

禁煙・分煙等の店頭表示促進に向けた  
飲食店における受動喫煙防止対策実態調査

報告書

平成 28 年 7 月

 東京都福祉保健局



## はじめに

東京都は、平成25年3月、「東京都健康推進プラン21（第二次）」を策定し、都民の健康づくりにおいて重要な、たばこによる健康影響を防止するため、喫煙の健康影響についての普及啓発や未成年者の喫煙防止、受動喫煙の防止、禁煙希望者への支援等に取り組んでいます。

受動喫煙防止の取組については、健康増進法（第25条）で受動喫煙防止の努力義務が規定されている施設管理者を対象とした研修会や、都民・飲食店向けのリーフレット、職場向けのハンドブックの作成・配布などを行っています。

今回、禁煙・分煙等の店頭表示促進に向けて、飲食店等の現在の取組状況を把握し、今後の施策の参考とするため、調査を実施しました。この報告書は、その調査結果を取りまとめたものです。関係者の皆様の受動喫煙防止対策に役立てていただければ幸いです。

最後に、本調査の実施に当たり、御協力いただきました東京都飲食業生活衛生同業組合及び一般社団法人日本フードサービス協会の関係者の皆様、店舗経営者、管理者の皆様に心より感謝申し上げます。

平成28年7月

東京都福祉保健局保健政策部長  
上 田 隆



**第1部 調査概要**

1 調査目的	3
2 調査期間	3
3 調査設計	3
4 アンケート回収結果	3
5 業種別回答（全体）	4
6 この調査における禁煙・分煙の定義	5
7 その他	5

**第2部 アンケート調査の結果〈一般飲食店〉**

1 回答者の属性	9
(1) 業種	9
(2) 経営形態	10
(3) 客席数	11
(4) 1日当たりの客数	13
(5) 従業員数	14
(6) 主な客層	15
(7) 主な客の年齢層	16
(8) 店舗面積	17
(9) 客席面積	18
2 受動喫煙に関する知識	19
(1) 健康への影響の認知度	19
(2) 健康増進法上の努力義務の認知度	21
(3) 受動喫煙防止対策の具体的内容についての認知度	24
(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法	26
3 禁煙・分煙対策の状況	27
(1) 禁煙・分煙の状況	27
(2) 分煙の種類	30
① 空間分煙の内容	32
② 時間分煙の内容	34
(3) 対策をしていない理由	36
(4) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容	38
(5) 受動喫煙防止の取組を行っている理由	39
① 全体	39
② 全面禁煙店とした理由	40
③ 完全分煙店とした理由	41
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙店とした理由	42
⑤ 時間分煙店とした理由	43
(6) 取組開始時期	44
(7) 取組を実施したことによるメリット	46
(8) 取組を実施したことによるデメリット	47
(9) デメリットを克服するための取組	48
(10) 取組への客の反応	49

---

(11) 客の反応の具体的な内容	51
(12) 取組を実施したことによる客層の変化	52
(13) 取組を実施したことによる年齢層の変化	53
(14) 今後の受動喫煙防止対策の予定	54
① 全体	54
② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定	56
③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定	57
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙をしている飲食店の今後の予定	58
⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定	59
⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定	60
(15) 屋外喫煙所の状況	62
4 禁煙・分煙の取組の表示	64
(1) 表示状況	64
① 表示物	68
② 表示物の入手経路	69
③ 表示によるメリット	70
④ 表示場所	71
⑤ 店頭非表示理由	72
⑥ 店頭に表示したい表示物の内容	73
⑦ 店頭に表示したい表示物の形状	74
⑧ 店頭に表示したい表示物のサイズ	75
(2) 非表示理由と表示意向	76
① 非表示理由	76
② (非表示店) 店頭に表示したい表示物の内容	77
③ (非表示店) 店頭に表示したい表示物の文面内容	78
④ (非表示店) 店頭に表示したい表示物の形状	79
⑤ (非表示店) 店頭に表示したい表示物のサイズ	80
5 従業員に対する受動喫煙対策について	81
(1) 経営者・管理者の喫煙習慣	81
(2) 従業員の喫煙の有無(経営者や管理者を除く)	83
(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無	85
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容	87
(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策	88
6 東京都への要望	89
7 法律や条例による規制に対する考え方	90
(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について	90
① 規制への意見と具体的な規制内容	90
(2) 受動喫煙防止対策における東京都の条例による東京都独自の規制について	94
① 規制への意見と具体的な規制内容	94

## 第3部 アンケート調査の結果〈遊興飲食店〉

1 回答者の属性	101
(1) 業種	101
(2) 経営形態	102
(3) 客席数	103
(4) 1日当たりの客数	105
(5) 従業員数	106
(6) 主な客層	107
(7) 主な客の年齢層	108
(8) 店舗面積	109
(9) 客席面積	110
2 受動喫煙に関する知識	111
(1) 健康への影響の認知度	111
(2) 健康増進法上の努力義務の認知度	112
(3) 受動喫煙防止対策の具体的内容についての認知度	114
(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法	115
3 禁煙・分煙対策の状況	116
(1) 禁煙・分煙の状況	116
(2) 分煙の種類	118
① 空間分煙の内容	119
② 時間分煙の内容	120
(3) 対策をしていない理由	121
(4) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容	123
(5) 受動喫煙防止の取組を行っている理由	124
① 全体	124
② 全面禁煙店とした理由	125
③ 完全分煙店とした理由	126
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙店とした理由	127
⑤ 時間分煙店の理由	128
(6) 取組開始時期	129
(7) 取組を実施したことによるメリット	130
(8) 取組を実施したことによるデメリット	131
(9) デメリットを克服するための取組	132
(10) 取組への客の反応	133
(11) 客の反応の具体的な内容	134
(12) 取組を実施したことによる客層の変化	135
(13) 取組を実施したことによる年齢層の変化	136
(14) 今後の受動喫煙防止対策の予定	137
① 全体	137
② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定	138
③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定	139
④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙をしている飲食店の今後の予定	140
⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定	141

---

⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定	142
(15) 屋外喫煙所の状況	143
4 禁煙・分煙の取組の表示	144
(1) 表示状況	144
① 表示物	146
② 表示物の入手経路	147
③ 表示によるメリット	148
④ 表示場所	149
⑤ 店頭非表示理由	150
⑥ 店頭に表示したい表示物の内容	151
⑦ 店頭に表示したい表示物の形状	152
⑧ 店頭に表示したい表示物のサイズ	153
(2) 非表示理由と表示意向	154
① 非表示理由	154
② (非表示店) 店頭に表示したい表示物の内容	155
③ (非表示店) 店頭に表示したい表示物の文面内容	156
④ (非表示店) 店頭に表示したい表示物の形状	157
⑤ (非表示店) 店頭に表示したい表示物のサイズ	158
5 従業員に対する受動喫煙対策について	159
(1) 経営者・管理者の喫煙習慣	159
(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）	160
(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無	161
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容	162
(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策	163
6 東京都への要望	164
7 法律や条例による規制に対する考え方	165
(1) 受動喫煙防止対策における国の法律による全国統一的な規制について	165
① 規制への意見と具体的な規制内容	165
(2) 受動喫煙防止対策における東京都の条例による東京都独自の規制について	167
① 規制への意見と具体的な規制内容	167
8 その他の意見	169
<b>第4部 ヒアリング調査の結果</b>	
1 ヒアリング調査の主な項目	175
2 ヒアリング調査対象	176
3 ヒアリングでの主な意見等	177
(1) 受動喫煙防止対策実施店舗	177
(2) 受動喫煙防止対策非実施店舗	182

4 参考事例 .....	186
受動喫煙防止対策実施店舗 10 例	
受動喫煙防止対策非実施店舗 10 例	
<b>第 5 部 参考資料</b>	
調査票 .....	209



## 第 1 部 調査概要

---



## 1 調査の目的

健康増進法第25条の該当施設である飲食店について、東京都が実施した「飲食店における受動喫煙防止に向けた取組状況調査」（平成20年度及び25年度実施）において、20席未満の小規模店舗では、7割近くで取組が行われていない状況にある。そこで、国内外から多くの人々が東京を訪れることを踏まえ、より実効性のある受動喫煙防止対策を進めるため、飲食店の実態を把握することを目的とする。

## 2 調査期間

平成27年7月から平成27年11月

## 3 調査設計

### (1) アンケート調査

①調査対象：東京都飲食業生活衛生同業組合及び一般社団法人日本フードサービス協会加盟の会員店舗から無作為抽出した8,000店舗（島しょを除く）

②調査方法：郵送配布・調査員による訪問回収または郵送回収

### (2) ヒアリング調査

①調査対象：アンケート調査回答者のうち、84店

②調査方法：個別訪問により調査員が実施

## 4 アンケート回収結果

表 調査回収結果

発送数	回収数	回収率
8,000	2,861	35.8%

## 5 業種別回答（全体）

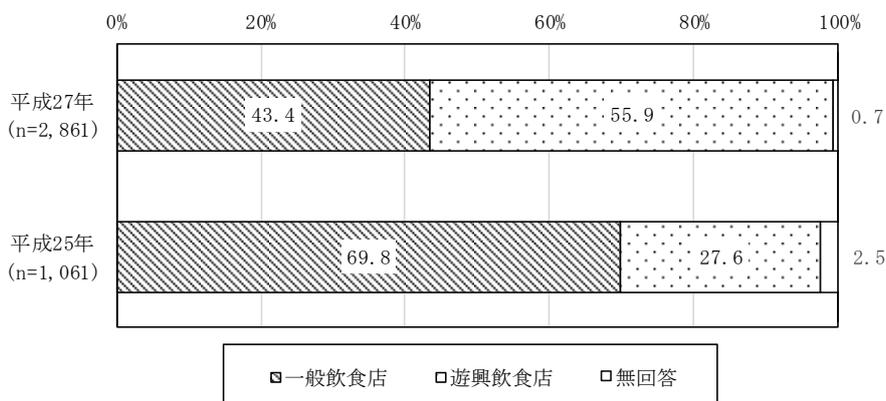
### （1）業種＜問2＞

「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼き鳥屋、ダイニングバーなど）が27.6%で最も多い。

