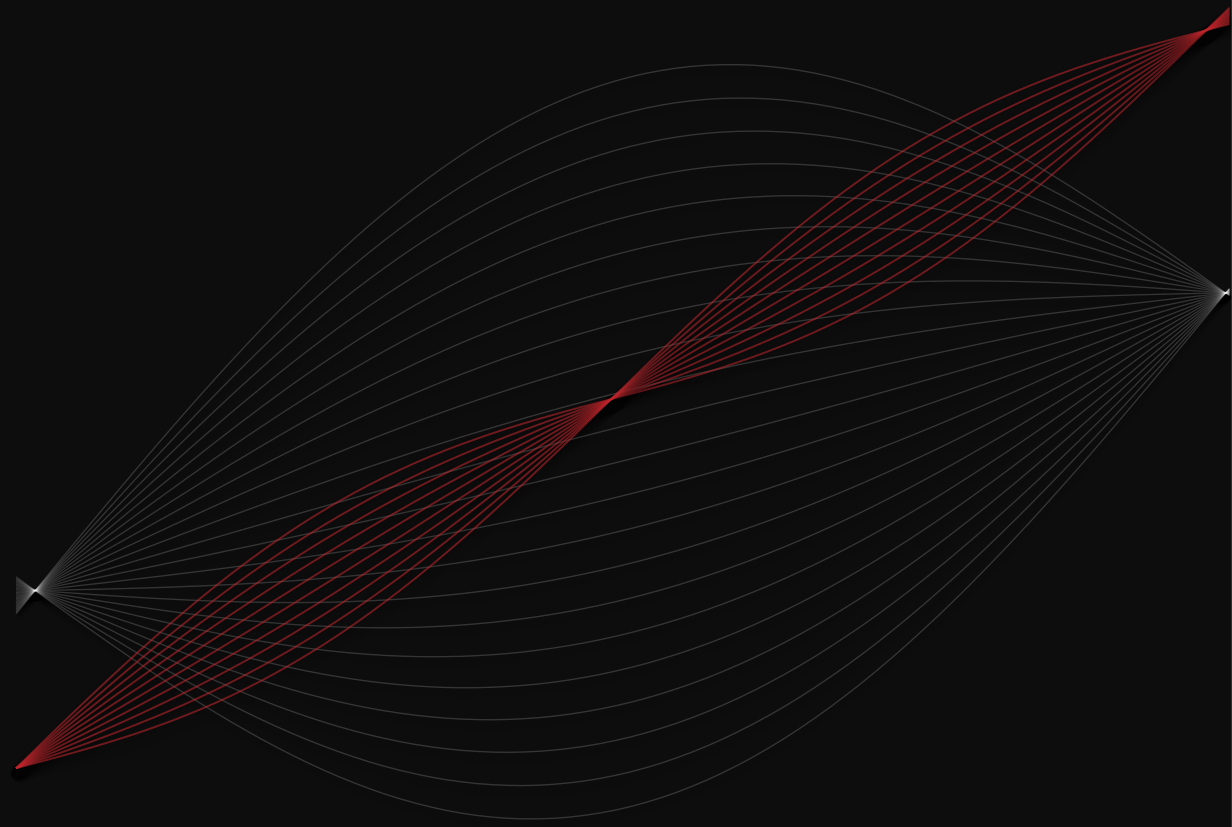
居酒屋甲子園　一次審査

店舗別レポート

サンプル店舗（V0222）

モック｜数値はすべて仮想データです



データ集計・分析：株式会社 SynapXis

本レポートの分析手法・算出方法・表示形式は株式会社 SynapXis の知的財産であり、現在、権利化に向けた検討を進めています。本レポートの全部または一部を、複製・転載し、または類似のサービス・システムの開発や提供に利用することを禁じます。

