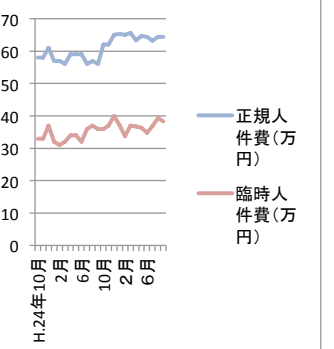
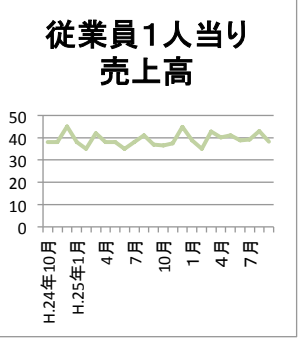
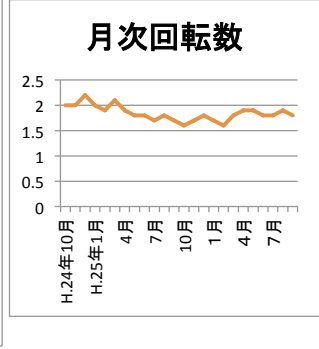
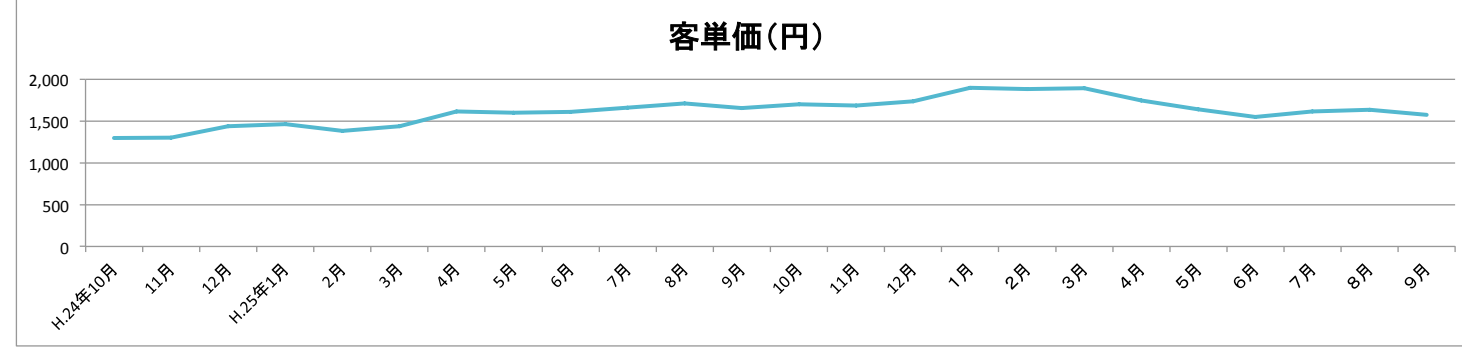
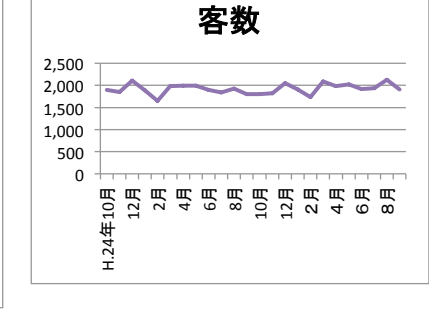
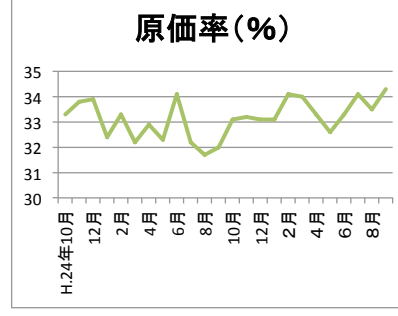
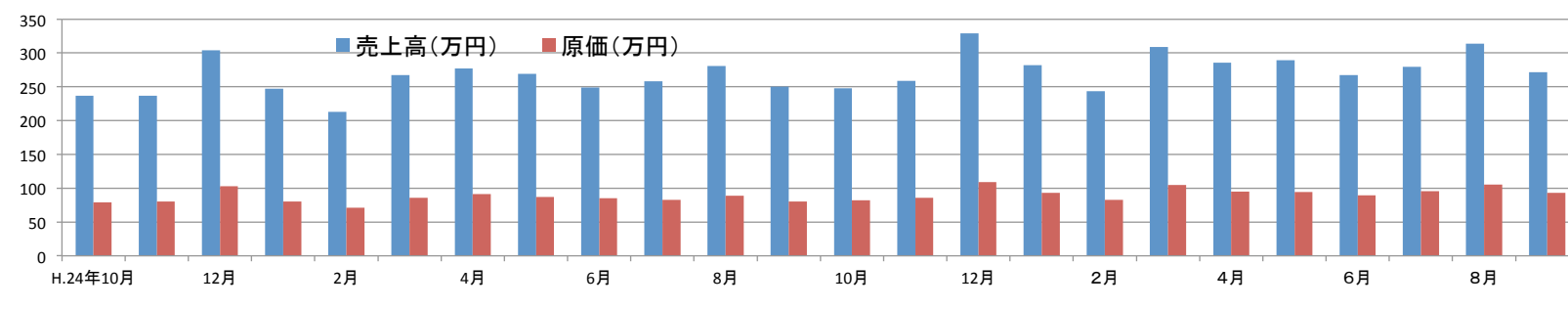
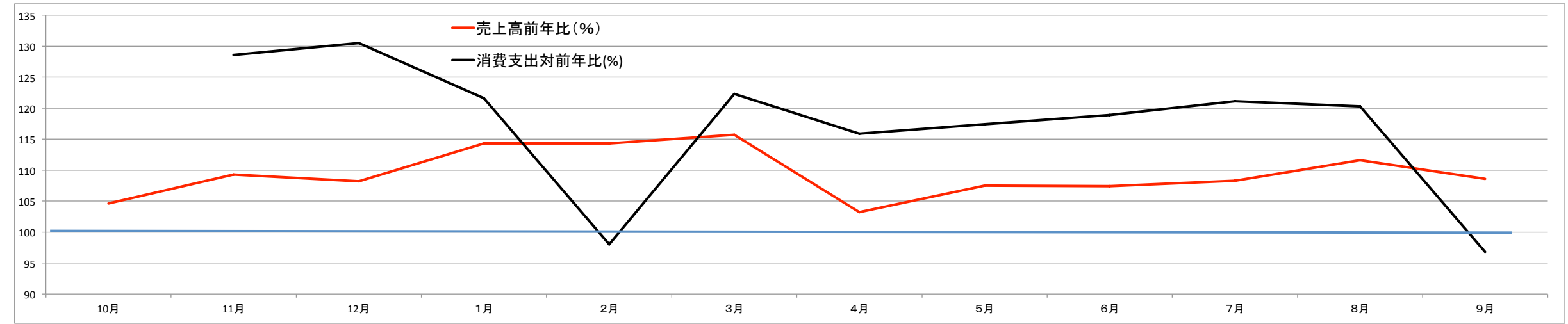


