



インバウンド・シニア市場に対する課題調査 ～ 食品業界の現状と今後の展望について

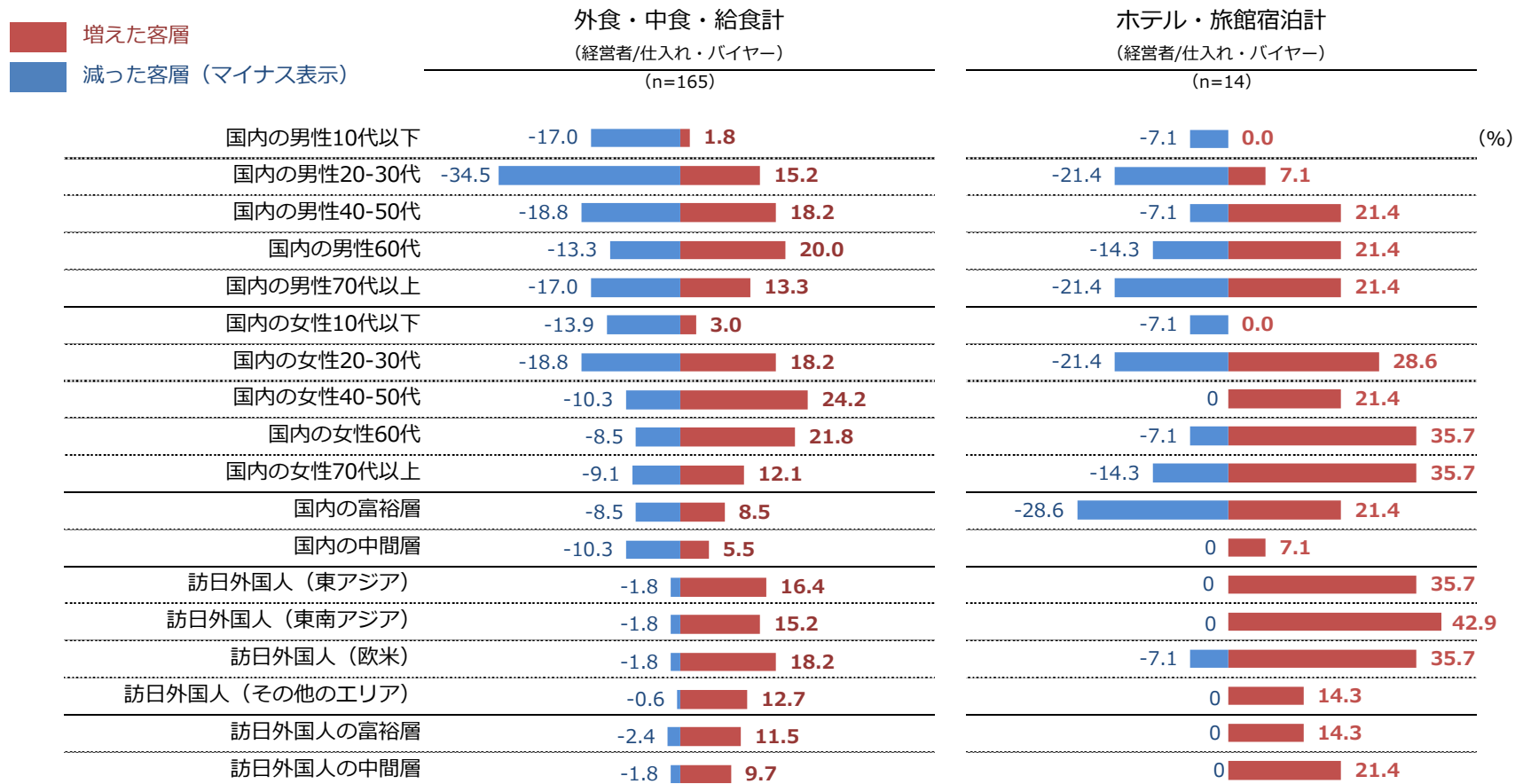
2-3年間に増えた客層と減った客層

【外食・中食・給食/ホテル宿泊の経営者、仕入れ・バイヤー】

- 『外食・中食・給食』関係者（経営者/仕入れ・バイヤー）が感じる増えた客層は、男女とも「60代」、「40-50代」が高く、また「訪日外国人」も高かった。一方で「20-30代」の若年層が減ったと感じており、特に「男性20-30代」が高かった。
- 『ホテル・旅館宿泊』関係者は、「女性60-70代」と「訪日外国人」が増えたと感じる割合が高かった。ただし、「国内の富裕層」が減ったと感じる割合が高かった。

Q. 貴社では最近2～3年間に客層に変化があったと感じていますか。増えたと思う客層を以下からお答えください。（MA）

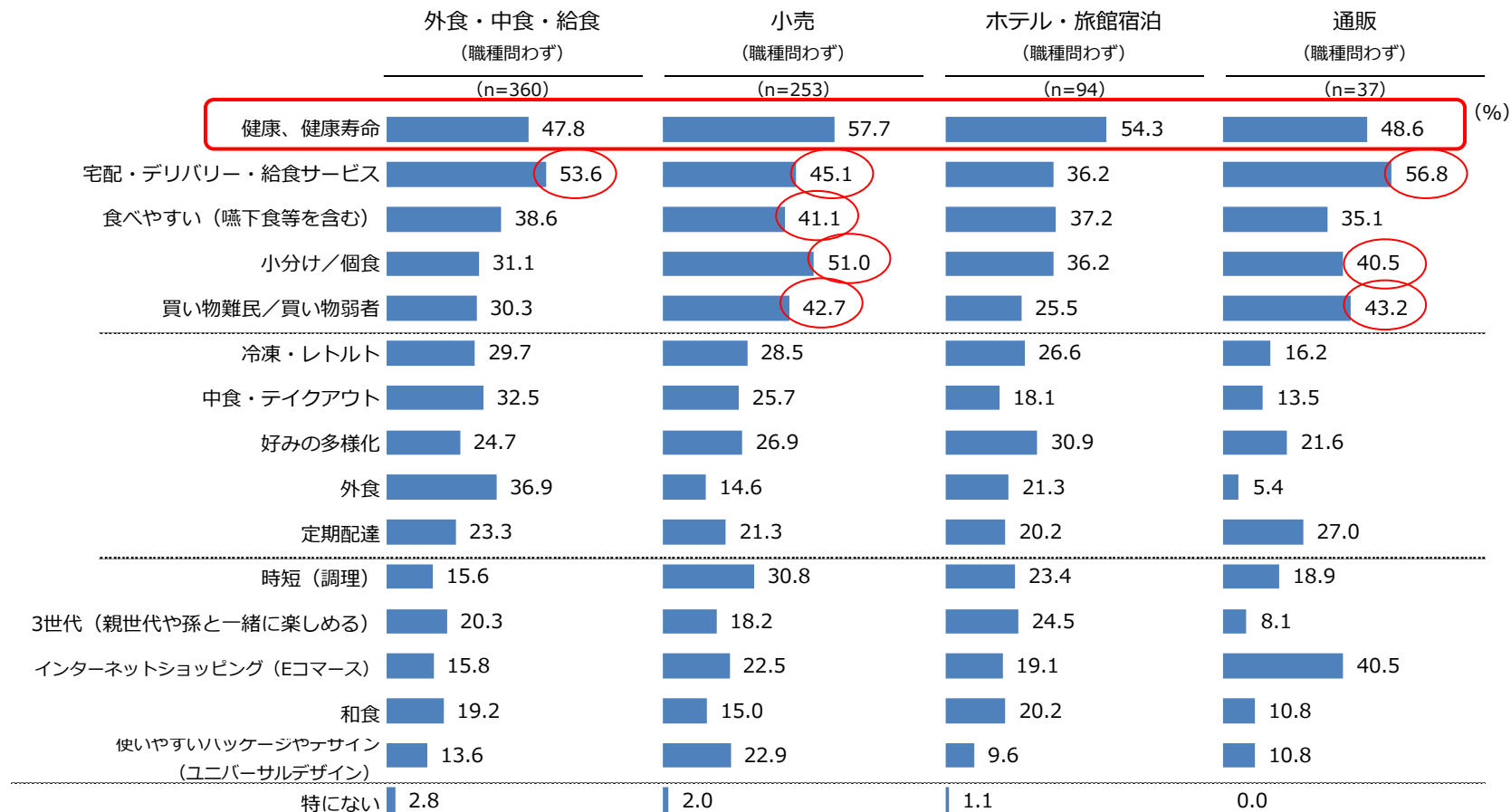
Q. では、最近2～3年間に減ったと思う客層を以下からお答えください。（MA）



「シニア世代の食」で話題になっている、気になっているもの【業種別】

- 「健康、健康寿命」が業種共通して高かった。その他では『外食・中食・給食』関係者は「宅配・デリバリー・給食サービス」が高く、『小売』関係者は「小分け／個食」、「宅配・デリバリー・給食サービス」、「買い物難民／買い物弱者」、「食べやすい（嚥下食等）」が高く、『通販』関係者は『小売』と同様に「宅配・デリバリー・給食サービス」、「買い物難民／買い物弱者」、「小分け／個食」が高かった。