© 2026 SynapXis Inc.　無断転載・複製・転用禁止

総評

総合は B 。お客様の評価は B ですが、従業員の評価が C にとどまり、総合の等級を下げています

B

総合（お店の競争力）

全国並み

全国の参加店 174 店と比べた位置

B

お客様の評価（ CS ）

全国並み｜回答 217 件

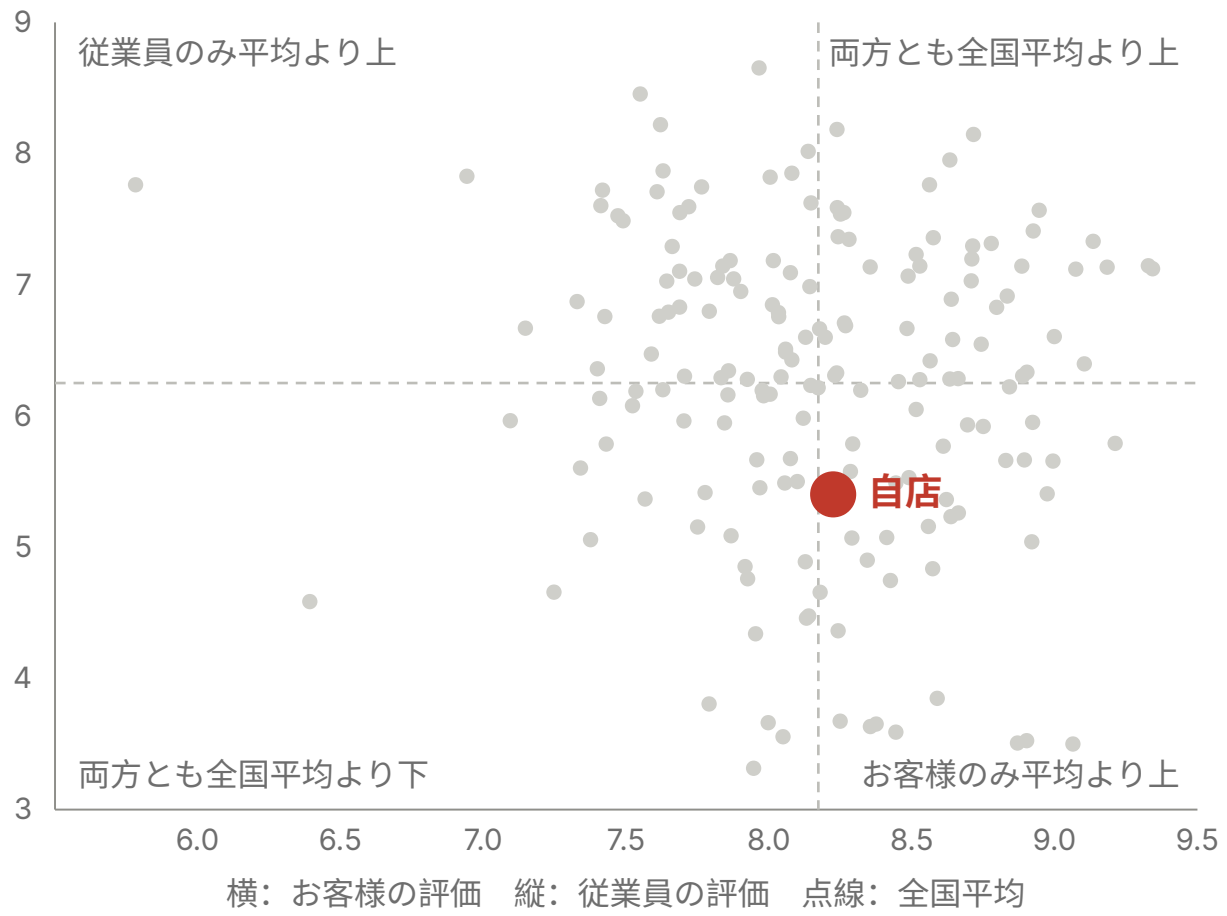
C

従業員の評価（ ES ）

全国より低い｜回答 42 人

お客様	強み	「鮮度」「盛り付け」
	課題	「そっけなさ」
従業員	強み	「必要な情報が届く」
	課題	「意見を言っても変わらない」

全国の中での位置（ 1 点＝ 1 店舗）



横：お客様の評価　縦：従業員の評価　点線：全国平均

