



## 【特集：飲食経営のFLR～利益の最大化～】

飲食店の経営を軌道に乗せるために、経営者は経費の問題を考えておくべきといえます。一定の売上をあげたとしても、経営者が収入を得られないおそれがあるためです。飲食ビジネスにおいて、最も重要なコストは、「FLR(エフェルアール)」と言われます。コストの大部分を占めるため、FLRを適正にすることが「安定した飲食店の経営」には重要です。

### 01 | FLR ～黄金比率 70%～

FLRとは、

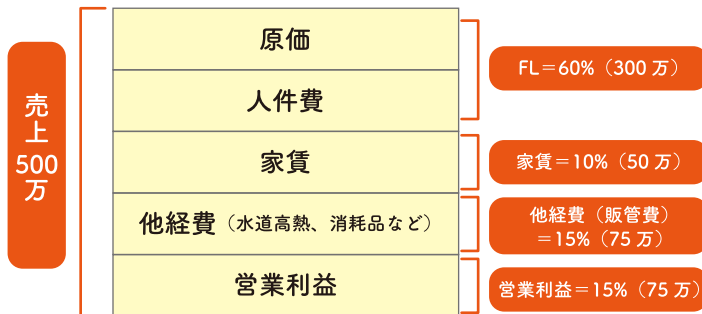
Food(フード) = 「原価 (飲料&食材)」

Labor(レイバー) = 「人件費」

Rent(レント) = 「家賃」

以上、3つの経費のことです。

【飲食店理想モデル】 (月商 500 万の場合)



適正 FLR は 70% 以下 (FL は 60% 以下、家賃は 10% 以下) と言われています。この比率が守られている店舗は、飲食ビジネスで優秀と言われる営業利益率 10% ~ 15% を達成することも可能です。逆に、FLR が 70% 以上の場合は、他の経費で圧迫され、利益が残らなくなります。売上を伸ばすことも大切ですが、コストコントロールを同時に行っていく必要があります。

### 02 | FL ～飲食ビジネス最大の経費～

一般的に飲食店の適正な FL (原価と人件費) は 60% と言われています。具体的には、一か月の期間で売上 500 万、飲料食材仕入れ 175 万、給与支払い 125 万のお店は、原価 35%・人件費 25% で FL 合計は 60% となります。(FL 比率の計算式のみ右側に記載)

FL 比率

食材費 + 人件費  
売上高

#### ◇FL 比率判断指数

家賃は固定費のため変動しませんが、FL は内部努力 (原価見直し、シフトの変更など) で下げていくことが可能です。

FL 比率 50%~55%	超優秀
FL 比率 55%~60%	優秀
FL 比率 60%~65%	危険手前 改善必要
FL 比率 65% 以上	超危険=赤字かも

参考：【業種ごと一般的 FL 比率】

業態	F(原価)	L(人件費)
焼肉	35%~45%	20%~25%
ラーメン	30%~35%	25%~30%
居酒屋	28%~35%	25%~32%
レストラン	31%~35%	27%~29%
カフェ	24%~35%	25%~36%

## 03 F (原価率) の見直しと考え方

ここでF (原価) が高い場合について、一般的な改善方法をご紹介します。  
前提として、お客様の満足度を維持しながら、集客に影響しないように、上手に改善をしていくことが大切です。

### ①仕入れ先の見直し

- 仕入れ先を変えるだけで、同じ食材でも経費を抑えられるケースは少なくありません。  
→例：複数の卸業者から相見積もりをとる。



### ②食材廃棄率 (ロス) 削減

- 捨てる部分を違うメニューで活用する。  
→例：端材をハンバーグに回すなど。
- 高単価商品のバラつきのあるカットスキルの向上による分量の均一化  
→例：お肉のカットなど



### ③レシピの見直し

- 総量 (ポーション) を変更する。  
→例：付け合わせの野菜、調味料の分量を見直して100g→90gなどに変更

### ④売価の見直し

- 売価を上げる。  
→例：原価100円、売価500円の商品を売価580円で販売する。原価20%→17%。

## 04 具体例：～牛次郎F (原価率) の見直し実践編～

牛次郎では、WEB 販促などで売上・集客を上げつつ、原価率を約4%程度、下げることができました。

### 店舗実例



平均月商**1000万**の店舗で  
原価率を**4%**まで削減し、  
月**40万**円の利益に!!



年間で  
**480万円**  
利益増加に!

具体的な改善方法は、以下の「売価・レシピの見直し、ロス削減」を行いました。

### ①ソフトドリンク 100 円の値上げ

ソフトドリンク**1000**月杯数×**100**円値上げし、  
月**10万**円万の利益に!!



年間で  
**120万円** 利益増加に!

### ②レシピ見直し、ロス削減

レシピを見直す中、各店舗でレシピが違うことを発見。特に、お肉の歩留まりは、人のスキルによって違う部分があるため改善。技術の均一化により、原価率が3%削減。

月商**1000万**店舗で減価率**3%**削減  
月**30万**円の利益に!!



年間で  
**360万円** 利益増加に!

ソフトドリンクは**100円**の値上げ  
お肉の歩留まりの技術向上

1つ1つは小さな改善ですが、年間利益を大きく改善することができました。飲食店ビジネスは、着実な積み重ねで結果を出すことができる業種の1つです。

PFCの  
取り組み

PFCグループでは、焼肉大学 (教育機関)、こども食堂創設、人材紹介、セントラルキッチンへの更なる活性化など、食肉のプロを目指し、お取引様へのトータルサポート体制を準備中です。



〒557-0061  
大阪市西成区北津守1丁目8-88  
tel:06-6567-1001

関西で肉といえば  
Copyright © 株式会社PFC All Rights Reserved.

発行：株式会社PFC  
202404