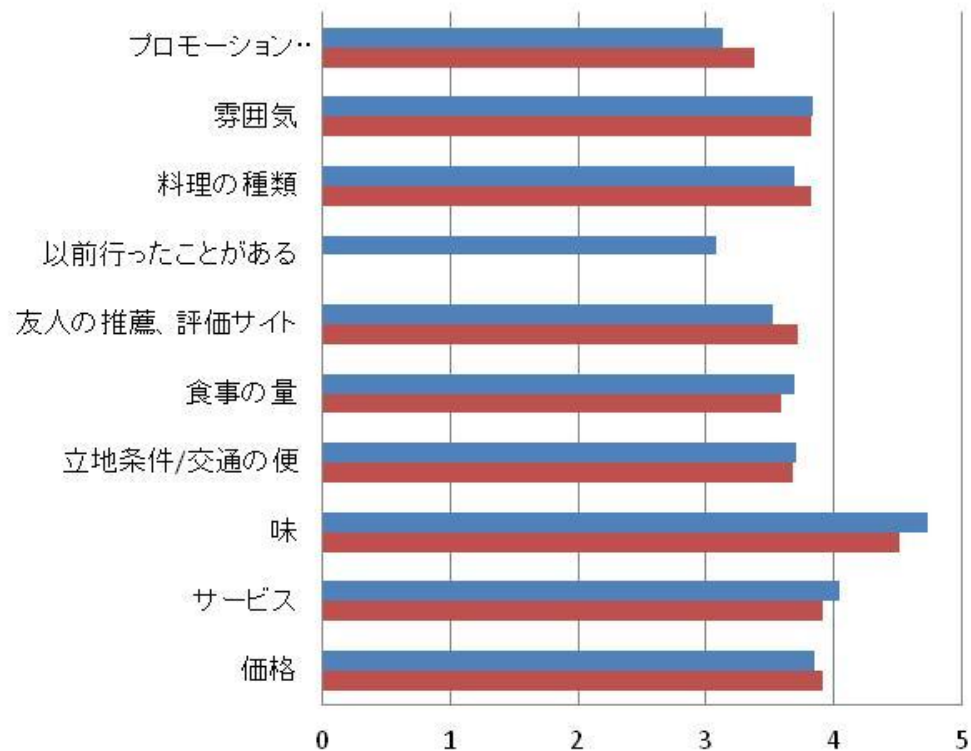
図6-1 チェーンレストランの利用目的(勤務地:ロンドン(zone1-2))



チェーンレストランを選ぶ際の重視する点 (5点満点:絶対評価)

- 最も点数が高かった項目は「味」であり、ついで「サービス」「価格」と続く。
- 「プロモーション」(特別メニュー、割引券の配布など)はそれほど重視されていない模様。
- 「初めて」行くチェーンレストランを選ぶ際の重視する点も、通常の場合と大きな差が見られなかった。

図7 チェーンレストランに行く場合の観点別重要度(5点満点)
(通常の場合と初めての場合)



	価格	サービス	味	立地条件/交通の便	食事の量	友人の推薦、評価サイト	以前行ったことがある	料理の種類	雰囲気	プロモーション(クーポンなど)
■通常	3.85	4.05	4.74	3.71	3.70	3.53	3.08	3.70	3.84	3.13
■初めて	3.91	3.92	4.51	3.68	3.59	3.72	0	3.83	3.82	3.38

チェーンレストランを選ぶ際の重視する点 (相対評価(1位~3位))

- ・「1位」として前ページの結果同様、「味」「価格」「サービス」の順
- ・「3位」に重視する点として「雰囲気」の項目が1割を超えた
- ・「初めて」と「通常」では大きな違いは見られない

図8 チェーンレストランに行く場合の重要視する項目(通常)
(順位付け 1~3位)

