

食関連データ
【メニューに関する調査】

株式会社ぐるなび

2025年6月

ぐるなびに加盟している全国の飲食店を対象に、メニューの取り扱いについて、「グランド（定番）メニュー」の入れ替え頻度、1回当りの入れ替えメニュー数、重視点、入れ替えの契機などに加えて、「期間限定メニュー」の提供頻度、提供メニュー数、よく提供する料理ジャンル、重視点、考え方、メニューに関する情報源、新メニュー開発期間、メニュー提案の受入意向など、意識と実態を調査しました。

調査手法：インターネットリサーチ

調査期間：2025年6月6日（金）～2025年6月12日（木）

有効回答：185店舗

回答者プロフィール：

居酒屋（27.6%） 和食（25.4%） 洋食（12.4%）

関東（52.9%） 関西（21.6%）

自営（74.6%） 直営（13.5%） フランチャイズ（11.9%）

調査項目：

- ・料理の提供メニュー数（P3）
- ・テイクアウトのメニュー数（P4）
- ・昨年からのメニュー数の変化（P5）
- ・メニュー数の増減理由（P6）
- ・グランドメニューの構成比率（P7）
- ・グランドメニューの入れ替え状況（P8）
- ・グランドメニューの入れ替え頻度（P9）
- ・グランドメニューの1回当りの入れ替え数（P10）
- ・グランドメニュー入れ替えの重視点（P11）
- ・グランドメニューの入れ替え契機（P12）
- ・期間限定メニューの提供状況（P13）
- ・期間限定メニューの提供頻度（P14）
- ・期間限定メニューの提供数（P15）
- ・期間限定メニューで提供する料理ジャンル（P16）
- ・期間限定メニュー提供の際の重視点（P17）
- ・期間限定メニューに対する考え方（P18）
- ・秋冬に検討している期間限定メニュー（P19）
- ・メニューに関する情報源（P20）
- ・新メニューの開発期間（P21）
- ・仕入先からのメニュー提案の受入意向（P22）
- ・メニュー改定時の困りごとや気になること（P23）