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

お客様の評価：全体像

「清潔感」「空間雰囲気」が全国を大きく上回る一方、「接客」「コスパ」でやや負けています

再来店

B **8.26** 点

全国 8.38 **−0.12**

推奨

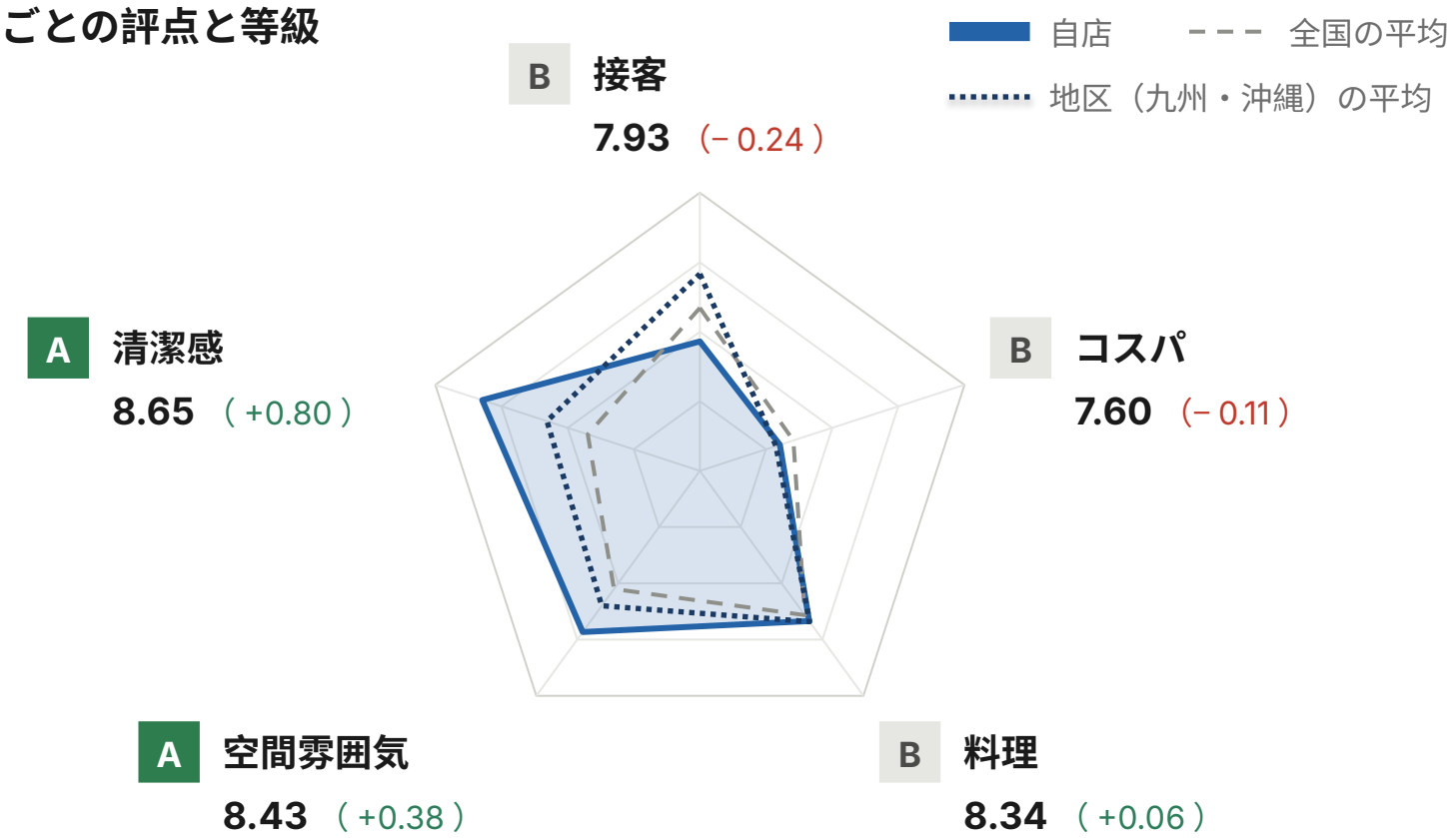
B **8.27** 点

全国 8.17 **+0.10**

回答数

217 件

領域ごとの評点と等級



再来店・推奨・各領域： 0 〜 10 点の評点の店舗平均。等級：全国の参加店と比べた位置（ 5 段階）。（）内は全国の平均との差。地区の平均：同じ地区（九州・沖縄）の審査対象 11 店舗の店舗平均