表2 業種（平成25年：N=1,061、平成27年：N=2,861）

業 種		平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比
一般飲食店 平成27年 (n=1,241) 平成25年 (n=741)	喫茶店	93	3.3%	106	10.0%
	ファミリーレストラン	75	2.6%	27	2.5%
	そば・うどん店	74	2.6%	101	9.5%
	寿司店	89	3.1%	56	5.3%
	上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、 かに料理、牛丼、鍋料理、 しゃぶしゃぶなど)	218	7.6%	86	8.1%
	西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理 など)	154	5.4%	45	4.2%
	中華料理店 (ラーメン店を含む)	183	6.4%	113	10.7%
	焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	90	3.1%	40	3.8%
	一般食堂 (定食屋など)	91	3.2%	57	5.4%
	ファーストフード店	82	2.9%	32	3.0%
	お好み焼店、もんじゃ焼店	28	1.0%	18	1.7%
	その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など)	64	2.2%	60	5.7%
一般飲食店計	1,241	43.4%	741	69.8%	
遊興飲食店 平成27年 (n=1,600) 平成25年 (n=293)	料亭	14	0.5%	10	0.9%
	小料理店	242	8.5%	-	-
	バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	554	19.4%	96	9.0%
	酒場、ビヤホール (居酒屋、焼き鳥屋、ダイニング バーなど)	790	27.6%	187	17.6%
	遊興飲食店計	1,600	55.9%	293	27.6%
無回答	20	0.7%	27	2.5%	
合 計	2,861	100.0%	1,061	100.0%	

図2 業種（平成25年・平成27年）



※ 本調査においては、飲食店のうち、「料亭」、「小料理店」、「バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ」、「酒場、ビヤホール」を『遊興飲食店』として掲載している。

## 6 この調査における禁煙・分煙の定義

この調査においては、以下の通り定義する。

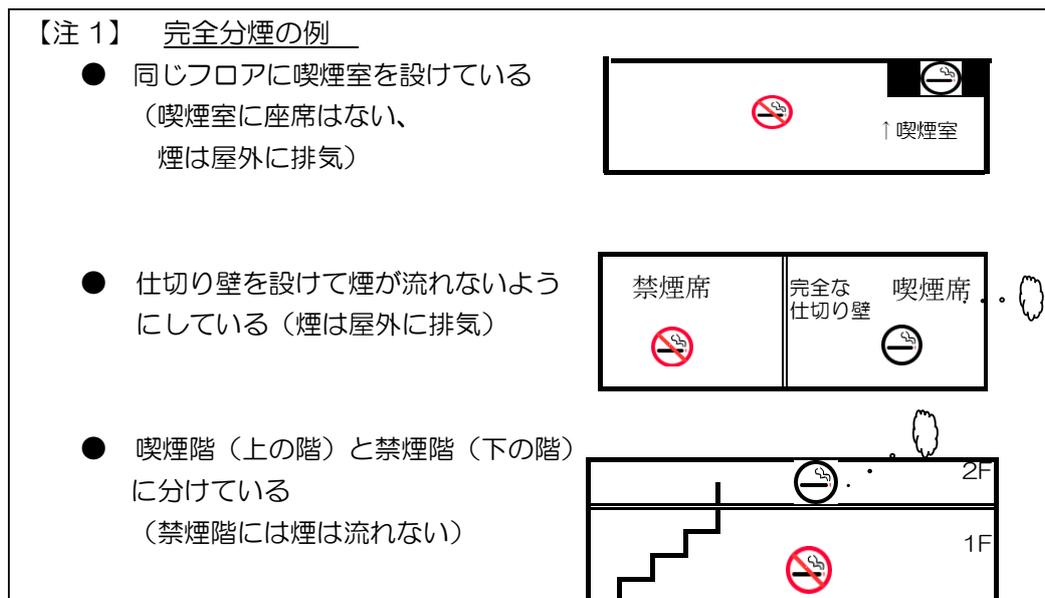
### (1) 禁煙

全ての営業時間帯において、店内で喫煙できないこと。

### (2) 空間分煙

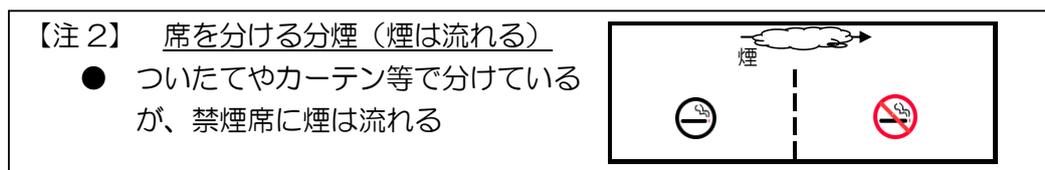
#### ① 完全分煙

煙が流れないように、喫煙室又は仕切り壁を設置するなど、喫煙席と禁煙席を区分すること



#### ② 喫煙席と禁煙席に分ける分煙

喫煙席と禁煙席とを分けているが、禁煙席にも煙が流れること



### (3) 時間分煙

ランチタイムなど特定の時間帯を設けて、その時間帯においては店内で喫煙できないこと

## 7 その他

- (1) アンケート調査結果の集計に当たっては、小数点第 2 位を四捨五入しているため、内訳の合計が 100%にならないことがある。
- (2) n は当該設問の回答者数(母数)である。
- (3) n が少数にとどまる分析軸については、あえて記述していない場合もある。
- (4) 複数の回答が可能な設問では、構成比の合計が 100%を超える場合がある。
- (5) 表・グラフ中の\*については、当該年度に選択項目がなかったものである。
- (6) 出現件数が「0」の場合は、「-」で表示した。



## 第2部 アンケート調査の結果<一般飲食店>

---



# 1 回答者の属性

## (1) 業種<問2>

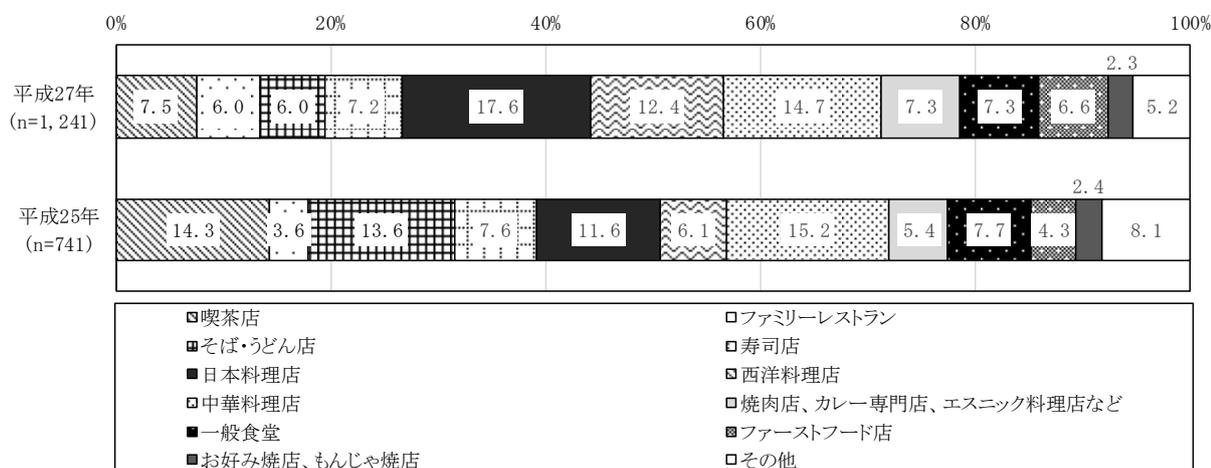
平成27年の一般飲食店の業種では、てんぷら料理等の日本料理店(17.6%)、中華料理店(14.7%)、西洋料理店(12.4%)が上位を占めている。

平成25年に比べて、日本料理店、西洋料理店の構成比は高まっているが、反面、喫茶店やそば・うどん店は低下している。

表2A 業種(平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)

		平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比
一般飲食店 平成27年 (n=1,241) 平成25年 (n=741)	喫茶店	93	7.5%	106	14.3%
	ファミリーレストラン	75	6.0%	27	3.6%
	そば・うどん店	74	6.0%	101	13.6%
	寿司店	89	7.2%	56	7.6%
	上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、 かに料理、牛丼、鍋料理、 しゃぶしゃぶなど)	218	17.6%	86	11.6%
	西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理 など)	154	12.4%	45	6.1%
	中華料理店 (ラーメン店を含む)	183	14.7%	113	15.2%
	焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	90	7.3%	40	5.4%
	一般食堂 (定食屋など)	91	7.3%	57	7.7%
	ファーストフード店	82	6.6%	32	4.3%
	お好み焼店、もんじゃ焼店	28	2.3%	18	2.4%
	その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など)	64	5.2%	60	8.1%
	一般飲食店計	1,241	100.0%	741	100.0%

図2A 業種(平成27年:n=1,241、平成25年:n=741)



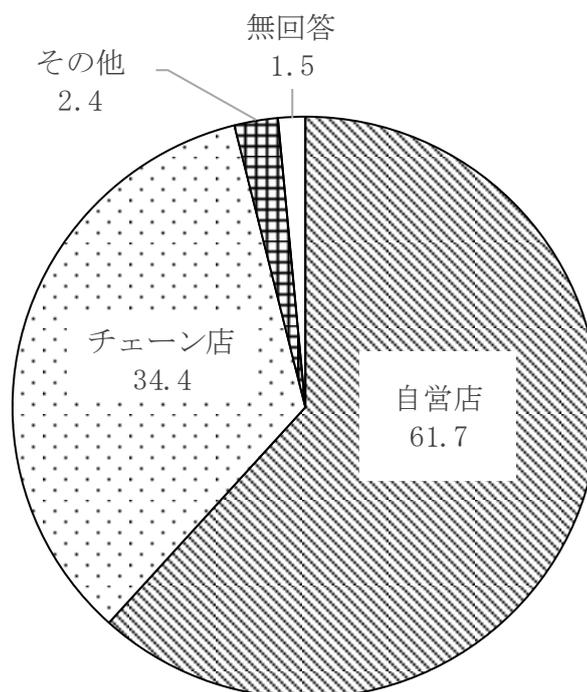
(2) 経営形態<問3>

一般飲食店の経営形態では、自営店が61.7%と約6割を占め、チェーン店は34.4%で3割強である。

表3A 経営形態(n=1,241)

	件数	構成比
自営店	766	61.7%
チェーン店	427	34.4%
その他	30	2.4%
無回答	18	1.5%
合計	1,241	100.0%

図3A 経営形態(n=1,241 単位:%)



