

省力化投資促進プラン —飲食業—

令和7年6月13日
農林水産省・厚生労働省

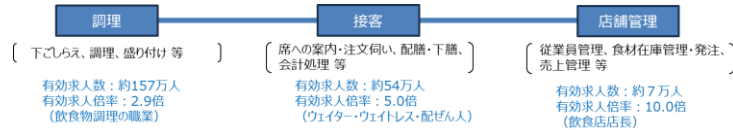
- 0 プランの概要
- 1 実態把握の深掘
 - 1.1 人手不足の状況把握
 - 1.2 優良事例と効果的な省力化投資のポイントの収集と整理（モデル化）
- 2 多面的な促進策
 - 2.1 投資補助・金融支援
 - 2.2 優良事例の横展開のための支援策
 - 2.3 サプライチェーン全体での標準化と協調領域の深掘
- 3 サポート体制の整備・周知広報
 - 3.1 政府・自治体・関係団体等のサポート体制の構築
 - 3.2 中小企業・小規模事業者への徹底普及のための工程表
- 4 目標とKPIの設定
- 5 スケジュール

省力化投資促進プラン（飲食業）概要

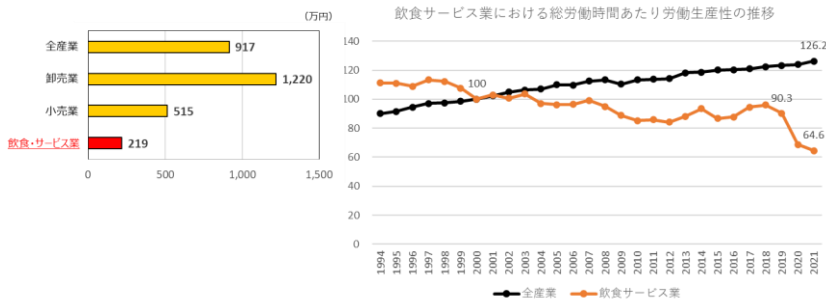
実態把握の深堀

- 飲食業は、約400万人の大きな雇用を創出し、労働者に占めるパート・アルバイトの割合が高く、中小企業が98%。
- 人手不足が顕著であり、特に「店舗管理」の業務を担う店長・マネージャー等の人材が枯渇。
- 労働集約型産業であることから、他産業と比較しても労働生産性が低く、時系列でみても漸減傾向で推移。

■ 飲食事業者における人手不足の状況



■ 飲食業の労働生産性



目標、KPI、スケジュール

目 標（2030年度）		K P I
飲食業の労働生産性	飲食業の労働生産性を2029年度（令和11年度）までに35%向上することを目指す（2024年（令和6年）基準）。	- 持続的な食料システムの確立に向けた取組を促進する事業活動計画の認定（※令和7年通常国会に法案提出中）：2030年までに累計100件 - 支援策等の網羅的な周知：全飲食事業者の7割に周知

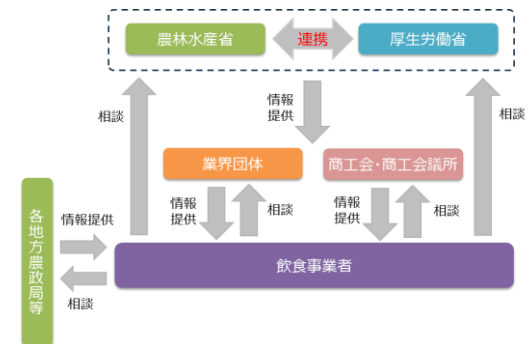
多面的な促進策

- 日本政策金融公庫における設備投資への資金繰り支援や中小企業省力化投資補助金、生産性向上への支援を含む「賃上げ」支援助成金パッケージ等を総動員。
- 数軒の店舗を展開している中小の飲食事業者等を、省力化投資促進等を通じて中堅規模への成長を促進。

サポート体制の整備・周知広報

- 本プランを基本に、人手不足や低い労働生産性を改善するための業態別の「ガイドブック」を令和7年度中に策定。
- 優良事例の収集・横展開や、生産性向上に資する取組を積極的に行っている飲食事業者を表彰。
- 飲食業を所掌する農林水産省と厚生労働省が連携し、業界団体等を通じた情報提供や相談対応を実施。
- 専門家による経営診断、省力化投資へのアドバイス、補助金や税制の活用等について、伴走型の相談支援を実施。

■ サポート体制



サポート体制

2026年～2029年 省力化投資の促進(集中的に対処)

2025年～2029年 情報提供や相談対応の実施

優良事例の横展開

2025年～2029年 優良事例の更なる収集・横展開

2025年～ 生産性向上の取組を進める事業者を表彰

1 実態把握の深掘

1.1 人手不足の状況把握

- 飲食業は、**約400万人**の大きな雇用機会を創出。労働者に占めるパート、アルバイトの割合は**約 8 割**。
- 飲食業者の**98%**が資本金5,000万円未満の中小事業者。

■ 飲食業の事業所数、従業員数の状況

55万か所以上の事業所
400万人を超える従業者数

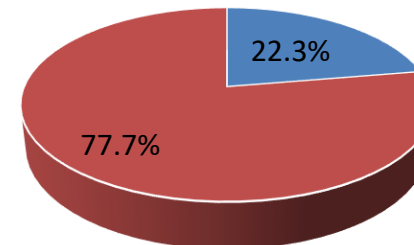
	事業者数 (万者)	事業所数 (万カ所)	従業者数 (万人)
民営事業所	39.5	55.4	405.2 (7.0%)
うち個人	31.7	32.1	95.7 (20.9%)
うち法人	7.8	23.3	309.2 (5.8%)

資料：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」（令和3年）

注：（ ）は全産業に占める割合。

飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 飲食業におけるパートタイム労働者の比率



■ 常時雇用者 ■ パートタイム労働者

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」（令和6年）

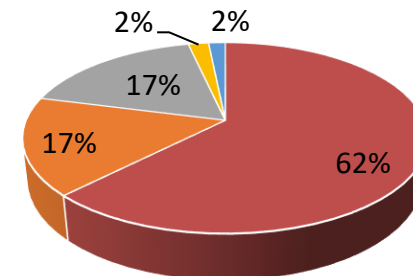
注：飲食サービス業等の値。

パートパートタイム労働者の割合
：78%

(参考)

全産業	31%
製造業	13%
卸売業・小売業	44%

■ 飲食業における資本金階級別企業割合（令和5年）



■ 500万円未満 ■ 500～1000万円未満
■ 1000～3000万円未満 ■ 3000～5000万円未満
■ 5000万円以上

資本金5,000万円未満の
中小事業者の割合
：98%

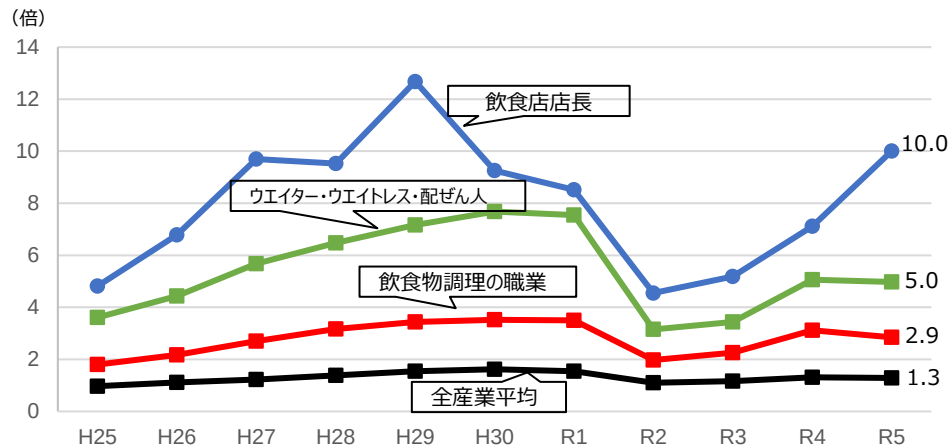
資料：経済産業省「2023年経済構造実態調査」

注1：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計

注2：資本金区分が判明している会社企業の内訳

- 飲食業の有効求人倍率は、全産業平均に比べて**高い水準**で推移。
- 「調理」、「接客」、「店舗管理」の全ての業務で**人手不足**が顕著。特に「店舗管理」の業務を担う**店長・マネージャー等**の人材が枯渇。

