



慶應義塾大学ビジネス・スクール

ベジテリアン・レストランの出店計画

5

あおば食品の主要な業務は、産地直送の有機栽培野菜を使ったベジテリアン・レストランの経営である。このレストランは各種の冷野菜や温野菜、スープやパスタをバイキング方式で客が選ぶもので、健康や美容に关心のある顧客や、食餌治療をしている顧客に特に人気がある。あおば食品は一年前にある地方都市に進出してベジテリアン・レストランを一件開店させたが、予想外に早く地元顧客に浸透したため、この都市で複数店舗を展開することにした。

10

現在営業しているレストランはこの地方都市の中心部にあり、近くのオフィスビルで働く人々や、最近建ち始めた都心マンションの住民が主な顧客である。市中心部にはかなりの出店余地があると見込まれるが、競合が進出してくる可能性もある。本年度以降の市中心部の予想される採算性は表1の通りである。

15

表1：市中心部の合計出店数と一店あたり利益

合計出店数	一店あたり予想年間利益（百万円）
1	70
2	50
3	30
4	10
5	-10
6	-30

20

以下、一店増える毎に、一店あたり利益は20百万円下がると予想される。

25

このケースは慶應義塾大学ビジネス・スクール 大林厚臣助教授がクラス討議の資料として作成したものであり、経営状況の適否を例示しようとするものではない。著作権は慶應義塾大学ビジネス・スクールに帰属する。

本ケースは慶應義塾大学ビジネス・スクールが出版するものであり、複製等についての問い合わせ先は慶應義塾大学ビジネス・スクール（〒223-8526 神奈川県横浜市港北区日吉4丁目1番1号、電話 045-564-2444、e-mail:case@kbs.keio.ac.jp）。また、注文は <http://www.kbs.keio.ac.jp/> へ。慶應義塾大学ビジネス・スクールの許可を得ずに、いかなる部分の複製、検索システムへの取り込み、スプレッドシートでの利用、またいかなる方法（電子的、機械的、写真複写、録音・録画、その他種類を問わない）による伝送も、これを禁ずる。

30

Copyright © 大林厚臣 (2001年9月作成)