

キーワードを入力 | Q

マイページ

購入履歴



トップ | 速報 | ライブ | 個人 | オリジナル | みんなの意見 | ランキング | 有料

新着記事 | オーサー一覧 | コメンテーター一覧

## マクドナルド、本国でも業績低迷の理由

田中めぐみ | 米環境・社会問題研究者  
2015/3/31(火) 12:44



日本では一連の不祥事によりマクドナルドの業績低迷が続いていますが、本国アメリカでも昨年から売上減少が止まらず、2月の既存店売上は4%減、1月に発表された第4期既存店売上は1.7%減、営業利益は15%減と厳しい状況が続いています(Mcdonalds)。

不振の原因は様々な議論がありますが、ファストフード自体の構造的な問題が大きいと考えられます。同社は業界最大手としてスケープゴートにされやすいため、良くないイメージが定着してしまっていることもあるのでしょう。

### 変化するアメリカの食文化

前回の記事でも記載しましたが、ここ10年程の間に、アメリカの食文化はファストフードからヘルシーフードや環境・社会に配慮した食品へと大きく変化し、人々は価格や手軽さよりも原材料や生産工程など食品が作られる背景を重視するようになっていきます。

そのきっかけとなったのは、10数年前、ファストフードや加工食品など食品産業の実態を暴く本や映画が公開され、食の安全性が問われるようになったこと、そして、肥満が大きな社会問題となり、安くてカロリーが高いファストフードやジャンクフードがその主要因として批判されるようになったことが挙げられます(サステイナブルシティ・ニューヨーク)。

さらに、近年はファストフード店員とCEOの大きな賃金格差が批判的となり、賃上げデモが頻発し(NY Times)、ファストフードのイメージが悪化しています。

### ファストカジュアルの台頭

一方で、メキシカンフードのチポレやベーカリーカフェのパネラブレッドなど「ファストカジュアル」と称されるカテゴリの飲食店が台頭し、ファストフードのパイを奪うようになっていきます。

ファストカジュアルに対する明確な定義はありませんが、一般的には、レストランのようなフルサービスではなく、ファストフード的なセルフサービスか限定的なサービスが提供され、食材にこだわり、オーダーが入ってから調理される、カジュアルレストラン並みの価格の飲食店のことを指します。

ファストカジュアルの多くは、オーガニック食材の導入や遺伝子組み換え食品の排除、顧客が自身の懐具合に応じて価格を決められる仕組みの導入など、ソーシャル企業的な側面が強いことも挙げられます。

但し、ファストカジュアルが必ずしもヘルシーなわけではなく、食材にこだわっているハンバーガーショップなども含まれます。つまり、ヘルシーよりも、食の安全や味、社会性



### トピックス (主要)

- 台風11号 西日本で災害級大雨恐れ
- 離婚後親権の試案先送り 自民反発
- 国の1/3冠水 パキスタン人ぼう然 ▶
- 日本ロジステックが民事再生
- おかしいな 詐欺を確信した13歳 ▶
- 不登校新聞「悩むなら読んで」
- GUCCI パロディに異議申立も失敗
- 蛭子能収 認知症で前衛的な画風に

### 個人アクセスランキング

- 1 人気のハラミは肉じゃない？ 今さら聞けない焼肉の秘密  
山路カ也 8/29(月) 15:09
- 2 人件費を減らせて儲かるから？ ホテルが朝食でブッフェ・バイキングを行う本当の理由  
東龍 8/28(日) 16:33
- 3 台風11号は顕著に発達し沖縄近海へ、かなり気がかりな海水温の高さ  
杉江勇次 8/29(月) 10:29
- 4 上海でロリータファッションをする50代の中年女性がSNSで賞賛されている、ある理由  
中島恵 8/28(日) 14:22
- 5 夏休みの自由研究におススメ！『走れメロス』の友情の走りを科学的に考えると……!?  
柳田理科雄 8/29(月) 9:00

が求められているということでしょう。

## ファストカジュアル化するマクドナルド

こうした動向に対し、マクドナルドは、サラダ類、卵の白身だけを使ったエッグマフィンなどヘルシーフードを導入し、子供向けハッピーセットではポテトの代わりにドライフルーツのリンゴを選択肢として提供しています。

さらに、MSC認証付きの白身魚やレインフォレスト・アライアンス認証付きのコーヒーなど環境に配慮した食材調達も開始。2016年からは持続可能な方法で生産された牛肉を使用、17年からは抗生物質を投与していない鶏肉に切り替えることを発表しています。また、今年に入り、イギリスで減塩ポテトやオーガニック牛乳を導入し同社のヘルシー化を実現した人物が米CEOに就任しています(Reuters)。

昨年未からは顧客の嗜好に合わせて具材を選べるカスタマイズバーガーを一部店舗で試験導入しています(USAToday)。しかし、オーダーが入ってから作るため早く提供することはできませんし、バーガーとポテトと飲み物のセットで8.29ドル(995円)とファストカジュアル価格になっていますから、もはやファストフードとはいえないでしょう。

店員に適切な賃金を提供し、サプライヤーにコスト削減を押し付けず、尚且つ安全で健康的で環境や社会に配慮した食品を提供することは、ファストフードという業態のままでは難しいということなのでしょう。

人々が求めているのは、安かろう悪かろうの食品ではなく、多少価格が高くても安全で環境や社会に配慮した食品です。ファストフードに依存しがちな低所得者層に対しては、政府や非営利団体が安価で健康的な野菜や食材を販売しています。既にファストフードのビジネスモデルは、時代に合わなくなってきているのではないのでしょうか。

ファストカジュアル化したマクドナルドがどれだけ支持を得られるかにより、今後のファストフードの命運が決まるのかもしれませんが。



photo:aflo

↑ ページ上部へ戻る



田中めぐみ

米環境・社会問題研究者

米ニューヨーク在住、米環境・ソーシャルビジネス・政策のリサーチ・コンサルタント。ハーバード大学エグゼクティブエデュケーション サステナビリティリーダーシップ修了。慶應義塾大学商学部卒業後、経営コンサルティング会社アクセンチュア勤務を経て渡米。ニューヨーク州立ファッション工科大学卒業後、02年米国にて起業。当初米小売・ファッション市場の調査・コンサルティングを行うが、社会課題解決の必要性に目覚め、以来持続可能な社会の実現に向けて取り組む。著書『サステイナブルシティ ニューヨーク』『グリーンファッション入門』(織研新聞社)、共著書『エコデザイン』(東京大学出版会)、訳書『ターゲット』(商業界)。

### 田中めぐみの最近の記事

もっと見る



アメリカで需要急増中の「代替肉」、肉市場を席捲するか

2020/9/11(金) 9:00



新型コロナウイルス感染拡大、米ニューヨークで何が起きているのか

2020/3/30(月) 9:02



米国で電子タバコによる死者急増、背後に潜む様々な社会問題

2019/11/15(金) 9:00



懸念されるアパレル労働者の安全性、欧米企業によるバングラデ...

2018/12/26(水) 12:00