

個人飲食店における「テナント型飲食店」「自宅飲食店」「テイクアウト専門店」「デリバリー専門店」  
「移動販売」「出張料理人」各業態の特徴比較一覧表【2020年ウィズコロナ版】

	テナント型飲食店		自宅飲食店		テイクアウト専門店	
開業費用	一般的に500～1500万円	1	一般的に200～1000万円	1	一般的に300～500万円	2
客席内装費	一般的に50～200万円	1	一般的に20～100万円	2	基本的に0円	3
店舗家賃 (出店費用)	売上の10%程が目安	1	基本的に0円	3	売上の5～8%程が目安	2
人件費	立地が影響して人件費の総額は高め	1	家族経営が多いので人件費の総額は低め	3	基本的に1～2名程のスタッフで回せる	2
水道光熱費	売上の5%程が目安	1	売上の5%程が目安	1	売上の4%程が目安	2
主な出店立地	繁華街、駅前、商業施設内、ロードサイド等		住宅街等		スーパー近隣、商業施設内等	
立地の確保の有無	できる	2	できる	2	できる	2
立地の移動の有無	できない	1	できない	1	できない	1
長期休業による 固定費負担	大きい	1	少ない	2	大きい	1
メニュー数	様々なメニューを扱うことができる	2	様々なメニューを扱うことができる	2	様々なメニューを扱うことができる	2
別業種への変更のしやすさ	変更しにくい	1	変更しにくい	1	変更しにくい	1
単価設定	中～高め	3	中～高め	3	低め	1
回転率	低め	1	低め	1	高め	2
販売方法の選択肢	イートイン、テイクアウト、デリバリー	3	イートイン、テイクアウト、デリバリー	3	テイクアウト、デリバリー	2
雰囲気作りの有無	できる	2	できる	2	できない	1
客とのコミュニケーションの有無	できる	3	できる	3	あまりできない	2
店舗への信用獲得度合い	高い	3	高い	3	普通	2
認知のされやすさ	されやすい	2	されやすい	2	されやすい	2
プラットフォームへの依存度合	低い	2	低い	2	低い	2
集客方法	リアルクチコミ、店舗前看板、インターネット等様々	2	リアルクチコミ、店舗前看板、インターネット等様々	2	リアルクチコミ、店舗前看板、インターネット等様々	2
保健所の許可	開業する前に1度だけ必要 その後は数年に一度更新が必要		開業する前に1度だけ必要 その後は数年に一度更新が必要		開業する前に1度だけ必要 その後は数年に一度更新が必要	
外気温の影響	基本的に無い	2	基本的に無い	2	基本的に無い	2
天候の悪影響	大きい	1	大きい	1	大きい	1
感染症等による 売上減少度合	高い	1	やや高い	2	低い	3
仕込み場所	自店	2	自店	2	自店	2
多店舗化のしやすさ	できなくはない	2	できない	1	しやすい	3

デリバリー専門店		移動販売		出張料理人	
一般的に50～200万円	3	一般的に300～500万円	2	一般的に100万円以下	3
基本的に0円	3	基本的に0円	3	基本的に0円	3
売上の10%程が目安	1	売上の5～8%程が目安	2	基本的に0円	3
基本的に1～2名程のスタッフで回せる	2	基本的に1～2名程のスタッフで回せる	2	基本的に1～2名程のスタッフで回せる	2
売上の4%程が目安	2	売上の3%程が目安	2	基本的に0円	3
繁華街、駅前等		スーパー近隣、オフィス街等		出店地は無い	
できる	2	できない	1	できない	1
できない	1	できる	2	できない	1
大きい	1	少ない	2	少ない	2
多様なメニューは扱えない	1	多様なメニューは扱えない	1	様々なメニューを扱うことができる	2
変更しやすい	2	変更しやすい	2	変更しやすい	2
中～高め	3	低め	1	高め	3
高め	2	高め	2	低め	1
デリバリーのみ	1	テイクアウト、デリバリー	2	イートインのみ	1
できない	1	できない	1	できない	1
できない	1	あまりできない	2	できる	3
低い	1	普通	2	低い	1
されにくい	1	されやすい	2	されにくい	1
高い	1	低い	2	高い	1
基本的にインターネットから	1	リアルクチコミ、店舗前看板、インターネット等様々	2	基本的にインターネットから	1
開業する前に1度だけ必要 その後は数年に一度更新が必要		出店する自治体ごとに必要 自治体ごとに車両改造の必要性		出張先で作るため、基本的に無い	
基本的に無い	2	かなり影響を受ける	1	基本的に無い	2
あまりない	2	大きい	1	あまりない	2
低い	3	低い	3	高い	1
自店	2	他店	1	出張先	1
しやすい	3	しやすい	3	できなくはない	2