

**「ホットペッパーグルメ外食総研」 第2回 外食実態調査**  
**8月初旬の外食意向「外食をしている、するつもり」は50.7%**  
**飲食店の感染症対策を気にする人は増加**

**外食で食べたい料理は1位「ラーメン」2位「焼肉」3位「フレンチ・イタリアン」**

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、男女1,032人を対象に外食の実態や意識や消費者心理について調査を実施しましたので、結果をお知らせいたします。

### 調査実施の背景と結果サマリ

#### <背景>

緊急事態宣言解除から約3カ月が経ちますが、多くの飲食店は営業を再開したものの厳しい状況が続いているといわれています。「ホットペッパーグルメ外食総研」は、消費者の最新の外食の実態と、その背景にある心理を明らかにすることで少しでも飲食店の皆さまのお役に立ち、消費者の皆さまが少しでも安心して飲食店をご利用いただけるようになればという思いから、6月の調査に続いて改めて調査を実施いたしました。

第1回 外食実態調査 [https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2020/06/RecruitLifestyle\\_ggs\\_20200626.pdf](https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2020/06/RecruitLifestyle_ggs_20200626.pdf)

#### <調査結果サマリ>

- 現在の外食実施意向については、「外食をしている・するつもり」（「以前と変わりなく」と「以前より頻度低く」の計）の人は50.7%（前回54.0%）と、第1回調査結果（6月実施）と比較するとやや減少。
- お店選びの際に「感染対策がされているかどうか、事前にインターネットで確認する」は43.0%、「店頭でステッカーやポスターなどを確認する」は45.5%、「実際にお店の様子を見て確認する」は65.8%。
- お店選びの際に感染対策で気にすることの1位は64.7%で「席の間隔が空いているか」（前回1位、54.0%）、2位は57.4%で「店内に消毒用アルコール等が用意されているか」（前回4位、43.1%）、3位は55.6%で「従業員のマスク着用の徹底」（前回5位、42.9%）。
- 「この対策がされていなければその店には行かないようにする」といった衛生対策で絶対に満たしてほしい条件に関する問いには、「席の間隔が空いているか」（42.2%）、「従業員のマスク着用の徹底」（39.8%）、「店内に消毒用アルコール等が用意されているか」（37.7%）が上位に挙がった。
- 今現在、自炊やテイクアウト、デリバリーではなく、外食で食べたいと思う料理を聞いた質問では、1位「ラーメン」（48.4%）、2位「焼肉」（44.6%）、3位「フレンチ・イタリアン」（42.5%）だった。

### 「ホットペッパーグルメ外食総研」 研究員からの解説



8月初旬時点での外食意向（している+するつもり）は、50.7%と前回（6月調査）の54.0%からやや減少しました。6月調査後、新型コロナウイルスの感染が再び拡大したことの影響を受けたと考えられます。飲食店の利用については、6月時点と比較して衛生対策への関心の高まりが顕著です。気にすることトップ10（p.3）の7項目では前回よりスコアが高く、特に「従業員のマスク着用」は大きくスコアが伸びました。また、お店の感染症対策について「実際のお店の様子を見る」とした人は6割以上で（p.2）、お店側の対策に対してセンシティブになっていることがよくわかる結果となっています。

「ホットペッパーグルメ外食総研」 上席研究員 稲垣 昌宏

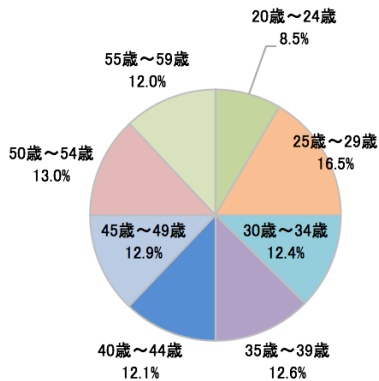
【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

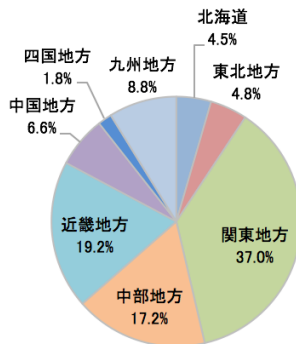
## 調査概要

- 調査名：「第2回 緊急事態宣言解除後の外食実態調査」
- 調査方法：インターネットによる調査
- 調査対象：全国47都道府県に住む20～59歳の男女（マクロミルの登録モニター）
- 調査時期：2020年7月31日（金）～2020年8月1日（土）
- 有効回答数：1,032件（男性516件、女性516件）