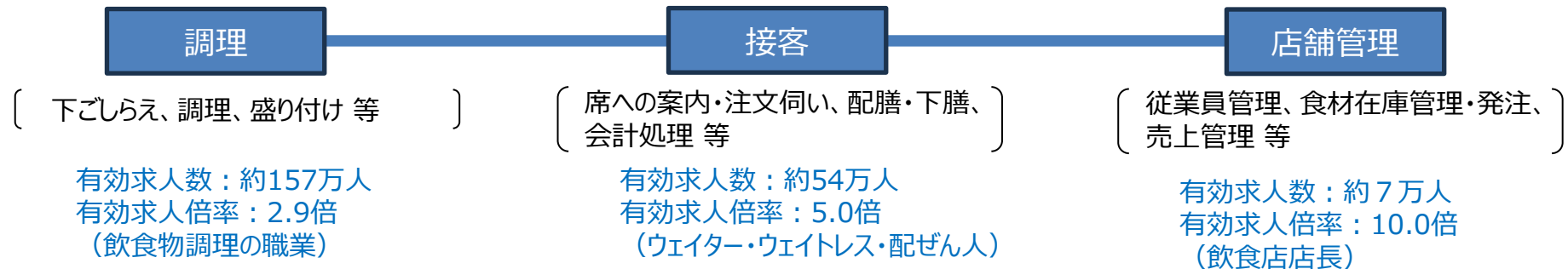
■ 有効求人倍率の推移



飲食店店長の有効求人倍率
: 10倍

資料：厚生労働省データを元に農林水産省にて算出
※「外食業計」は、飲食店店長、ウェ이터・ウェイトレス・配ぜん人、
飲食物調理の職業の平均値。

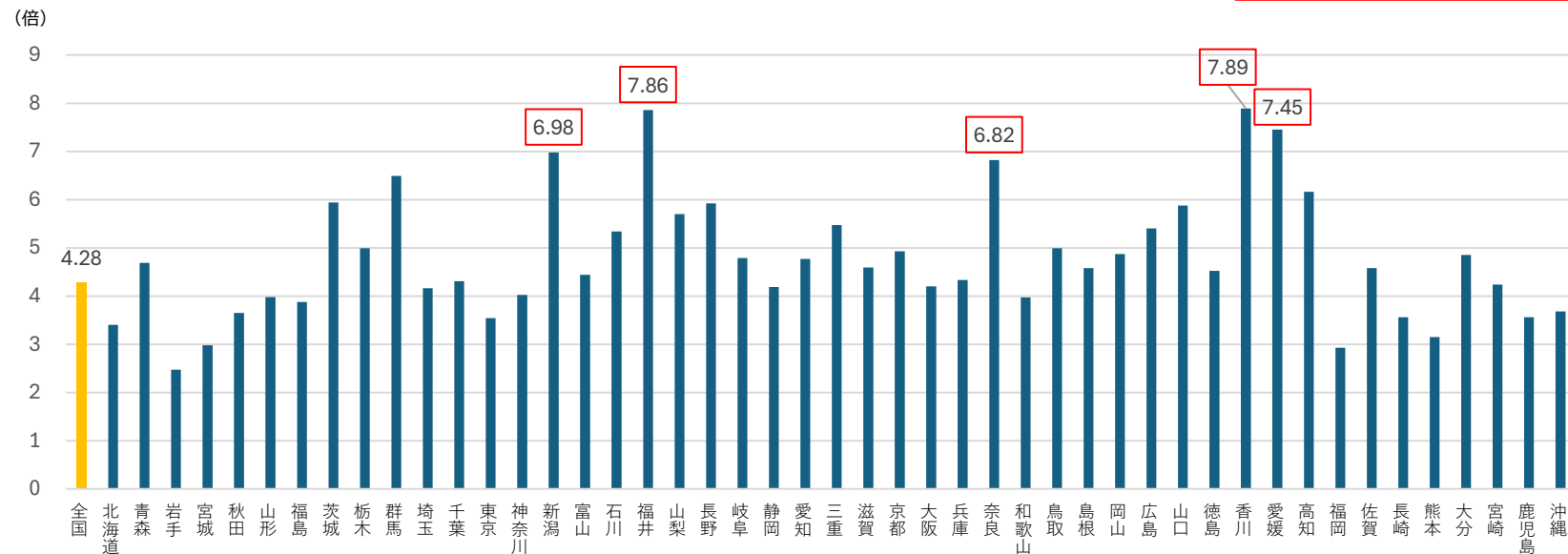
■ 飲食事業者における人手不足の状況



資料：厚生労働省「職業安定業務統計」（令和5年度）

○ 地域的に見ると、飲食業の有効求人倍率は、都市部より**地方の方が高い傾向**。

■ 都道府県別有効求人倍率



資料：厚生労働省「職業安定業務統計」（令和5年度）

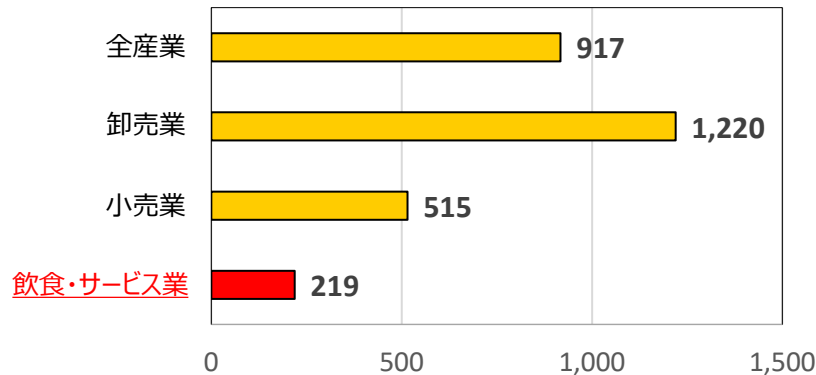
注：令和6年10月～12月の値である、

- 調理や盛付け等、人手を要する工程が多い中で、他産業と比較して**労働生産性が低い水準**。
- 時系列で見ても、労働生産性は**漸減傾向**。

■ 飲食業の労働生産性

労働生産性は219万円と低い

(万円)



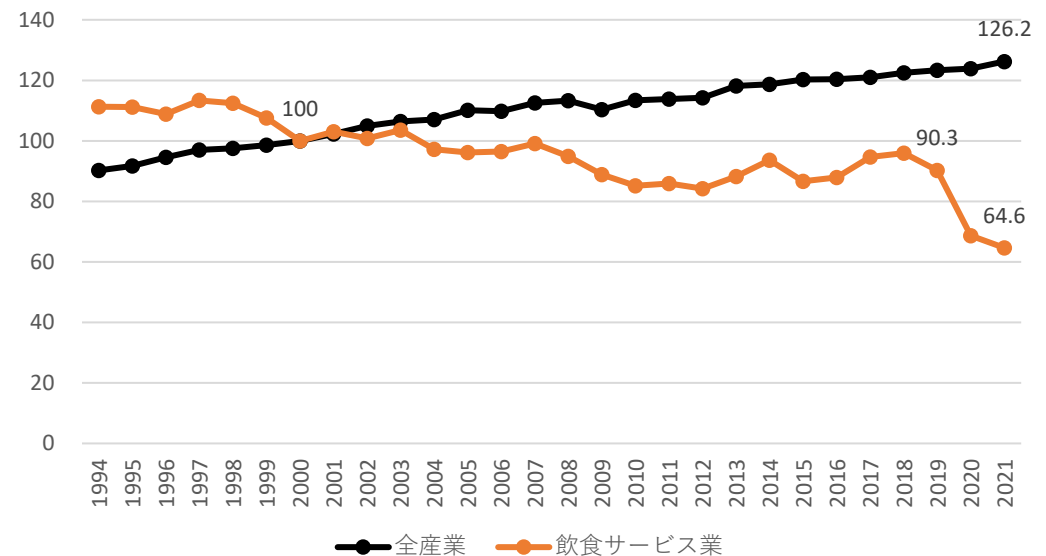
資料：経済産業省「2023年企業活動基本調査確報－2022年度実績－」

注：従業員1人あたりの付加価値額（万円/年）

■ 飲食業の労働生産性の推移

労働生産性は漸減傾向で推移

飲食サービス業における総労働時間あたり労働生産性の推移



資料：独立行政法人経済産業研究所（RIETI）「JIPデータベース」

注：2000年を100とした時の値。

1.2 優良事例と効果的な省力化投資のポイントの 収集と整理（モデル化）

飲食業における「省力化レベル」①

1.2 優良事例と効果的な省力化投資のポイントの
収集と整理（モデル化）

○ 飲食業は、多店舗展開チェーンから、生業的な町中華まで、様々。

【飲食業】	業務一覧（業種横断的業務プロセス）					
	業種横断的（計7業務）					
	総務・人事・労務 ・給与	会計・財務 ・経営	決済・債権債務 ・資金回収	営業・広報	在庫管理 受注・	清掃
レベル3 （目標となる優良事例）	◎	◎	○	◎	○	◎
レベル2 （ベンチマークとなる事例）	○	○	-	○	-	○
レベル1 （平均的な事例）	-	-	-	○	-	-

