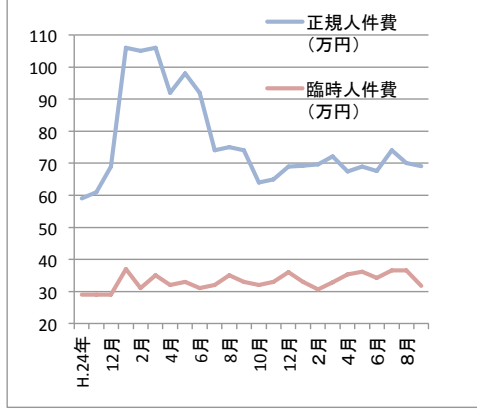
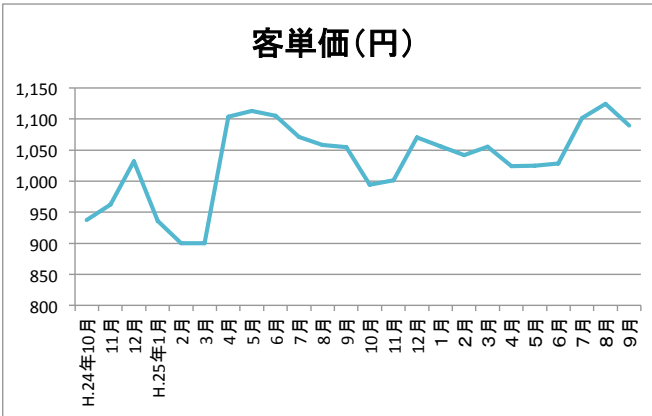
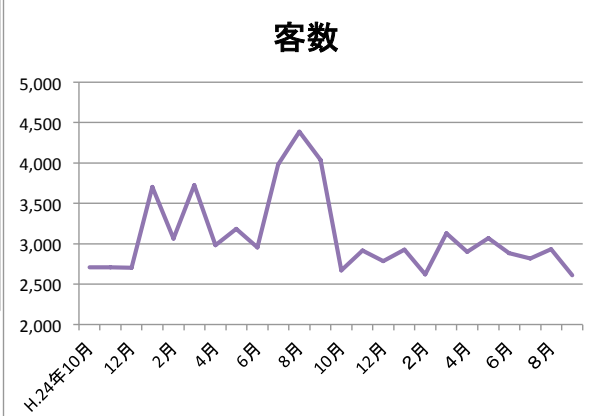
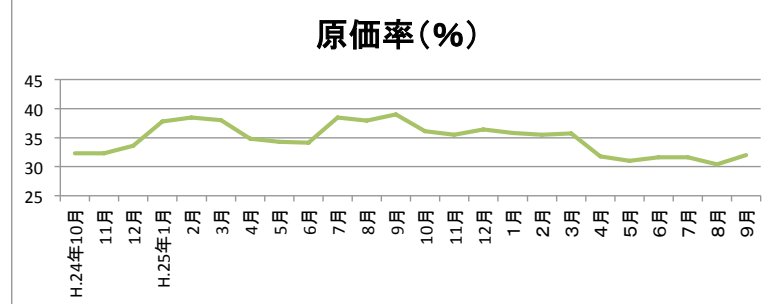
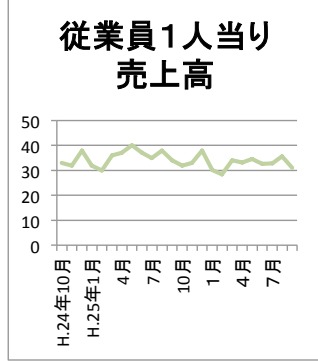
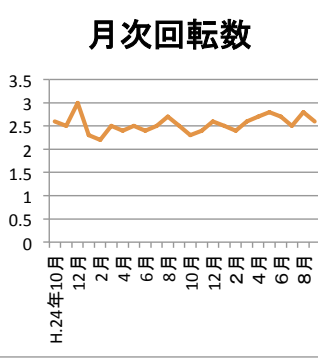
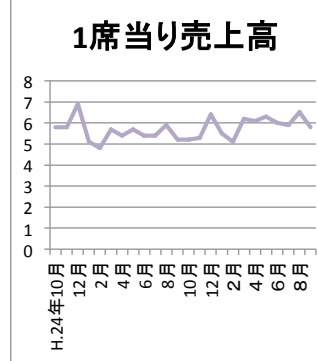
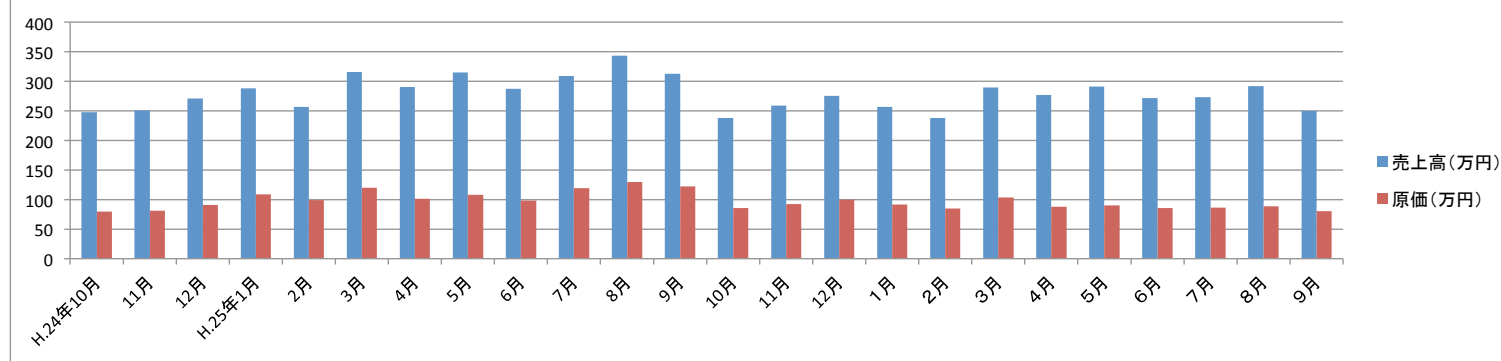
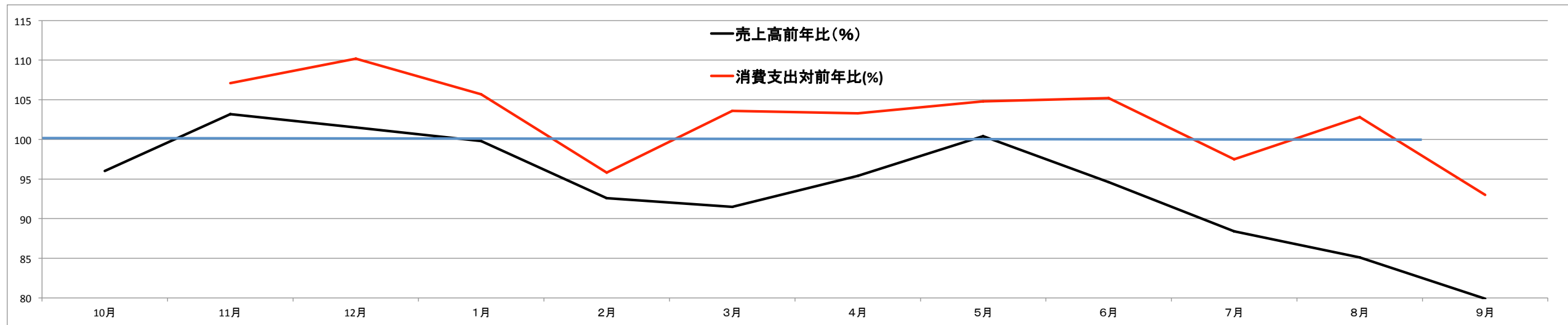


