

内藤 修



原材料価格の高騰で急増する ラーメン店の倒産

ラーメン店の倒産が急増しています。2024年1月～7月のラーメン店の倒産（負債1000万円以上、法的整理）は49件発生しました。このままいけば、過去最多の年間合計となった2020年（54件）を大きく上回り、初の年間100件台に達する可能性も出てきました。

破産開始決定を受けた 2店の人気ラーメン店

「ラーメンすずなり」の屋号で茨城県内に展開していたメイホウ商事は、ことし6月19日に破産開始決定を受けました。同社は1974年の創業以来、メインのすずなりラーメンや和風ラーメン、ゆずラーメンなどさまざまな商品を提供。ピーク時には3店舗を構え、94年6月期には年売上高約2億円を計上しました。

しかし、2015年9月の豪雨水害の影響で一時的に休業を余儀なくされ、その後は順に店舗を関係者に譲渡し、最終的に本店1店舗のみの運営となっていました。2023年6月期の年売上高は約2400万円にとどまるなか、従前からの借入れ負担も重く事業継続を断念しました。

「ラーメン 然屋」の屋号で、博多系とんこつラーメンを中心にメニュー展開していた然屋（東京都）も、ことし3月12日に破産開始決定を受けました。同社は2002年3月に設立され、ピーク時には年売上高約1億2000万円を計上していましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で客足が落ち込み、仕入れ価格の高騰で赤字計上

を余儀なくされました。

近時は2店舗での運営を続けていましたが、コロナ関連融資の返済が足かせとなり、ことし2月に店舗を閉鎖しました。

立ちはだかる「1000円の壁」と 原材料価格の高騰

ラーメン店の倒産増加の背景には、人件費や電気代など店舗運営コストの上昇に加え、3年で1割上昇した原価の負担増が大きいと見られます。帝国データバンクが、各種統計情報をもとにラーメンで使用する原材料のコストを試算したところ、2024年6月時点で2年前と比べて1割超上昇しました。

特に、豚肉や背脂は前年比2割近く上昇。麺や海苔、メンマも不作や円安で価格が高騰し、スープにこだわる店では24時間加熱するケースも多く、光熱費の値上げも重荷となりました。「味」を守るためにコストは下げづらく、原材料の値上げに耐え切れなくなった店や、値上げしてもその後に客足が落ち込んだ店などが、相次いで破綻に追い込まれました。

都心では「ラーメン1杯＝1000円」の価格帯が多いものの、コロナ禍前から600～800円台で提供を続ける店舗はギリギリの状態に陥っています。ただ、「1000円の壁」が課題とされるラーメン業界では、他の業界に比べて値上げが難しい特有の事情も抱えており、「適正価格」を模索する動きが続きます。▲

ないとう おさむ

2000年に帝国データバンク入社。本社情報部、産業調査部、東京支社情報部、横浜支店情報部、情報統括部情報取材課長を経て、23年10月より現職。入社以来一貫して、倒産企業の取材、倒産動向のマクロ分析を手がける。専門は、倒産動向分析、企業再生研究。