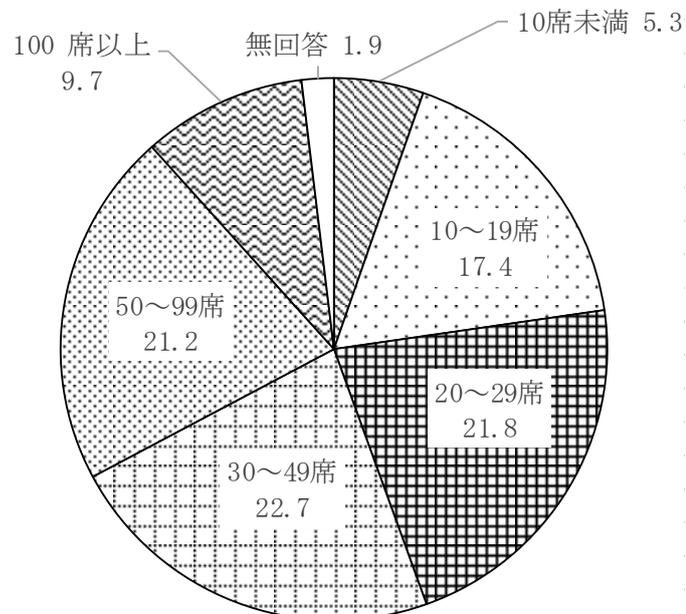
(3) 客席数<問4>

一般飲食店の客席数をみると、30～49席(22.7%)、20～29席(21.8%)、50～99席(21.2%)がそれぞれ2割強であり、10～19席(17.4%)と10席未満(5.3%)を合わせた20席未満も2割強となっている。

表4A-1 客席数(n=1,241)

客席数	件数	構成比
10席未満	66	5.3%
10～19席	216	17.4%
20～29席	271	21.8%
30～49席	282	22.7%
50～99席	263	21.2%
100席以上	120	9.7%
無回答	23	1.9%
合計	1,241	100.0%

図4A-1 客席数(n=1,241 単位:%)



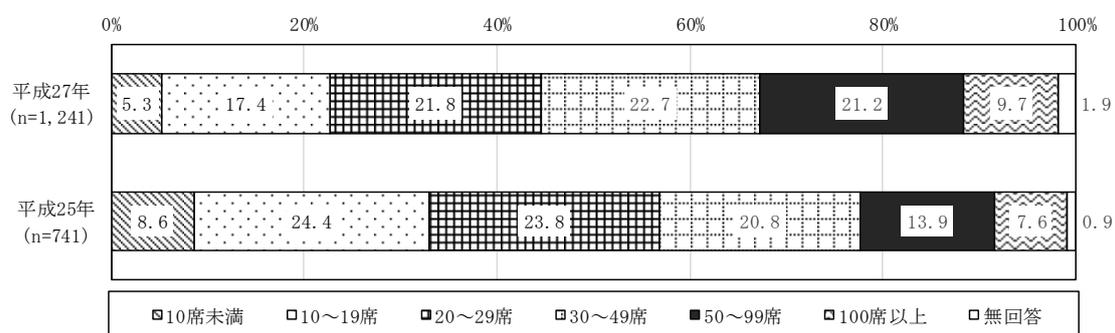
《経年比較》

平成 25 年に比べ、10～19 席が少なく、50～99 席の多いが目立つ。

表4A-2 客席数経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)

平成27年			平成25年	
客席数	件数	構成比	件数	構成比
10席未満	66	5.3%	64	8.6%
10～19席	216	17.4%	181	24.4%
20～29席	271	21.8%	176	23.8%
30～49席	282	22.7%	154	20.8%
50～99席	263	21.2%	103	13.9%
100席以上	120	9.7%	56	7.6%
無回答	23	1.9%	7	0.9%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

図4A-2 客席数経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)



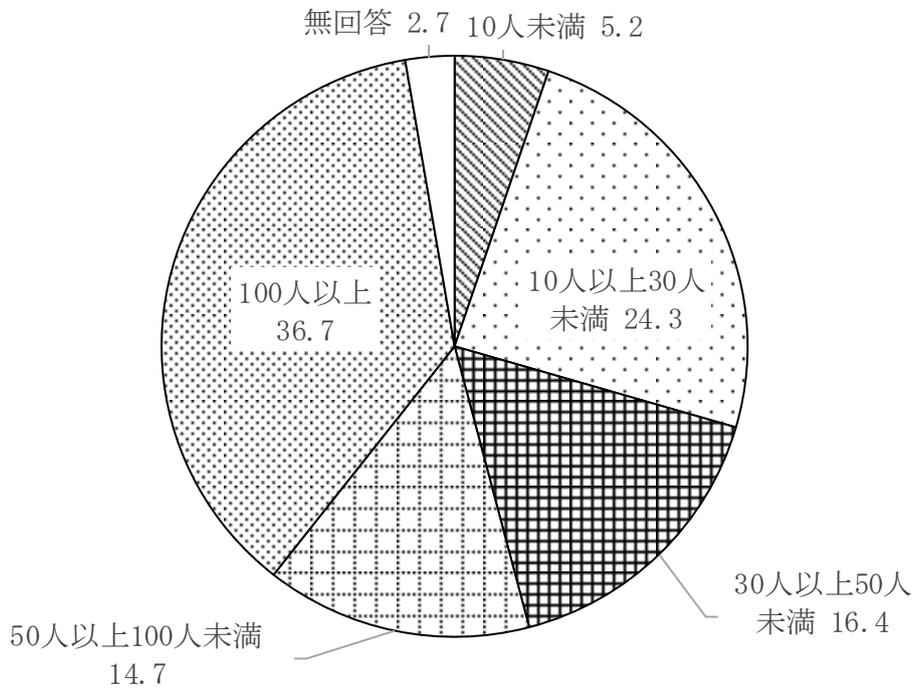
(4) 1日当たりの客数<問5>

一般飲食店の1日当たりの客数では、100人以上が36.7%と多く、10人以上30人未満が24.3%で続いている。

表5A 1日当たりの客数(n=1,241)

	件数	構成比
10人未満	65	5.2%
10人以上30人未満	302	24.3%
30人以上50人未満	203	16.4%
50人以上100人未満	182	14.7%
100人以上	456	36.7%
無回答	33	2.7%
合計	1,241	100.0%

図5A 1日当たりの客数(n=1,241 単位:%)



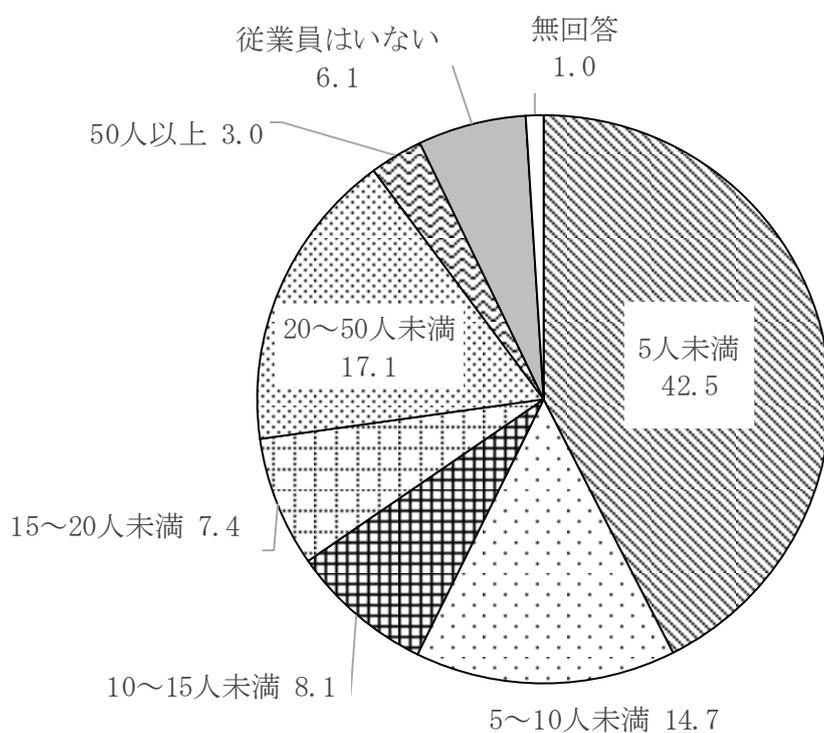
(5) 従業員数<問6>

従業員数は、5人未満が42.5%と4割強を占めており、5～10人未満(14.7%)を含めた10人未満で57.2%と6割弱となっている。

表6A 従業員数(n=1,241)

	件数	構成比
5人未満	528	42.5%
5～10人未満	182	14.7%
10～15人未満	101	8.1%
15～20人未満	92	7.4%
20～50人未満	212	17.1%
50人以上	37	3.0%
従業員はいない	76	6.1%
無回答	13	1.0%
合計	1,241	100.0%

図6A 従業員数(n=1,241 単位:%)



(6) 主な客層<問7>

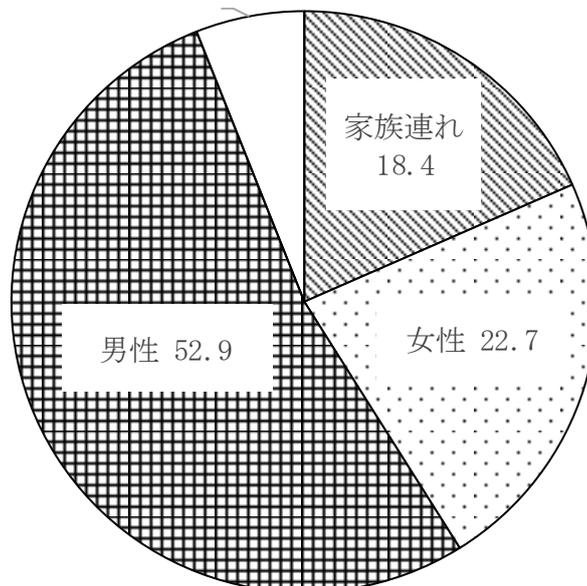
主な客層は、男性が 52.9%と過半数を占め、女性(22.7%)、家族連れ(18.4%)はそれぞれ2割前後である。

表7A 主な客層(n=1,241)

	件数	構成比
家族連れ	228	18.4%
女性	282	22.7%
男性	657	52.9%
無回答	74	6.0%
合計	1,241	100.0%

図7A 主な客層(n=1,241 単位:%)

