

平成 30 年度 地域経済動向調査報告書
「調査テーマ：サービス活動(飲食業)に関して」

平成 30 年 10 月

乙訓地域商工会広域連携協議会

(2) 営業形態・施設別の事業数、従業者数、一事業所当り従業者数の推移

以下は、2009年と2016年の総務省経済センサス基調調査・活動調査を基にしている。

①事業所数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店のうち一般的な「食堂・レストラン」（▲13,065）、「酒屋・ビヤホール」（▲15,685）、「バー・キャバレー・ナイトクラブ」（▲31,192）、「喫茶店」（▲9,828）の4つ営業形態・施設は大きく減少が見られる。

一方で、「その他の専門料理店」は増加(+7,576)している。チェーン店の増加以外に、都会を中心とした世界の民族料理やバル、カフェなどの多様な新業態店が増えていることが増加の一因となっている。

②従業者数（2009年から2016年にかけて）

事業所数同様に、飲食店は減少しているが持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店のうち「食堂・レストラン」（▲108,077）、「バー・キャバレー・ナイトクラブ」（▲132,550）は大きく減少しているが、「専門料理店」は増加(+59,916)している。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見ると、「持ち帰り・飲食サービス業」は減少(▲23,304)しているが、「配達飲食サービス業」には増加(+68,077)が見られる。

③一事業所当り従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は変化なし(±0)、持ち帰り・配達飲食サービス業は▲1と、いずれも大きな変化は見られない。個々の営業形態・施設で見ると、「すし店」が+2と増加しているのが目立つ一方、「ハンバーガー店」が▲4と大きく減少している。

〈全国の飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の事業所数、従業者数の推移〉

全国	事業所数			従業者数(人)			1事業所当たり従業者数(人)		
	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
飲食店	670,413	588,313	-82,100	4,367,512	4,092,557	-274,955	7	7	0
持ち帰り・配達飲食サービス	44,214	55,618	11,404	504,580	549,353	44,773	11	10	-1

※増減は2016年から2009年を減じたもの（以下、同じ）

〈全国の飲食店の営業形態・施設別事業所数、事業者数の推移〉

営業形態・施設	調査年	事業所数			従業者数(人)			一事業所当り従業者数(人)		
		2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
合計(①+②)		714,627	643,931	-70,696	4,872,092	4,641,910	-230,182	7	7	0
①飲食店		670,413	588,313	-82,100	4,367,512	4,092,557	-274,955	7	7	0
食堂・レストラン		63,394	50,329	-13,065	539,836	431,759	-108,077	9	9	0
専門料理店		169,209	171,166	1,957	1,441,420	1,501,336	59,916	9	9	0
日本料理店		50,761	49,481	-1,280	462,931	486,240	23,309	9	10	1
中華料理店		56,541	52,672	-3,869	384,922	375,791	-9,131	7	7	0
焼き肉店		19,447	18,977	-470	187,705	193,906	6,201	10	10	1
その他の専門料理店		42,460	50,036	7,576	405,862	445,399	39,537	10	9	-1
そば・うどん店		32,992	29,137	-3,855	220,299	202,629	-17,670	7	7	0
すし店		28,865	22,557	-6,308	248,988	255,323	6,335	9	11	2
酒場・ビヤホール		140,661	124,976	-15,685	714,244	708,177	-6,067	5	6	1
バー・キャバレー・ナイトクラブ		126,866	95,674	-31,192	476,180	343,630	-132,550	4	4	0
喫茶店		77,026	67,198	-9,828	350,801	328,893	-21,908	5	5	0
その他の飲食店		31,400	27,276	-4,124	375,744	320,810	-54,934	12	12	0
ハンバーガー店		6,126	5,506	-620	211,286	165,991	-45,295	34	30	-4
お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店		19,480	15,647	-3,833	76,852	65,113	-11,739	4	4	0
他に分類されないその他の飲食店		5,794	6,123	329	87,606	89,706	2,100	15	15	0
②持ち帰り・配達飲食サービス業		44,214	55,618	11,404	504,580	549,353	44,773	11	10	-1
持ち帰り飲食サービス業		12,196	12,300	104	105,969	82,665	-23,304	9	7	-2
配達飲食サービス業		32,018	43,318	11,300	398,611	466,688	68,077	12	11	-1

