

「ラーメン店」の倒産、 4年ぶり減少へ 「大淘汰時代」一服

2025年1-9月は46件発生、
コスト高続くも「収益環境」に変化

「ラーメン店」の倒産動向(2025年1-9月、速報)



本件照会先

飯島 大介 (調査担当)
帝国データバンク
東京支社情報統括部
03-5919-9343 (直通)
情報統括部: tdb_jyoho@mail.tdb.co.jp

発表日

2025/10/01

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。

SUMMARY

2025年1-9月に発生したラーメン店の倒産件数は46件で、前年同期の60件から2割超減少した。通年でも4年ぶりに前年を下回る見通し。原材料費や人件費の高騰が続く中、価格転嫁の難しさが和らぎ、ラーメン店の経営環境は一部で改善傾向もみられる。ラーメン店市場は2024年度に7900億円に達するなど市場拡大が続いており、競争環境は厳しいものの今後の再興が期待される。

株式会社帝国データバンクは、「ラーメン店」の倒産発生状況について調査・分析を行った。

集計期間: 2000年1月1日～2025年9月30日まで

集計対象: 負債1000万円以上・法的整理による倒産

「ラーメン店」とは、飲食店業態のうち「ラーメン」メニューの提供を行っている事業者が対象

参考: 「全国「ラーメン店」市場動向調査(2024年度)」(2025年7月1日発表、帝国データバンク)

ラーメン店の倒産、4年ぶり減少へ「大淘汰時代」一服

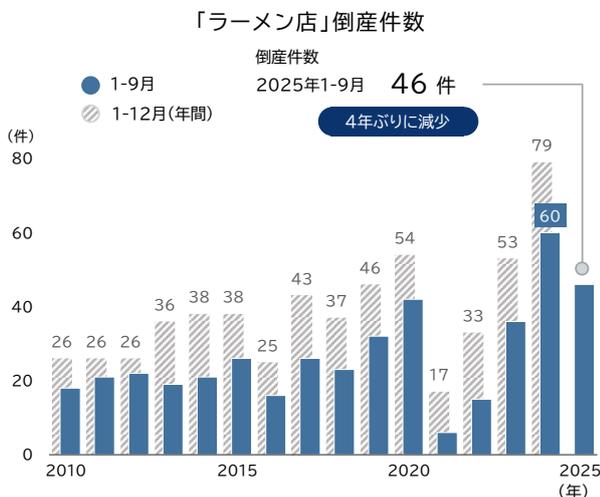
2025年1-9月に発生した「ラーメン店」経営者の倒産(負債1000万円以上、法的整理)は46件(速報値)となった。年間で最多を更新した前年同期(60件)と比較すると14件・2割超減少し、4年ぶりに前年を下回った。個人店の閉業などを含めると、実際はより多くのラーメン店が市場から退出したとみられるものの、ラーメン店の倒産が急増した「大淘汰時代」からは一服傾向がみられる。

2025年のラーメン店倒産では、資本金「100万円未満」企業の占める割合が約半数を占めた。特に「小規模・個人店」で淘汰が続き、資本金のある「中堅規模以上」の事業者との格差が鮮明となった。

原材料費や人件費の高騰といった構造的な課題や、「ラーメン1杯=千円の壁」に代表される価格転嫁の難しさといった経営環境が、ここにきて和らぐ兆しが出てきた。帝国データバンクが各種統計情報を基に試算した、ラーメンで使用する原材料のトータルコスト推移を示す「ラーメン原価指数(豚骨ベース、東京都区部)」をみると、2020年度平均を100とした場合における2025年度の原価指数は131となった(2025年4月~7月の平均)。スープづくりから具材に至る幅広い原材料で価格が高騰した影響を受け、2020年度比で約3割増加したものの、急激な上昇をみせた2024年度に比べると上昇幅は鈍化した。また、ラーメン店の経営環境の厳しさが認知されたことで「値上げ」に対する理解が広まり、大衆食というイメージから1杯千円を超えることに対する消費者の根強い抵抗感も徐々に薄れつつある。そのため、常設メニューでは難しくても期間限定やセットメニューの拡充、ユニークなトッピングの注文で千円を超える価格に設定するなど、「ラーメン一杯の価格引き上げ」から「トータルの客単価を上げる」戦略へシフトし、コスト増を上回る売り上げを確保したラーメン店もみられるようになった。その結果、2024年度のラーメン店各社では、損益面で「増益」となった事業者が55.0%と半数を超え、比較可能な2010年度以降で最高となるなど、収益状況も改善されつつある。

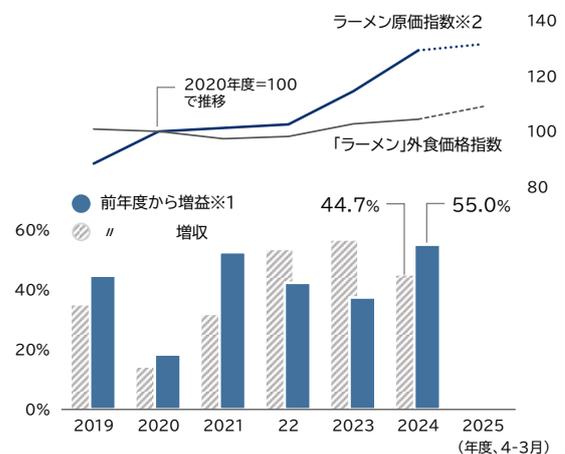
足元では、ご当地ラーメン店などを含めた「ラーメン店市場」(事業者売上高ベース)が2024年度に7900億円(見込値)へ到達し、10年前の2014年度比で1.6倍となるなど市場拡大が続いている。スケールメリットを生かした原価管理と効率化されたオペレーションで安定した利益を確保する多店舗展開の資本系ラーメンチェーンや、市場拡大をチャンスととらえた他業態からの参入など競争環境はより激しさを増すとみられるものの、逆境を乗り越えてきたラーメン店の再興が期待できる「潮目の変化」が訪れている。

「ラーメン店」の倒産動向と業績動向



[注] 「倒産」:負債1000万円以上の法的整理

ラーメン店の業績動向(増収・増益企業の各割合)



[注1] 損益動向は当期純利益に基づく。2024年度は8月までの判明分

[注2] 出典:東京都中央卸売市場、JA全農ミートフーズ、総務省の各統計データ
ラーメン原価(東京都区部)は「博多ラーメン」が基準。
豚骨のほか、一般に使用される香味野菜(ネギほか)、中華麺、チャーシューなどの具材・野菜価格。各1kgあたり単価。水道光熱費は考慮していない