

「唐揚げ店」の倒産動向 (2023年)

「唐揚げ店」の倒産、過去最多 27 件

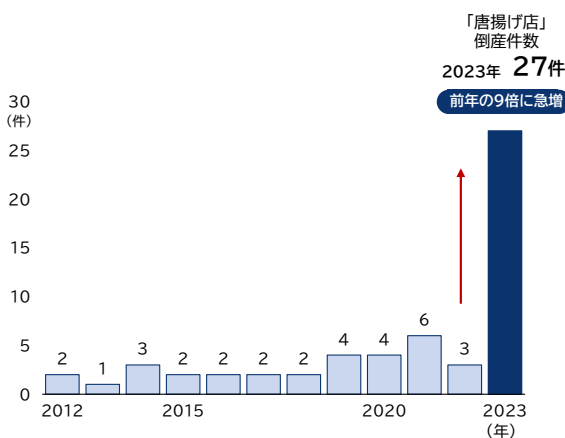
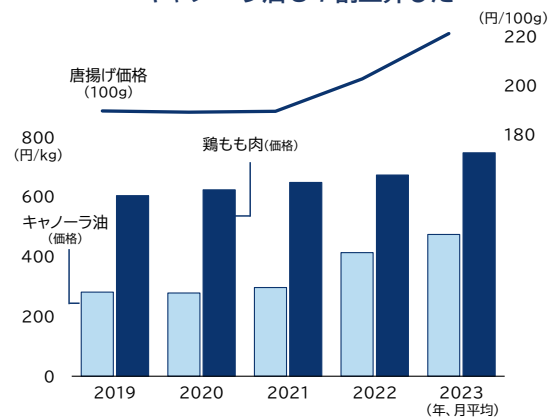
前年比 9 倍に急増 「ブームの一巡」も影響

2023 年は唐揚げ店の倒産がかつてないペースで急増した。持ち帰りを中心とした「唐揚げ店」経営者の倒産は、同年に 27 件発生した。前年の 9 倍に達し、これまで最多だった 21 年 (6 件) を大幅に上回って過去最多を更新した。倒産した唐揚げ店は、オリジナルブランドの唐揚げ店のほか、大手唐揚げチェーンの FC 店、本業以外のサブビジネスとして唐揚げ事業に参入した事業者など様々だった。ただ、倒産した事業者の多くが 1~2 店舗を展開する小規模な経営者で、水面下の閉店や廃業などを含めれば、より多くの唐揚げ店が市場から退出したとみられる。

2023 年は、唐揚げビジネスにとって非常に厳しい 1 年となった。唐揚げの原材料として使用される輸入鶏肉は、鳥インフルエンザの流行で供給量が減少した。また、飼料価格の高騰で牛肉・豚肉価格が上昇し、割安な鶏肉を求める消費国が増えたことも重なり、国内の鶏もも肉卸売価格は 5 年間で約 2 割上昇した。調理に必要な食用油も、キャノーラ油では 5 年間で約 7 割値上がりし、価格転嫁が難しい小規模店の経営にとって打撃となった。また、コロナ禍の巣ごもり需要も下火となったほか、物価高で消費者の節約志向が強まり、専門店より 3 割程度安いコンビニやスーパーなどの総菜品、半額以下の冷凍唐揚げなど、割安な競合製品に顧客が流れたことも響いた。

足元では唐揚げビジネスに代わり、おにぎり店など新たなテイクアウトビジネスも台頭してきた。ブームから 2 年が経過し、唐揚げブームの一巡もみられるなか、唐揚げで勝負する企業が増えるのか、他ビジネスへチャレンジする企業が増えるのか注目される。

「唐揚げ店」倒産件数 推移


 鶏もも肉は過去 5 年で 2 割上昇、
キャノーラ油も 7 割上昇した


株式会社帝国データバンク 情報統括部長 藤井 俊

【問い合わせ先】 飯島 大介 03-5919-9343 (直通) daisuke.iijima@mail.tdb.co.jp

情報統括部: tdb_jyoho@mail.tdb.co.jp

当レポートの著作権は株式会社帝国データバンクに帰属します。

当レポートはプレスリリース用資料として作成しております。著作権法の範囲内でご利用いただき、私的利用を超えた複製および転載を固く禁じます。