※補助、管理的経済活動を行う事業所を除く（以下、同じ）

(3) 飲食店の経営上の問題点と持続的発展に向けた課題

①経営上の問題点

国内人口減少に伴う市場規模の縮小以外にも、いくつかの問題点が存在する。その1つが、弁当・おにぎり・サンドイッチ・総菜等の調理済み食品を購入して、家や職場・公園等の店内以外で食べる形態である「中食」食費市場の増加である。過去20年間で約40%増加している。

加えて、景況感の回復に伴う有効求人倍率の高水準推移による慢性的な「人手不足」が問題点として挙げられる。飲食店の要員構造はアルバイト・パート比率が高く、非正規雇用に強く依存した構造となっているため、大きな影響を受けている。また、人手不足を反映した賃金ベースの高まりで人件費も上昇しており、これも収益悪化の一因となっている。

更に「食材価格の高騰」が3つ目として挙げられる。新興国での実需増加、天候不順等によって食材の仕入価格が高騰しており、飲食店における収益悪化の一因となっており飲食店経営者の頭を痛めている。

②持続的発展に向けた課題

持続的に発展していくためには、他店舗とどのように差別化を図り、生産性を向上させるかである。具体的には、次のような取り組みが求められる。

- ・魅力的なメニューづくりによる集客
- ・中食需要の取り込み
- ・生産者や仕入業者との連携強化による原価抑制
- ・IT活用による業務の効率化
- ・外国人活用等による働き手の確保 等

2. 京都府の動向

(1) 市場規模

総務省「サービス産業動向調査（拡大調査報告 時系列表）」によると、京都府の宿泊・飲食サービス業の年間売上高は2012年が633,822百万円、2013年が669,301百万円、2014年が704,882百万円と右肩上がりでも推移していた。2015年は654,150百万円と減少しているものの、2012年比では103.2%の売上高増加となっている。宿泊を含めた数字であるため、飲食サービス業だけの数字は不明だが、観光客の増加が市場の伸びに寄与していると考えられる。

〈京都府の宿泊・飲食サービス業の年間売上高推移〉

	2012年	2013年	2014年	2015年
年間売上高(百万円)	633,822	669,301	704,882	654,150
対2012年比	100.0	105.6	111.2	103.2

(総務省：サービス産業動向調査[拡大調査報告 時系列表]より)

(2) 営業形態・施設別の事業数、従業者数、一事業所当り従業者数の推移

以下は、2009年と2016年の総務省経済センサス基調調査・活動調査を基にしている。

①事業所数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では、全国同様に「バー・キャバレー・ナイトクラブ」(▲1,517) や一般的な「食堂・レストラン」(▲431)、「喫茶店」(▲453) 等が減少している一方で、「その他の専門料理店」(+191) の増加が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「持ち帰り飲食サービス業」(▲22)、が減少している一方、「配達飲食サービス業 (+108)」は大きく増加している。

②従業者数（2009年から2016年にかけて）

事業所数とは異なり、飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の双方とも減少している。飲食店のうち「食堂・レストラン」(▲4,341)、「バー・キャバレー・ナイトクラブ」(▲5,106) は大きく減少しているが、「専門料理店」は増加(+2,516)している。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見ると、「持ち帰り・飲食サービス業」は減少(▲273)している。また同様に、「配達飲食サービス業」にも減少(▲116)が見られる。

③一事業所当り従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は変化なし(±0)、持ち帰り・配達飲食サービス業は▲1と、いずれも大きな変化は見られない。個々の営業形態・施設で見ると、全国同様に「ハンバーガー店」が▲5と大きく減少している。

〈京都府の飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の事業所数、従業者数の推移〉

京都府	事業所数			従業者数(人)			1事業所当たり従業者数(人)		
	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
飲食店	15,760	12,914	-2,846	107,066	96,228	-10,838	7	7	0
持ち帰り・配達飲食サービス	1,046	1,132	86	10,310	9,921	-389	10	9	-1

