

飲食トピックス

税理士法人 長谷川会計

〒733-0822 広島市西区庚午中 2-11-1

TEL 082-272-5868

URL <http://www.hasegawakaikei.com/>

“ホルムズ海峡ショック”に備えましょう

2026 年現在、ホルムズ海峡の封鎖により原油輸入に支障が生じており、さらに食材費の高騰、最低賃金の引き上げ、水道光熱費の上昇が重なると予想されます。コスト増により赤字に転落することがないように、自店の現状を把握しましょう。

◇ 飲食店への影響

コスト上昇後の費目比較（月商 300 万円・食材費 35%モデル）

費目	現状	上昇率	上昇後	増減
食材費	35.00%	5.00%	36.80%	+1.8pt
変動人件費	13.00%	6.30%	13.80%	+0.8pt
変動光熱費	2.00%	15.00%	2.30%	+0.3pt
変動費率合計	50.00%		52.9% 53%	+3.0pt
固定人件費	550,000 円	6.30%	585,000 円	+35,000 円
家賃	300,000 円	変化なし	300,000 円	±0
固定光熱費	110,000 円	15.00%	127,000 円	+17,000 円
その他光熱費	450,000 円	2.00%	459,000 円	+9,000 円
固定費合計	1,410,000 円		1,471,000 円	+61,000 円

こちらのモデルでは、上昇後、変動費率は約 53%になり、
 $3,000,000$ （月商） - $(3,000,000 \times 53\%$ （変動費） + $1,471,000$ （固定費）） = $\triangle 61,000$
 と、このままでは赤字となってしまいます。

◇ 対策方法

コスト増加前と同様の利益を確保するために、必要な売上高と食材費の見直しをおこなしましょう。

ここで特に重要になるのが値上げです。値上げに踏み切れず、コスト増を吸収できなかったことで倒産に追い込まれるケースが多くなっています。

値上げはリスクではなく、お店を守るための経営判断です。

自店の損益分岐点（どれくらい売上を上げれば黒字になるのか）を必ず計算し、値上げすべきメニューと据え置くべきメニューを見極め、原価管理を強化していくことで、経営の危機を乗り越えていきましょう！

当社ホームページで、飲食店税務Q & A、飲食業経営情報を掲載しています。
 ぜひご覧いただき、お知り合いの方にもご紹介ください。

<http://www.hasegawakaikei.com/restaurant-business-taxt-topic/>

引用：飲食店経営 2026 年 6 月号 『利益を出す計数管理のひみつ』より