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

© 2026 SynapXis Inc. 無断転用禁止

お客様の評価：強みと課題

最も直したいのは「挨拶」（★４）、最も守りたいのは「鮮度」（★５）です

★：再来店・推奨への影響の大きさ　%：その細目を選んだお客様の割合（自店／全国）

直すべきこと　お客様がご不満に思われている細目

★★☆☆☆	そっけなさ	9% ／ 5%
★★☆☆☆	温度	11% ／ 3%
★★☆☆☆	商品説明	6% ／ 3%

伸びしろ　他店では褒められているが、自店では不足している細目

★★★★☆	挨拶	24% ／ 47%
★★★★☆	気遣い	23% ／ 39%
★★★★☆	人柄の良さ	10% ／ 26%

強み　他店に対して勝っている細目

★★★★★	鮮度	41% ／ 17%
★★★★★	盛り付け	47% ／ 21%
★★★★☆	店内デザイン	61% ／ 34%

守れている基本　お客様が基本は守られていると感じている細目

★☆☆☆☆	自席周りの清潔さ	2% ／ 7%
★☆☆☆☆	床の清潔さ	3% ／ 8%
★☆☆☆☆	料理の品揃え	1% ／ 6%

重点的に直すこと（細目）

1　「そっけなさ」　9%（全国 5%）

- 場面　飲食中
- いつ　夜（18 ～ 22 時）
- 誰に　来店回数「年 1 回以下」

2　「温度」　11%（全国 3%）

- 場面　提供
- いつ　昼（10 ～ 14 時）
- 誰に　来店人数「2 人」

3　「商品説明」　6%（全国 3%）

- 場面　注文
- いつ　午後（14 ～ 18 時）
- 誰に　来店人数「3 人～ 4 人」

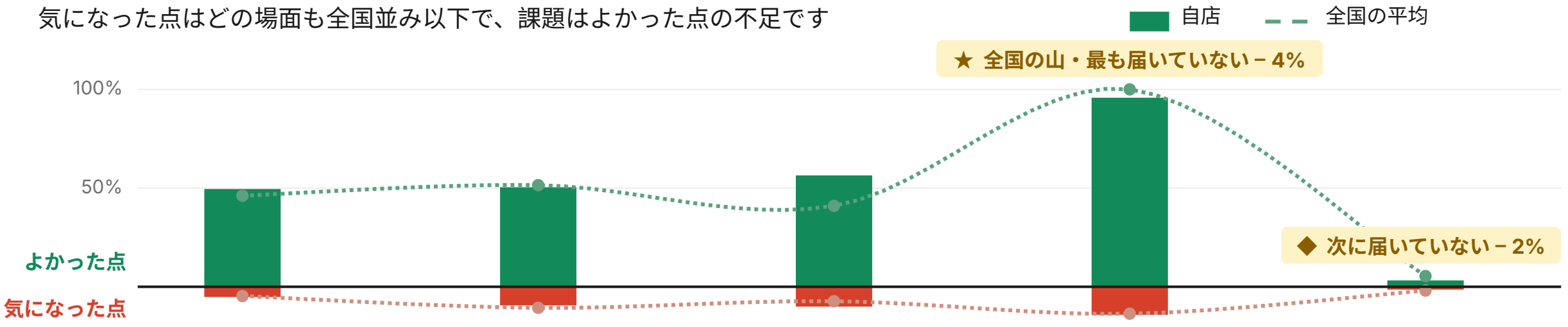
比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

お客様の評価：カスタマージャーニー

「料理提供」では全国の 1.4 倍のよかった体験を作っています。「食事中」はよかった点が全国を 4% 下回っています

気になった点はどの場面も全国並み以下で、課題はよかった点の不足です



入店		着席〜注文		料理提供		食事中		会計・退店	
よかった点	勝ち +3%	よかった点	互角 − 1%	よかった点	勝ち +15%	よかった点	負け − 4%	よかった点	負け − 2%
店内デザイン		注文時の対応 ↓		盛り付け		味付け ↓		会計対応 ↓	
挨拶 ↓		適切な距離感 ↓		色彩		鮮度		落ち着き	
気になった点	互角 − 1%	気になった点	互角 +1%	気になった点	互角 − 3%	気になった点	互角 − 1%	気になった点	互角 ±0%
挨拶 ↑		商品説明 ↑		提供速度		そっけなさ ↑		会計対応	
店内デザイン		床		温度 ↑		味付け		騒々しい	

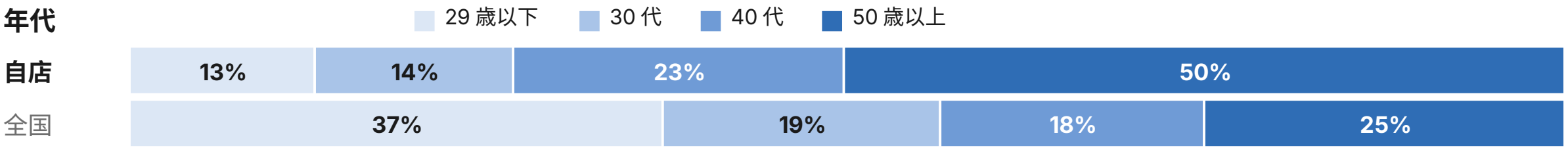
比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ。棒：自店、点線：全国の平均。体験の大きさ：全国平均で最も大きい場面を 100% とした割合。勝ち・負け：全国との差。↓：全国より選ばれていない良い点、↑：全国より多い気になる点

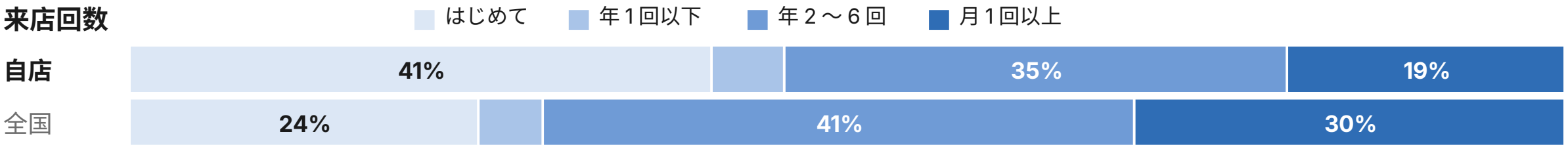
© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