〈京都府の飲食店の営業形態・施設別事業所数、事業者数の推移〉

項目	調査年	事業所数			従業者数(人)			一事業所当たり従業者数(人)		
		2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
営業形態・施設										
合計(①+②)		16,806	14,046	-2,760	117,376	106,236	-11,140	7	8	1
①飲食店		15,760	12,914	-2,846	107,066	96,228	-10,838	7	7	0
食堂・レストラン		1,506	1,075	-431	13,184	8,843	-4,341	9	8	-1
専門料理店		4,099	4,213	114	38,219	40,735	2,516	9	10	1
日本料理店		1,616	1,638	22	15,927	17,225	1,298	10	11	1
中華料理店		903	840	-63	7,787	8,056	269	9	10	1
焼き肉店		437	401	-36	4,376	4,244	-132	10	11	1
その他の専門料理店		1,143	1,334	191	10,129	11,210	1,081	9	8	-1
そば・うどん店		639	640	1	4,627	4,733	106	7	7	0
すし店		504	394	-110	5,889	5,257	-632	12	13	1
酒場・ビヤホール		2,226	1,947	-279	13,109	12,067	-1,042	6	6	0
バー・キャバレー・ナイトクラブ		3,089	1,572	-1,517	10,195	5,089	-5,106	3	3	0
喫茶店		2,685	2,232	-453	11,320	10,232	-1,088	4	5	1
その他の飲食店		1,012	841	-171	10,523	8,928	-1,595	10	11	1
ハンバーガー店		115	113	-2	4,859	4,212	-647	42	37	-5
お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店		765	587	-178	3,897	2,779	-1,118	5	5	0
他に分類されないその他の飲食店		132	141	9	1,767	1,937	170	13	14	1
②持ち帰り・配達飲食サービス業		1,046	1,132	86	10,310	9,921	-389	10	9	-1
持ち帰り飲食サービス業		256	234	-22	1,748	1,475	-273	7	6	-1
配達飲食サービス業		790	898	108	8,562	8,446	-116	11	9	-2

(3) 今後に向けた課題

全国と同様に、競争環境の変化や生活者ニーズ、ライフスタイルの多様化、人口減少等の社会環境の変化、人件費や食材費等のコストアップへの対応が課題である。直近はインバウンドや観光客需要が好調であるため、府外からの観光客のより一層の取り込みが重要になる。

3. 乙訓地域の動向

(1) 市場規模

2014年の経済センサス基礎調査の産業大分類「宿泊業・飲食サービス業」を見ると、乙訓地域(向日市・長岡京市・大山崎町)の売上高は10,233百万円であり、京都府全体の売上高の2.3%を占める。

〈宿泊・飲食サービス売上高〉 単位：百万円

地域	売上高 (百万円)	構成比 (%)	地域	売上高 (百万円)	構成比 (%)
京都府全体	439,259	100			
京都市	330,853	75.3%	京田辺市	5,158	1.2%
宇治市	12,079	2.7%	木津川市	4,590	1.0%
亀岡市	11,189	2.5%	久御山町	3,800	0.9%
八幡市	5,583	1.3%	向日市	3,670	0.8%
長岡京市	5,514	1.3%	大山崎町	1,049	0.2%
城陽市	5,442	1.2%	その他	50,332	11.5%

(2014年経済センサス基礎調査より)

