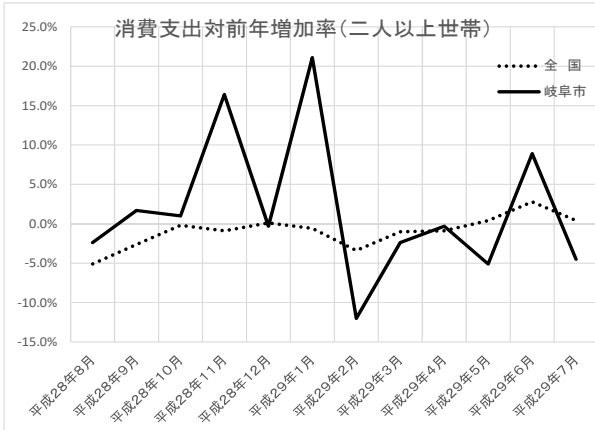


# What's New

地域経済の動き、消費動向・トレンド等、経営に役立つ情報を定期的にお届けします。

## ▶消費動向速報（出所：岐阜県環境衛生部統計課）



平成29年に入り減速気味となっていた岐阜市の消費動向ですが、3月を境に上向き傾向にあり、特に6月の増加率は全国水準を上回りました。しかし、実質賃金の伸び悩みの影響もあってか7月は再び減速に転じており、今後の消費動向には注視が必要です。

## ▲▼▲▼ キーワード ▲▼▲▼

### ハロウィン市場

ハロウィンとは、毎年10月31日に行われる、古代ケルト人が起源と考えられている祭りのことです。もとは秋の収穫を祝い悪霊などを追い出す宗教的な意味合いのある行事でしたが、現代では特にアメリカ合衆国で民間行事として定着し、本来の宗教的な意味合いはほとんどなくなっています。

ハロウィンが初めて日本に上陸したのは、1970年代頃と言われています。主に若者が牽引することにより、市場規模は2015年には約1,220億円と2014年のバレンタイン市場を上回り、今後も拡大が見込まれます。

## ▽▲▽ 注目の話題 ▲▽▲▽

### 平成30年4月の「無期転換ルール」本格運用に向けて

無期転換ルールとは、「有期労働契約が、同一の使用人との間で通算5年を超えて更新された場合、労働者の申込みにより、期間の定めのない契約（無期労働契約）に転換するルール」です。平成25年4月に法律が施行されてから来年4月に5年が経過するため、多くの有期労働契約者に無期転換ルールへの申込権発生が見込まれます。

企業が無期転換ルールへの対応をするにあたっては、中長期的な人事戦略・人材活用を念頭に置いた人事制度の検討や、就業規則等の関係規定の整備など一定の時間を要することから、早急な対応が必要です。

詳しくは、厚生労働省の「無期転換ポータルサイト」[（無期転換サイト](#)で検索）」をご覧ください。

### ▶8月の岐阜県の経済・雇用の状況

(9月8日、岐阜県商工労働部発表資料から抜粋)

#### 【景況感】

景気は一部に弱さがみられるものの、緩やかに回復している。

【製造業】一部で弱さも見られるが、全体としては持ち直しの動きが継続

【地場産業】厳しい状況が継続している

【設備投資】投資実績は底堅く推移するとともに、投資意欲も改善している

【個人消費】消費は緩やかに回復しているものの、力強さに欠ける

【資金繰り】資金繰りは悪化傾向にあり、小規模企業には厳しい状況が継続

【雇用】雇用情勢の改善とともに、人手不足感が拡大している

### 金利情報

- ◆会員の皆さまのみ利用できるマル経融資(無担保・無保証人・低利)を事業の発展にお役立てください。
- ◆お子さまがいる従業員の教育資金をサポートします。

平成29年8月9日現在

日本政策金融公庫	マル経融資	1.11%	【お問合わせ】 商工会または公庫にお気軽にお問合せください。 日本政策金融公庫 岐阜支店：058-263-2136
	普通貸付(基準金利)	1.81%~	
	国の教育ローン	1.81%	

## 飲食店経営者ためのFL比率のお話し

お店（飲食店）が儲かっているかどうか、毎月の試算表や決算書等に基づき計算し、確認する方法は数々あります。儲かる（お金が残る・潰れない）お店にするためには、売上を確保するとともに経費を適正に管理することが重要です。

この経費の中でも、特に注意すべきはFLコストです。FLコストのFとは、food(材料費)を、Lとは、laver(人件費)を指します。そして、売上高に占める材料費と人件費の割合がFL比率で、次の計算式で求めます。

$$\text{FL比率} = \frac{\text{材料費} + \text{人件費}}{\text{売上高}}$$

なお、材料費とは仕入金額そのものではなく、次の通り算出します。

$$\text{材料費} = \text{期首(月初)材料棚卸高} + \text{当期(当月)材料仕入高} - \text{期末(月末)材料棚卸高}$$

業種にもよりますが、このFL比率は55%~60%が適正であるといわれています。ちなみに、業種別のFL比率の適正值は、概ね下表の通りです。自分のお店のFL比率と比較してみてください。

業種別FL比率適正值（単位：%）

業 種	材料費 比 率 ①	人件費 比 率 ②	FL比率 ①+②
喫 茶 店	34	26	60
寿 司 店	42	24	66
日 本 料 理 店	35	27	62
フレンチ・イタリアン	32	28	60
中 華 料 理 店	31	28	59
そば・うどん店	31	29	60

て下さい。

なお、一般的に高級店（客単価が高いお店）ほど、商品（料理）だけでなく接客などのサービスが重要となり人件費比率が高まる傾向があるため、これらは、あくまでも一般的な目安です。また、近年の人手不足を反映して人件費は上昇傾向にあり、FL比率が悪化する要因の一つとなっています。

もちろん、それぞれのお店の状況により最適なFL比率は異なります。ただし、

通常FL比率が60%を超える場合は、過大な材料廃棄ロスや過剰な人員配置等がないか、また、メニュー構成やスタッフの配置・シフトなどについて見直しが必要になります。

さらに、現状でも集客が多いお店では、このFL比率を55%程度にすることを目標にしてください。FL比率を低く抑えることにより、即、利益増につなげることができます。

当然ですが、材料費率を下げるためには、材料の質を落とすのではなく、材料の廃棄ロスを少なくする、材料の代替可能、効率的使用が可能なメニュー構成を考えることです。そのためにも、棚卸を適正に行い、不良在庫を発見し正確な材料費を把握することが必要です。

また、人件費率を下げるためには、単に人を減らすのではなく、時間帯別の客数を把握したうえで適正な従業員数を確保し、ムダのないシフトを組むことです。

FL比率を管理することは、お店の実際の状況を数字で把握するうえで最も重要な課題の一つです。みなさんも、このFL比率の管理に注意してみてください。