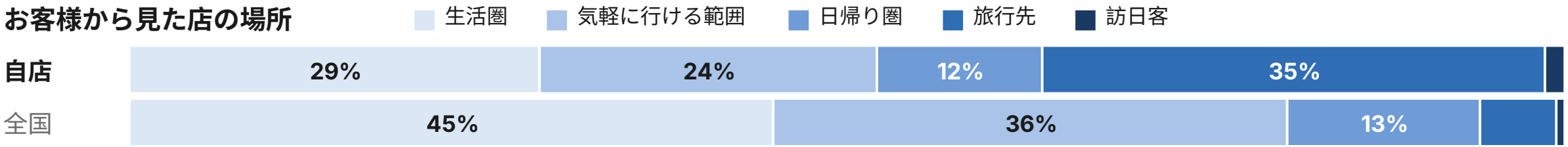
お客様の評価：客層

全国と比べて「50 歳以上」（50%、全国 25%）と「はじめて」（41%、全国 24%）のお客様が多い店です

客単価	**3,700 円**	全国 3,230 円
地元客の比率	**29%**	全国 46%
初来店の比率	**41%**	全国 24%





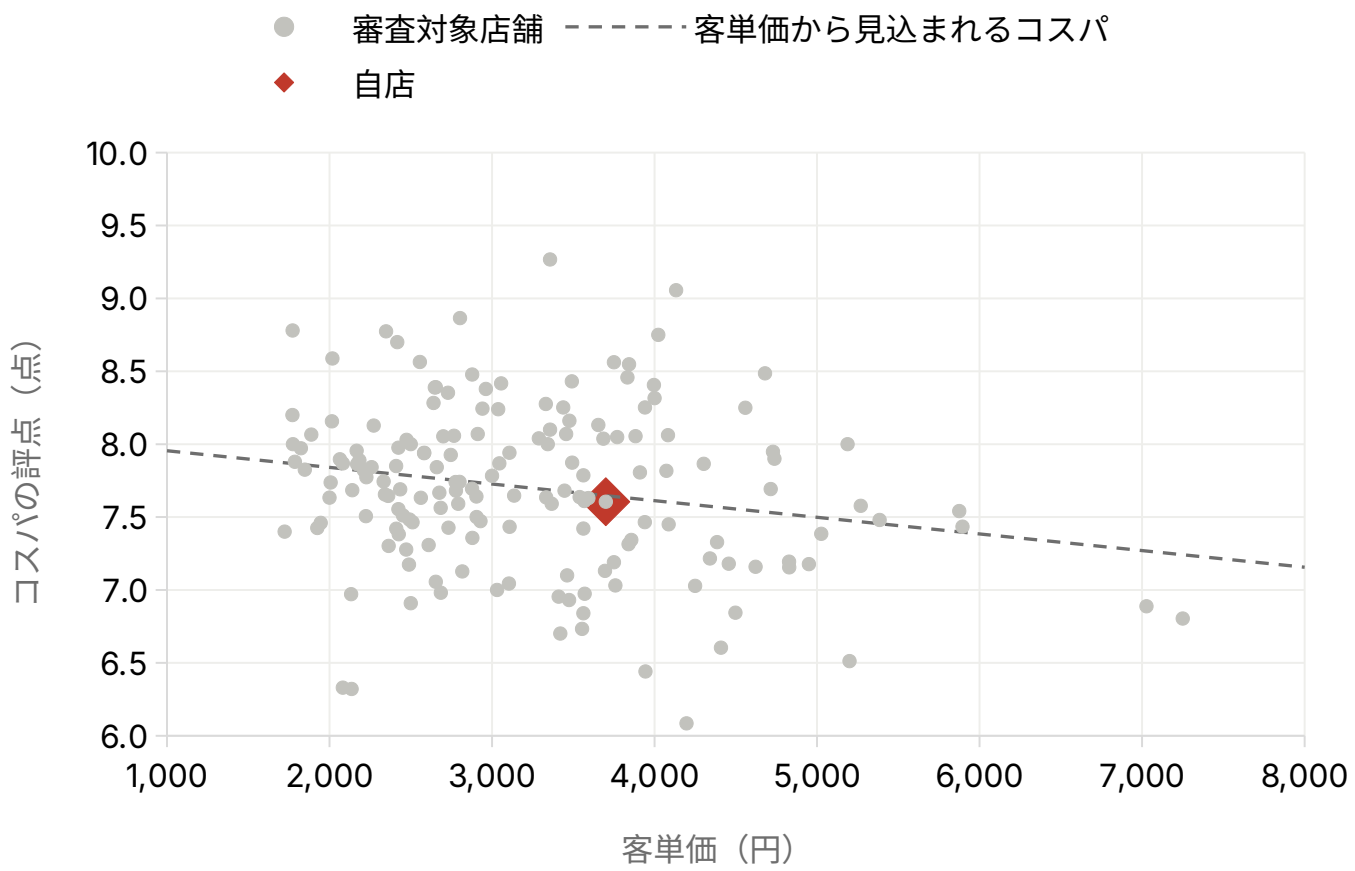


比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ。地元客：お客様が店を「普段生活している」範囲と答えた割合。初来店：来店回数で「はじめて」と答えた割合。客単価：お客様が答えた一人当たり金額の帯の中央値の平均