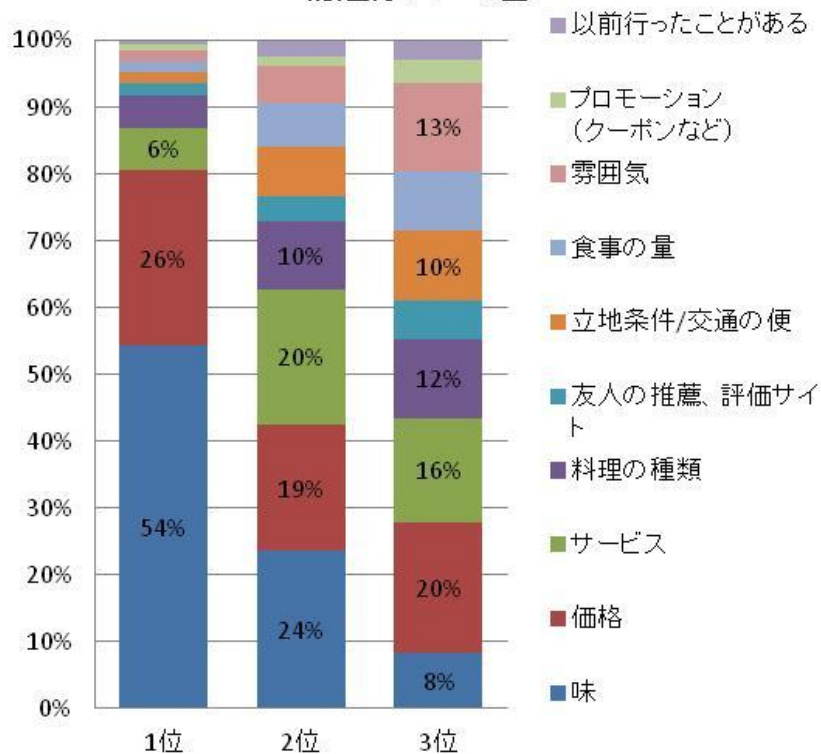
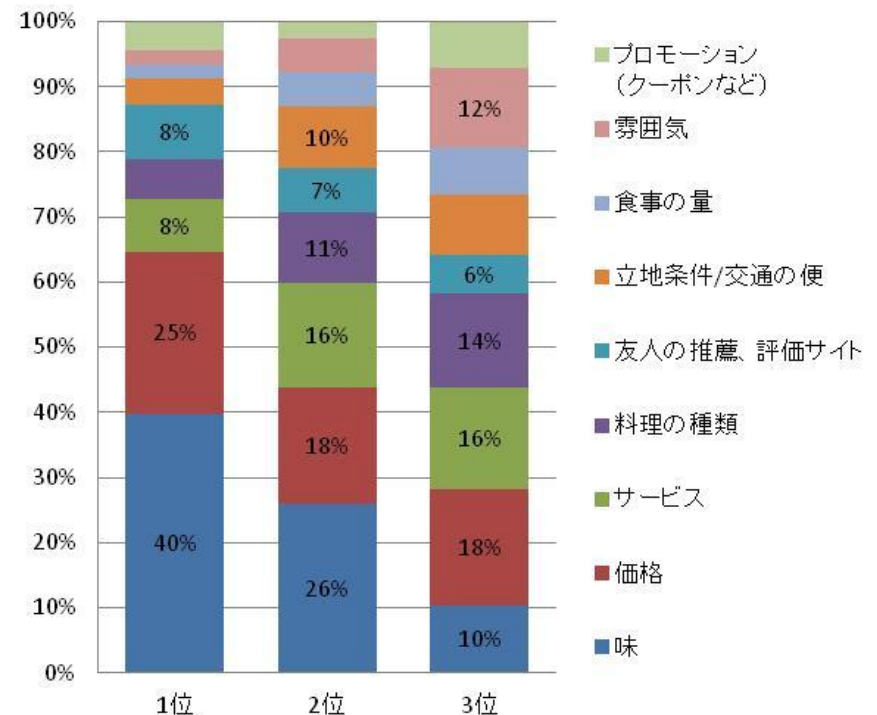
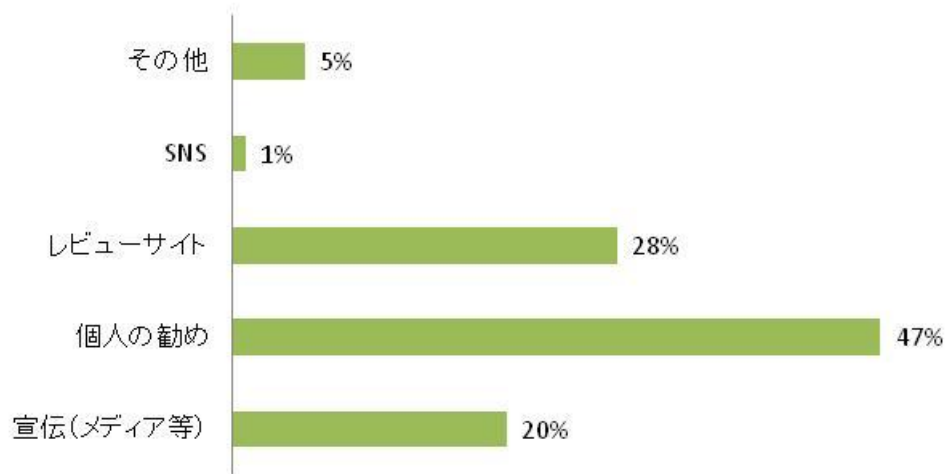