Q. 「シニア世代の食」というテーマの中で、最近話題になっている、気になっているものをお答えください。（MA）

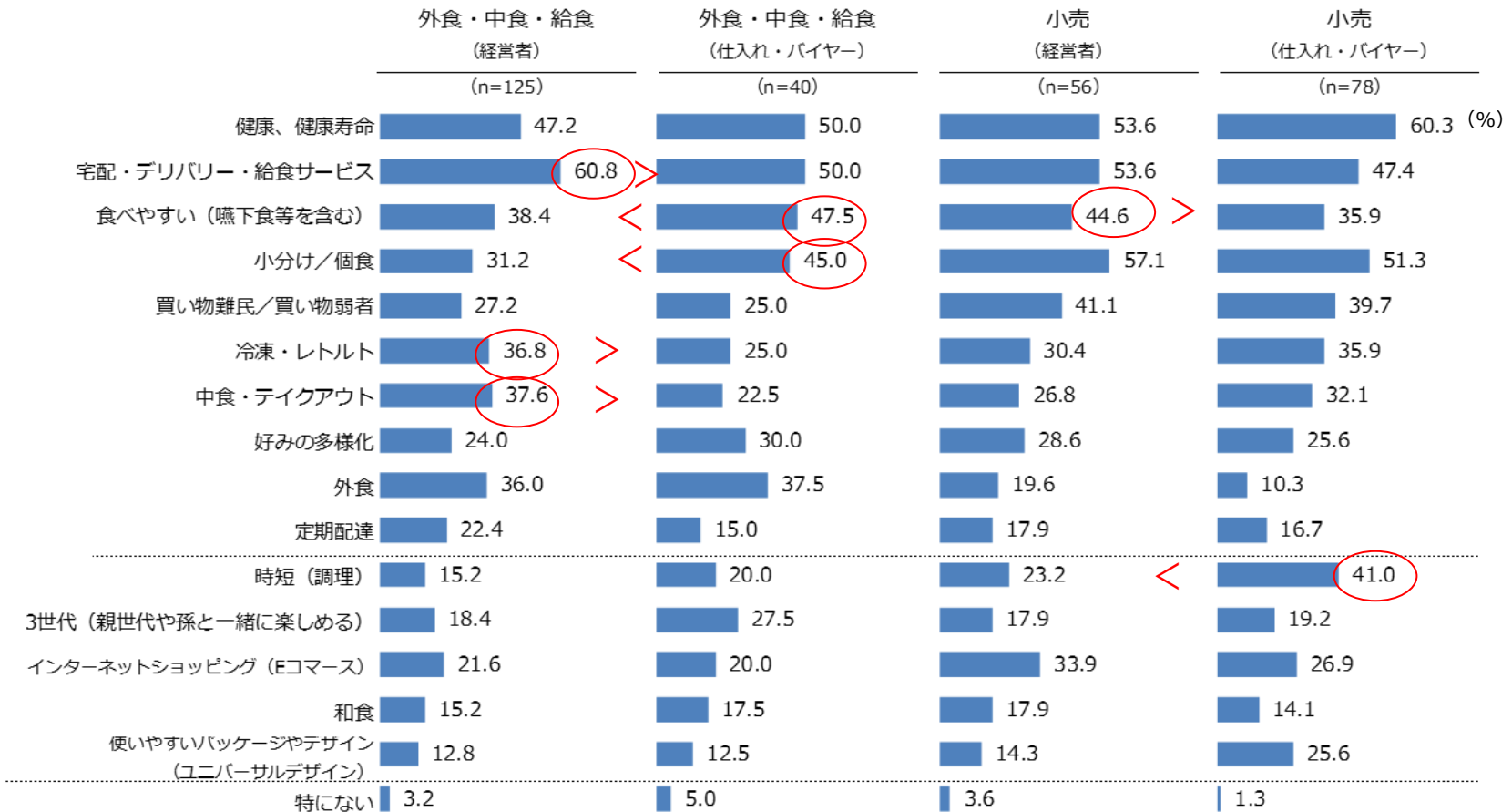


「シニア世代の食」で話題になっている気になっているもの

【外食・中食・給食/小売の経営者、仕入れ・バイヤー】

- 『外食・中食・給食』関係者は、「宅配・デリバリー・給食サービス」、「冷凍・レトルト」、「中食・テイクアウト」は経営者でより高く、「食べやすい」と「小分け/個食」は仕入れ・バイヤーで高かった。
- 『小売』関係者は、「食べやすい（嚥下食等）」は経営者で、「時短（調理）」は仕入れ・バイヤーで高く、それぞれ立場による差が見られた。

Q. 「シニア世代の食」というテーマの中で、最近話題になっている、気になっているものをお答えください。（MA）

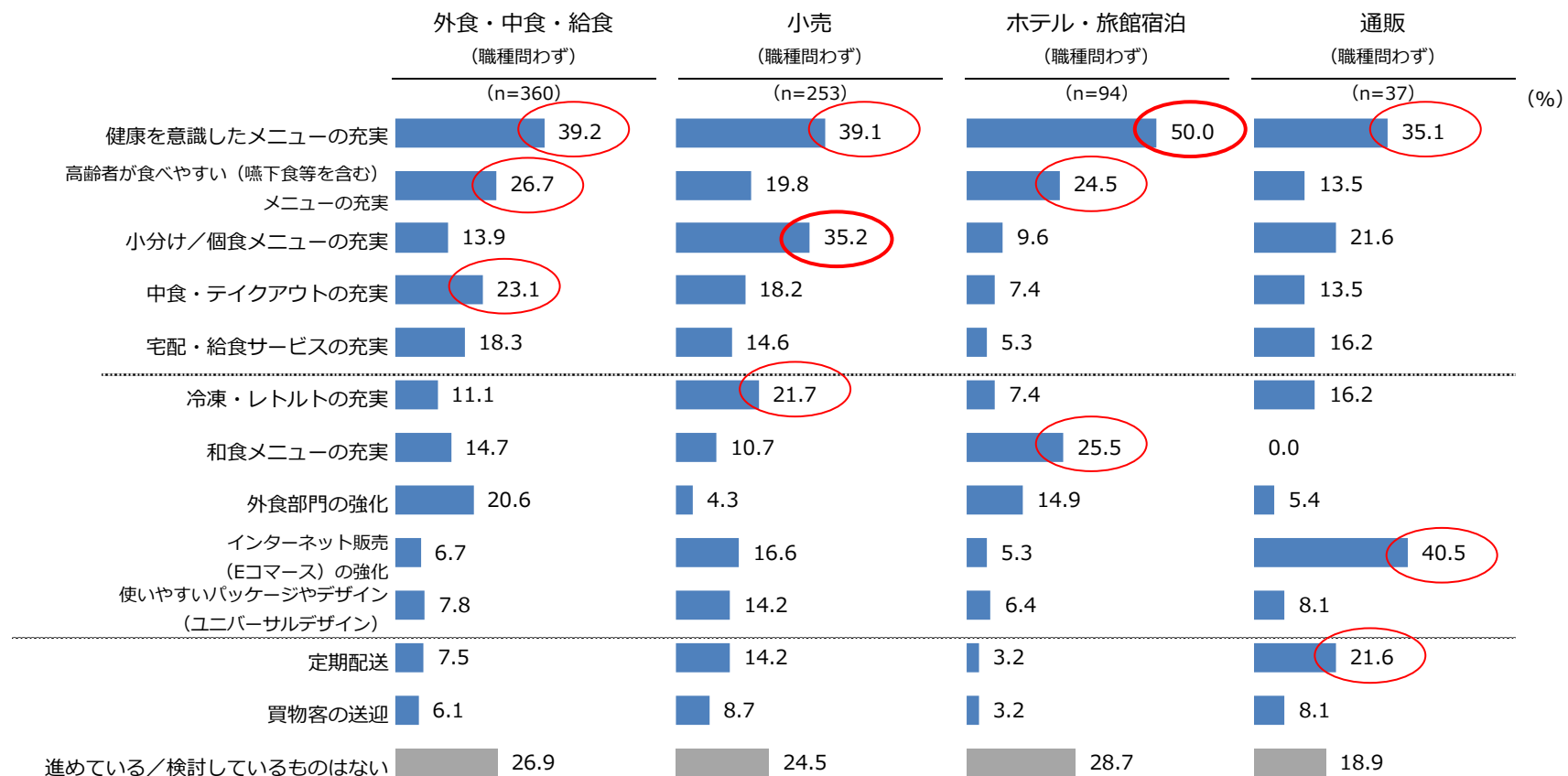


「シニア世代の食」で進めている新商品開発、検討しているもの

【業種別】

- 「健康を意識したメニューの充実」が業種共通して高く、『ホテル・旅館宿泊』関係者で特に高かった。その他は、業種別に違いがあり、『外食・中食・給食』は、「高齢者が食べやすいメニューの充実」と「中食・テイクアウトの充実」が、『小売』は「小分け／個食メニューの充実」と「冷凍・レトルトの充実」が、『ホテル・旅館宿泊』は「高齢者が食べやすいメニューの充実」と「和食メニューの充実」が、『通販』は「定期配送」がそれぞれ高かった。