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

お客様の評価：価格の受け止められ方

客単価 3,700 円に対してコスパは 7.60 点で、客単価から見込まれる水準（ 7.65 点）を 0.05 点下回っています



客単価（平均）	**3,700 円**
コスパの評点	**7.60 点**
客単価から見込まれる水準	**7.65 点**
見込みとの差	**−0.05 点**
全国の平均	**7.70 点**

高単価の店ほどコスパの評点は低くなります。このため、コスパは全国平均ではなく、客単価から見込まれる水準（破線）と比べて読みます

客単価：お客様が答えた一人当たり金額の平均。客単価から見込まれる水準：審査対象店舗の客単価とコスパの評点の関係から見込んだ値

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

従業員の評価：全体像

「仲間」が全国を大きく上回る一方、「勤務時間・休日・体調」「仕事」で全国に大きく負けています

推奨（働くことを勧めたいか）

B **5.33** 点

全国 5.85 **−0.52**

継続（働き続けたいか）

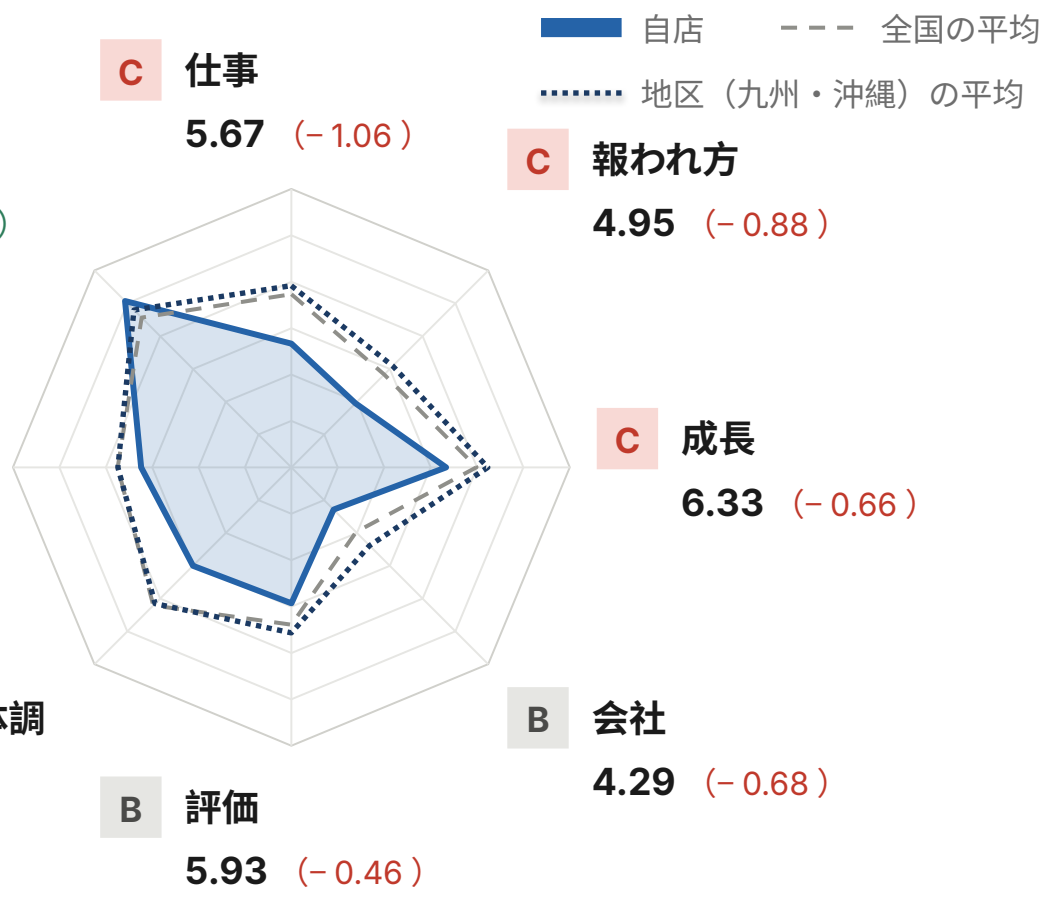
C **4.95** 点

全国 6.43 **−1.48**

回答数

42 件

領域ごとの評点と等級



推奨・継続・各領域： 0 〜 10 点の評点の店舗平均。等級：全国の参加店と比べた位置（ 5 段階）。（）内は全国の平均との差。地区の平均：同じ地区（九州・沖縄）の審査対象 11 店舗の店舗平均