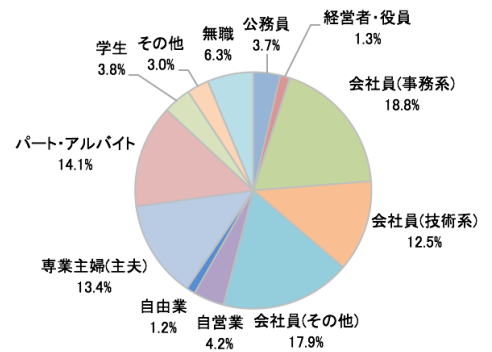
### 【年代】



### 【居住地】



### 【職業】



## 調査結果

◆現在の外食実施意向については、「外食をしている・するつもり」（「以前と変わりなく」と「以前より頻度低く」の計）の人は計50.7%（前回54.0%）とやや減少。

Q.現在、外食に行こうと思いませんか？（単一回答、n= 男性516、女性516）  
（6月調査：6月上旬時点、8月調査：8月初旬時点）

実施時期	変わらない頻度で行くつもりだ／行っている	頻度を減らし、行くつもりだ／行っている※1	当分は様子を見て外食は控える	政府自治体などからの自粛要請完全解除やワクチン開発など、安全が公になるまでは控える	もう外食には行かないつもりだ	一旦外食を再開したが、現在はまた控えている※2	もともと外食はしない
2020年6月	14.8%	39.1%	34.1%	2.4%	1.4%	—	8.1%
2020年8月	13.1%	37.6%	29.5%	5.4%	0.6%	4.8%	8.7%

※1「頻度を減らして行くつもりだ／行っている」は、「頻度をやや減らして」と「頻度をかなり減らして」の回答の合計

(注)四捨五入の関係で上表の数値の単純合計と異なる

※2 この質問項目は8月調査で新設したため、6月調査ではデータなし

◆外食のお店選びをする際に感染対策がされているかの確認方法については、「実際にお店の様子を見て」は計65.8%、2位「店頭のステッカーやポスターを確認する」は45.5%、「感染対策情報をインターネットなどで事前に確認する」は43.0%の人が該当した。 ※数値は「必ず確認する」「できるだけ確認する」の合計

Q.外食のお店選びをする際に感染対策がされているかどうかを確認しますか？

（単一回答、「もともと外食はしない」を除くn=942）

	必ず確認する	できるだけ確認する	どちらともいえない	ほとんど確認しない	全く確認しない	その他
感染対策情報をインターネットなどで事前に確認	12.6%	30.4%	21.0%	19.6%	16.2%	0.1%
店頭のステッカーやポスターを確認	11.6%	33.9%	22.7%	18.2%	13.6%	0.1%
実際にお店の様子を見て確認	21.5%	44.3%	19.2%	8.5%	6.3%	0.2%

## 調査結果

◆お店選びの際に感染対策で気にすることは、1位は前回同様「席の間隔が空いているか」で64.7%（前は54.0%で1位）、2位は「店内に消毒用アルコール等が用意されているか」で57.4%（前は43.1%で4位）、3位は「従業員のマスク着用の徹底」で55.6%（前は42.9%で5位）。