資料：飲食事業者ヒアリング等をもとに、農林水産省作成。

【凡例】 ◎：省力化を進めている（設備・ITツールの導入に加え、業務プロセス変更等を伴う取組）、○：省力化を進めている（設備・ITツールの導入）、
-：進めていない

【記載の考え方】 レベル3：目標となる優良事例、 レベル2：ベンチマークとなる事例 レベル1：業界における平均的な事例

飲食業における「省力化レベル」②

1.2 優良事例と効果的な省力化投資のポイントの
収集と整理（モデル化）

- 各事業者の経営規模や業態といった**実態に応じて**「省力化レベル」の**目標を設定**。

【飲食業】	業務一覧（業種固有業務プロセス）＜事業者規模別＞								
	大規模事業者			中堅・中小事業者			小規模・個人事業者		
	調理	接客	店舗管理	調理	接客	店舗管理	調理	接客	店舗管理
レベル3 （目標となる優良事例）	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○
レベル2 （ベンチマークとなる事例）	◎	◎	◎	○	○	◎	-	-	○
レベル1 （平均的な事例）	○	○	◎	-	-	○	-	-	-

資料：飲食事業者ヒアリング等をもとに、農林水産省作成。

【凡例】 ◎：省力化を進めている（設備・ITツールの導入に加え、業務プロセス変更等を伴う取組）、○：省力化を進めている（設備・ITツールの導入）、
-：進めていない

【記載の考え方】 レベル3：目標となる優良事例、 レベル2：ベンチマークとなる事例 レベル1：業界における平均的な事例

○ 省力化の効果を発揮するためには、調理・配膳ロボットの導入や、厨房・店舗レイアウトの見直し等が重要。

			○となる目安 (取組例)	◎となる目安 (取組例)
業務一覧	業種横断的	総務・人事・労務・給与	・ ITツールの導入(労務管理ソフト等) 等	・ 業務の棚卸と見直し、人事制度や勤務形態の変更等
		会計・財務・経営	・ ITツールの導入(会計ソフト等) 等	・ 原価管理の最適化 等
		決済・債権債務・資金回収	・ 省力化製品の導入(自動券売機等) 等	・ 無人決済 等
		営業・広報	・ ITツールの導入(YouTube、SNS等) 等	・ 各種データ活用によるマーケティング 等
		受注・在庫管理	・ ITツールの導入 (受発注システム、在庫管理システム) 等	・ AIや各種データを活用した受注・在庫管理の最適化 等
		清掃	・ 省力化製品の導入(清掃ロボット等) 等	・ 清掃ロボット等を活用しやすいレイアウトへの変更等
	業種別	調理	・ 省力化製品の導入 (調理・盛り付けロボット、自動調理器等) 等	・ 調理・盛り付けロボット、自動調理器等を活用しやすい厨房レイアウトへの変更 等
		接客	・ 省力化製品の導入 (店内案内ロボット、配膳・下膳ロボット等) 等	・ 店内案内ロボット、配膳・下膳ロボット等を活用しやすい店内レイアウトへの変更 等
		店舗管理	・ ITツールの導入 (従業員のシフト管理、予約客情報・顧客情報の管理等) 等	・ 従業員のシフト管理、予約客情報・顧客情報の管理等の導入による最適化と業務外労働の縮減 等

資料：飲食事業者ヒアリング等をもとに、農林水産省作成。

- **中堅・中小事業者**では「調理」「接客」「店舗管理」の各工程の実情に合わせて、**設備・ITツールの導入**を実施。
大規模事業者は導入に加えて、ロボット等をより**効率的に活用**できる厨房・店舗レイアウトへの変更等を実施。

中堅・中小事業者／大規模事業者

業種固有業務プロセス

調理

<業務プロセスの課題>

- ・ アルバイトを採用しても調理の即戦力とならないことが多い状況。
- ・ 夏の暑さによる従業員の労働環境悪化が課題。

<効果的な省力化投資>

→ 調理ロボットの導入



<業務プロセスの課題>

- ・ 皿洗いは、臭い・汚い・きついと言われ、敬遠される傾向。

<効果的な省力化投資>

→ 食器洗浄
ロボットの導入



接客

<業務プロセスの課題>

- ・ 大規模店舗では専任のレジ担当者が必要。
- ・ 注文や会計のミスも生じやすい状況。

<効果的な省力化投資>

→ モバイルオーダー
・セルフレジの導入



<業務プロセスの課題>

- ・ 人手不足により商品提供や下膳対応が遅延。
- ・ 重い料理や食器をキッチンからテーブルへ運ぶ肉体的負担は大きい。

<効果的な省力化投資>

→ 配膳・下膳ロボットの導入



店舗管理

○ 在庫管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 消費者の需要が日々変化する中で、食材の在庫管理や発注に多くの労力。
- ・ 食材ロスの発生も看過できない状況。

<効果的な省力化投資>

→ 在庫管理・食材発注システムの導入

○ 販売管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 多忙な中、売上高などを経理が手書き伝票やエクセルへの手入力に多くの労力。
- ・ 人的ミスが発生するおそれ。

<効果的な省力化投資>

→ クラウド販売管理ツールの導入



○ 人事管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 給与明細の配布作業や遠方の現場にいる従業員への郵送作業が負担に。

<効果的な省力化投資>

→ クラウド総務人事ツールの導入

- **小規模・個人事業者**では、「調理」「接客」「店舗管理」の各工程の課題を洗い出した上で、**まずは取り組みやすい設備・ITツールの導入から実施。**

小規模・個人事業者

業種固有業務プロセス

調理

<業務プロセスの課題>

- ・ アルバイトを採用しても調理の即戦力とならないことが多い状況。
- ・ 夏の暑さによる従業員の労働環境悪化が課題。

<効果的な省力化投資>

→ 調理ロボットの導入

<業務プロセスの課題>

- ・ 皿洗いは、臭い・汚い・きついと言われ、敬遠される傾向。

<効果的な省力化投資>

→ 食器洗浄
ロボットの導入

接客

<業務プロセスの課題>

- ・ 大規模店舗では専任のレジ担当者が必要。
- ・ 注文や会計のミスも生じやすい状況。

<効果的な省力化投資>

→ モバイルオーダー
・セルフレジの導入



<業務プロセスの課題>

- ・ 人手不足により商品提供や下膳対応が遅延。
- ・ 重い料理や食器をキッチンからテーブルへ運ぶ肉体的負担は大きい。

<効果的な省力化投資>

→ 配膳・下膳ロボットの導入

業種横断的業務プロセス

店舗管理

○ 在庫管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 消費者の需要が日々変化する中で、食材の在庫管理や発注に多くの労力。
- ・ 食材ロスの発生も看過できない状況。

<効果的な省力化投資>

→ 在庫管理・食材発注システムの導入

○ 販売管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 多忙な中、売上高などを経理が手書き伝票やエクセルへの手入力に多くの労力。
- ・ 人的ミスが発生するおそれ。

<効果的な省力化投資>

→ クラウド販売管理ツールの導入



○ 人事管理

<業務プロセスの課題>

- ・ 給与明細の配布作業や遠方の現場にいる従業員への郵送作業が負担に。

<効果的な省力化投資>

→ クラウド総務人事ツールの導入

<既存施策>

- 農林水産省令和6年度補正予算を活用。本プランを基本に、業態の実態に合わせた人手不足や低い労働生産性を改善するための業態別の「ガイドブック」を、令和7年度中に策定。