めん類業の経営状況について(資料:全国指導センター「経営状況調査」)

	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)	248	251	271	288	257	316	290	315	287	309	343	313	238	259	275	256.5	238	289.2	276.8	291.1	271.5	273.3	292	250.1
売上高前年比(%)													96	103.2	101.5	99.8	92.6	91.5	95.4	100.4	94.6	88.4	85.1	79.9
消費支出対前年比(%)														107.1	110.2	105.7	95.8	103.6	103.3	104.8	105.2	97.5	102.8	93
原価(万円)	80	81	91	109	99	120	101	108	98	119	130	122	86	92	100	91.9	84.6	103.3	88.1	90.2	85.9	86.4	88.9	80.1
原価率(%)	32.3	32.3	33.6	37.8	38.5	38	34.8	34.3	34.1	38.5	37.9	39	36.1	35.5	36.4	35.8	35.5	35.7	31.8	31	31.6	31.6	30.4	32
客数	2,707	2,710	2,702	3,705	3,063	3,723	2,980	3,186	2,954	3,985	4,386	4,037	2,671	2,916	2,787	2,927.5	2,620.6	3,131.4	2,901.60	3,069.80	2,884.10	2,818.60	2,934.30	2,607.30
客単価(円)	937	962	1,032	936	900	900	1,104	1,113	1,105	1,071	1,058	1,055	994	1,001	1,070	1,056.2	1,042	1,055.7	1,024	1,024.50	1,028.30	1,101.60	1,124.20	1,089.30
月次回転数	2.6	2.5	3	2.3	2.2	2.5	2.4	2.5	2.4	2.5	2.7	2.5	2.3	2.4	2.6	2.5	2.4	2.6	2.7	2.8	2.7	2.5	2.8	2.6
正規人件費(万円)	59	61	69	106	105	106	92	98	92	74	75	74	64	65	69	69.2	69.6	72.1	67.4	68.9	67.6	74.1	70	69.1
臨時人件費(万円)	29	29	29	37	31	35	32	33	31	32	35	33	32	33	36	33	30.6	32.8	35.3	36.1	34.2	36.6	36.6	31.8
従業員1人当り売上高	33	32	38	32	30	36	37	40	37	35	38	34	32	33	38	30.2	28.4	34.1	33.1	34.5	32.7	32.9	35.7	31
1席当り売上高	5.8	5.8	6.9	5.1	4.8	5.7	5.4	5.7	5.4	5.4	5.9	5.2	5.2	5.3	6.4	5.5	5.1	6.2	6.1	6.3	6	5.9	6.5	5.8



- <特徴> 1 季節変動大。5,8,12月がピーク。顧客は日に100~170人程度。
- 2 客単価は千円~1,100円。人件費は3割。
- 3 原価率は4割弱。諸経費は、27%(日本公庫:経営指標)。
- 4 日本そば・うどんの消費支出はH. 25年2月から26年1月まで前年を上回っている。



	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(%)	96	103.2	101.5	99.8	92.6	91.5	95.4	100.4	94.6	88.4	85.1	79.9
消費支出対前年比(%)		107.1	110.2	105.7	95.8	103.6	103.3	104.8	105.2	97.5	102.8	93