

# 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.hasegawakaiei.com/>

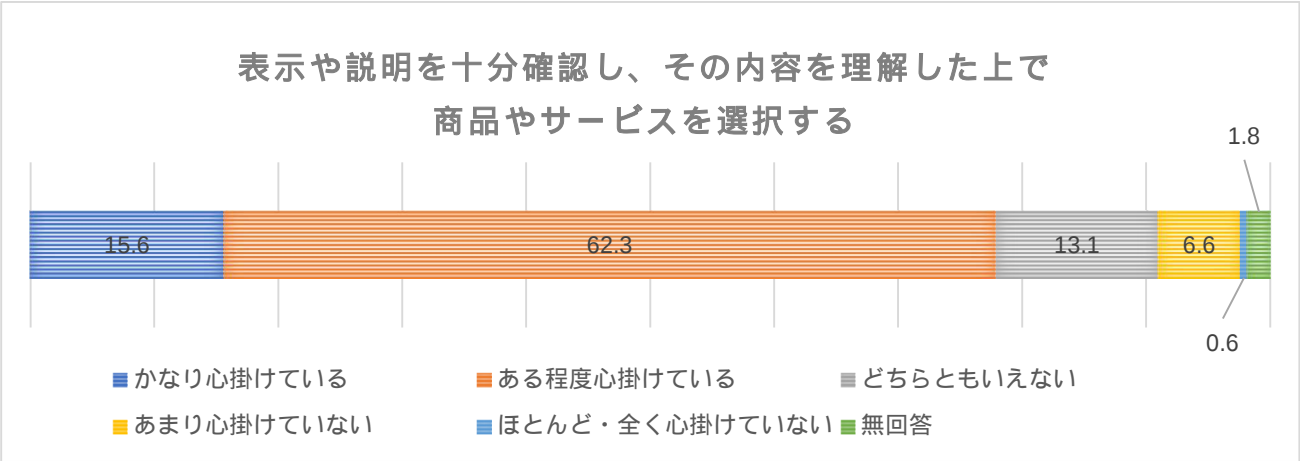
## 「見つかる店」をつくりましょう。

「AI時代」となり、今のお客様はSNSや口コミなどネットの情報を見て比較し、納得した上で来店する傾向が強まっています。  
AI時代に「見つかる店」とは、情報が整理されていて、他者が理解しやすい店です。

### 「見つかる店」と「埋もれる店」の特徴

| 見つかる店                                                                                                                                                    | 埋もれる店                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 店の特徴が一言で分かる</li><li>✓ 写真だけで、何の店かが伝わる</li><li>✓ 営業時間、価格帯、業態、利用シーンが明確</li><li>✓ SNSや地図情報、口コミの内容に大きなズレがない</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ 店名だけでは何の店か分からない</li><li>✓ 写真が暗い、古い、少ない</li><li>✓ メニューや価格感が伝わらない</li><li>✓ SNSの更新が止まっている</li><li>✓ レビューに対する対応や説明が整っていない</li></ul> |

消費者庁の調査によると、約8割もの消費者が表示や説明を確認して商品やサービスを選んでいきます。写真や説明が現実とズレていると「期待外れ」になりますので、店の雰囲気を誤認されないよう見直すだけでも、候補に残る確率は上がります。



出典：消費者庁「消費者意識基本調査」(単位：%)

さらに、営業時間、定休日、支払い方法、予約可否、テイクアウトの有無といった基本情報を定期的に更新し、安心して選ばれる店をつくりましょう。

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.hasegawakaiei.com/restaurant-business-taxt-topic/>

引用：飲食店経営 2026年 8月号 『AI時代の飲食店経営』より