(2) 営業形態・施設別の事業数、従業者数、一事業所当り従業者数の推移

以下は、2009年と2016年の総務省経済センサス基調調査・活動調査を基にしている。

■向日市

〈向日市の飲食店の営業形態・施設別事業所数、事業者数の推移〉

項目 調査年	事業所数			従業者数(人)			一事業所当り従業者数(人)		
	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
営業形態・施設									
合計(①+②)	204	185	-19	1,180	1,204	24	6	7	1
①飲食店	186	164	-22	1,104	1,098	-6	6	7	1
食堂・レストラン	16	4	-12	152	14	-138	10	4	-6
専門料理店	49	48	-1	470	527	57	10	11	1
日本料理店	15	15	0	75	150	75	5	10	5
中華料理店	18	16	-2	195	176	-19	11	11	0
焼き肉店	6	6	0	74	91	17	12	15	3
その他の専門料理店	10	11	1	126	110	-16	13	10	-3
そば・うどん店	6	7	1	48	57	9	8	8	0
すし店	8	8	0	98	130	32	12	16	4
酒場・ビヤホール	35	32	-3	130	139	9	4	4	0
バー・キャバレー・ナイトクラブ	29	23	-6	55	34	-21	2	1	-1
喫茶店	30	32	2	60	68	8	2	2	0
その他の飲食店	13	10	-3	89	127	38	7	13	6
ハンバーガー店	1	1	0	16	37	21	16	37	21
お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店	10	7	-3	39	41	2	4	6	2
他に分類されないその他の飲食店	2	2	0	34	49	15	17	25	8
②持ち帰り・配達飲食サービス業	18	21	3	76	106	30	4	5	1
持ち帰り飲食サービス業	8	8	0	21	41	20	3	5	2
配達飲食サービス業	10	13	3	55	65	10	6	5	-1

①事業所数 (2009年から2016年にかけて)

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では、京都府同様に、一般的な「食堂・レストラン」(▲12)や「バー・キャバレー・ナイトクラブ」(▲6)、「酒場・ビヤホール」(▲3)、「お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店」(▲3)等が減少している一方で、「その他の専門料理店」(+1)及び「そば・うどん店」(+1)の増加が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「持ち帰り飲食サービス業」(±0)に変化がない一方、「配達飲食サービス業 (+3)」は増加している。

②従業者数 (2009年から2016年にかけて)

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では一般的な「食堂・レストラン」(▲138)や「その他の専門料理店」(▲16)で減少が見られるが、「すし店」(+32)で増加が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「持ち帰り飲食サービス業」(+20)及び「配達飲食サービス業 (+10)」ともに大きく増加している。

③一事業所当り従業者数 (2009年から2016年にかけて)

飲食店 (+1) 及び持ち帰り・配達飲食サービス業 (+1) とともに微増している。個々の営業形態・施設で見ると、「ハンバーガー店」を含む「その他の飲食店」(+6)の増加が目立つ。

■長岡京市

〈長岡京市の飲食店の営業形態・施設別事業所数、事業者数の推移〉

項目 調査年	事業所数			従業者数(人)			一事業所当り従業者数(人)		
	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
営業形態・施設									
合計(①+②)	353	304	-49	2,469	1,778	-691	7	6	-1
①飲食店	320	259	-61	2,145	1,450	-695	7	6	-1
食堂・レストラン	28	18	-10	310	109	-201	11	6	-5
専門料理店	77	68	-9	513	502	-11	7	7	1
日本料理店	26	24	-2	139	179	40	5	7	2
中華料理店	21	14	-7	136	104	-32	6	7	1
焼き肉店	12	10	-2	126	108	-18	11	11	0
その他の専門料理店	18	20	2	112	111	-1	6	6	0
そば・うどん店	7	5	-2	30	23	-7	4	5	1
すし店	12	6	-6	120	60	-60	10	10	0
酒場・ビヤホール	59	58	-1	340	333	-7	6	6	0
バー・キャバレー・ナイトクラブ	49	39	-10	151	102	-49	3	3	0
喫茶店	68	48	-20	233	167	-66	3	3	0
その他の飲食店	20	17	-3	438	154	-284	22	9	-13
ハンバーガー店	1	2	1	48	86	38	48	43	-5
お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店	18	14	-4	364	48	-316	20	3	-17
他に分類されないその他の飲食店	1	1	0	26	20	-6	26	20	-6
②持ち帰り・配達飲食サービス業	33	45	12	324	328	4	10	7	-3
持ち帰り飲食サービス業	7	5	-2	36	24	-12	5	5	0
配達飲食サービス業	26	40	14	288	304	16	11	8	-3

①事業所数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では、「喫茶店」(▲20)、「バー・キャバレー・ナイトクラブ」(▲10) や一般的な「食堂・レストラン」(▲10) や「専門料理店」(▲9) 等の減少が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「持ち帰り飲食サービス業」(▲2) が減少している一方、「配達飲食サービス業 (+14)」は増加している。