無回答 6.0



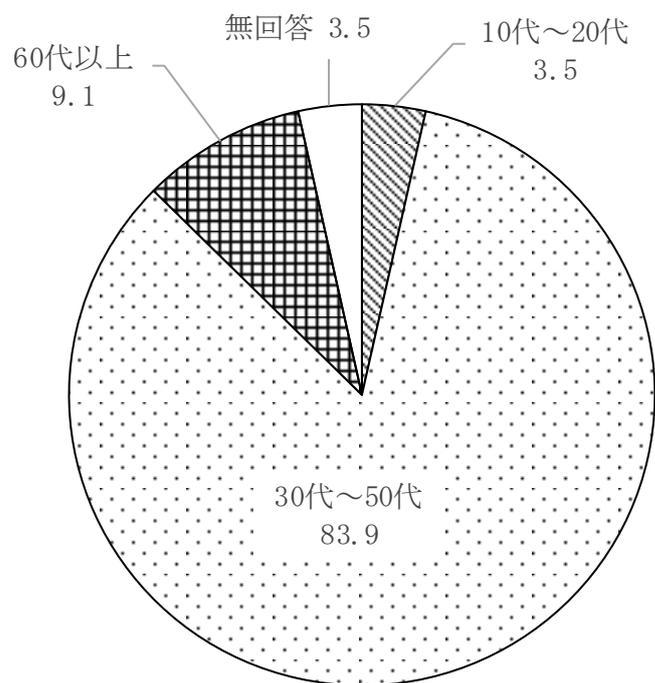
(7) 主な客の年齢層<問8>

主な客の年齢層では、30～50代が83.9%と大半を占める。

表8A 主な客の年齢層(n=1,241)

	件数	構成比
10代～20代	44	3.5%
30代～50代	1,041	83.9%
60代以上	113	9.1%
無回答	43	3.5%
合計	1,241	100.0%

図8A 主な客の年齢層 (n=1,241 単位:%)



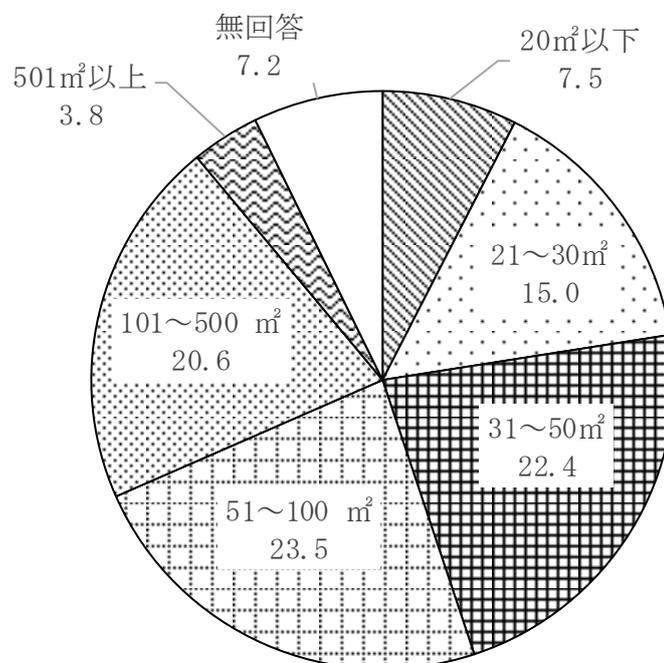
(8) 店舗面積<問9>

店舗面積は、51～100 m<sup>2</sup> (23.5%)、31～50 m<sup>2</sup> (22.4%)、101～500 m<sup>2</sup> (20.6%)が2割強、これに21～30 m<sup>2</sup> (15.0%)が続く。

表9A 店舗面積(n=1,241)

	件数	構成比
20m <sup>2</sup> 以下	93	7.5%
21～30m <sup>2</sup>	186	15.0%
31～50m <sup>2</sup>	278	22.4%
51～100m <sup>2</sup>	292	23.5%
101～500m <sup>2</sup>	256	20.6%
501m <sup>2</sup> 以上	47	3.8%
無回答	89	7.2%
合計	1,241	100.0%

図9A 店舗面積(n=1,241 単位:%)



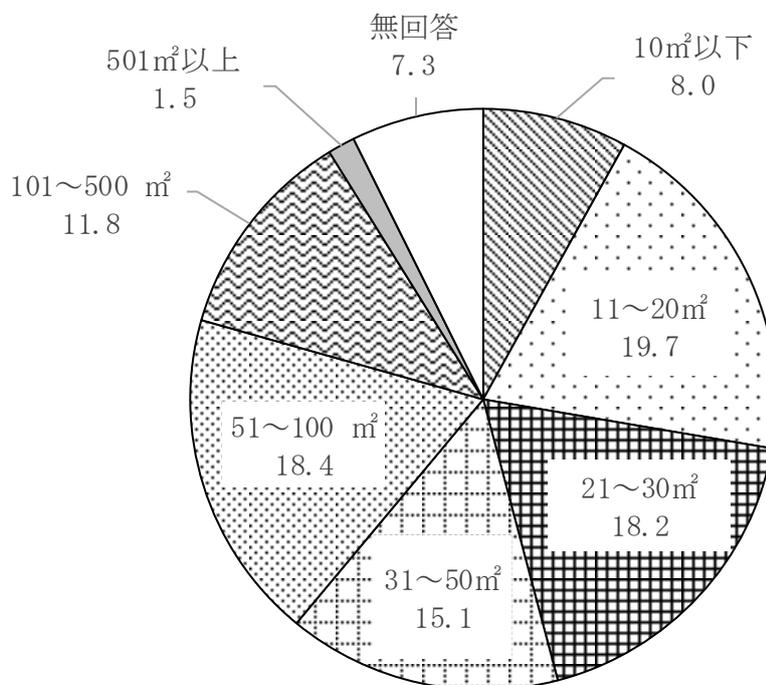
(9) 客席面積<問 10>

客席面積は、11～20 m<sup>2</sup>(19.7%)、51～100 m<sup>2</sup>(18.4%)、21～30 m<sup>2</sup>(18.2%)がそれぞれ2割弱、次いで31～50 m<sup>2</sup>(15.1%)、101～500 m<sup>2</sup>(11.8%)の順となっている。

表 10A 客席面積(n=1,241)

	件数	構成比
10m <sup>2</sup> 以下	99	8.0%
11～20m <sup>2</sup>	245	19.7%
21～30m <sup>2</sup>	226	18.2%
31～50m <sup>2</sup>	187	15.1%
51～100m <sup>2</sup>	228	18.4%
101～500m <sup>2</sup>	146	11.8%
501m <sup>2</sup> 以上	19	1.5%
無回答	91	7.3%
合計	1,241	100.0%

図 10A 客席面積(n=1,241 単位:%)



## 2 受動喫煙に関する知識

### (1) 健康への影響の認知度<問 11>

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」ものは91.8%と大半であるが、「今回のアンケートで初めて知った」ものも7.3%と少数ではあるがみられる。

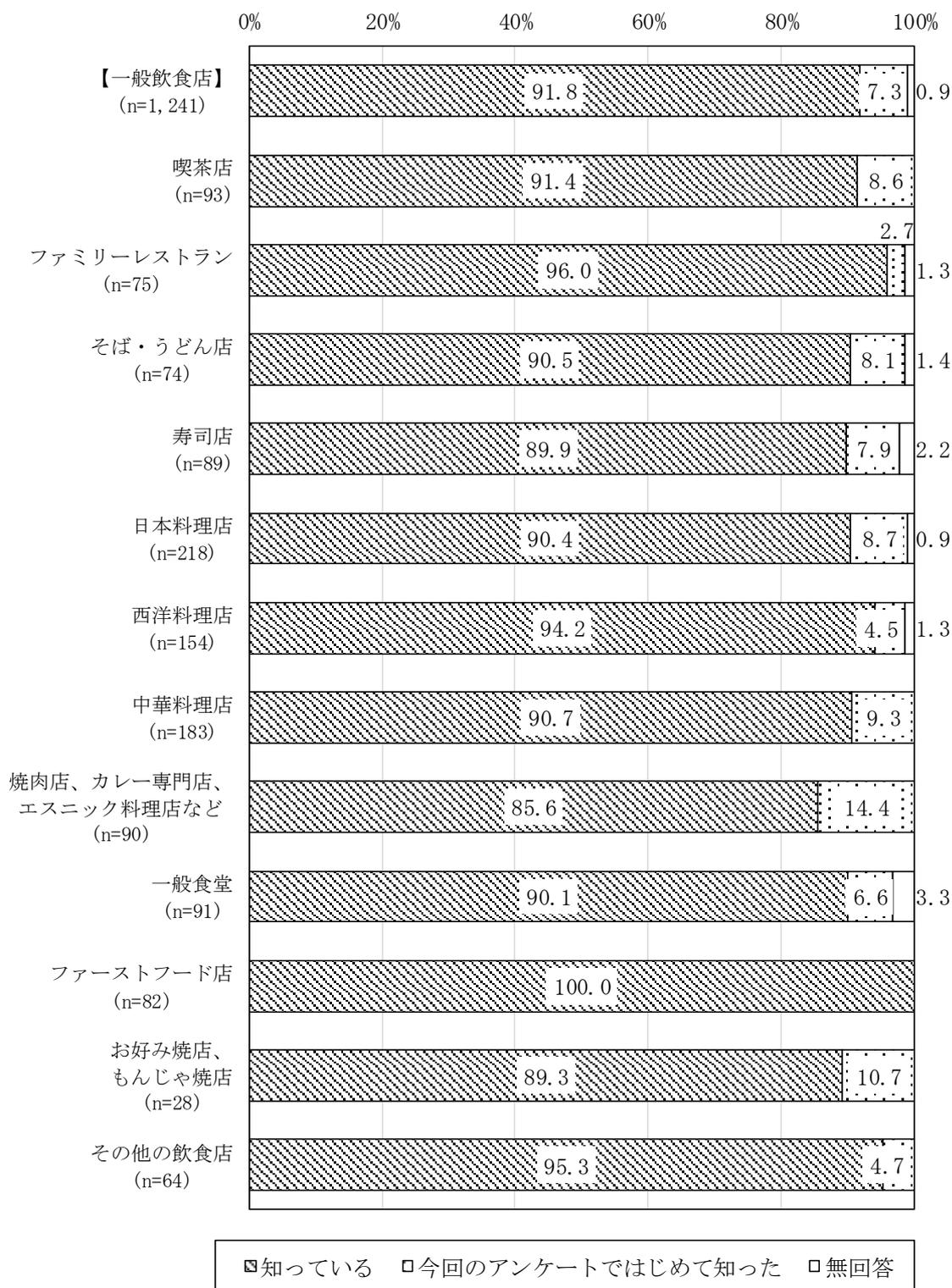
業種別にみても概ね認知度は90%を超えているが、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店では85.6%とやや低い。