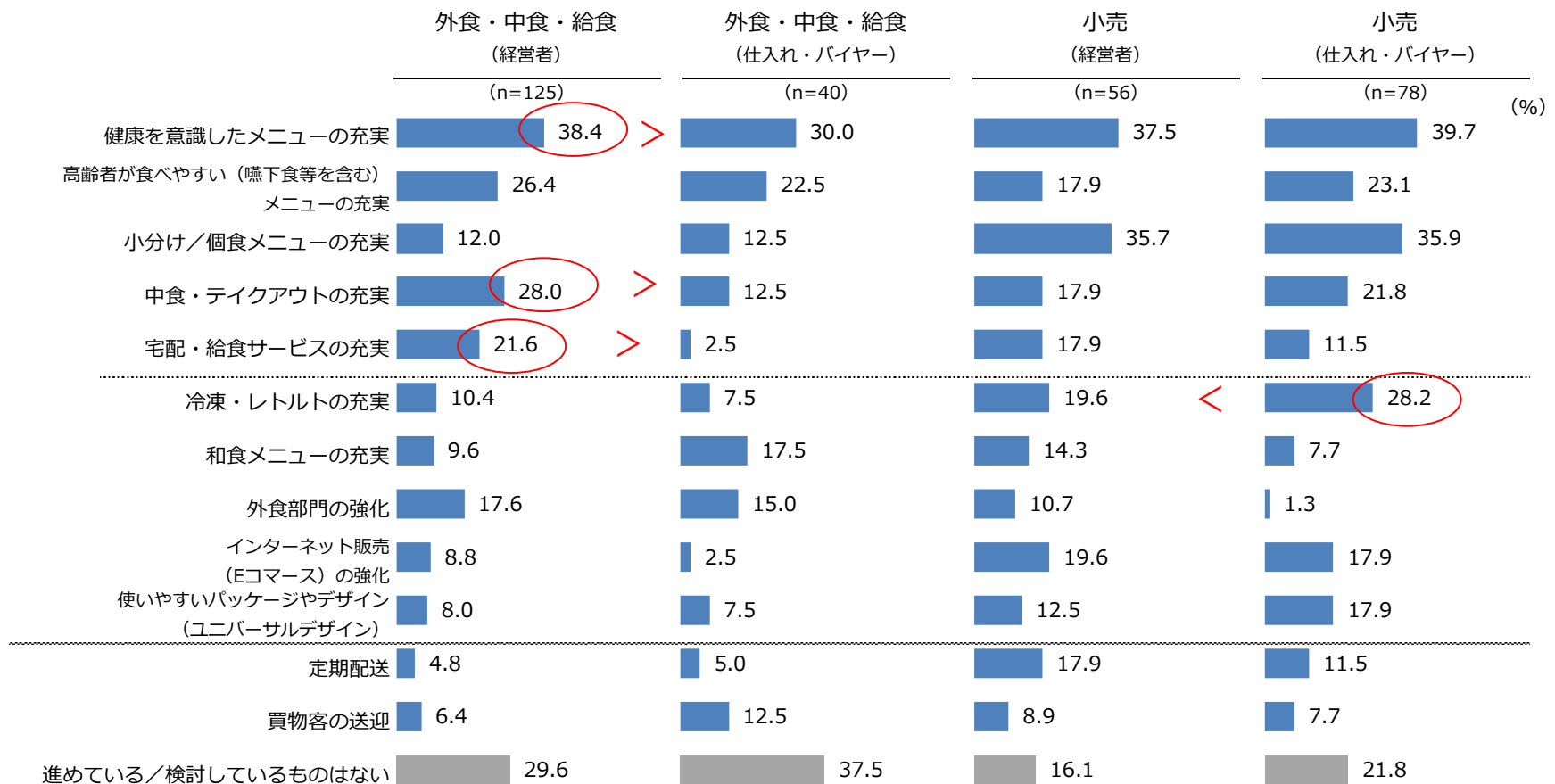
Q. 今後、国内の高齢化が進んでいく中で、「シニア世代の食」について新商品開発などを進めている、または検討しているサービスがあればお答えください。(MA)



「シニア世代の食」で進めている新商品開発、検討しているもの 【外食・中食・給食/小売の経営者、仕入れ・バイヤー】

- 『外食・中食・給食』関係者は、経営者で「健康を意識したメニューの充実」、「中食・テイクアウトの充実」、「宅配・給食サービスの充実」が高く、経営者の方がシニアの食についての意識が高いと考えられる。
『小売』関係者は経営者と仕入れ・バイヤーでそれほど大きな差はないが、「冷凍・レトルトの充実」は仕入れ・バイヤーで高かった。

Q. 今後、国内の高齢化が進んでいく中で、「シニア世代の食」について新商品開発などを進めている、または検討しているサービスがあればお答えください。(MA)

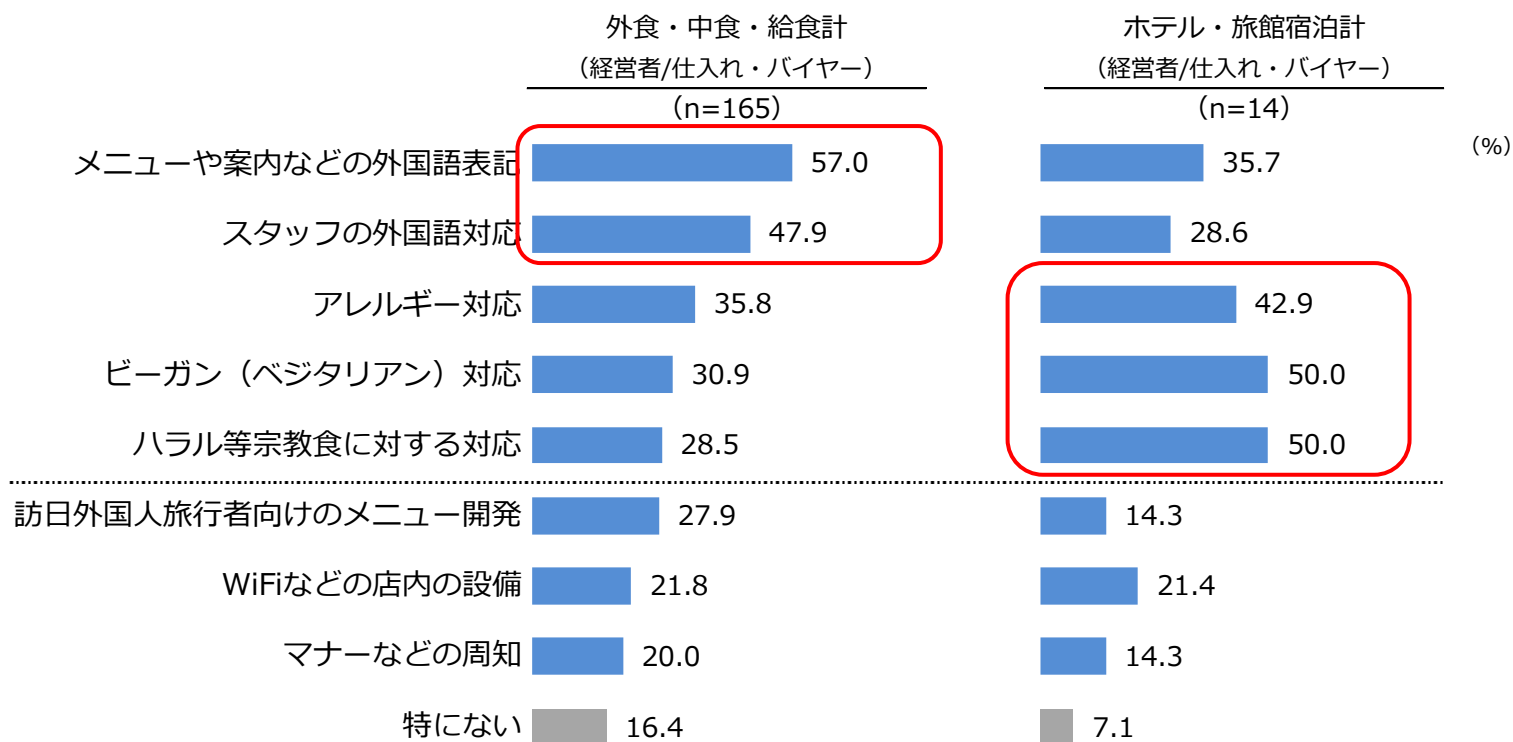


訪日外国人旅行者の増加に伴う「食」に関する課題

【外食・中食・給食/ホテル宿泊の経営者、仕入れ・バイヤー】

- 『外食・中食・給食』関係者は、食事やメニューよりも「メニューや案内などの外国語表記/スタッフの外国語対応」といった「外国語対応」を課題と感じていた。
『ホテル・旅館宿泊』関係者は、外国語表示よりも「ビーガン/ハラール/アレルギー対応」を課題と感じていた。