②従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では一般的な「食堂・レストラン」(▲201) や「その他の飲食店」(▲284) で減少が見られる一方、「ハンバーガー店」(+38) では増加が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「持ち帰り飲食サービス業」(▲12) で減少が見られるものの、「配達飲食サービス業 (+16)」が増加している。

③一事業所当り従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店 (▲1) 及び持ち帰り・配達飲食サービス業 (▲3) とともに減少している。個々の営業形態・施設で見ると、一般的な「食堂・レストラン」(▲5) 及び「その他の飲食店」(▲13) の減少が目立つ。

■大山崎町

〈大山崎町の飲食店の営業形態・施設別事業所数、事業者数の推移〉

項目 調査年	事業所数			従業者数(人)			一事業所当り従業者数(人)		
	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減	2009年	2016年	増減
営業形態・施設									
合計(①+②)	46	45	-1	380	355	-25	8	8	0
①飲食店	38	35	-3	310	297	-13	8	8	0
食堂・レストラン	6	6	0	154	136	-18	26	23	-3
専門料理店	6	6	0	53	44	-9	9	7	-2
日本料理店	4	3	-1	36	31	-5	9	10	1
中華料理店	0	0	0	0	0	0	-	-	0
焼き肉店	0	0	0	0	0	0	-	-	0
その他の専門料理店	2	3	1	17	13	-4	9	4	-5
そば・うどん店	2	2	0	21	23	2	11	12	1
すし店	1	0	-1	6	0	-6	6	-	-6
酒場・ビヤホール	5	4	-1	20	26	6	4	7	3
バー・キャバレー・ナイトクラブ	2	1	-1	3	1	-2	2	1	-1
喫茶店	14	15	1	50	66	16	4	4	0
その他の飲食店	2	1	-1	3	1	-2	2	1	-1
ハンバーガー店	0	0	0	0	0	0	-	-	0
お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店	2	1	-1	3	1	-2	2	1	-1
他に分類されないその他の飲食店	0	0	0	0	0	0	-	-	0
②持ち帰り・配達飲食サービス業	8	10	2	70	58	-12	9	6	-3
持ち帰り飲食サービス業	0	0	0	0	0	0	-	-	0
配達飲食サービス業	8	10	2	70	58	-12	9	6	-3

①事業所数（2009年から2016年にかけて）

飲食店は減少しているが、持ち帰り・配達飲食サービス業は増加している。飲食店の中では、目立って大きな増減はない。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「配達飲食サービス業」(+2)が増加している。

②従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店及び持ち帰り・配達飲食サービス業ともに減少している。飲食店の中では、一般的な「食堂・レストラン」(▲18)で減少が見られる一方、「喫茶店」(+16)の増加が見られる。

持ち帰り・配達飲食サービス業について見てみると、「配達飲食サービス業」(▲12)が減少している。

③一事業所当り従業者数（2009年から2016年にかけて）

飲食店(±0)に変化はないが、持ち帰り・配達飲食サービス業(▲3)は減少している。個々の営業形態・施設で見ると、「すし店」(▲6)及び「その他の専門料理店」(▲5)の減少が目立っている。