図9 チェーンレストランに行く場合の重要視する項目
(初めての店)
(順位付け 1~3位)



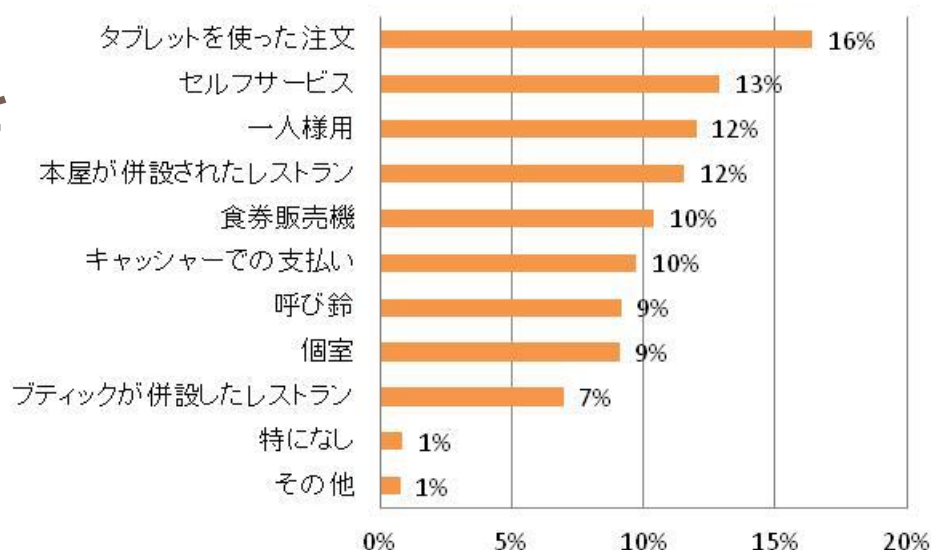
情報源および関心あるサービス

図10 初めてのチェーンレストランに行く際に活用する情報源



初めてのチェーンレストランに行く際に活用する情報源は、「個人の勧め」が47%と最も多い。一方SNSはほとんど活用されていない。

図11 日本特有のもので関心があるサービス(複数選択)



「日本特有のサービス」で関心があるもので、タブレットを使った注文への関心が比較的高い。

(既にUKでも一部の店で採用済)

※回答者に各サービスについて、具体的な写真を添付して説明

具体的な人気のチェーンレストラン

・「Wagamama」「Nando's」「Yo Sushi!」の人气が非常に高い。(ピザ店やマクドナルドは低いスコア)

・アジアフードに限った場合でも、「Wagamama」「Yo Sushi!」の人气は高いが、最近急速に店舗拡大している「Wasabi」や、ロンドンに5店舗ある「Eat Tokyo」の人气が高い。

表2 お気に入りのチェーン店
(英国内に複数店舗を持つチェーンレストラン(33)から順位付け)

得票順	1位に挙げた店		2位に挙げた店		3位に挙げた店	
	レストラン名	得票数	レストラン名	得票数	レストラン名	得票数
1	Wagamama	141	Wagamama	116	Yo Sushi	89
2	Nando's	101	Nando's	101	Nando's	74
3	Yo Sushi	100	Yo Sushi	88	Wagamama	67
4	Costa Coffe	45	Starbucks	51	Subway	59
5	Starbucks	37	Pizza Express	35	Starbucks	42