Q. 訪日外国人旅行者（インバウンド）の増加にともない、「食」に関する急務な課題はありますか。以下からあてはまるものをお答えください。（MA）



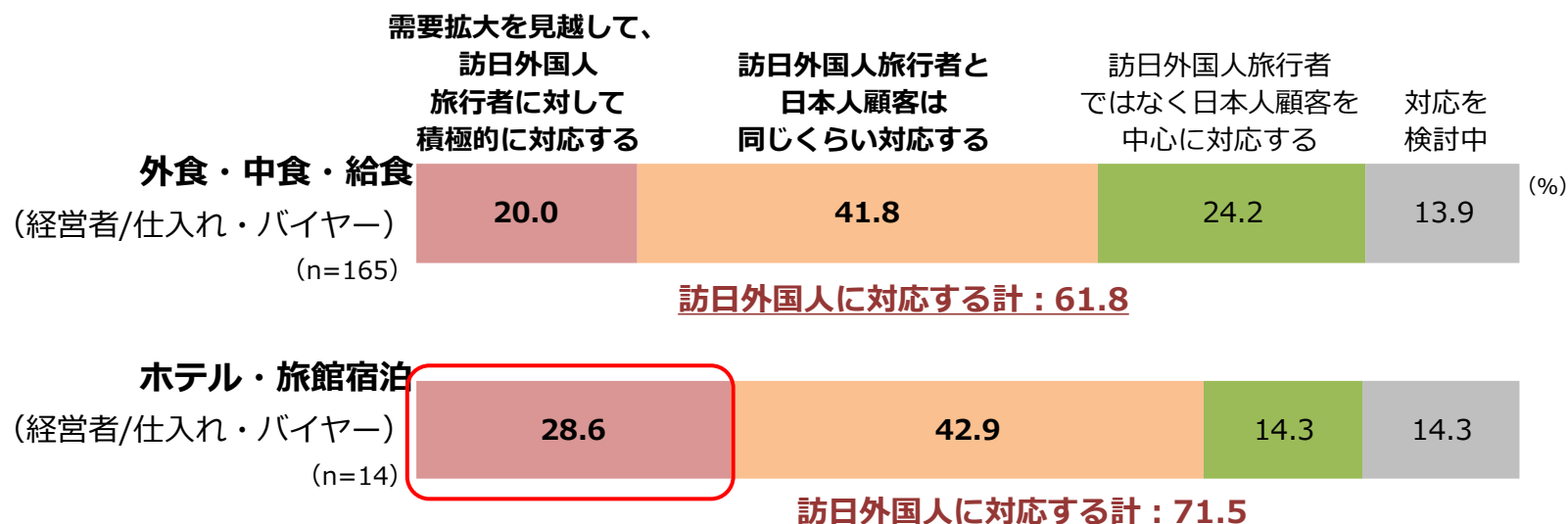
今後の訪日外国人旅行者への対応

【外食・中食・給食/ホテル宿泊の経営者、仕入れ・バイヤー】

■ 今後の訪日外国人旅行者への対応は、『外食・中食・給食』の経営者/仕入れ・バイヤーでは「積極的に対応する」は2割、「日本人と同じくらい対応する」が4割強、「日本人を中心に対応する」が2割強と、今後の対応は分かれた。

『ホテル・旅館宿泊』では、「外国人旅行者に積極的に対応する」が約3割と、『外食・中食・給食』よりもやや多かった。

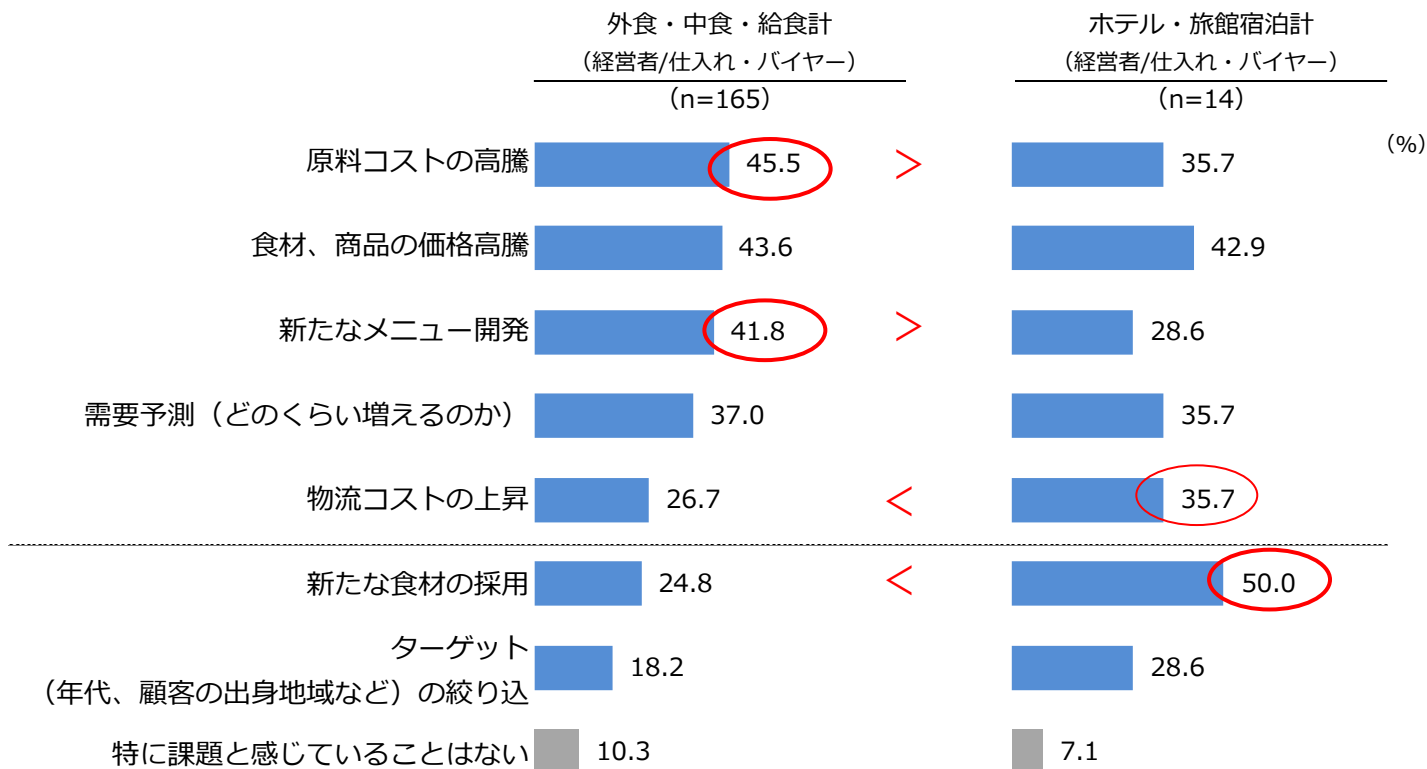
Q. 今後の訪日外国人旅行者（インバウンド）への対応についてあてはまるものをお答えください。（SA）



今後訪日外国人旅行者の増加が予想されるなか「食材や食品の調達」に関する課題【外食・中食・給食、ホテル宿泊の経営者、仕入れ・バイヤー】

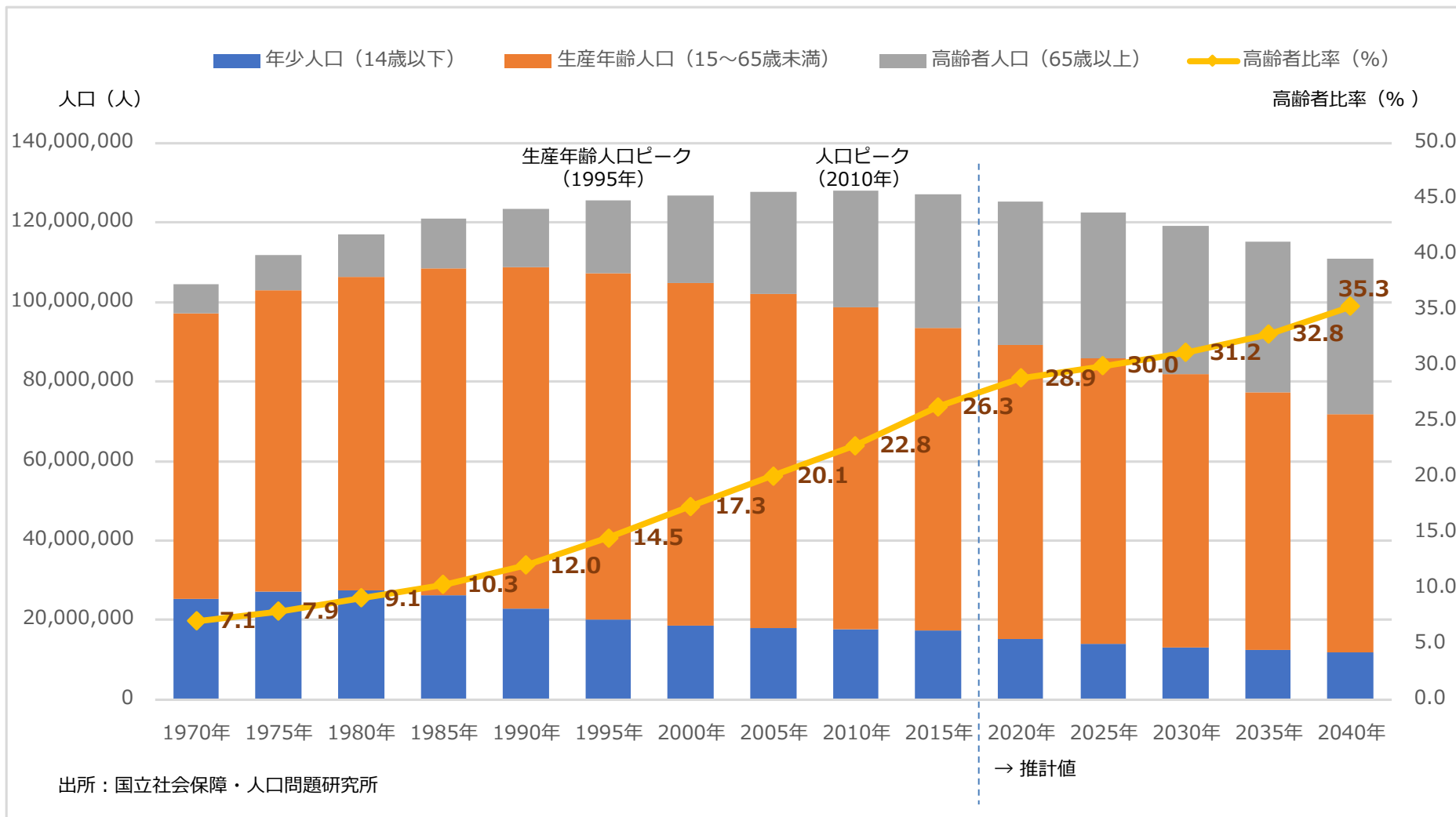
- 「原料コストの高騰」、「食材、商品の価格高騰」などのコスト面と、「需要予測」が共通の課題としてあがった。『外食・中食・給食』関係者では「原料コストの高騰」と「新たなメニュー開発」が、『ホテル・旅館宿泊』関係者では「新たな食材の採用」と「物流コストの上昇」がそれぞれ多くあがった。