表 11A 健康への影響の認知度 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	1,139 (91.8)	91 (7.3)	11 (0.9)	1,241 (100.0)
喫茶店	85 (91.4)	8 (8.6)	-	93 (100.0)
ファミリーレストラン	72 (96.0)	2 (2.7)	1 (1.3)	75 (100.0)
そば・うどん店	67 (90.5)	6 (8.1)	1 (1.4)	74 (100.0)
寿司店	80 (89.9)	7 (7.9)	2 (2.2)	89 (100.0)
日本料理店	197 (90.4)	19 (8.7)	2 (0.9)	218 (100.0)
西洋料理店	145 (94.2)	7 (4.5)	2 (1.3)	154 (100.0)
中華料理店	166 (90.7)	17 (9.3)	-	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	77 (85.6)	13 (14.4)	-	90 (100.0)
一般食堂	82 (90.1)	6 (6.6)	3 (3.3)	91 (100.0)
ファーストフード店	82 (100.0)	-	-	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	25 (89.3)	3 (10.7)	-	28 (100.0)
その他の飲食店	61 (95.3)	3 (4.7)	-	64 (100.0)

図 11A 健康への影響の認知度 (n=1, 241)



(2) 健康増進法上の努力義務の認知度<問 12>

健康増進法で、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止への努力義務が規定されたことを「知っている」ものは58.1%と約6割、39.3%と約4割が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

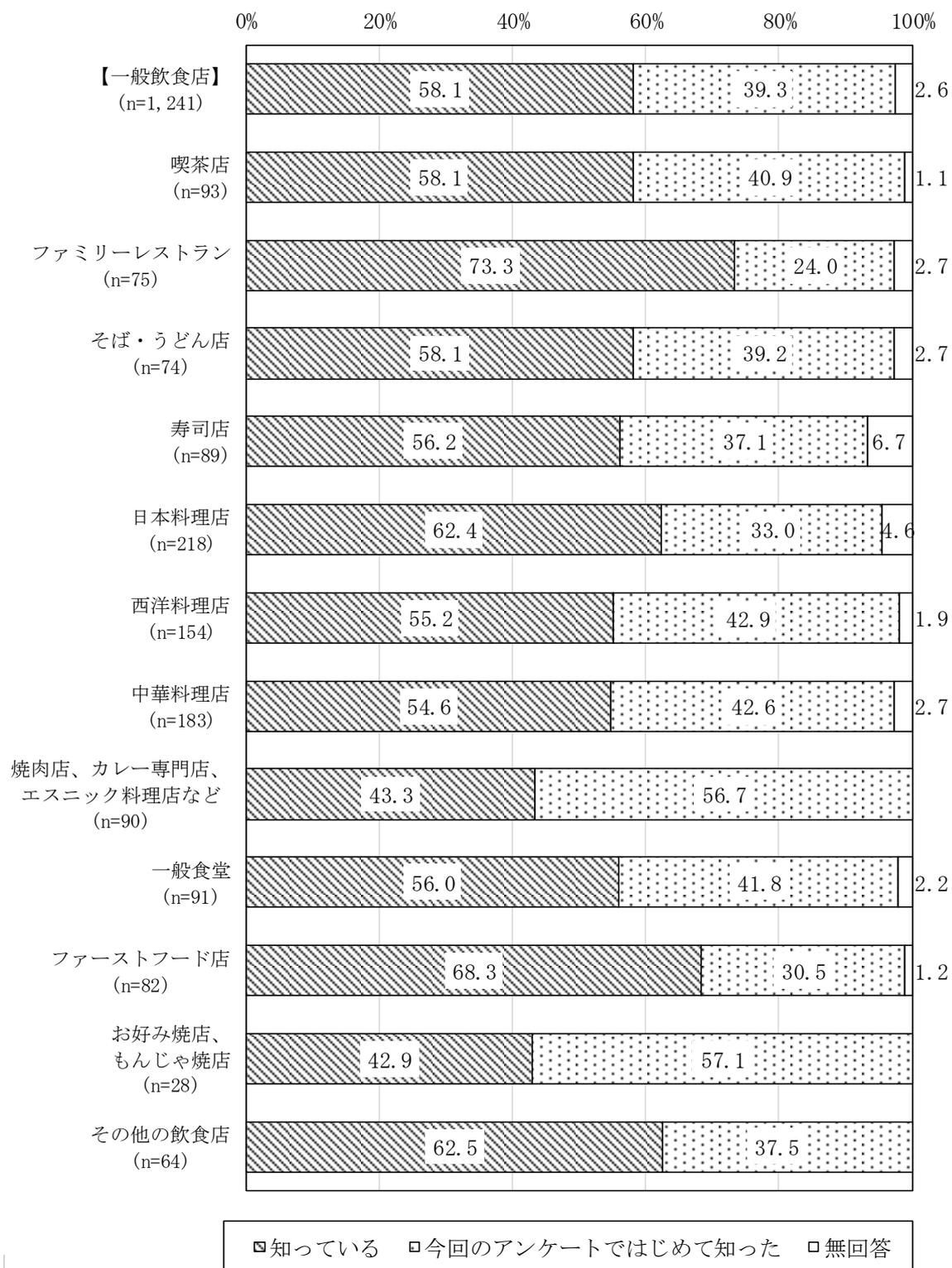
業種別にみると、ファミリーレストランやファーストフード店での認知度が相対的に高く、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店やお好み焼店・もんじゃ焼店では低い。

表 12A-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1, 241)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	721 (58.1)	488 (39.3)	32 (2.6)	1,241 (100.0)
喫茶店	54 (58.1)	38 (40.9)	1 (1.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	55 (73.3)	18 (24.0)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	43 (58.1)	29 (39.2)	2 (2.7)	74 (100.0)
寿司店	50 (56.2)	33 (37.1)	6 (6.7)	89 (100.0)
日本料理店	136 (62.4)	72 (33.0)	10 (4.6)	218 (100.0)
西洋料理店	85 (55.2)	66 (42.9)	3 (1.9)	154 (100.0)
中華料理店	100 (54.6)	78 (42.6)	5 (2.7)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	39 (43.3)	51 (56.7)	- -	90 (100.0)
一般食堂	51 (56.0)	38 (41.8)	2 (2.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	56 (68.3)	25 (30.5)	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	12 (42.9)	16 (57.1)	- -	28 (100.0)
その他の飲食店	40 (62.5)	24 (37.5)	- -	64 (100.0)

図 12A-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1, 241)



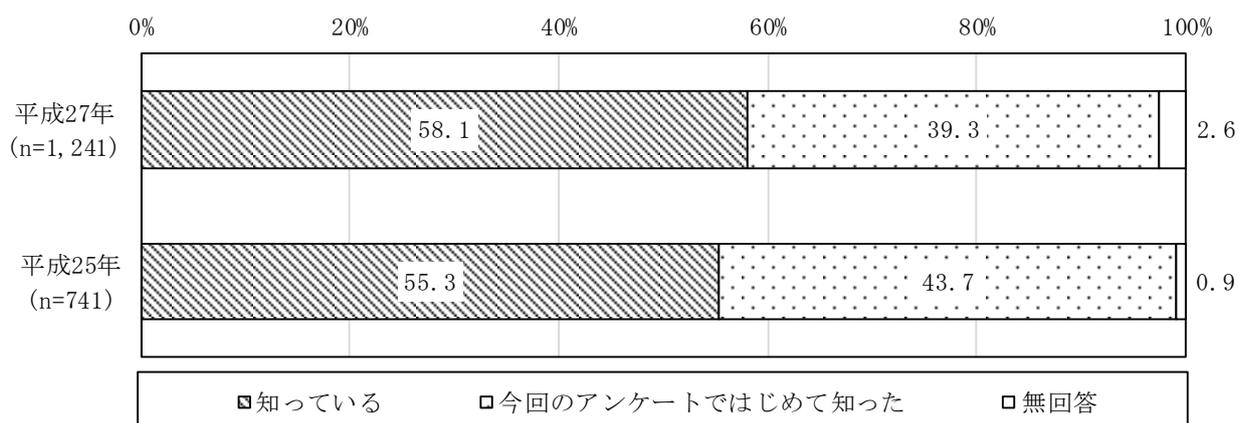
《経年比較》

健康増進法上の努力義務の認知度は、平成 25 年 (55.3%) に比べ、3 ポイント程度高まっている。

表 12A-2 健康増進法上の努力義務の認知度経年比較(平成 27 年:n=1,241、平成 25 年:n=741)

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	721	58.1%	410	55.3%
今回のアンケートではじめて知った	488	39.3%	324	43.7%
無回答	32	2.6%	7	0.9%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

図 12A-2 健康増進法上の努力義務の認知度経年比較(平成 27 年:n=1,241、(平成 25 年:n=741)



(3) 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度<問 13>

[問 12 で、「健康増進法を知っている」と回答した飲食店]

受動喫煙防止対策の具体的な内容について、「知っている」ものは健康増進法上の努力義務認知者のうち、67.4%と7割弱、24.5%が「今回のアンケートで初めて知った」としている。