(全回答数 915)

表3 お気に入りのアジアフードのチェーン店
(英国内に複数店舗を持つアジアフードチェーンレストラン(19)から順位付け)

得票順	1位に挙げた店		2位に挙げた店		3位に挙げた店	
	レストラン名	得票数	レストラン名	得票数	レストラン名	得票数
1	Wagamama	183	Wagamama	157	Yo Sushi	118
2	Yo Sushi	134	Yo Sushi	130	Wagamama	110
3	Wasabi	101	Wasabi	93	Wasabi	93
4	Eat Tokyo	53	Itsu	56	Itsu	46
5	Hare & Tortoise	44	Eat Tokyo	37	Thai Square	37

(全回答数 915)

回答上位の日本食チェーンレストラン

Wagamama (URL: <http://www.wagamama.com/>)

(種類: カジュアルな日本風レストラン / 店舗数: 英国90店舗以上、その他17カ国で展開)

1992年にロンドンのブルームズベリーオープン後、急激な成長をみせ、現在では世界中に100店舗以上を展開。日本のラーメン屋からヒントを得た、めん類等中心のカジュアルなパンアジアンレストラン。伝統的な日本食の味付けとは若干異なり、日本人以外の顧客が大半を占める。ブランドイメージもよく若者を中心に人気が高い。価格が手ごろなため、日本食を気楽に楽しめる場となっている。オンラインで食器や料理本、オリジナルTシャツなどを販売。

YO! Sushi (URL: <http://www.yosushi.com/>)

(種類: 回転ずし / 店舗数: 英国70店舗以上、その他の国に10店舗以上)

近未来的な内装と、すしロボットの活用によりメディアの注目を浴び、若者を中心に人気店として急成長。ロンドンSOHOに1号店を開店以降、着実に店舗数を増やし、現在では、アイルランド、米国、中東、ノルウェーに進出。回転ずし店のほか、デリバリー(電話とオンラインで注文)の他、すし作り教室も行う。すしのレシピ本をCollinsから出版している。

Wasabi (URL: <http://www.wasabi.uk.com/>)

(種類: すし・日本食専門テイクアウトショップ・カフェ / 店舗数: 30店舗以上)

すし、弁当、めん類を揃えたテイクアウト中心のショップ。認知度の高い日本食品名であるわさびを店名にすることで知名度を上げ、2003年1月のオープン以降、ロンドンのビジネス街や繁華街を中心に展開する。他のすし専門店と同等の品質を保ちながら、スーパー並みの低価格で提供。にぎり2つで1~2ポンドと自由に選べるアラカルトに加え、すしのセット、すしとサラダやその他日本食とのセットも3~6ポンド台と手頃。品ぞろえで他店を圧倒する。店によっては店内での飲食も可能。ニューヨークにも新店舗がオープンされる予定。

まとめ

- ・今回の調査は年収で見ると非常に平均的な集団で、かつ日本への（潜在的なものも含め）関心を有しているのが対象
- ・外食の頻度は、「週に一度」以上が半数を占めるが、行き先はチェーンレストランとは限らない。ロンドン中心部の勤務者においては外食の頻度が高くなる
- ・通常ランチは£6～9、外食でのランチは£10～14が最も多い
- ・ディナーにかける費用は£20～29が多く、£30以上をかける者は少ない
- ・食事にかけるコストは、ロンドン中心部の勤務者であっても変わりはない
- ・チェーンレストランを選ぶ基準は「味」「サービス」「価格」
- ・初めてのチェーンレストランは「個人の勧め」が主な情報源
- ・「Wagamama」「Nando's」「Yo sushi!」の人气がダントツ

本報告書に関する問い合わせ先:**日本貿易振興機構(ジェトロ)サービス産業課****〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32****TEL:03-3582-5238****FAX:03-5572-7044****Email: CIE@jetro.go.jp****【免責事項】**

ジェトロは、本レポート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及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、ジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

ジェトロは、本レポートの論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。

本レポートには、ジェトロの公式見解ではありません。これらについてジェトロは一切の責任を負うものではありません。