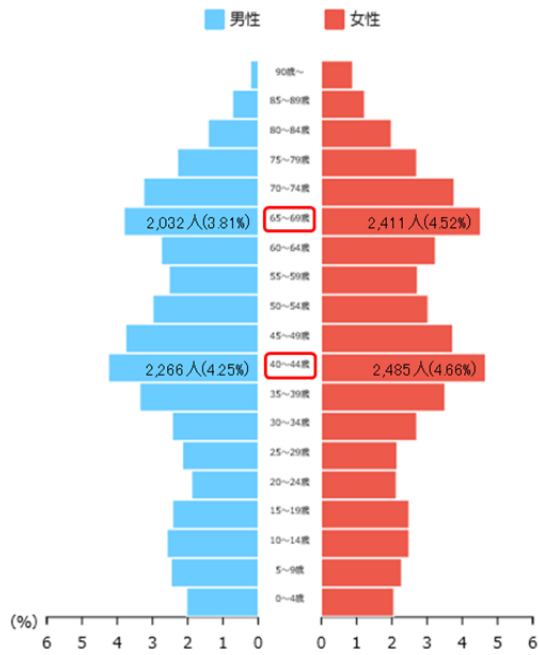
(3) 人口ピラミッド

以下は、RESAS（地域経済システム）「人口マップ」から抽出している。

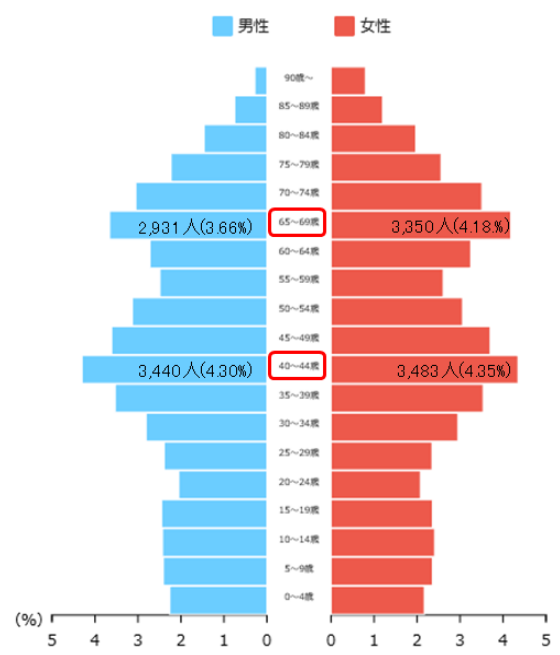
①人口構成（2015年）

全国的な傾向でもあるが、向日市、長岡京市、大山崎町の2015年人口は何れも男女ともに、前期高齢者の開始年齢層である「65～69歳」及びその子供世代である「40～44歳」の人口比率が極めて高い。

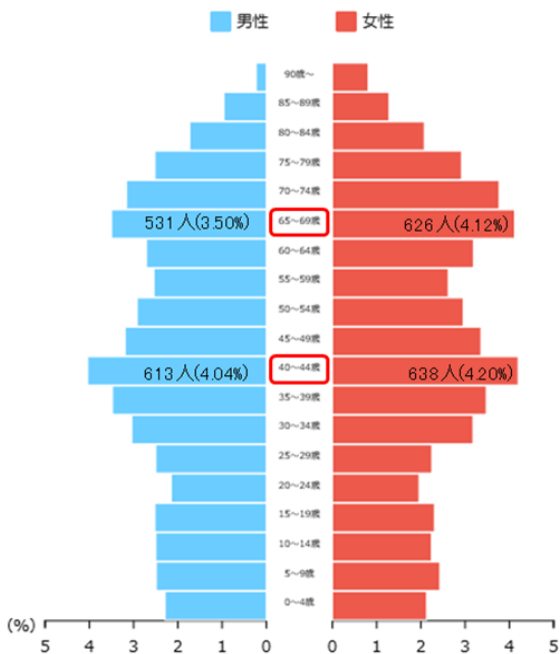
〈向日市の人口ピラミッド：2015年〉



〈長岡京市の人口ピラミッド：2015年〉



〈大山崎町の人口ピラミッド：2015年〉



4. まとめ

乙訓地域における「サービス活動(飲食業)」に関して下記のように総括する。

(1) 生産性向上の要素

一般的に、「効率化を図ること」と「付加価値向上を図ること」により、高い生産性の実現が可能になる。以下のように、生産性向上の要素別に「全国的な取り組み事例」を紹介する。

①機械化【効率化】

事例企業：有限会社 A01

東京都中央区のハンバーガー専門の飲食店。競争の激しい銀座において 20 年の業歴を持つ繁盛店であるが、今後見込まれる人手不足に対応するため業務の機械化を実施。お皿にライスを盛るシャリ弁ロボと券売機を導入し、人手のかかる業務の削減を図った。導入結果として、料理提供時間の短縮により席当りの回転率が向上。坪当たり月商は 2 倍に増加した。

(出典：2018 年版小規模企業白書)