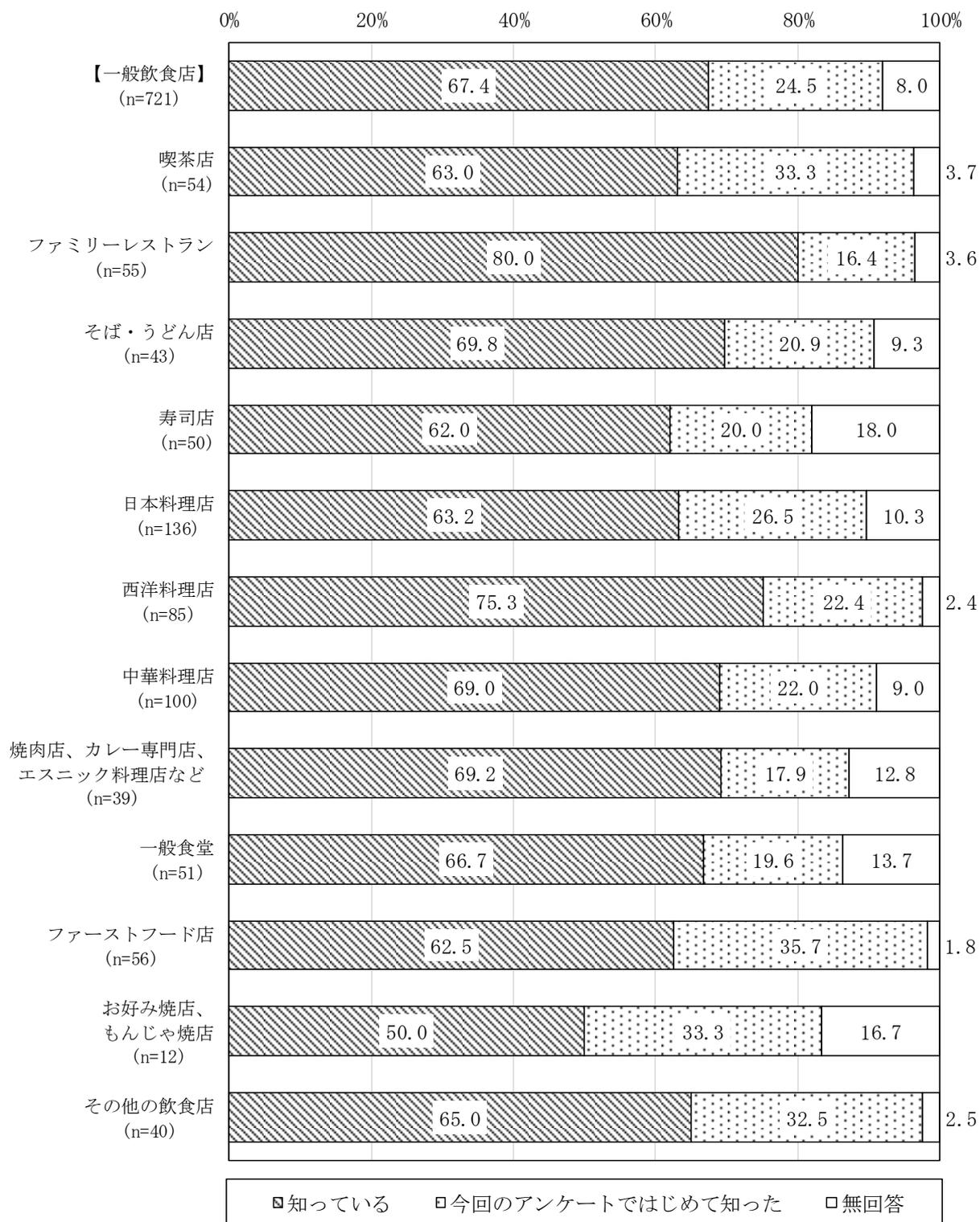
業種別にみると、ファミリーレストランや西洋料理店での認知度が相対的に高い。

表 13A 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=721)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケート ではじめて知った	無回答	合計
【一般飲食店】	486 (67.4)	177 (24.5)	58 (8.0)	721 (100.0)
喫茶店	34 (63.0)	18 (33.3)	2 (3.7)	54 (100.0)
ファミリーレストラン	44 (80.0)	9 (16.4)	2 (3.6)	55 (100.0)
そば・うどん店	30 (69.8)	9 (20.9)	4 (9.3)	43 (100.0)
寿司店	31 (62.0)	10 (20.0)	9 (18.0)	50 (100.0)
日本料理店	86 (63.2)	36 (26.5)	14 (10.3)	136 (100.0)
西洋料理店	64 (75.3)	19 (22.4)	2 (2.4)	85 (100.0)
中華料理店	69 (69.0)	22 (22.0)	9 (9.0)	100 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	27 (69.2)	7 (17.9)	5 (12.8)	39 (100.0)
一般食堂	34 (66.7)	10 (19.6)	7 (13.7)	51 (100.0)
ファーストフード店	35 (62.5)	20 (35.7)	1 (1.8)	56 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	6 (50.0)	4 (33.3)	2 (16.7)	12 (100.0)
その他の飲食店	26 (65.0)	13 (32.5)	1 (2.5)	40 (100.0)

図 13A 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=721)

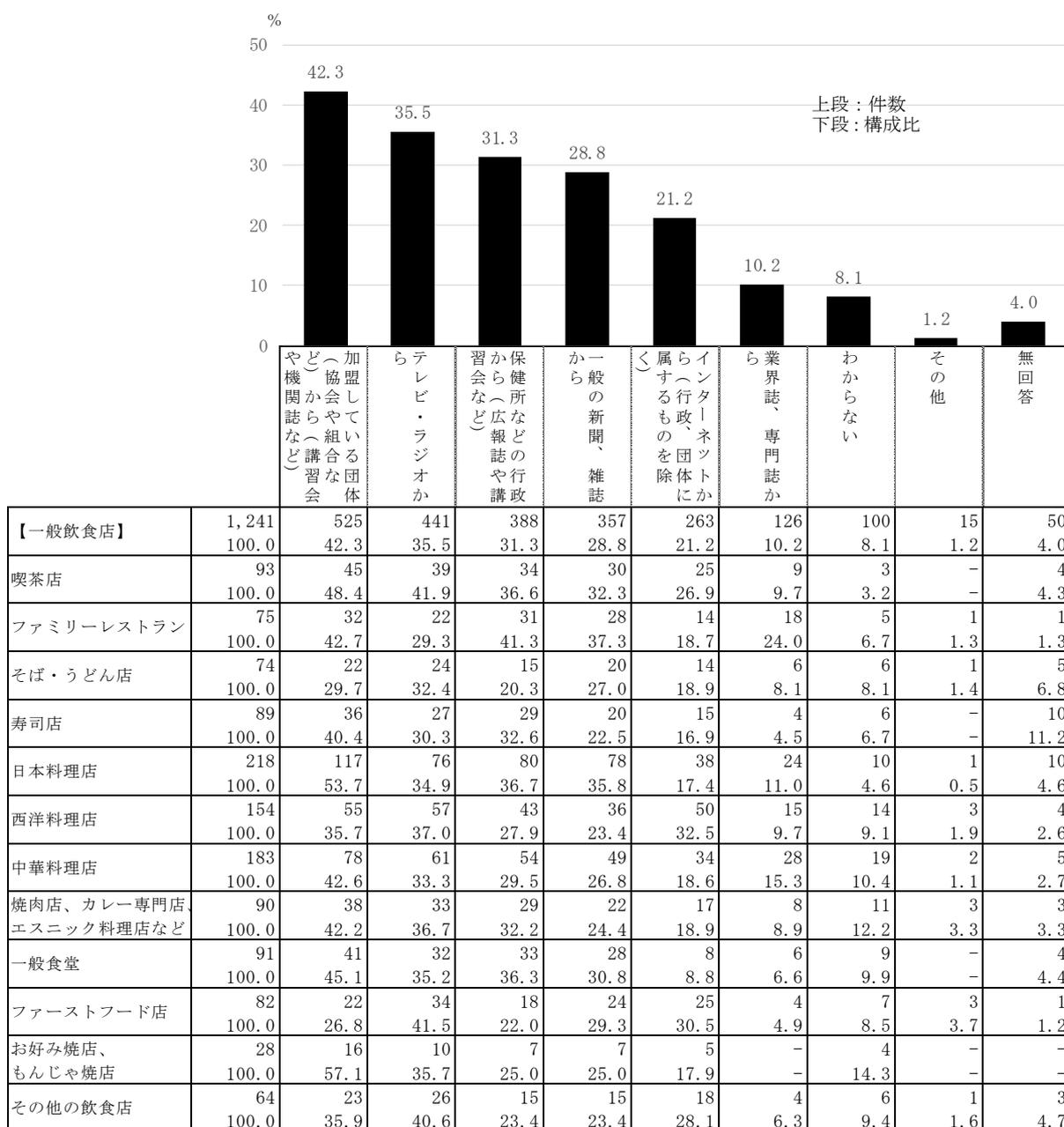


(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法<問 14>

受動喫煙に関する情報の入手方法は、「加盟している団体(協会や組合など)から(講習会や機関誌など)」(42.3%)を筆頭に、以下「テレビ・ラジオから」(35.5%)、「保健所などの行政から(広報誌や講習会など)」(31.3%)、「一般の新聞・雑誌から」(28.8%)などが上位にあり、これらに「インターネット」(21.2%)が続いている。

業種別にみると、「加盟している団体から」は日本料理店、「テレビ・ラジオから」は喫茶店やファーストフード店、「保健所などの行政から」や「一般の新聞・雑誌から」はファミリーレストランや日本料理店で高く、「保健所などの行政から」は喫茶店や一般食堂でも高くなっている。

図 14A 受動喫煙に関する情報の入手方法 (n = 1, 241 複数回答)



### 3 禁煙・分煙対策の状況

#### (1) 禁煙・分煙の状況<問 15-1>

「禁煙や分煙の対策はしていない」が 39.1%と全体の約 4 割を占め、「分煙」(32.6%)と「全面禁煙」(27.1%)が 3 割前後となっている。

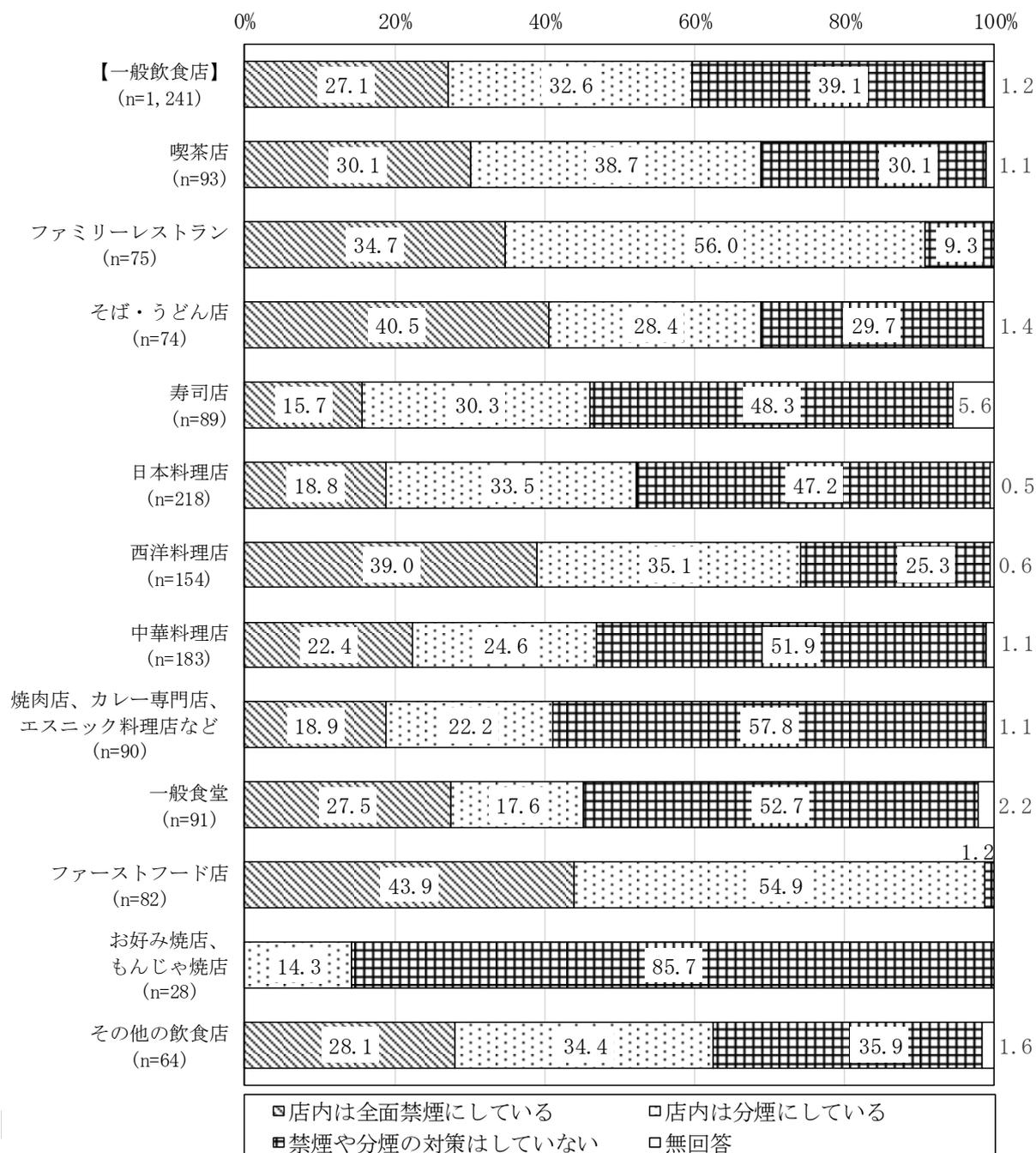
業種別にみると、そば・うどん店、西洋料理店では「全面禁煙」が多い。ファミリーレストランやファーストフード店では「分煙」を中心に、「全面禁煙」も多くなっており禁煙と分煙を合計すると 9 割を超える。喫茶店では「分煙」がやや多くなっている。他の業種では「対策はしていない」店が半数程度と多く、特にお好み焼店・もんじゃ焼店は、母数は少ないが、8 割以上が「対策はしていない」としている。

