

# サプライチェーンから見た高知県の居酒屋に関する研究

## －居酒屋の定着理由に関して－

1230489 中岡愛美

指導教員 坂本泰祥

### 研究背景

高知県は人口 10 万人当たりの居酒屋の数が全国で 2 番目に多い。しかし、高知県を収入の面から見てみると 1 人当たりの所得は全国で 37 位と低い。つまり可処分所得が低く飲食に使える金額限られる。これらのことから、高知県に居酒屋が多いことと県民の所得が低いことは相反しており、高知県に居酒屋が多い理由を需要面だけでは説明ができないと考えられる。

### 研究目的

そこで本研究では、高知県の居酒屋を供給の面からみて調査することにより、高知県に居酒屋が定着した要因を明らかにすることを目的とする。

### 研究方法

岡本（2017）の先行研究では SC（Supply Chain）の観点から高知の企業を分析していた。ひまわり乳業の事例では自社の優位性を活かし独自の SC を構築することで強みを作り出していた。このことから本研究も同様に SC の観点から居酒屋を調査する。まず、本研究が対象とする居酒屋を、オーナーが高知出身であること、高知県発祥のお店であること、5 年以上経営していることの 3 つの条件がそろった店舗と定義する。そして、居酒屋の SC にはハード面とソフト面があるが、本研究ではハード面である鮮魚・野菜・肉・酒の 4 つを対象とし、仕入れ方法や仕入れの理由など 8 項目のインタビュー内容で調査を行う。

### 調査結果

インタビュー調査は 4 店舗に対して実施した。調査結果として、各店舗とも肉と酒の SC に差は見られなかった。一方、鮮魚や野菜に関しては、店舗ごとに仕入れ先が生産者、仲卸、直販所、小売りと異なっており、SC の組み合わせが違っているという結果がみられた。

### 考察・結論

以上の結果から、高知県の居酒屋は差別化戦略をとっている本研究対象とコストリーダーシップ戦略をとっている本研究対象以外の 2 つに分類できると考える。上述の結果により肉・酒の 2 つは SC が固定されており、店舗ごとに SC の差がないと考えられる。対して鮮魚・野菜は、店の規模などによって仕入れ方が異なっていたため主に鮮魚と野菜で店独自に SC を構築することができると考えられる。これらの SC は高知独自のものではないが、企業努力を行っているということは明らかになった。高知県の居酒屋は特に鮮魚や野菜の SC を独自に構築することで、日常的に新鮮で美味しいものを食べている高知県民や高知ならではのものを求めている県外客などの顧客のニーズに合ったものを提供していた。そして、それらが本研究対象以外の居酒屋に対して差別化戦略が機能していると考えられる。以上より、先行研究では調査されていなかった高知県に居酒屋が定着した一要因を明らかにすることができたと考えられる。