慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	外食産業の機械化による生産性向上について–日本料理店をめぐって–
Sub Title	
Author	阿部川勝義(Abekawa, Katsuyoshi) 山根節
Publisher	慶應義塾大学大学院経営管理研究科
Publication year	1997
Jtitle	
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	修士学位論文. 1997年度経営学 第1314号 可能
Genre	Thesis or Dissertation
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO40003001-00001997-1314

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

No. 1314

学生氏名　阿部川　勝義
（株式会社アサ）

主査 山根　節
副査 青井　倫一
小野桂之介
和田　充夫

所属　山根　節　研究室

外食産業の機械化による生産性向上について
—日本料理店をめぐって—

日本の外食産業は、１９９５年段階では約２８兆円というマーケットサイズに膨れ上がったが、ここ数年は１％以下の成長鈍化が問題視されている。現在価格帯による２極分化が進行し低価格帯はファーストフードやファミリーレストランが、高価格帯はスペシャルレストランが強いフラグメント性の中で優位を占めている。

しかしファミリーレストランとスペシャルレストランとの中間価格帯のセグメントは現在その市場がすっぽりと抜け落ちており、今後の拡大が予想される。さらに、日本料理の市場はここ数年約１３％の伸び率であり、また比較的高客単価を示している。

ここで、この中間価格帯の日本料理市場を特定セグメントとしその市場リサーチを事例研究と伴に試みその市場規模と市場ニーズを探求していく。そして、そこに適した新しいサービス・コンセプトとしてQHACを提示する。

その実践に際し問題となる日本料理の低生産性に焦点をあて、機械化の必要性を論説する。そして、そのセグメントで機械化による生産性向上を図ることにより差別化とコスト優位性を確立することが可能であることを示していく。

論説にあたり、実際のビジネスにも適応可能となるように具体的かつ詳細に記述するように心掛けた。その上で、具体的な商品開発や新店舗の提案、及びそのシミュレーションを示した。