Q. 今後、訪日外国人旅行者（インバウンド）がますます増加することが予想されるなか、ビジネス需要を獲得するにあたり、「食材や食品の調達」に関する課題としてどのようなことがありますか。（MA）



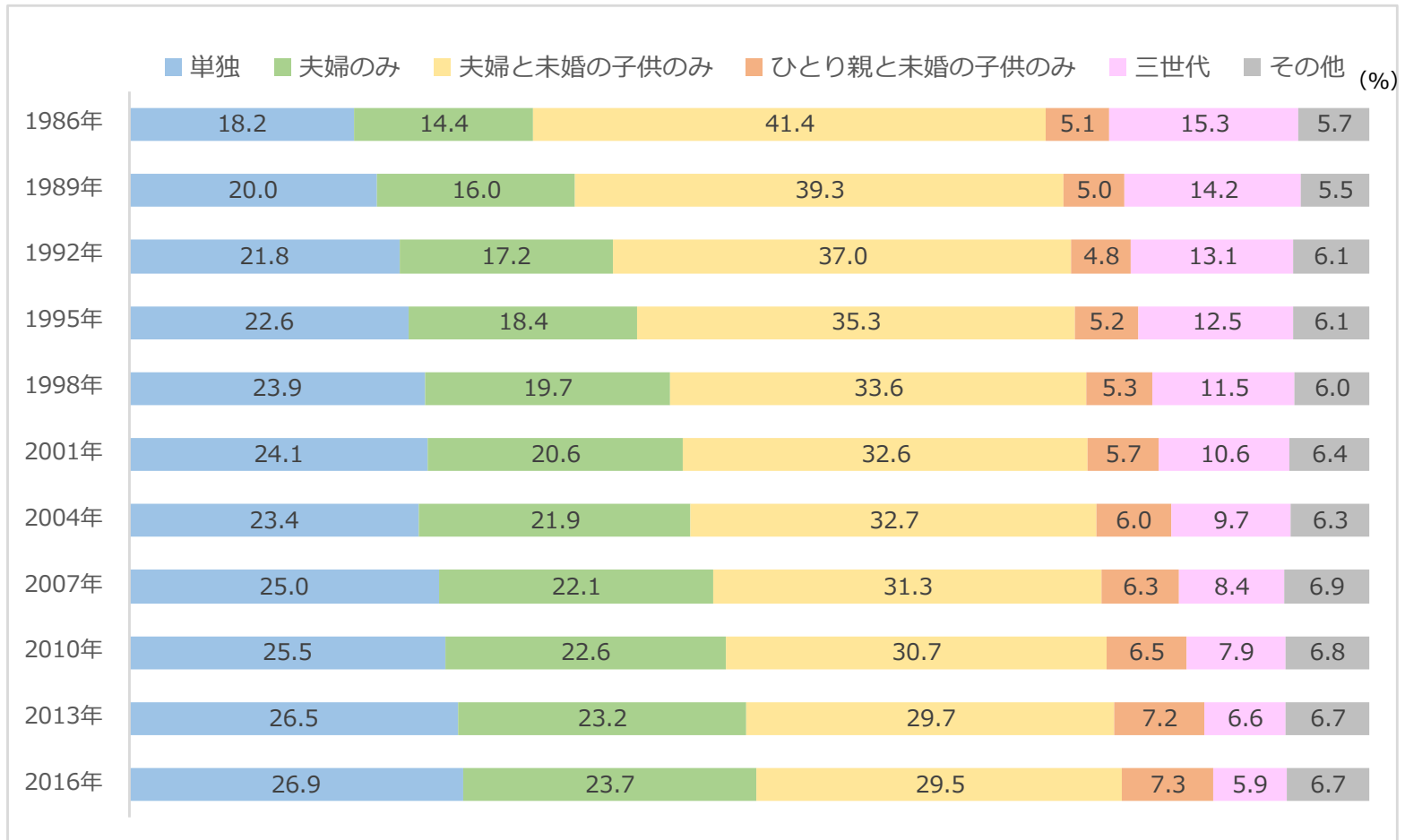
年代区分別人口の推移

■ 生産者人口、年少人口は減少し、高齢者比率が高まり、2025年に3割を上回る。



世帯構造別の世帯数構成比の推移

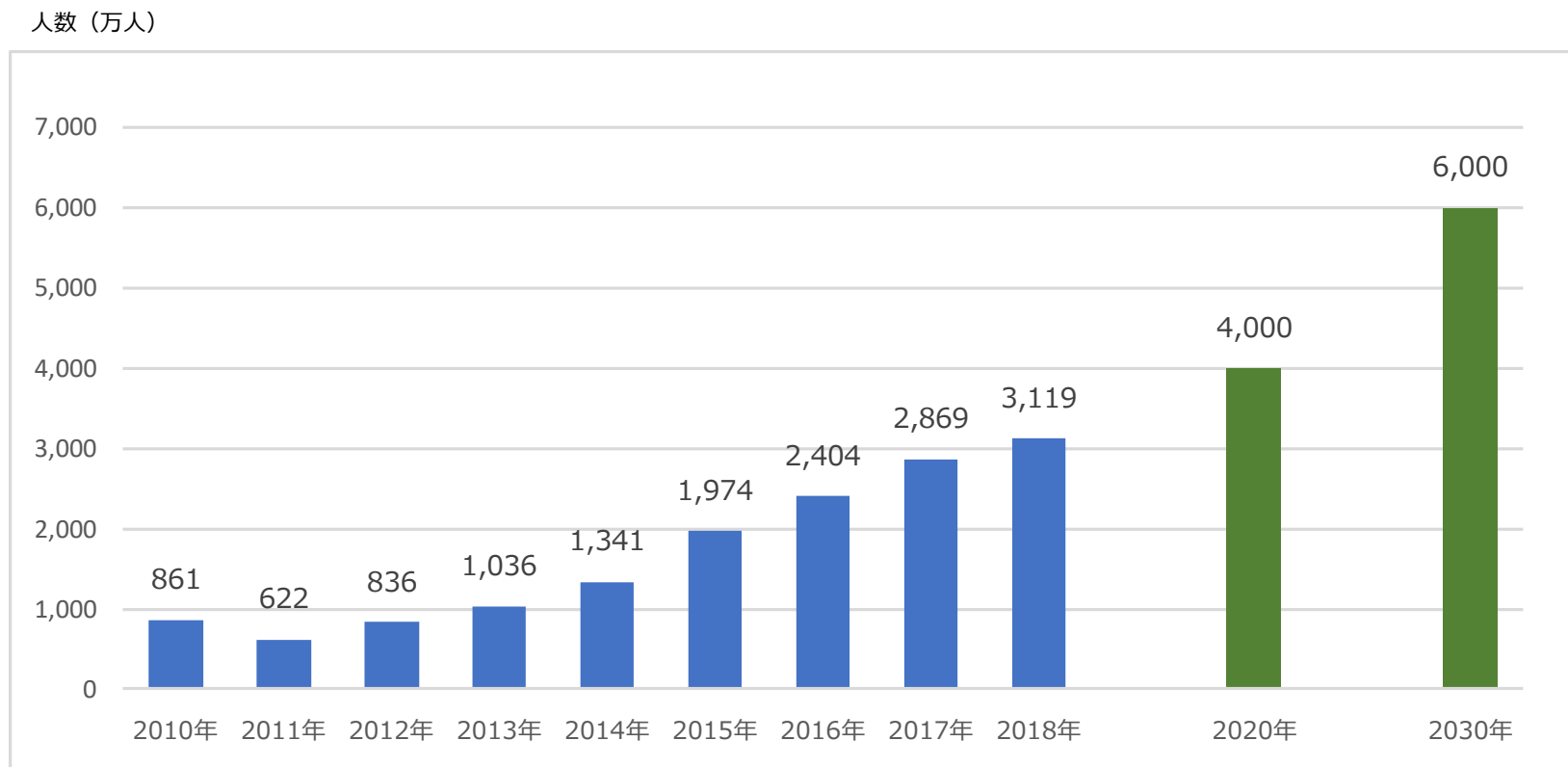
- 単独世帯と夫婦のみ世帯の比率が年々高まり、夫婦と子供世帯、三世帯の比率が減少。