- 飲食業の省力化投資を進めるための「業界行動計画」（ガイドブック）の策定（令和7年度）（令和6年度補正予算）

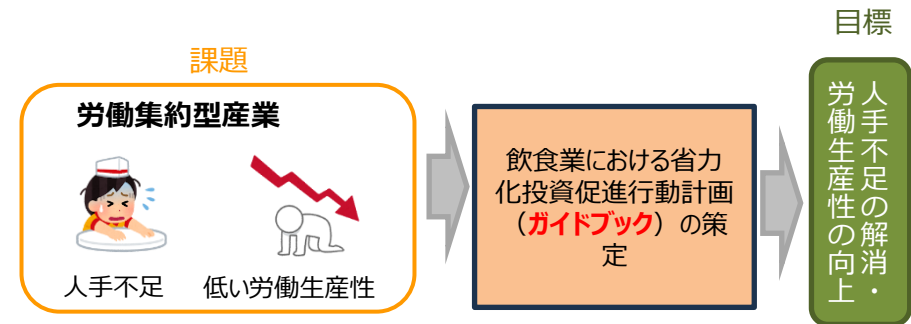
学識経験者、外食事業者団体等から構成される検討委員会において、「飲食業における省力化投資促進行動計画」（ガイドブック）を策定予定。

- ・ 飲食業の省力化投資促進に向けたビジョン
- ・ 事業者の規模・業態等に応じた省力化の取組の種類やメリット
- ・ 費用対効果の分析
- ・ 省力化投資の優先順位の位置付け

等のほか、

- ・ 共同物流や共同調達、シェアキッチンによる投資コストの削減
- といった事業者間の協調事例等を盛り込む予定。

⇒ 「省力化投資促進プラン」や「業界行動計画」（ガイドブック）を参考に、
飲食事業者の規模や業態に応じたノウハウを分かりやすく伝えることで、省力化
投資の取組を促進。



- 大規模事業者だけでなく、中小の事業者においても**省力化の取組**が進んでいる。

スチームコンベクションオーブンの導入による省力化（カフェ）

（取組事例）

スチームコンベクションオーブンの導入により、フライパンでは1度に2～3個しか作れなかったハンバーグを一気に20～30個仕込めるようになったほか、同時に複数の料理を調理できるようになり、回転率もアップした。

また、調理中はコンロの前で待機する必要がなくなったことから、空いた時間をサービス向上や新メニュー開発に充てられるようになった。



調理ロボットの導入による自動化（中華料理店）

（取組事例）

食材や調味料の計量から調理、洗浄までの一連の工程を自動化している。回鍋肉や麻婆豆腐、野菜炒め等の炒め料理を毎時30食／台の速さで提供可能。

また、調理中は他の作業を行うことが可能となるほか、ガス火調理を電磁調理に変えることで暑さを解消することが出来き、従業員の労働環境の改善にも寄与している。

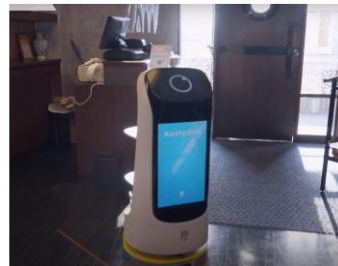


配膳ロボット導入による回転率アップ（ラーメン店）

（取組事例）

ホールスタッフの人手不足と従業員の労力軽減に向けて配膳ロボットを導入。ロボット導入に併せて、従来は座敷であったスペースはロボットが回れるように全てテーブル席に改装した。これにより、子供や高齢者も利用しやすい店舗となっている。

また、回転率が上がったほか、スタッフが配膳以外の仕事に時間を割くことができるようになり、客へのサービス向上にも寄与している。



セルフオーダーシステムの導入によるコスト削減（焼肉店）

（取組事例）

客自身の端末により注文するセルフオーダーシステムを導入している。これによりオーダーミスが無くなるとともに売上計算も不要となり、3～4人で回していた店舗管理を2人に対応できるようになった。また、デザインや印刷が必要であった紙のメニューが不要となり、印刷コストも軽減した。

さらに、メニューの入れ替えや価格改定が迅速に出来るようになり、個客満足度アップにもつながっている。



2 多面的な促進策

2.1 投資補助・金融支援

日本政策金融公庫による資金繰り支援

- 日本政策金融公庫において、**設備投資への資金繰り支援**や、賃上げに取り組む事業者の取組促進のために**貸付利率の特例**を設ける等、低利での資金繰り支援を実施。

○日本政策金融公庫による資金繰り支援

◆ **振興事業貸付**（実績：約850件／年（うち飲食業は約47%））

- ・生活衛生関係営業（※）について、都道府県知事による振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員である場合に、低利の特別利率を適用した設備資金、運転資金を融資。

※**飲食業**、理容業、美容業、クリーニング業、旅館業、浴場業などの16業種

貸付限度額：1億5,000万円（飲食業）

貸付利率：組合員に対する軽減した特別利率を適用

貸付期間：設備資金：20年以内

運転資金：7年以内

◆ **賃上げ貸付利率特例制度**（生活衛生貸付における実績：約1,100件／年（うち飲食業は約66%））

- ・従業員の賃上げに取り組もうとする事業者に対し、金利負担軽減により、賃上げの取組みを促進。
給与等支給額が最近の決算期と比較して2.5%以上増加する見込みがある者を貸付対象とする貸付けを行う場合において、各融資制度に定める貸付利率から－0.5%の利率を控除するもの。



低利融資等の実施



- 中小企業等の売上拡大や生産性向上を後押しする施策の1つとして、中小企業庁では、**中小企業省力化投資補助金（3,000億円、令和6年に再編）**、**IT導入補助金（3,400億円の生産性革命事業の内数）**を措置している。
- 令和5年度補正で措置した中小企業省力化投資補助金「**カタログ注文型**」では、人手不足解消に効果がある汎用製品を「カタログ」に掲載し、中小企業等が選択して導入することで、簡易で即効性がある省力化投資を促進している。

補助上限額・補助率

中小企業省力化投資補助金

枠・類型	補助上限額 ※()内は大幅賃上げを行う場合	補助率
カタログ注文型	5人以下 200万円 (300万円) 6~20人 500万円 (750万円) 21人以上 1000万円 (1500万円)	1/2
一般型	5人以下 750万円 (1,000万円) 6~20人 1,500万円 (2,000万円) 21~50人 3,000万円 (4,000万円) 51~100人 5,000万円 (6,500万円) 101人以上 8,000万円 (1億円)	1/2※ 小規模・再生 2/3 ※補助金額1,500万円 までは1/2、1,500万円 を超える部分は1/3

IT導入補助金

- 補助上限額(補助率)：150～450万円（1/2～4/5）

導入支援（イメージ）

中小企業省力化投資補助金

カタログ注文型

- ・自動券売機
- ・無人搬送車



一般型

※令和6年末に措置

- ・カスタマイズ機器
- ・ソフト+ハード



IT導入補助金

- ・在庫管理ソフト



- ・給与・労務管理ソフト



- ・会計・財務管理ソフト



中小企業省力化投資補助金（カタログ注文型）の対象製品例（飲食業）（1）

飲食事業者向けカタログ

機器名称	清掃ロボット	配膳ロボット	券売機	自動精算機
用途・機能	・自律走行で床を清掃。（湿式、乾式等） ・人や障害物を避けながら、廊下やロビーなど床面を清掃。 	・自律走行で配膳や下げ膳を実施。 ・人や障害物を避けながら、料理や飲み物等をトレーに乗せて配送。 	・注文受付、券類の発行、支払・決済業務を実施。 	・支払・精算、つり銭等の現金の受渡しを効率化。 
導入効果（例）	・通常の掃除機と比べ、清掃効率が向上、清掃コストが削減。 ・従業員の負担軽減、人件費の削減、業務の効率化等	・従業員がテーブルの片づけ作業に注力。 ・店の回転率が向上。	・注文・会計業務に要する人員が削減。 ・金銭管理に要する業務が効率化。	・会計処理に要する時間が短縮。 ・オープン前の現金管理、レジ点検、閉店時の売上金の回収等の業務削減。
平均価格帯	数百万円程度	数十万～数百万円程度	数十万～数百万円程度	数十万程度～