中華料理業の経営状況について(資料: 全国指導センター「経営状況調査」)

	H.24年10月	11月	12月	H.25年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
売上高(万円)	237	237	304	247	213	267	277	269	249	258	281	250	248	259	329	282.2	243.4	309	285.8	289.3	267.5	279.4	313.6	271.5
売上高前年比(%)													104.6	109.3	108.2	114.3	114.3	115.7	103.2	107.5	107.4	108.3	111.6	108.6
消費支出対前年比(%)																128.6	130.5	121.6	98	122.3	117.4	118.9	121.1	120.3
原価(万円)	79	80	103	80	71	86	91	87	85	83	89	80	82	86	109	93.3	83	105	95.2	94.2	89.2	95.3	105.1	93
原価率(%)	33.3	33.8	33.9	32.4	33.3	32.2	32.9	32.3	34.1	32.2	31.7	32	33.1	33.2	33.1	33.1	34.1	34	33.3	32.6	33.3	34.1	33.5	34.3
客数	1,899	1,847	2,108	1,888	1,648	1,983	1,995	1,992	1,900	1,842	1,928	1,800	1,801	1,826	2,052	1,905	1,734	2,092	1,982.00	2,023.30	1,920.40	1,936.90	2,127.20	1,908.10
客単価(円)	1,298	1,302	1,438	1,465	1,385	1,441	1,616	1,599	1,611	1,661	1,710	1,656	1,702	1,685	1,736	1,896.5	1,885.7	1,893.1	1,747.90	1,641.70	1,548.70	1,617.00	1,638.00	1,576.10
月次回転数	2	2	2.2	2	1.9	2.1	1.9	1.8	1.8	1.7	1.8	1.7	1.6	1.7	1.8	1.7	1.6	1.8	1.9	1.9	1.8	1.8	1.9	1.8
正規人件費(万円)	58	58	61	57	57	56	59	59	59	56	57	56	62	62	65	65.3	65	65.6	63.4	64.7	64.4	63.3	64.4	64.4
臨時人件費(万円)	33	33	37	32	31	32	34	34	32	36	37	36	36	37	40	37.1	33.8	37	36.7	36.4	34.8	36.9	39.4	38.3
従業員1人当り売上高	38	38	45	38	35	42	38	38	35	38	41	37	36.5	37.4	44.8	38.8	35.1	42.7	40.2	41.1	38.9	39.1	43	38.3



- <特徴> 1 売上は230~300万円。景気感応度は高い。売上変動大。±15%。客は日に70~80人。単価は、1,500円前後で、上昇傾向。
- 2 原価率1/3。人件費は約3割で、共に上昇傾向にある。
- 3 諸経費は28%(日本公庫:経営指標)。
- 4 中華そばの消費支出は6・12月を除き(～H. 26年1月)前年を上回る。中華食は2・5・7月が前年を下回る。
- 5 消費支出対前年比は中華食である。



	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
売上高前年比(%)	104.6	109.3	108.2	114.3	114.3	115.7	103.2	107.5	107.4	108.3	111.6	108.6
消費支出対前年比(%)		128.6	130.5	121.6	98	122.3	115.9	117.4	118.9	121.1	120.3	96.8