出所：政府統計局「国民生活基礎調査」

訪日外国人数の推移

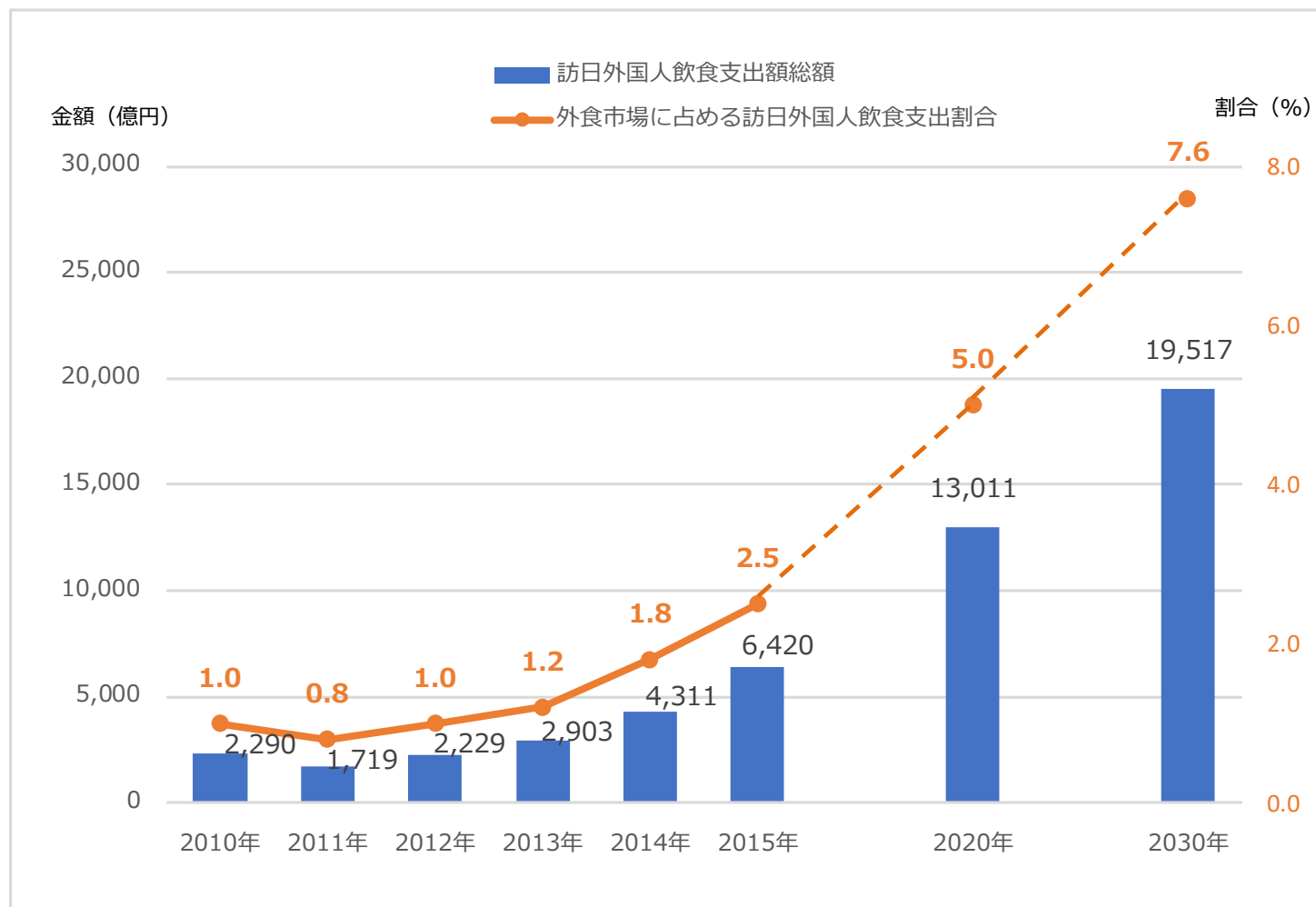
- 2012年以降年々増加し、2018年には3,000万人を超えた。
政府はオリンピック／パラリンピックが開催される2020年には4,000万人、2030年には4,000万人を目標としている。



出所：日本政府観光局
2020年、2030年は政府目標値

訪日外国人の飲食支出額および外食産業に占める割合

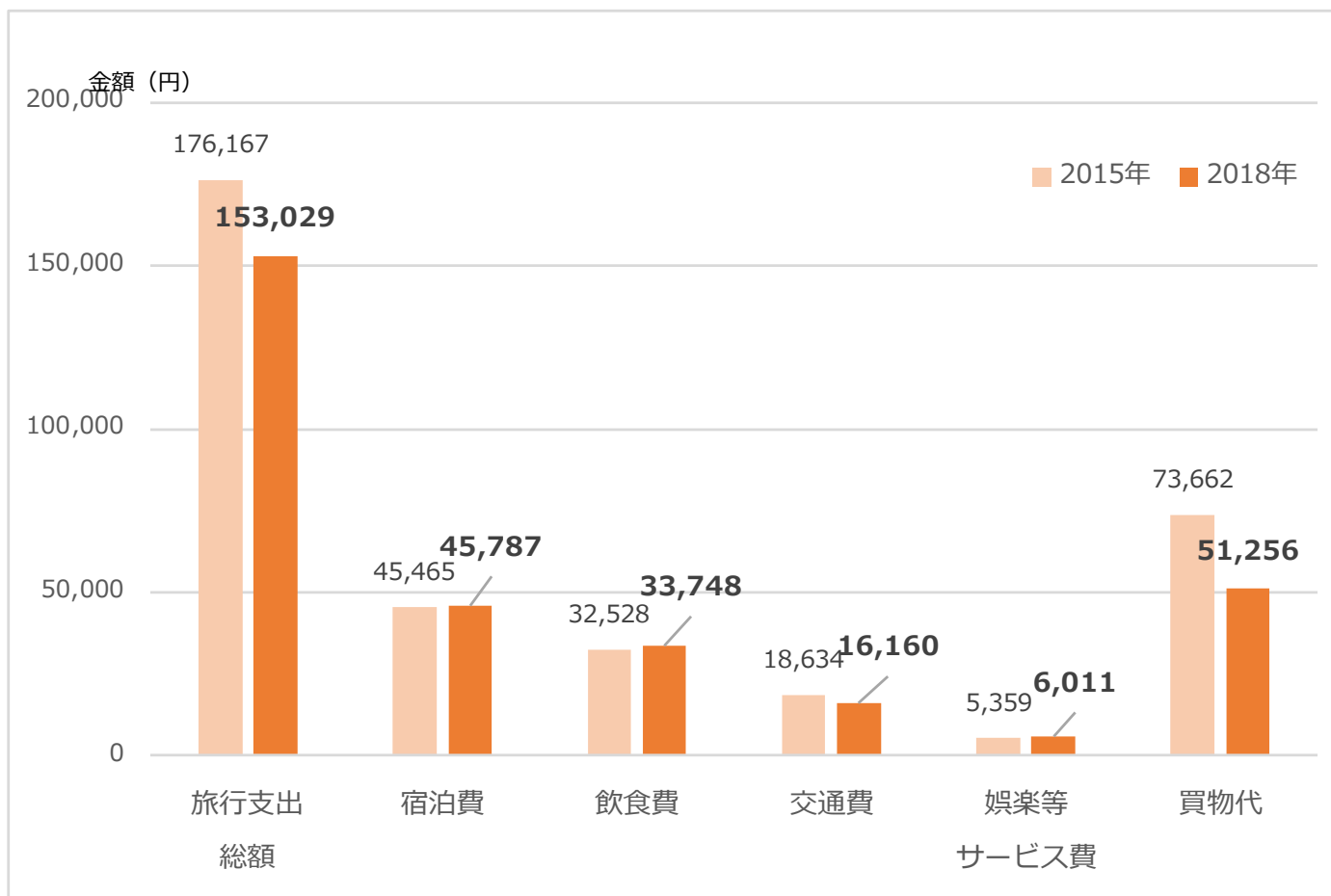
- 訪日外国人の増加にともない、外食産業に占める訪日外国人の割合も増加することが予想される。