②ICT 活用【効率化】

事例企業：株式会社まさむね

千葉県内に店舗を構える「季節料理 まさむね」は、2016 年、経営効率化やコスト削減を目的に、POS・会計システムをクラウドサービスに一新。導入結果として、売れ筋メニューや来店客の分析が可能に業務のなることで顧客満足度の向上し、売上が前年度比 20%増加した。

(出典：J-net21 「IT ツール活用事例」)

③共同化【効率化】

事例構想：大山ブルワリー構想

1997 年に地ビールのオリジナルブランドである「大山 G ビール」の醸造所と直営レストラン「ガンバリウス」の事業を鳥取県内でスタートさせた。同じ場所で日本酒醸造・販売を手がける久米桜酒造との事業的な連携はなく、大都市の地ビールパブやイベント会場で人気の地ビールと地元で愛される日本酒は別々のブランドとしてのイメージしか持たれていなかった。そこでそれぞれのファンを結びつけ、認知度や誘客効果の向上を図るための施策として両事業の一体化による酒のアミューズメント化構想を実施。実施結果として、事業を推進していく中で全国的に認知度も高まり、レストランやブルワリーへの来場者数の増加や大幅な出荷量の伸びを実現。そのため醸造用設備も増設するなど、経営革新は当初の目標を上回る成果をあげた。また都市圏のイベントやビアパブで飲んでいただいていた人々が現地で味わうために大山へ来訪。大山そのものに魅力を認識し、地域の観光活性化にも貢献している。

(出典：「中小企業支援施策を活用した成果事例集/平成 28 年」中小企業庁)

④人材マネジメント【効率化】

事例企業：株式会社コープデリバリー

神奈川県で生活協同組合ユーコープの宅配商品の仕分け等を行う倉庫業者。人材確保のため、残業ゼロを目指し、業務効率化・多能工化に着手。手伝って欲しい軽作業をカードに書き出して、ボードに貼り付ける仕組みを導入。（カード裏の「ありがとう」が手助けの動機付け）導入結果として、残業時間が前年比 55%減少し、残業代が約 580 万円削減。また、生産性向上により月額 9,500 円の賃上げを実施した。

（出典：「中小企業白書/平成 28 年」中小企業庁）

⑤高齢者向け商品【付加価値向上】

事例企業：株式会社ベスト

食べることの喜びを生涯にわたり実感できる食のクオリティ・ライフを目指した「新:ソフト介護食」の商品化に成功。素材を嚥下食用に再加工する技術や素材そのものから型取りした型枠を採用し、再成形するノウハウなど、見た目や食材としての再現性において、既存競合品とは一線を画する商品となっている。結果として、「見た目や味もよく、誤嚥を防げる」と高齢者や介護従事者から高い評価を得ることとなった。現在は、魚介類・肉類・蒲鉾と全 13 種類をラインアップ。さらに、限定商品として「おせち料理」も再現し、販売している。噛むこと・飲み込むことが困難になっている高齢者向けの介護食として、食べる楽しみを損なわずに安心して食べられると注目が高まっている。

（出典：ミラサポ「注目支援施策を活用した成果事例」中小機構）

（2）京都市内からの需要の取り込み

前章（3. 乙訓地域の動向）の(1)で述べたように、京都府内の「宿泊・飲食サービス売上高」の 75.3%は京都市内での売上高である。売上高構成比については、向日市が 0.8%、長岡京市が 1.3%、大山崎町が 0.2%であり、乙訓地域を合計しても 2.3%に過ぎないという状況である。

府内の約 4 分の 3 を占める京都市内から如何に需要を取り込めるかが喫緊の課題であるが、3 地域それぞれが独自に活動しても PR 効果は限定される。乙訓地域の飲食業に関して昨今最も知名度が高いのは「激辛商店街」である。「商店街」という名称とは異なり、比較的広い地域に店舗が存在している。それを利用し、更に長岡京市や大山崎町にも対象店舗を広げていくことで「乙訓地域」全体の活性化を図ることが可能になる。このような乙訓地域の「広域連携による京都市内からの飲食需要の取り込み」という発想が今後ますます必要である。

以上