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

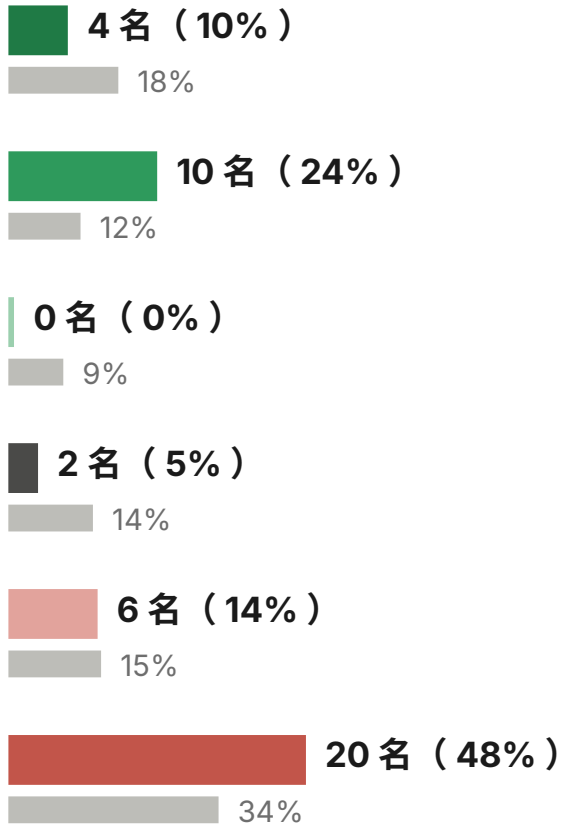
© 2026 SynapXis Inc. 無断転用禁止

従業員の評価：お店の状態

42 名のうち、残る理由がある人は 14 名、不満を抱える人は 26 名。不満群は「勤務時間・休日・体調」が全国より多い状態です

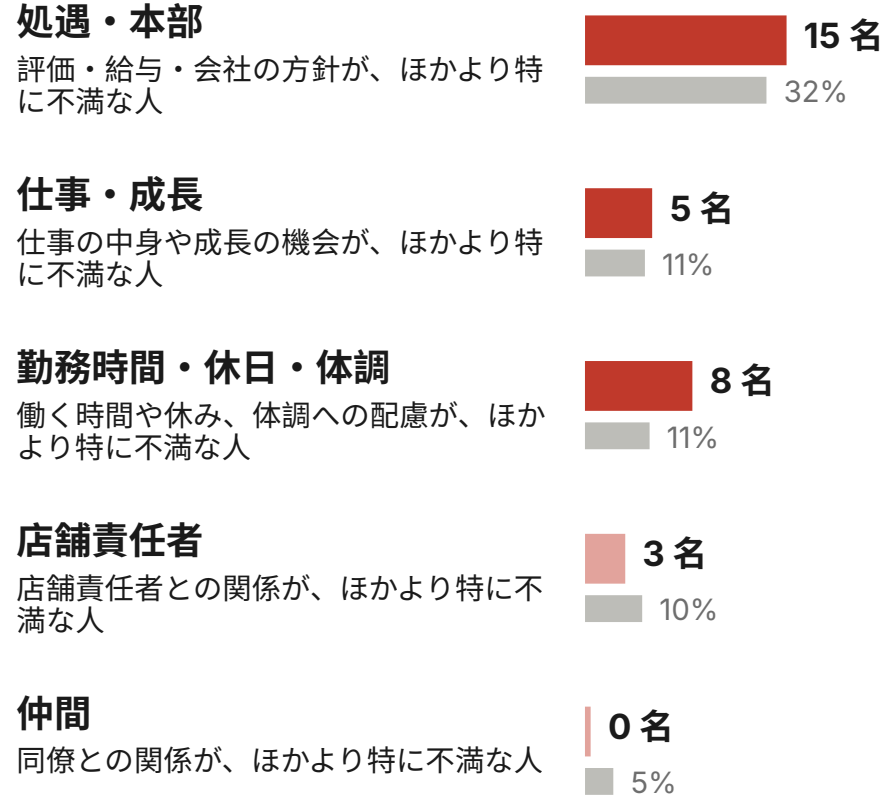
継続の状態　働き続けることへの気持ち（モチベーション）ごとの人数と割合

上の棒＝このお店　下の灰色＝全国



不満群　特に不満が集まっている面ごとの人数

棒＝このお店　灰色＝全国



比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ。1 人が複数の不満群に入ることがあるため、不満群の人数の合計は回答数と一致しない