中小企業省力化投資補助金（カタログ注文型）の対象製品例（飲食業）（2）

飲食事業者向けカタログ

機器名称	出入金機	スチームコンベクション オープン	自動フライヤー	食品包覆機 （食品包あん機、 餃子成型機等）
用途・機能	・売上金の計数、つり銭の準備を効率化。 	・焼く、蒸す、煮る、炊く、炒める等の調理を1台で対応。 ・異なる料理を同時に調理。 	・揚げあがった食材を自動的に油槽から取り出し。 	・和洋菓子や調理食品等の製造工程で、人手を介さず均一に具材等を生地等で包む。 
導入効果 （例）	・人的ミスを削減。正確な経理業務が実現。	・省スペースで、必要な調理機器を削減。 ・温度と湿度の制御により、調理時間が短縮。	・揚げ物調理の効率化と品質向上。 ・省力化のほか、人手不足解消やサービス・品質が向上。	・皮への具材の充填、包覆といった作業時間が短縮。 ・大量生産、品質が均一化。
平均価格帯	百万円程度～	数百万円程度～	百万円程度～	数百万円～数千万円程度

「賃上げ」支援助成金パッケージ

生産性向上（設備・人への投資等）や、正規・非正規の格差是正、より高い処遇への労働移動等を通じ、労働市場全体の「賃上げ」を支援。（※下線部＝R7予算案における拡充部分）

生産性向上（設備・人への投資等）への支援

業務改善助成金 【15億円】

拡充

※令和6年度補正予算額297億円

事業場内最低賃金を一定額以上引き上げ、生産性向上に資する設備投資等を行った場合に、その設備投資などにかかった費用の一部を助成
 ➤ 地域間格差に配慮した助成率区分等の再編、支援時期等の見直し重点化

働き方改革推進支援助成金 【92億円】

拡充

労働時間削減等に向けた環境整備のために外部専門家のコンサルティング、労働能率の増進に資する設備・機器の導入等を実施し、改善の成果を上げた場合に助成

➤ 対象労働者の現行の賃金額を3%、5%増加させた場合の加算に加え、7%の場合の助成強化、恒常的な長時間労働が認められる企業における設備投資について、一部助成対象の要件を緩和

人材開発支援助成金 【542億円】

拡充

職務に関連した専門的な知識及び技能を習得させるための職業訓練等を実施した場合等に訓練経費や訓練期間中の賃金の一部等助成

➤ 訓練終了後に賃上げ等した場合の賃金助成額の引き上げ（賃金上昇率を踏まえた賃金助成額のベースアップの一環として実施）

人材確保等支援助成金（雇用管理制度・雇用環境整備助成コース）

拡充

【制度要求】

雇用管理改善につながる制度等（賃金規定・人事評価制度や職場内の雇用環境の整備等）を導入し、離職率低下を実現した事業主に対して助成

➤ 雇用管理制度助成コースを令和7年度から再開する際、人事評価改善等助成コース（※）を統合の上、作業負担を軽減する機器導入への支援や対象労働者の賃金を5%以上増加させた場合の加算を導入

（※）人事評価制度を整備、年功のみによらない賃金制度を設ける事業主への助成

正規・非正規の格差是正への支援

キャリアアップ助成金（正社員化コース・賃金規定等改定コース）

拡充

【633億円】

①非正規雇用労働者を正社員転換し、従前よりも賃金を3%以上増加させた場合（正社員化コース）、②非正規雇用労働者の基本給を定める賃金規定を3%以上増額改定し、その規定を適用した場合（賃金規定等改定コース）に助成

➤ 賃金規定等改定コースにつき、賃上げ率の新たな区分を設定（2区分→4区分、賃上げ率6%以上の場合はさらに引き上げ）、昇給制度を新たに設けた場合の加算措置の創設

より高い処遇への労働移動等への支援

早期再就職支援等助成金（雇入れ支援コース、中途採用拡大コース）

【35億円】

◆ 事業規模の縮小等に伴い離職を余儀なくされる労働者を、離職後3か月以内に、期間の定めのない労働者として雇い入れたうえで、雇入れ前の賃金と比して5%以上増加させた事業主に対して助成

◆ 中途採用者の雇用管理制度を整備した上で、①中途採用率を一定以上向上させた場合、②中途採用率を一定以上向上し、そのうち45歳以上の者で一定以上拡大させ、かつ、当該45歳以上の者全員の雇入れ時の賃金を雇入れ前と比して5%以上増加させた場合のいずれかを満たした場合に助成

特定求職者雇用開発助成金（成長分野等人材確保・育成コース）【137億円】

◆ 就労経験のない職業に就くことを希望する就職が困難な者を雇い入れ、人材育成計画を策定した上で、賃金を雇入れ日から3年以内に5%以上増加させた事業主に対して助成

産業雇用安定助成金（スキルアップ支援コース）【5億円】

◆ 労働者のスキルアップを在籍型出向により行うとともに、当該出向から復帰した際又は出向開始1年後等の賃金を出向前と比して5%以上増加させた事業主（出向元）に対し、出向中の賃金の一部を助成

IT導入補助金の活用例（飲食業）

飲食サービス業

コーラルウェイ有限会社

ITツール導入前



課題

- 慢性的な人手不足のため、販売の回転率が低い
- 従業員の定着率が低い



対応策

セルフオーダーシステム導入

ITツール導入後



効果

- 人手不足解決
- 回転率向上
- 接客が苦手な従業員の定着率向上
- 空いた工数を新商品開発に活用



成果

- 注文から支払いまでタブレットでの対応が可能となり、**約0.7人分の稼働確保**
⇒ **空いた時間で新商品開発**
- 回転率の向上によるツール導入後**売上40%成長**

導入ツール

導入ツール

飲食店向け店舗効率化システム

（タッチパネル式セルフオーダーシステム）

申請枠・類型

デジタル化基盤導入枠（デジタル化基盤導入類型）

特徴

- 店舗効率化を実現させるテーブルオーダーシステム
- お客様が簡単に操作できる

事業者情報

所在地

静岡県

売上高

25百万円

従業員数

3人

設立

2017年

URL

<https://shirakansu.com/cafe>

特徴

- 深海魚であるシーラカンスをモチーフにしたスイーツを提供するカフェ

<既存施策>

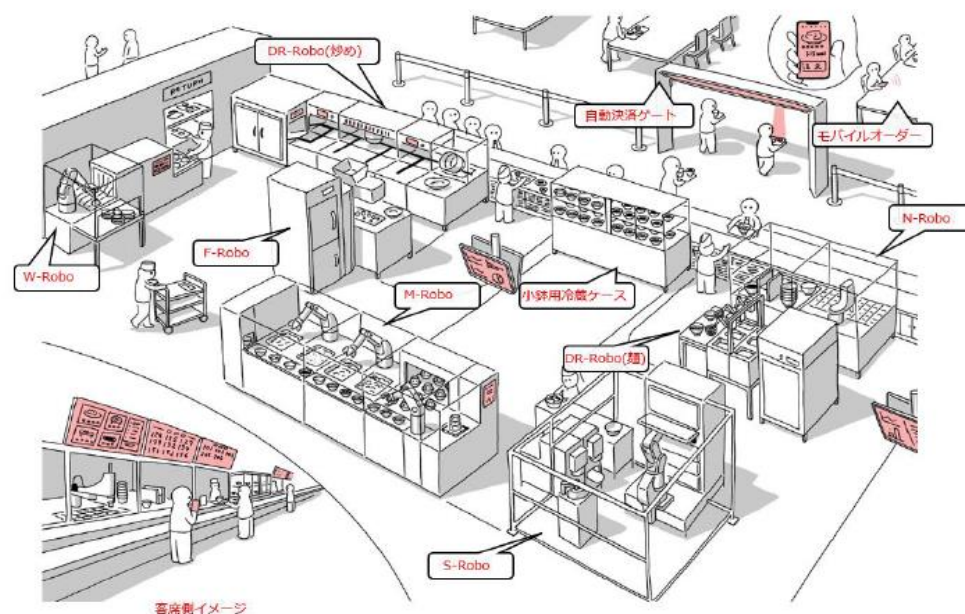
- 令和6年度から**中小企業イノベーション創出推進事業（SBIR）**を活用。飲食店における調理・盛付・食器仕分け等の業務を一連で行う**ロボットシステムを実証**。