Q、今後、外食のお店選びをする際に気にすることはありますか？（複数回答）

（外食意向について、「もう外食には行かない」と回答した人を除く 6月実施 n=1,018 8月実施 n=1,026）

【第1回調査（2020年6月実施）】

【第2回調査（2020年8月実施）】

順位	気にすること	%	順位	気にすること	%	
1	席の間隔が空いているか	54.0	1	席の間隔が空いているか	64.7	→
2	きちんと換気がされているか	49.8	2	店内に手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）が用意されているか	57.4	↑
3	店内の消毒が定期的に行われているか	47.1	3	従業員のマスク着用が徹底されているか	55.6	↑
4	店内に手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）が用意されているか	43.1	4	きちんと換気がされているか	49.2	↓
5	従業員のマスク着用が徹底されているか	42.9	5	店内の消毒が定期的に行われているか	46.5	↓
6	パーティションの仕切りやお客同士が対面にならないなどの工夫がされているか	30.6	6	パーティションの仕切りやお客同士が対面にならないなどの工夫がされているか	42.6	→
7	従業員の健康チェックがきちんとされているか	30.3	7	大皿やbuffスタイルではなく、お客様ごとに料理が提供されているか	28.9	↑
8	大皿やbuffスタイルではなく、個人ごとに料理が提供されているか	25.6	8	従業員の健康チェックがきちんとされているか	28.1	↓
9	予約制など、密にならない人数しか受け入れない体制になっているか	18.4	9	カウンターと厨房の間に飛沫防止シートが張られているなどの対策があるか	22.0	↑
10	カウンターと厨房の間に飛沫防止シートが張られているなどの対策があるか	16.3	10	予約制など、密にならない人数しか受け入れない体制になっているか	20.9	↓

※全17選択肢のうち、上位10項目を紹介。赤矢印は前回順位との比較

◆「この対策がされていなければその店には行かない、という衛生対策で絶対に満たしてほしい条件があるか？」という問いには「席の間隔が空いているか（42.2%）」、「従業員のマスクの徹底」（39.8%）、「店内に消毒用アルコール等が用意されているか」（37.7%）が上位に挙がった。

Q、外食のお店選びをする際に、新型コロナウイルス感染症対策のなかで「これがされていなければ行かない」という絶対条件はありますか？（お店選びの際に衛生面で気にするポイントの選択肢から選択 複数回答）

※全17選択肢のうち、上位10項目を紹介（外食意向について、「もう外食には行かない」と回答した人を除くn=1,026）

順位	衛生対策で絶対に満たして欲しい条件	%
1	席の間隔が空いているか	42.2
2	従業員のマスク着用が徹底されているか	39.8
3	店内に手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）が用意されているか	37.7
4	きちんと換気がされているか	31.1
5	店内の消毒が定期的に行われているか	30.2
6	パーティションの仕切りやお客同士が対面にならないなどの工夫がされているか	21.2
7	従業員の健康チェックがきちんとされているか	17.5
8	大皿やbuffスタイルではなく、お客様ごとに料理が提供されているか	16.0
9	カウンターと厨房の間に飛沫防止シートが張られているなどの対策があるか	11.1
10	予約制など、密にならない人数しか受け入れない体制になっているか	9.8

## 調査結果

◆今現在、それぞれの料理をどの食べ方で食べたいと思うかを聞いた質問では、**外食で食べたい料理は1位「ラーメン」（48.4%）、2位「焼肉」（44.6%）、3位「フレンチ・イタリアン」（42.5%）**だった。

Q、以下のそれぞれの種類の飲食※3について、今現在、「自分で作って食べるのがよい」「デリバリーがよい」「テイクアウトがよい」「スーパーマーケットやコンビニエンスストア等で買ってくるのがよい」「外食（お店で食べる）がよい」のどの食べ方で食べたいと思いますか？各料理ごとに食べたいと思う食べ方をお選びください。（各料理単一回答 n=1,032）

※3「すし・海鮮料理・海鮮丼」「てんぷら」「うなぎ」「焼き魚・煮魚」「すき焼き・しゃぶしゃぶ」「おでん」「その他鍋類」「そば・うどん」「焼肉」「ハンバーグ・ステーキ」「焼き鳥」「串焼き・串揚げ」「鉄板焼き・焼きそば・お好み焼き」「ラーメン」「中華料理（ラーメン以外）」「パスタ・ピザ」「フレンチ・イタリアン（パスタ・ピザ以外）」「洋食（フレンチ・イタリアン以外）」「ハンバーガー・サンドイッチ・パン類」「カレー」「牛丼」「タイ料理などのアジア料理」「韓国料理（焼肉以外）」「から揚げ」「枝豆」「ポテトフライ」「和洋惣菜」「その他おつまみ」「スイーツ類」の全29項目