出所：日本政府観光局
2020年、2030年はみずほ銀行推計値

費目別にみる一般客1人当たり旅行支出 2015年との比較（全国籍・地域）

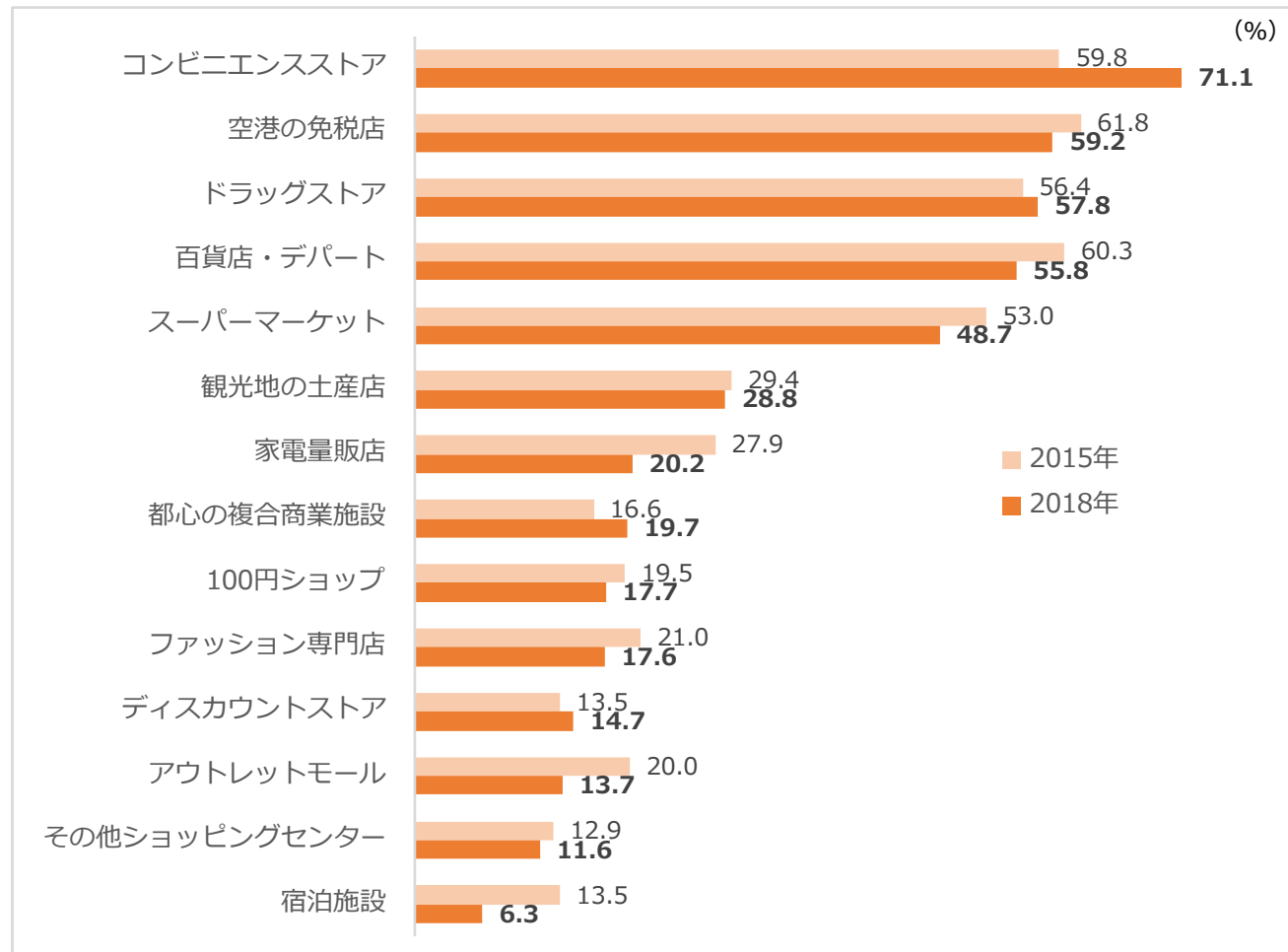
- 2015年と比較すると、「買物代」は大きく低下しているが、「飲食費」と「宿泊費」は微増。



出所：国土交通省 観光庁「訪日外国人の消費動向調査 2015年／2018年」

訪日外国人の買物場所 2015年との比較（全国籍・地域）

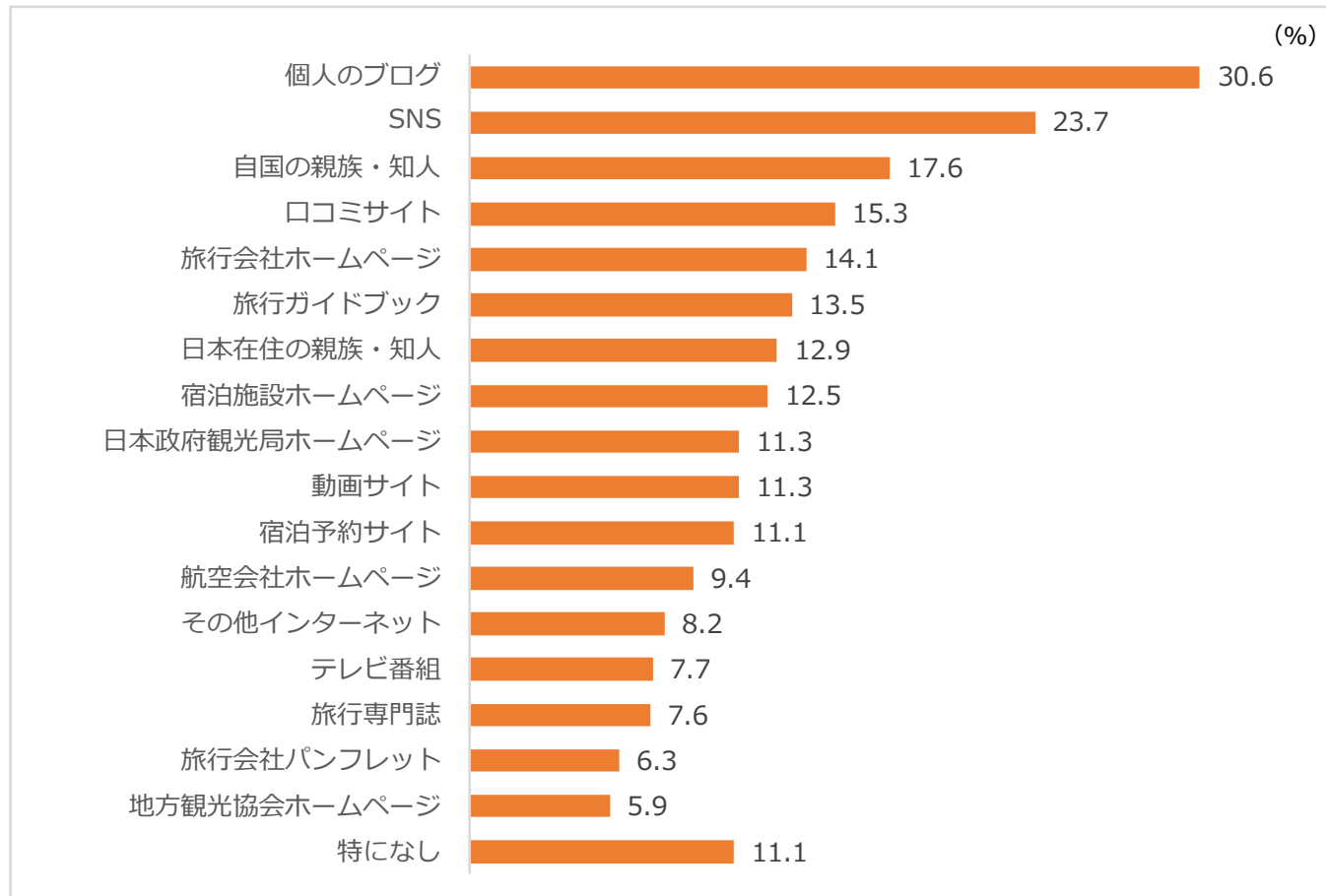
- 2015年と比較すると「家電量販店」、「百貨店」、「アウトレットモール」など多くは低下したが「コンビニ」は大幅に増加した。