○ 次世代スマート飲食店に向けた社会実証 （令和6年度～9年度）（TechMagic株式会社）

飲食店における大規模な省人化を実現するため、**調理、盛付、食器仕分け等の業務を自動化**。最適なロボットシステムとなるよう実証。

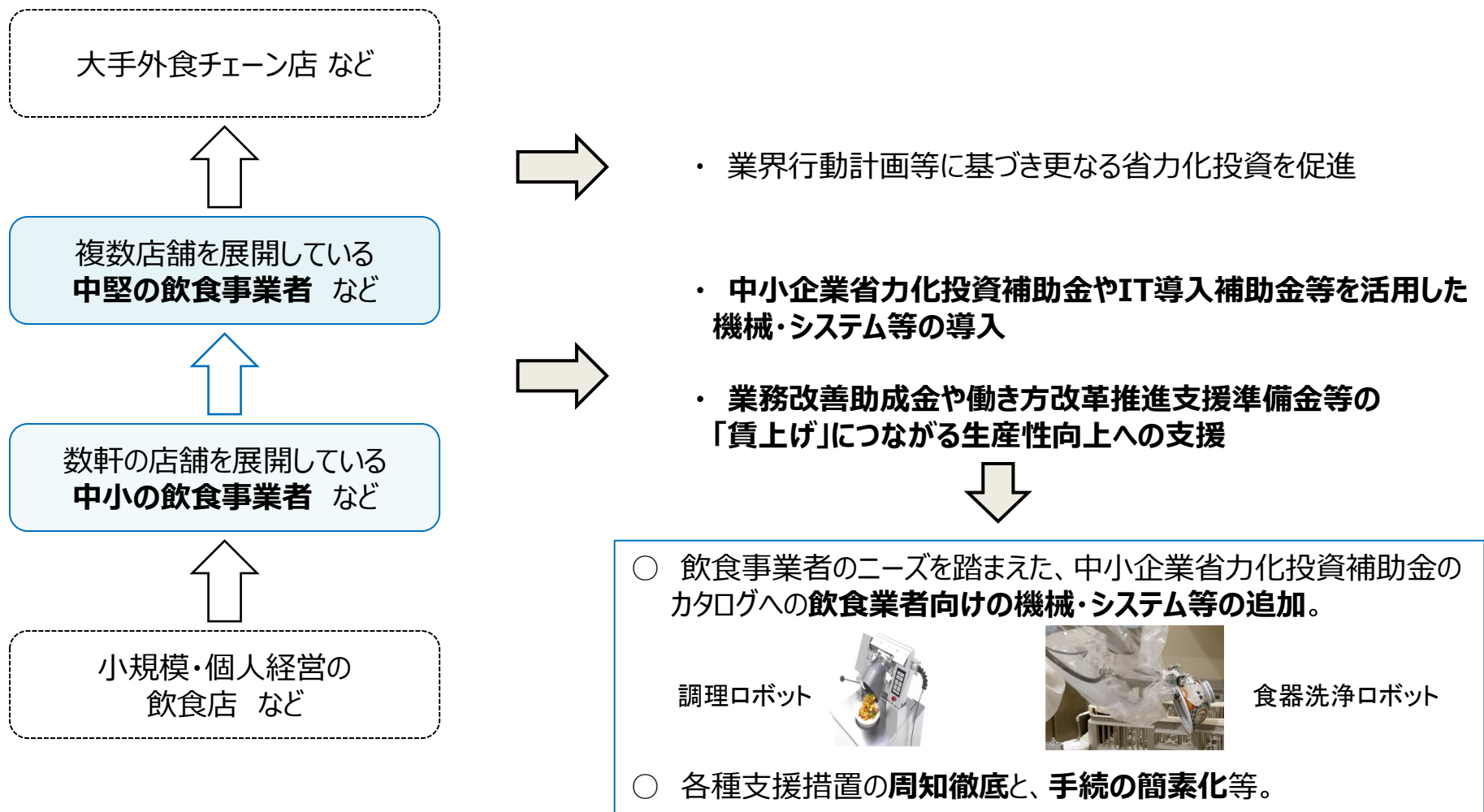
- 外食産業の人材不足に対応するとともに、健康を踏まえた調理のパーソナライズの実現を見据え、個人ごとの料理の最適化を目指す。
 - ① モバイルオーダーを起点としたユーザーライクな顧客体験の動線の実装
 - ② 調理、盛付、食器仕分けの自動化による大規模な省人化の実装
 - ③ AIを活用した調理の個人対応と厨房オペレーションの最適化の実装
- ・ 農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業
 - ※ SBIR制度に基づく事業

次世代食堂の絵姿イメージ



＜新規施策の方向（ニーズ・アイデア）＞

- 数軒の店舗を展開している中小の飲食事業者等から、省力化投資促進等を通じて中堅規模への成長を促進。



2.2 優良事例の横展開のための支援策

<既存施策>

- 農林水産省公式の動画配信で優良事例を紹介。
- 生産性向上に資する取組を積極的に行い、成果を上げている外食事業者を表彰。

優良事例の横展開

- 飲食事業者におけるDX化やロボット導入等の優良事例について、動画で紹介。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/index.html>



- 令和6年度補正予算を活用し、中小飲食事業者を中心とした省力化投資の優良事例の収集・横展開を実施。

優良外食産業表彰

【趣旨】

フードサービスに対する理念を持ち、創意工夫を活かした新たな事業に積極的に取り組み、画期的な成果を挙げている外食事業者等を優良事例として表彰。（平成4年から実施）

- ・ 農林畜水産業の生産者等との連携による新鮮で良質な国産食材による料理・メニューの提供
- ・ 国内外の消費者に向けた食文化の発信や食体験の提供
- ・ 環境負荷低減への取組や食料資源の有効活用
- ・ 生産性向上に向けた取組 等

【表彰対象】

（5）生産性向上部門

- ・ 店舗の売上げの向上、人手不足解消に貢献する取組
- ・ 消費者に対するサービスの向上、先進的な食材仕入管理、マーチャンダイジング推進への積極的な取組
- ・ サービス提供に間接的に関わる部門でのA IやD X導入、企業活力を高めるための人材育成 等

2.3 サプライチェーン全体での標準化と協調領域の深掘

○ 共同調達・共同物流による効率化や、シェアキッチンによる厨房機器の投資コストの削減等が進行。

○ 共同調達・共同物流による効率化

- ・ 大手ラーメンチェーン店やファミリーレストランチェーン等、複数の外食事業者が、企業間の連携強化を目的とした会議体を立ち上げ、**共同調達**などの可能性を模索。
- ・ 複数の中堅規模の外食チェーンは、箸やおしぼり、洗剤や鍋等の競争領域に直接関わらない、**備品の共同調達**を実施。

○ シェアキッチンによるコスト削減

- ・ 複数の飲食店が、**昼夜等で区分**して、同じ設備を共有しながら、それぞれの店舗を展開。
- ・ **家賃や設備投資に要する負担の削減**と、**高性能調理器具の共同購入**により、省力化と労働生産性が向上。
(例) 昼：うなぎ屋 夜：居酒屋

○ 汎用性の高い機械の共同開発

- ・ カフェチェーン事業者と産業用ロボット開発事業者が、連携して、**パスタ商品を自動で調理するロボットを研究・開発**。実店舗に配備。
- ・ 居酒屋チェーン店と情報サービス事業者が、業務提携して、**共同で外食産業の店舗運営マネジメントを支援するアプリを開発**。