表 15A-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
【一般飲食店】	336 (27.1)	405 (32.6)	485 (39.1)	15 (1.2)	1,241 (100.0)
喫茶店	28 (30.1)	36 (38.7)	28 (30.1)	1 (1.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	26 (34.7)	42 (56.0)	7 (9.3)	-	75 (100.0)
そば・うどん店	30 (40.5)	21 (28.4)	22 (29.7)	1 (1.4)	74 (100.0)
寿司店	14 (15.7)	27 (30.3)	43 (48.3)	5 (5.6)	89 (100.0)
日本料理店	41 (18.8)	73 (33.5)	103 (47.2)	1 (0.5)	218 (100.0)
西洋料理店	60 (39.0)	54 (35.1)	39 (25.3)	1 (0.6)	154 (100.0)
中華料理店	41 (22.4)	45 (24.6)	95 (51.9)	2 (1.1)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	17 (18.9)	20 (22.2)	52 (57.8)	1 (1.1)	90 (100.0)
一般食堂	25 (27.5)	16 (17.6)	48 (52.7)	2 (2.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	36 (43.9)	45 (54.9)	1 (1.2)	-	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	4 (14.3)	24 (85.7)	-	28 (100.0)
その他の飲食店	18 (28.1)	22 (34.4)	23 (35.9)	1 (1.6)	64 (100.0)

図 15A-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,241)



《経年比較》

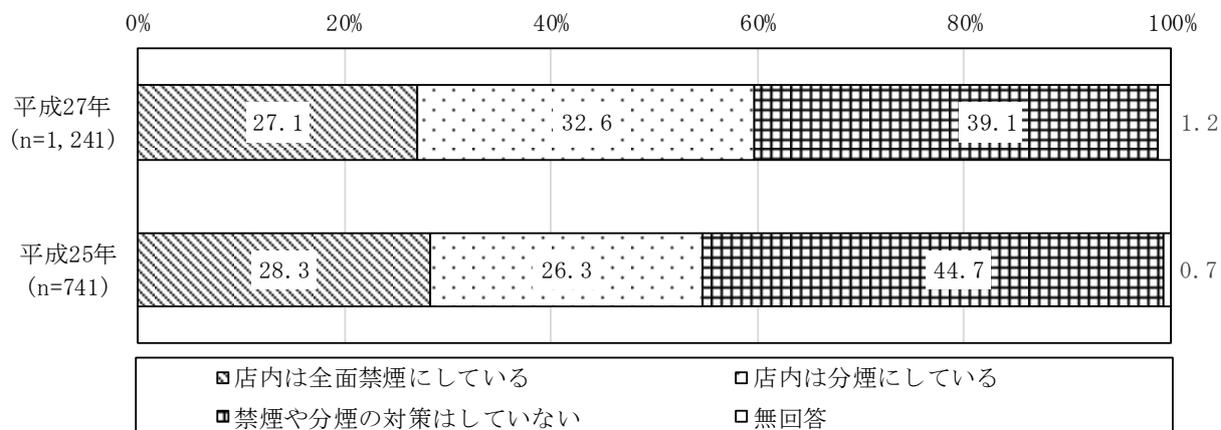
「禁煙や分煙の対策はしていない」とする店舗は39.1%と平成25年の44.7%よりも減少し、「分煙」が増加している。

表 15A-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
店内は全面禁煙にしている	336	27.1%	210	28.3%
店内は分煙にしている	405	32.6%	195	26.3%
禁煙や分煙の対策はしていない	485	39.1%	331	44.7%
無回答	15	1.2%	5	0.7%
合計	1,241	100.0%	741	100.0%

〈参考〉

図 15A-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,241、平成25年：n=741）



(2) 分煙の種類<問 15-2>

[問 15-1 で「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

分煙の種類では、「空間分煙のみをしている」が 41.2%と約 4 割、「時間分煙のみをしている」(29.9%) と「空間分煙と時間分煙を両方している」(28.4%) が各 3 割弱となっている。

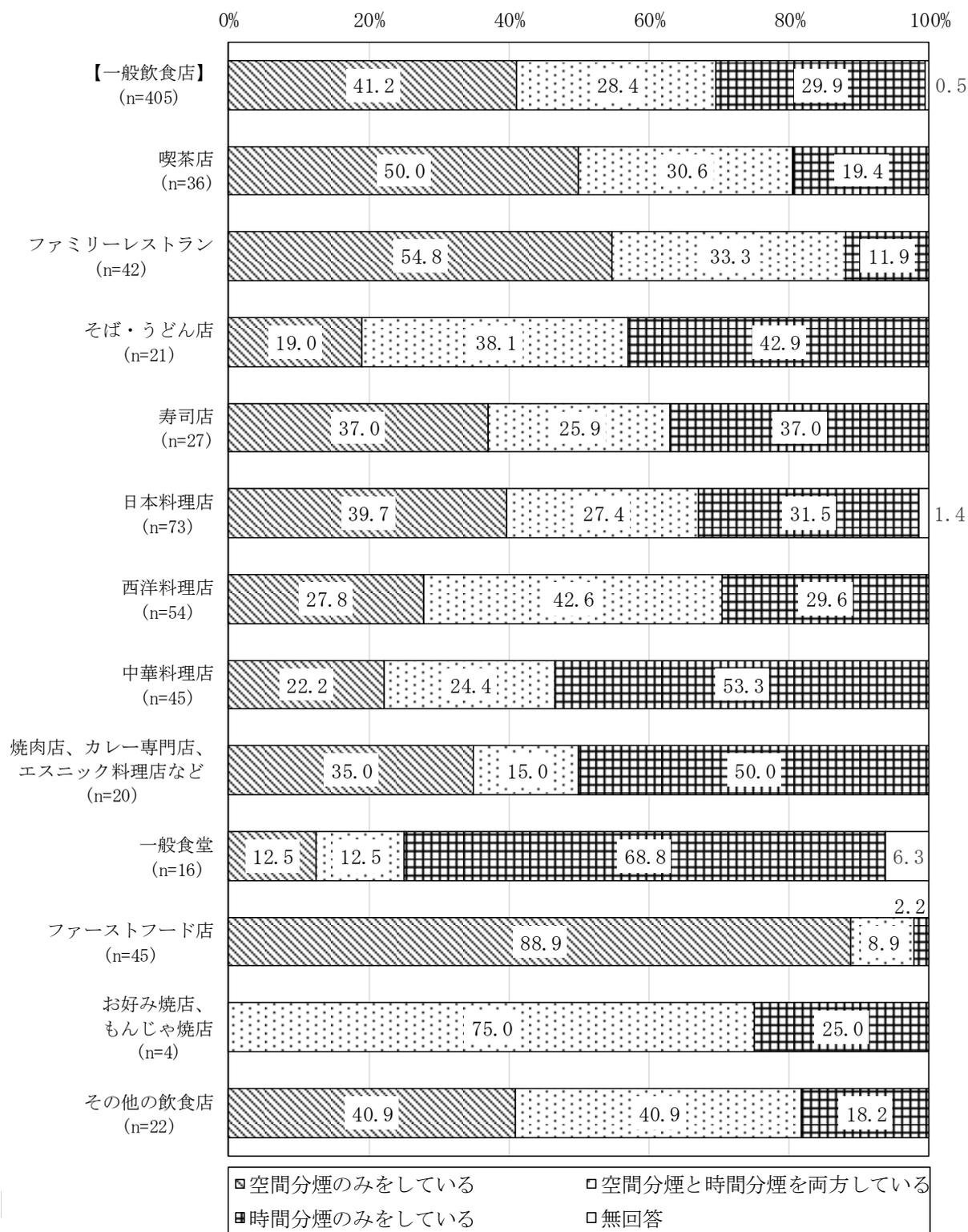
業種別にみると、「空間分煙のみ」はファーストフード店で 88.9%と特に高く、ファミリーレストランや喫茶店でも半数以上が採用している。「時間分煙のみ」は中華料理店、「空間分煙と時間分煙を両方」は、西洋料理店で高くなっている。

表 15A-2 分煙の種類 (n = 405)

上段：件数  
下段：構成比

	空間分煙のみ をしている	空間分煙と時間分 煙を両方している	時間分煙のみ をしている	無回答	合計
【一般飲食店】	167 (41.2)	115 (28.4)	121 (29.9)	2 (0.5)	405 (100.0)
喫茶店	18 (50.0)	11 (30.6)	7 (19.4)	-	36 (100.0)
ファミリーレストラン	23 (54.8)	14 (33.3)	5 (11.9)	-	42 (100.0)
そば・うどん店	4 (19.0)	8 (38.1)	9 (42.9)	-	21 (100.0)
寿司店	10 (37.0)	7 (25.9)	10 (37.0)	-	27 (100.0)
日本料理店	29 (39.7)	20 (27.4)	23 (31.5)	1 (1.4)	73 (100.0)
西洋料理店	15 (27.8)	23 (42.6)	16 (29.6)	-	54 (100.0)
中華料理店	10 (22.2)	11 (24.4)	24 (53.3)	-	45 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7 (35.0)	3 (15.0)	10 (50.0)	-	20 (100.0)
一般食堂	2 (12.5)	2 (12.5)	11 (68.8)	1 (6.3)	16 (100.0)
ファーストフード店	40 (88.9)	4 (8.9)	1 (2.2)	-	45 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	3 (75.0)	1 (25.0)	-	4 (100.0)
その他の飲食店	9 (40.9)	9 (40.9)	4 (18.2)	-	22 (100.0)