※そのうち、「自分で作って食べるのがよい」「デリバリーがよい」「テイクアウトがよい」「スーパーマーケットやコンビニエンスストア等で買ってくるのがよい」「外食（お店で食べる）」のそれぞれの割合が高かった5項目を紹介

	1位	2位	3位	4位	5位
外食（お店で食べる）がよい	ラーメン 48.4%	焼肉 44.6%	フレンチ・イタリアン（パスタ・ピザ以外） 42.5%	洋食（フレンチ・イタリアン以外） 41.4%	すし・海鮮料理・海鮮丼 37.0%
デリバリーがよい	パスタ・ピザ 20.8%	すし・海鮮料理・海鮮丼 8.4%	中華料理（ラーメン以外） 4.8%	洋食（フレンチ・イタリアン以外） 4.1%	ハンバーガー・サンドイッチ・パン類 3.2%
テイクアウトがよい	ハンバーガー・サンドイッチ・パン類 45.7%	牛丼 33.3%	ポテトフライ 27.1%	スイーツ類 25.2%	焼鳥 23.3%
スーパーマーケットやコンビニエンスストア等で買ってくるのがよい	スイーツ類 50.0%	和洋惣菜 37.4%	その他おつまみ 32.1%	うなぎ 26.4%	枝豆 23.7%
自分で作って食べるのがよい	その他鍋類 72.8%	カレー 71.7%	焼き魚・煮魚 62.3%	そば・うどん 61.3%	すき焼き・しゃぶしゃぶ 60.9%

## 「ホットペッパーグルメ外食総研」とは

『ホットペッパーグルメ』が運営する、外食市場の調査・研究機関。外食市場はさまざまな課題を抱え、外食産業内はもとより、内食・中食との競争も激化しています。「ホットペッパーグルメ外食総研」は、リクルートライフスタイルが持つ顧客接点を生かして、外食産業の調査・研究活動を行っています。外食市場の変化や兆しを見つけ、発信することで、外食産業の発展に貢献することを目指しています。

「ホットペッパーグルメ外食総研」 <https://www.hotpepper.jp/ggs/>

## 「ネット予約」利用者数No.1(※4)のグルメ情報サイト『ホットペッパーグルメ』の飲食店支援

※4 2020年5月調査時点 (株)東京商工リサーチ調べ

### ◆「感染症対策実施店舗(※5)」特集

行きたいエリアで、店舗で行っている感染症対策情報が入力されている店舗を検索することができます。また、各店舗ページでは「席同士の間隔がある」「店内に消毒液設置あり」等具体的にどのような対策が実施されているのか、確認することができます。

<https://www.hotpepper.jp/kansentaisaku/>

(※5)『ホットペッパーグルメ』店舗管理画面にて、感染症対策に関して行っていることを一つ以上入力している飲食店

右：「感染症対策実施店舗 特集」ページと店舗TOPページのイメージ





◆飲食店の皆さま向けに「感染対策ポスター」を無償提供

「ホットペッパーグルメ外食総研」では、新型コロナウイルスの感染拡大防止に取り組む飲食店の皆さま向けに、お客さまに安心して飲食していただくために店舗で行っている感染防止対策をお知らせするポスターをご用意しております。費用は無料、どなたでもお使いいただけます。お店によって取り組む内容が異なることも考えられることから、必要な内容をカスタマイズいただけるようになっています。例えば、「席間隔を空ける」「1時間に1回換気」「お客さまの入れ替え時に全席消毒」といった感染防止対策、またはテイクアウトの告知など、各店のお客さまを思っでの取り組みをぜひ、お客様に見える形で発信していただければと思っております。

<https://www.hotpepper.jp/ggs/seminar/article/column/20200605>

◆「テイクアウト」特集

全国の、テイクアウトを実施する飲食店を紹介しています。お住まいの地域の店舗を探ることができたり、お店のテイクアウトメニューを確認することができます。

<https://www.hotpepper.jp/takeout/>

◆「お食事券」特集

事前に購入し後日店舗で使える「お食事券」をご紹介します。先払いにより、お気に入りの飲食店を応援することができます。

[https://www.hotpepper.jp/support\\_ticket/](https://www.hotpepper.jp/support_ticket/)



▲「感染対策ポスター」イメージ



▲「お食事券」特集ページイメージ