○ 使用済廃棄物の共同回収・再商品化

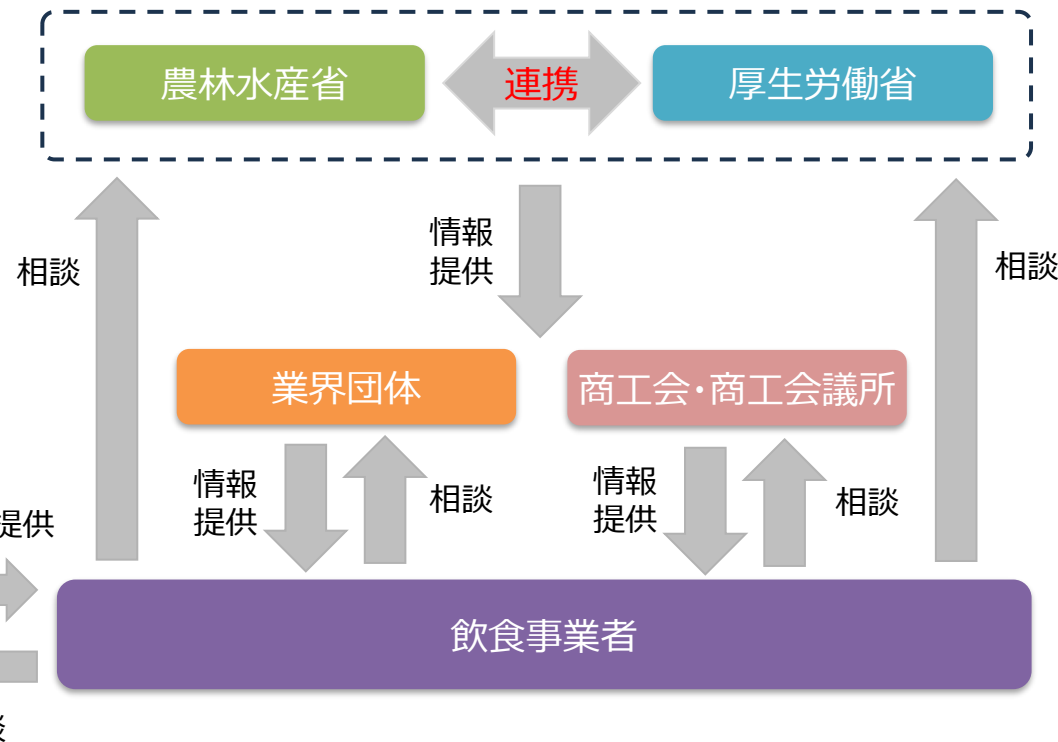
- ・ 大手居酒屋チェーンや大手ファミリーレストランチェーン等、複数の事業者が、連携して、店舗で出た**調理くず等を共同回収**。**飼料化**し、その飼料をエサとした育てた鶏の卵や加工品を買い取り。廃棄物処理コストの削減等を推進。

3 サポート体制の整備・周知広報

3.1 政府・自治体・関係団体等のサポート体制の構築

- 農林水産省と厚生労働省が連携し、各種施策や支援策等の情報提供を実施。飲食事業者からの相談にも随時対応。

■ サポート体制



＜農林水産省と厚生労働省の連携事例＞

令和7年3月

両省の共催により、「**飲食事業者向け省力化投資促進等に係る説明会**」を開催。

中小企業庁等から省力化投資補助金を含む各省施策を紹介。

令和7年度

両省が連携し、「**飲食業における省力化投資促進行動計画**」を策定。

- ・ 幅広い事業者への周知を予定。

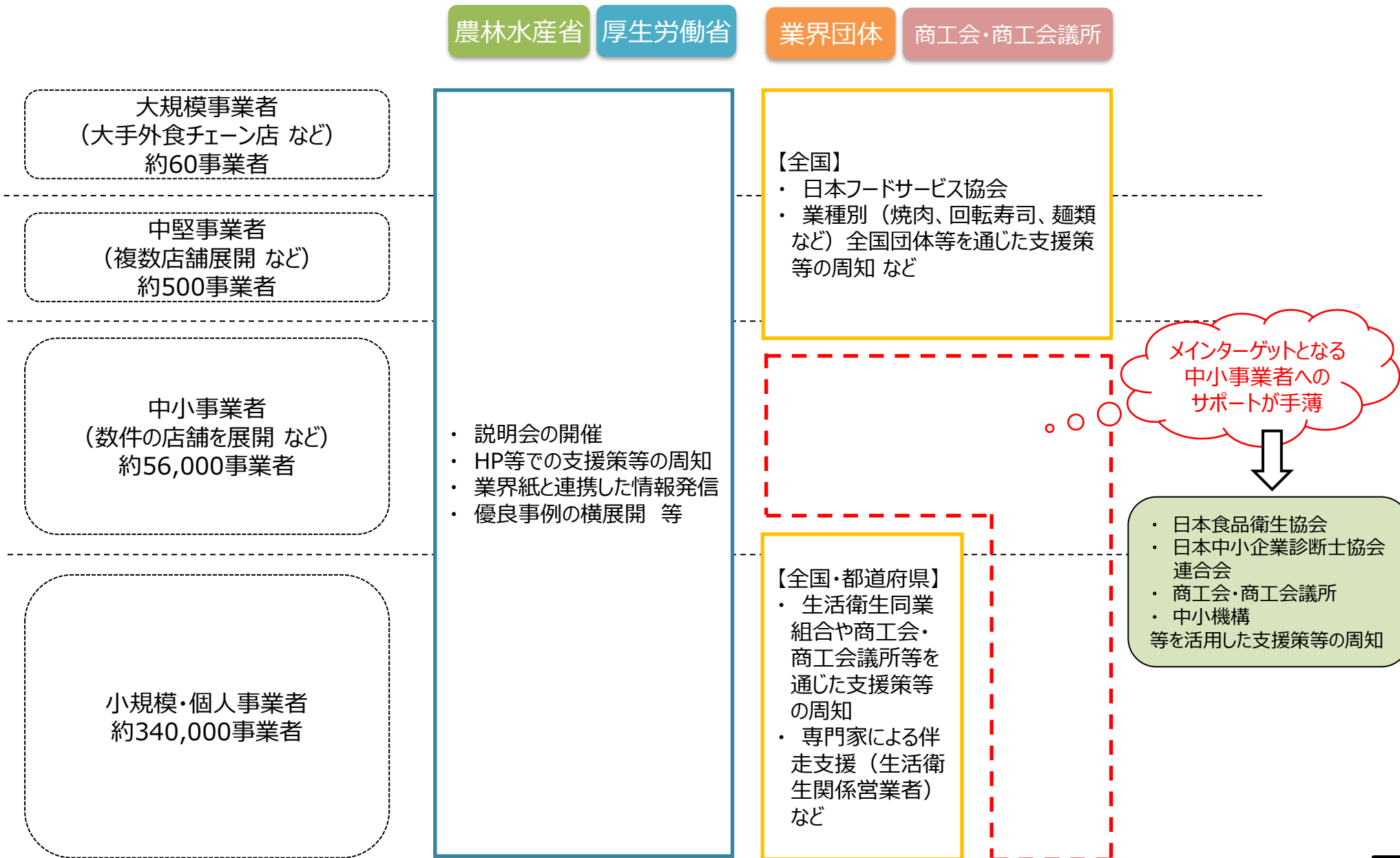
＜飲食事業者への情報提供＞

業界団体の理事会等や業界の機関紙等において、省力化投資補助金等の支援策について情報提供。

- ・ 日本フードサービス協会（農水省）
- ・ 各業種別（焼肉、回転寿司、麺類など）の全国団体（農水省・厚労省）
- ・ 生活衛生同業組合（厚労省） 等

政府・関係団体等のサポート体制②

3.1 政府・自治体・関係団体等の
サポート体制の構築



資料：事業者数は、経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」（令和3年）を基に農林水産省で作成。

3.2 中小企業・小規模事業者への徹底普及と 現場支援のための工程表

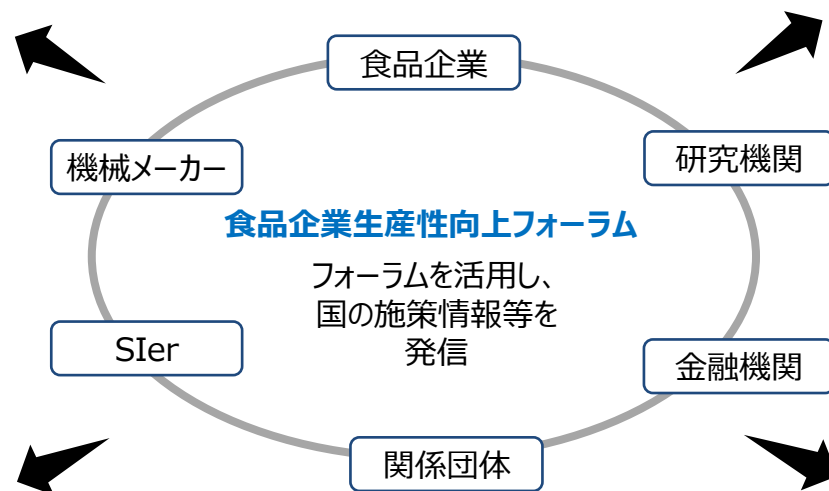
- 令和7年4月に、食品企業（飲食企業を含む）や機械メーカー、研究機関等の関係者から構成される「**食品企業生産性向上フォーラム**」を創設。フォーラムでは、生産性向上に意欲的に取り組む食品企業をトータルでサポート。
 - ・ 賃上げ支援を始めとする国の施策情報等を発信。
 - ・ 食品企業と接している公設試を通じ、各種施策を全国各地の中小企業・小規模事業者へも発信。