出所：国土交通省 観光庁「訪日外国人の消費動向調査 2018年」

出発前に得た旅行情報源で役に立ったもの（全国籍・地域）

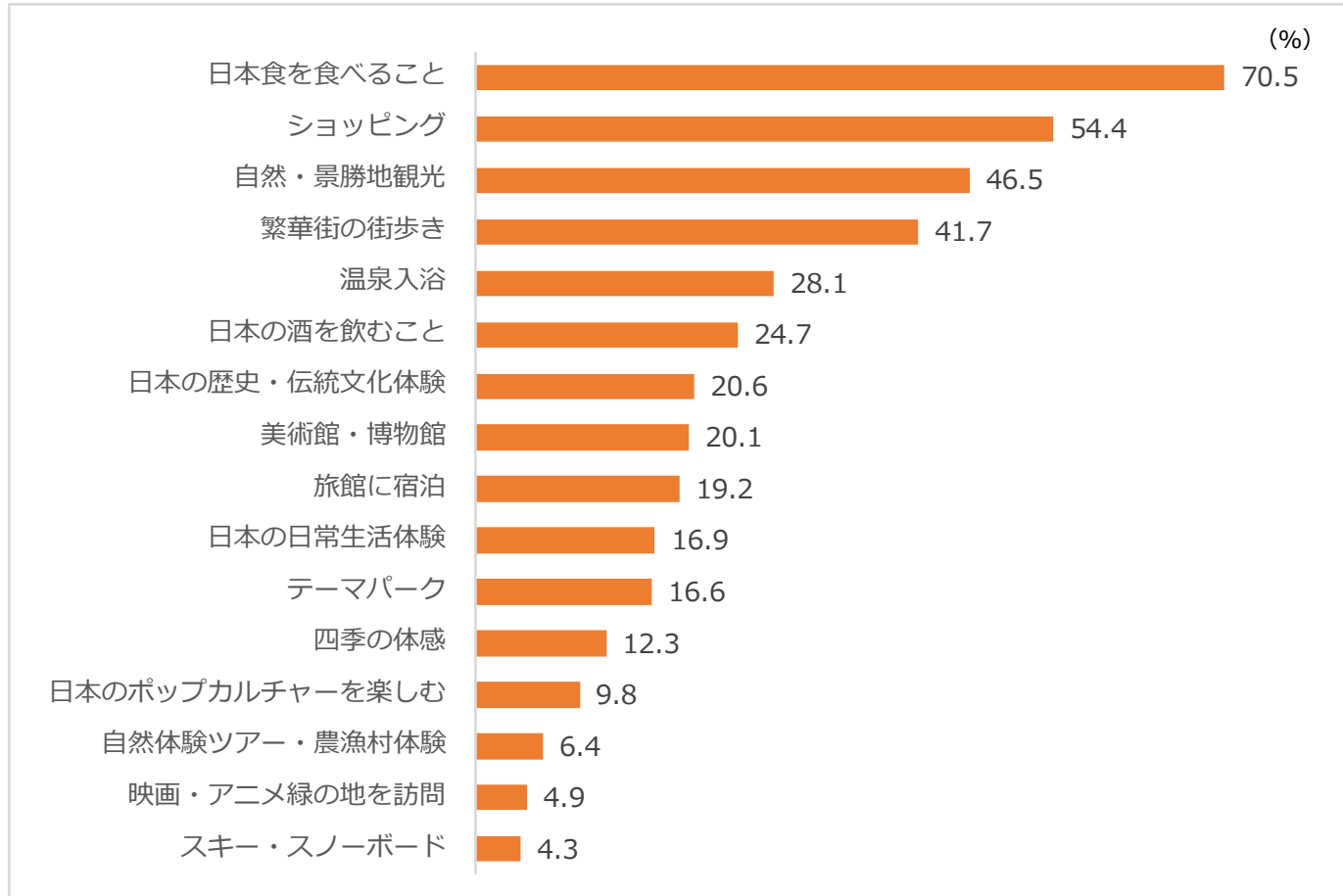
- 役だった情報源は「個人のブログ」が最も多く、次いで「SNS」。



出所：国土交通省 観光庁「訪日外国人の消費動向調査 2018年」

訪日前に期待していたこと（全国籍・地域）

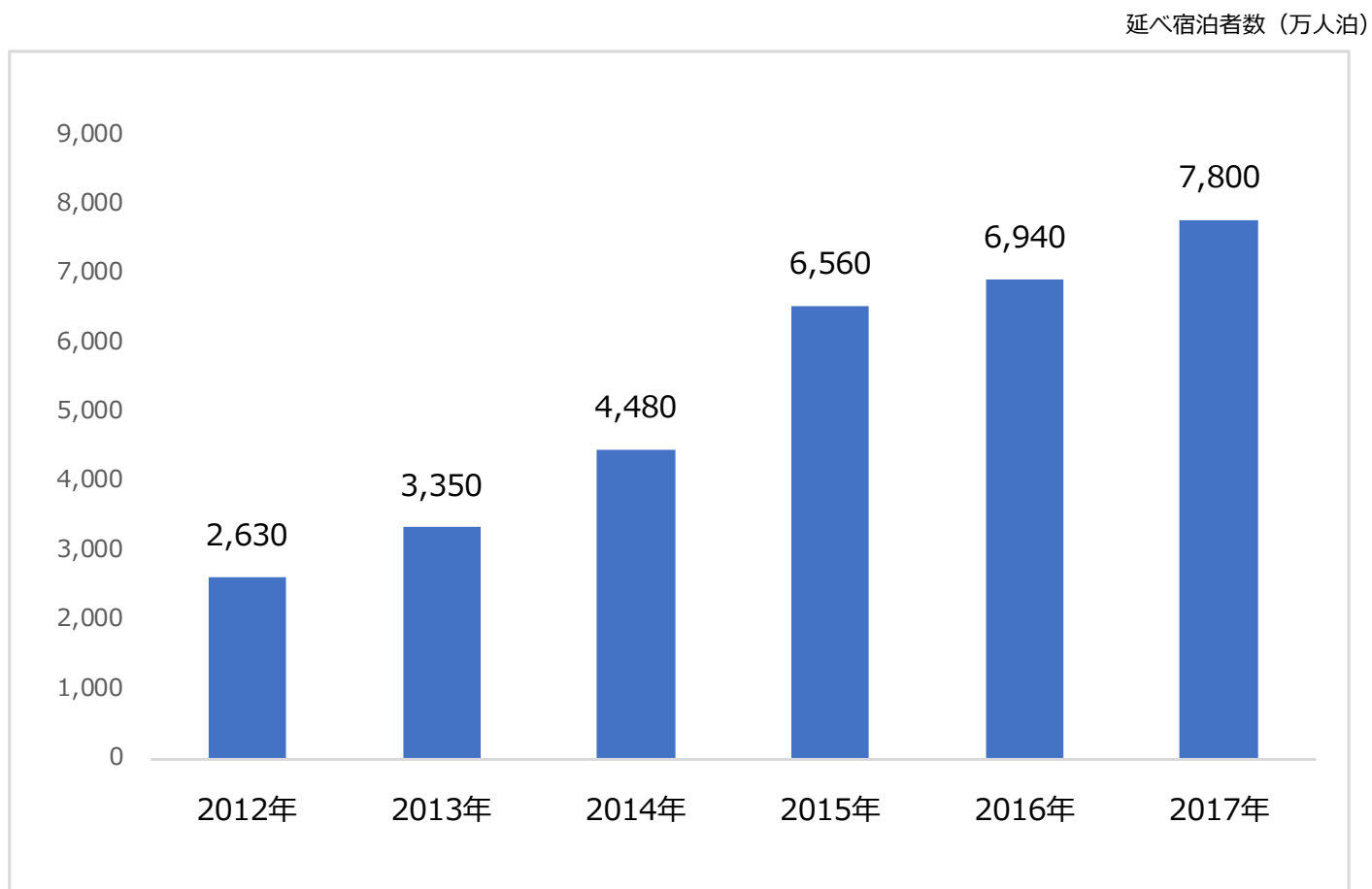
- 「日本食を食べること」は期待することで最も高い。



出所：国土交通省 観光庁「訪日外国人の消費動向調査 2018年」

外国人の延べ宿泊者数の推移

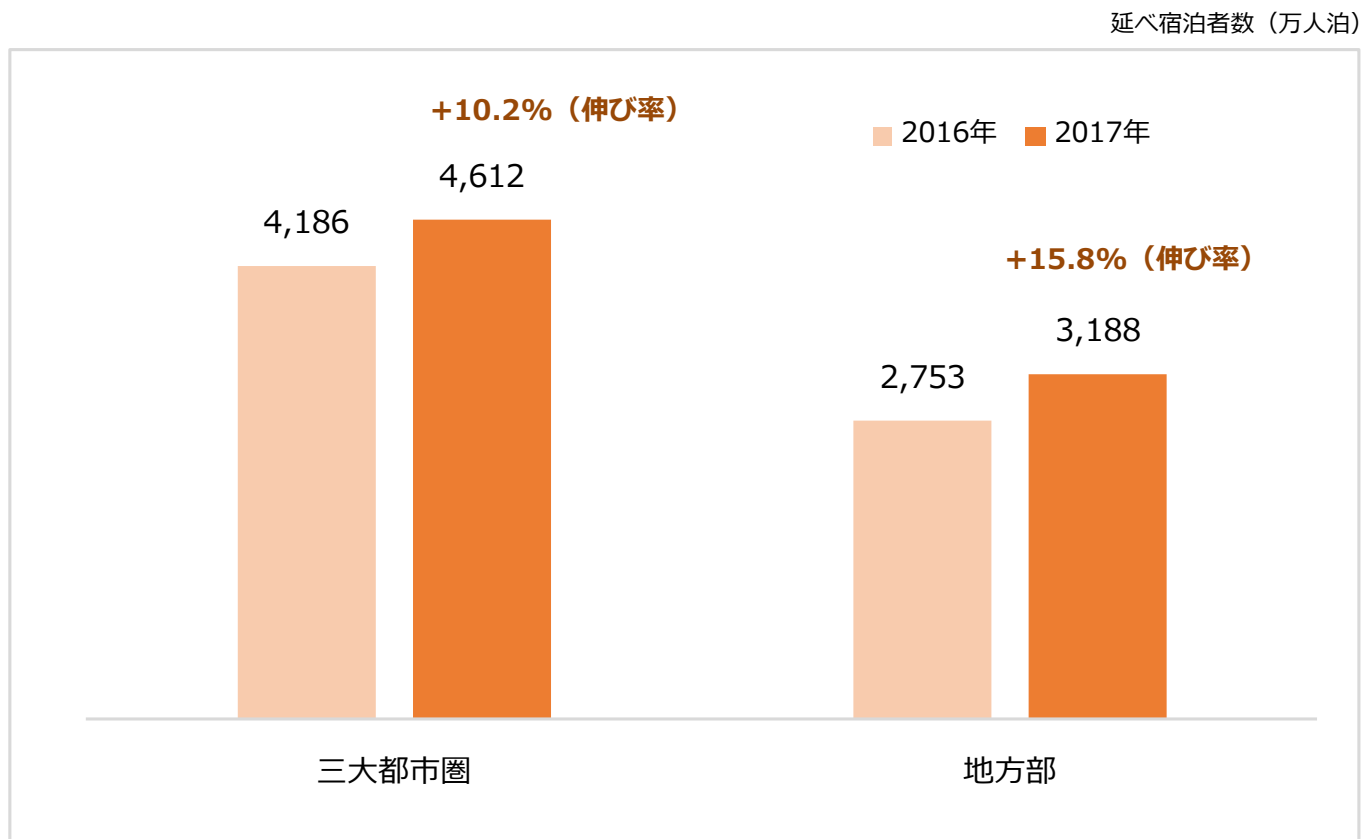
- 訪日外国人の増加にともない外国人の宿泊数も大きく増加した。



出所：国土交通省 観光庁「宿泊旅行統計調査」

外国人の延べ宿泊者数の推移

- 都市圏だけではなく地方部の外国人宿泊数も増加し、地方部に伸び率は都市圏を上回った。



出所：国土交通省 観光庁「宿泊旅行統計調査」

三大都市：東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、愛知県、大阪府、京都府、兵庫県
地方部：三大都市圏以外