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

従業員の評価：強みと課題

最も直したいのは「意見を言っても変わらない」（★５）、最も守りたいのは「必要な情報が届く」（★５）です

★：働き続けたいか・勧めたいかへの影響の大きさ　%：その細目を選んだ従業員の割合（自店／全国）

直すべきこと　従業員が不満に思っている細目

★★★★★	**意見を言っても変わらない**	**48% ／ 19%**
★★★★★	体調が悪いときに配慮がない	19% ／ 5%
★★★★★	見ている人によって変わる	24% ／ 11%

伸びしろ　他店では良いと言われているが、自店では不足している細目

★★★★★	**こちらのことを気にかけてくれる**	**24% ／ 42%**
★★★★★	自社のサービスに自信が持てる	0% ／ 18%
★★★★★	仕事の内容に見合っている	19% ／ 30%

強み　他店に対して勝っている細目

★★★★★	**必要な情報が届く**	**21% ／ 9%**
★★★★☆	まかない・食事補助がある	50% ／ 38%
★★★★☆	評価の基準が分かる	38% ／ 28%

守れている基本　従業員が基本は守られていると感じている細目

★★★★★	**勤務中の態度に問題がある人がいる**	**0% ／ 12%**
★★★★★	陰口がある	0% ／ 14%
★★★★☆	チームをまとめられていない	2% ／ 16%

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ。全員が選んだ気になる点は表示しません

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

部署別の評価

お客様の「お店づくり」が全国より高く、従業員の「接客・ホール」「お店づくり」が全国を下回っています

	料理・厨房	接客・ホール	お店づくり
お客様	B 8.34 点 全国平均 8.28 強み 盛り付け 47% が選択（全国 21% ） 弱み 温度 11% が選択（全国 3% ）	B 7.93 点 全国平均 8.17 強み 全国より目立つ点はありません 弱み そっけなさ 9% が選択（全国 5% ）	A 8.17 点 全国平均 7.87 強み 店内デザイン 61% が選択（全国 34% ） 弱み 食器の清潔さ 6% が選択（全国 3% ）
従業員	B 6.19 点 全国平均 7.02 キッチン担当 20 人 強み 希望した日に休める 60% が選択（全国 49% ） 弱み 体調が悪いときに配慮がない 40% が選択（全国 16% ）	C 6.27 点 全国平均 6.79 ホール担当 22 人 強み 体調が悪いときに配慮がある 45% が選択（全国 28% ） 弱み 自分の強みが分からない 27% が選択（全国 14% ）	C 4.97 点 全国平均 5.68 従業員全員 強み 必要な情報が届く 21% が選択（全国 9% ） 弱み 意見を言っても変わらない 48% が選択（全国 19% ）

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止

まず取り組むこと

最優先は「人手と負荷」への打ち手です

1 人手と負荷

従業員「体調が悪いときに配慮がない」

従業員の 19%（全国 5%）が選んでいます。特定の層に偏らず店全体で起きており、同じ従業員は「シフトの組み方が不公平」「1日の勤務時間が長い」も選んでいます。ほかに「他社と比べて低い」も対象です。

打ち手

- 体調不良時の連絡先と交代の手順を決め、休んでよいことを明文化する
- シフトに予備の枠を持ち、急な欠勤を一人に背負わせない

2 評価の基準

従業員「意見を言っても変わらない」

従業員の 48%（全国 19%）が選んでいます。特定の層に偏らず店全体で起きており、同じ従業員は「見ている人によって変わる」「同じ立場の人と差がある」も選んでいます。

打ち手

- 月1回、店長が現場の意見に対して「やる・やらない・理由」を返す場を設ける
- 出た意見と対応結果を掲示し、変わったことを見える形にする

3 常連客の期待との差

お客様「温度」

お客様の 11%（全国 3%）が選んでいます。特に提供の場面で、昼（10〜14 時）に 2 人で来店したお客様に多く（19%）、同じお客様は「座り心地」「挨拶」も選んでいます。

打ち手

- 提供口で温度を確かめる担当を置き、出来上がりから提供までの時間の上限を決める
- 揚げ物・鉄板物は提供順を見直し、他の料理を待たせない段取りにする

比較の基準：審査対象 174 店舗（全国）。自店の回答：お客様 217 件・従業員 42 人。数値はすべて仮想データ。%：その細目を選んだ人の割合。（）内は、場面・時間帯・層を絞ったときの割合

© 2026 SynapXis Inc.　無断転用禁止