発信情報

- 施策・予算情報
（農林水産省、経済産業省、中小企業庁、厚生労働省 他）
- 経営相談、ハンズオン支援（専門家派遣）等のサービス情報
（中小企業基盤整備機構）
- 融資情報
（日本政策金融公庫、金融機関）
- 技術開発情報、技術相談、受託分析・受託研究に関する情報
（食品企業と接している公設試験研究機関）
- 機械設備、ロボットに関する情報
（日本SIer協会、機械メーカー 他）

事業イメージ

食品企業（飲食企業を含む）を取り巻く多様な関係者を通じ、省力化投資の促進策をフォーラム内外に波及



※情報発信に当たっては、食品メーカーと食品機械メーカーとのマッチングサービスであるFOODTOWN（食品メーカー6万社以上、機械メーカー1000社以上が登録）を活用

- 各都道府県に設置する**生活衛生営業指導センター**を中心に、中小企業診断士や行政書士をはじめとした**専門家による伴走型の相談支援**を実施。（R6年度補正予算）

○ 伴走型の相談支援

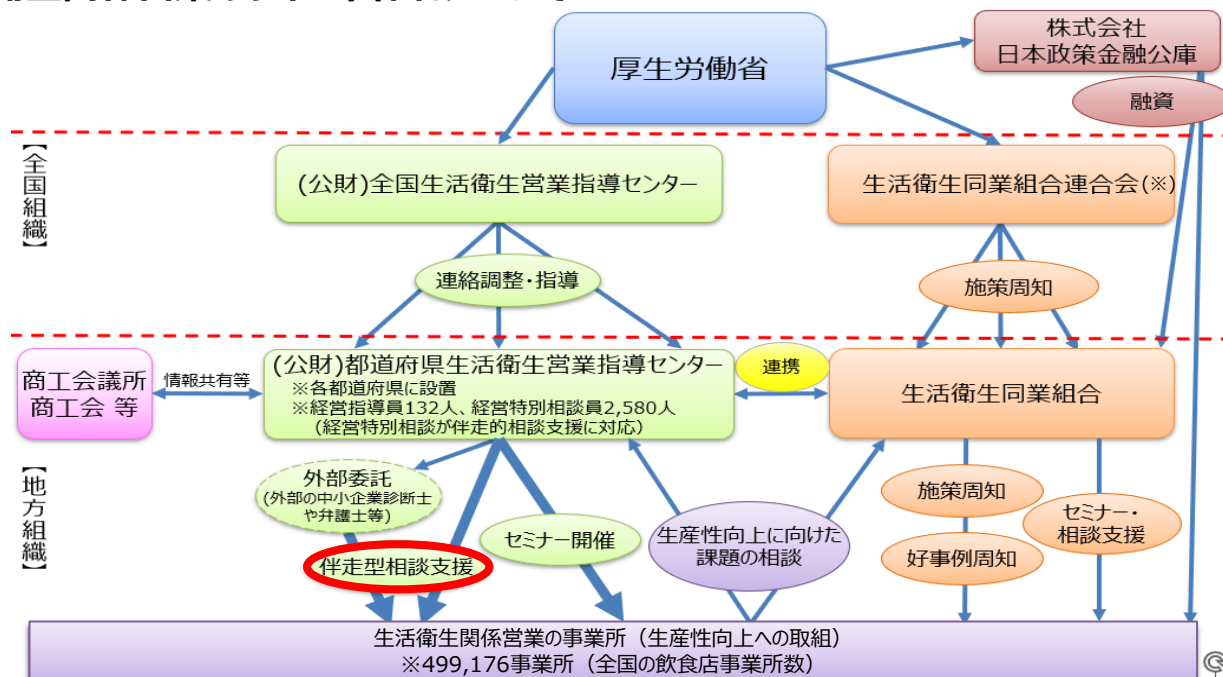
◆ 生活衛生関係営業経営支援事業（厚生労働省補助事業）

- 生活衛生関係営業者（※）に対する専門家による多様な現場のニーズに応じ、中小企業診断士や行政書士等の**専門家による経営診断、省力化投資へのアドバイス、補助金や税制の活用等を伴走型で相談支援**を実施。

※ **飲食業**、理容業、美容業、クリーニング業、旅館業、浴場業などの16業種。

- 経営改善等の好事例の共有や横展開を図っていく。

◆ 生活衛生関係営業のサポート体制について



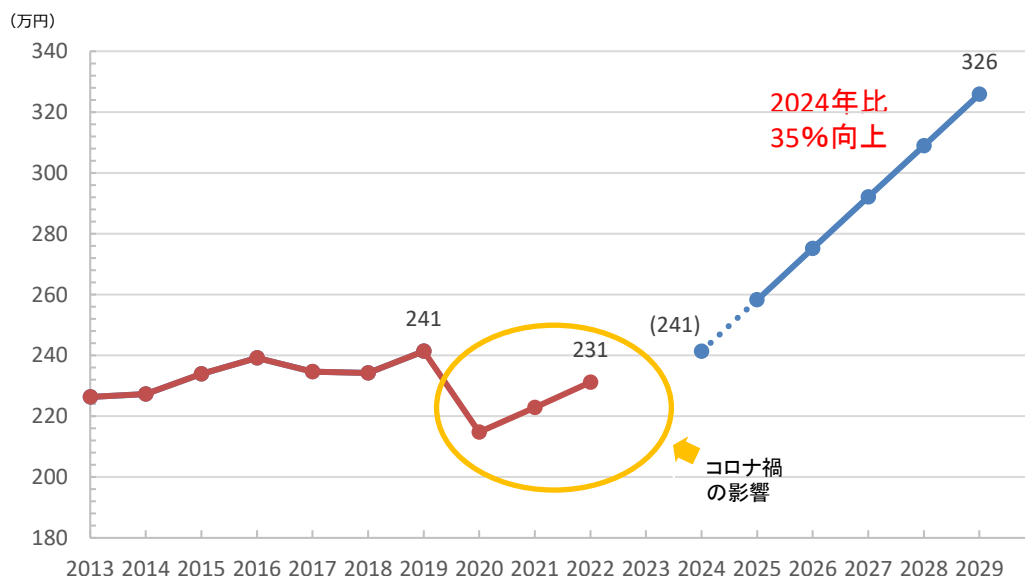
(※)飲食業にかかる生活衛生同業組合連合会

全国飲食業生活衛生同業組合連合会のほか、
すし、麺類、中華料理、料理業、喫茶、社交の
業種において連合会を設置。

4 目標とKPIの設定

- **省力化投資の促進**のほか、**賃上げ促進税制の活用**や**労務費などの着実な価格転嫁**等と併せて、飲食業の労働生産性を**2029年度までに35%向上**（名目値、2024年度比）することを目指す。
- KPIとして、**持続的な食料システムの確立に向けた取り組みを促進する事業活動計画の認定**を**2030年までに累計100件**、**全飲食事業者の7割に支援策等を周知**。

■ 飲食業（中小企業）の労働生産性（従業員1人当たり付加価値額）



資料：中小企業庁「中小企業実態基本調査」

注：中小企業のうち、法人企業（資本金5千万円以下又は常用従業員50人以下）の値である。

■ KPI

- ① 持続的な食料システムの確立に向けた取組を促進する事業活動計画の認定（※令和7年通常国会に法案提出中）
：2030年までに累計100件
- ② 支援策等の網羅的な周知
：全飲食事業者の7割に周知
 - ・ 日本食品衛生協会や日本中小企業診断士協会連合会、商工会・商工会議所、中小機構といった飲食事業者にアプローチが考えられる機関に対する情報提供と協力要請
 - ・ 飲食業界団体に対する情報提供と協力要請

5 目標達成に向けたスケジュール

飲食業の目標達成に向けたスケジュール