図 15A-2 分煙の種類 (n=405)



① 空間分煙の内容<問 15A-3>

[問 15-2 で「1 空間分煙のみをしている」または「2 空間分煙と時間分煙を両方している」と回答した飲食店]

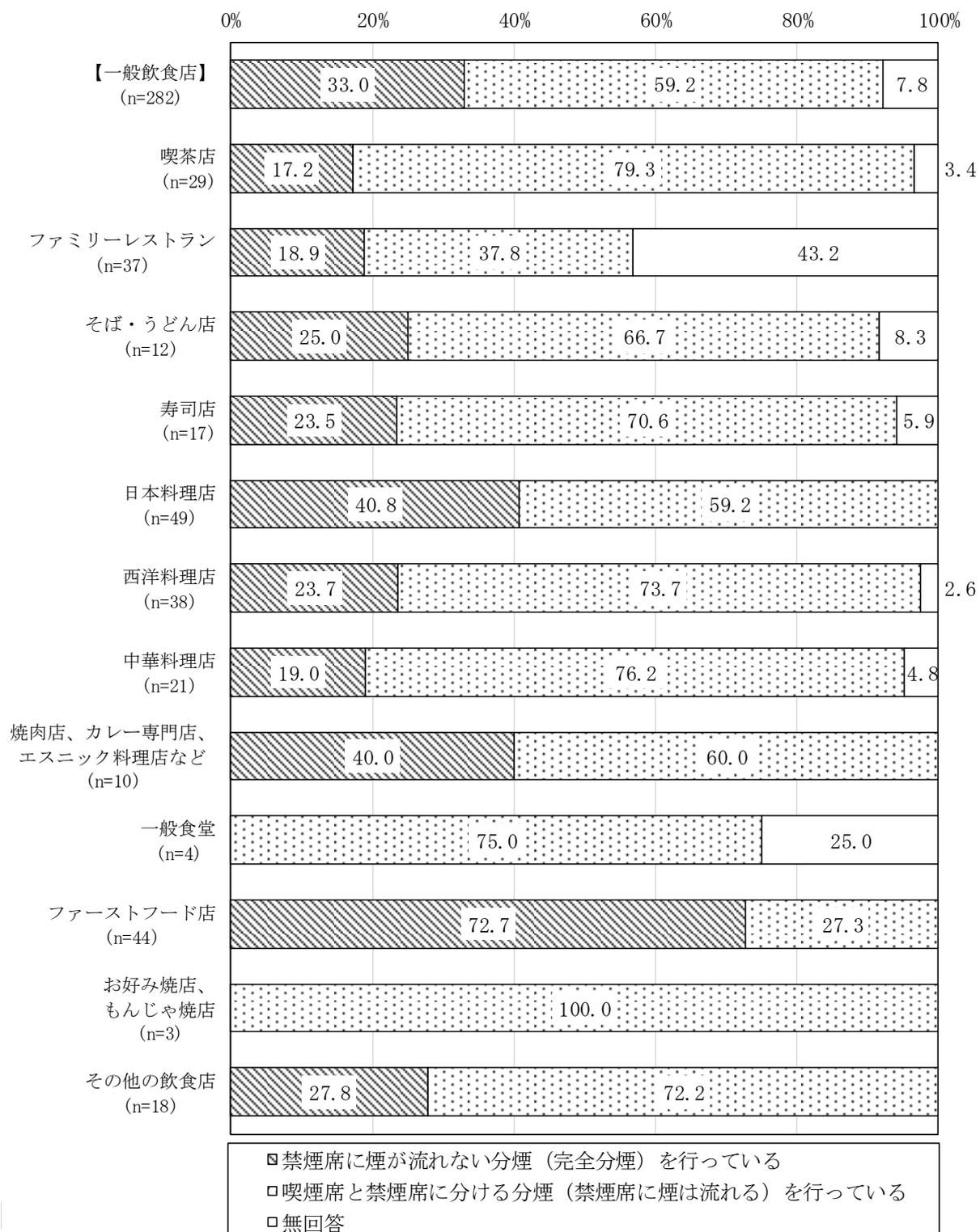
空間分煙の内容では、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」が 59.2%と約 6 割を占め、「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」は 33.0% である。業種別にみると、ファストフード店は、完全分煙が 7 割を超える。

表 15-3 空間分煙の内容（n=282）

上段：件数  
下段：構成比

	禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙） を行っている	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる） を行っている	無回答	合計
【一般飲食店】	93 (33.0)	167 (59.2)	22 (7.8)	282 (100.0)
喫茶店	5 (17.2)	23 (79.3)	1 (3.4)	29 (100.0)
ファミリーレストラン	7 (18.9)	14 (37.8)	16 (43.2)	37 (100.0)
そば・うどん店	3 (25.0)	8 (66.7)	1 (8.3)	12 (100.0)
寿司店	4 (23.5)	12 (70.6)	1 (5.9)	17 (100.0)
日本料理店	20 (40.8)	29 (59.2)	-	49 (100.0)
西洋料理店	9 (23.7)	28 (73.7)	1 (2.6)	38 (100.0)
中華料理店	4 (19.0)	16 (76.2)	1 (4.8)	21 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	4 (40.0)	6 (60.0)	-	10 (100.0)
一般食堂	-	3 (75.0)	1 (25.0)	4 (100.0)
ファーストフード店	32 (72.7)	12 (27.3)	-	44 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	3 (100.0)	-	3 (100.0)
その他の飲食店	5 (27.8)	13 (72.2)	-	18 (100.0)

図 15A-3 空間分煙の内容 (n = 282)



② 時間分煙の内容<問 15-4>

[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

時間分煙の内容では、「時間帯によって分けている」が 73.3%と、大半を占めている。

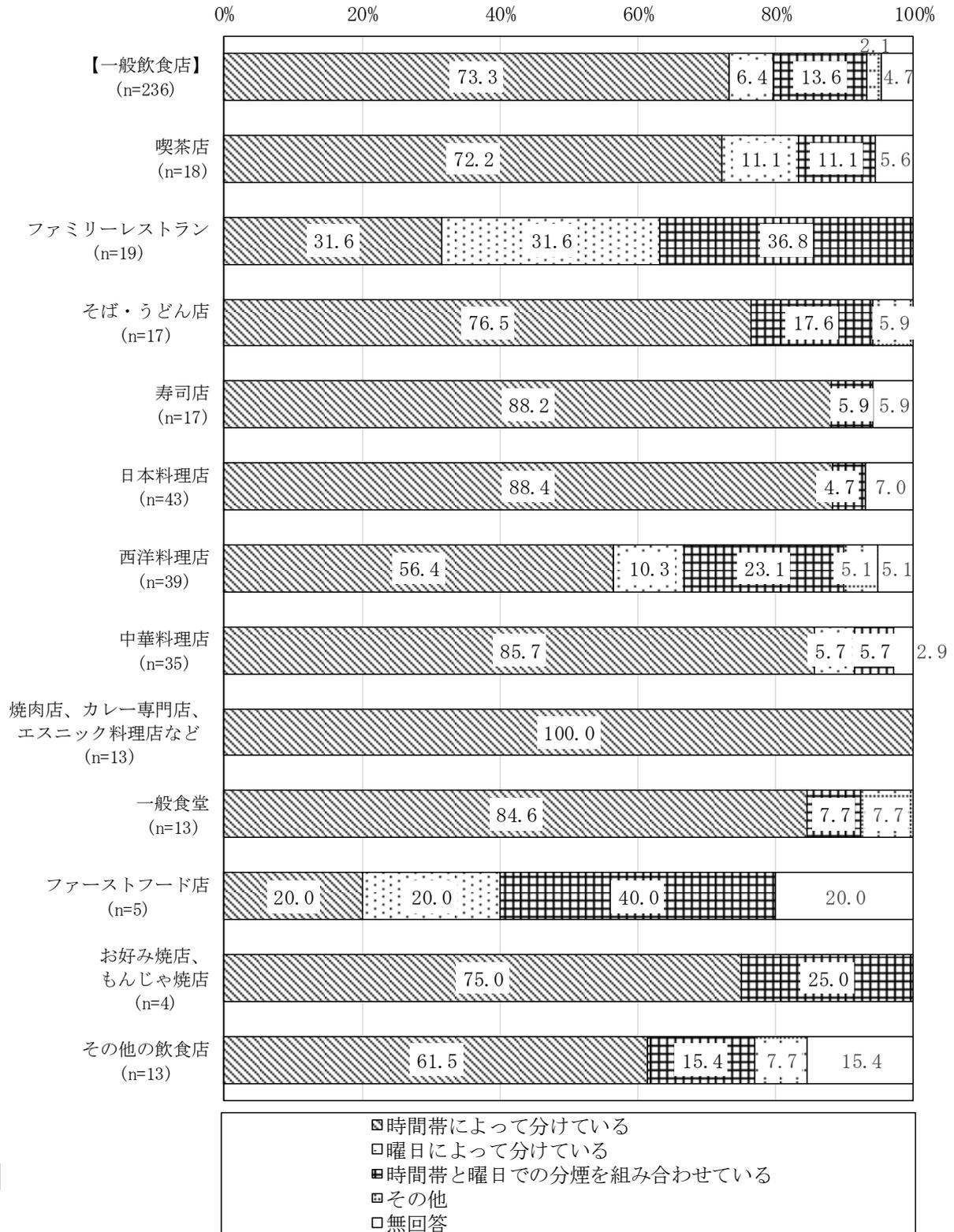
業種別にみると、ファミリーレストランとファーストフードは、時間分煙以外の対策も多くみられる。

表 15A-4 時間分煙の内容 (n = 236)

上段：件数  
下段：構成比

	時間帯によって分けている	曜日によって分けている	時間帯と曜日での分煙を組み合わせている	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	173 (73.3)	15 (6.4)	32 (13.6)	5 (2.1)	11 (4.7)	236 (100.0)
喫茶店	13 (72.2)	2 (11.1)	2 (11.1)	-	1 (5.6)	18 (100.0)
ファミリーレストラン	6 (31.6)	6 (31.6)	7 (36.8)	-	-	19 (100.0)
そば・うどん店	13 (76.5)	-	3 (17.6)	1 (5.9)	-	17 (100.0)
寿司店	15 (88.2)	-	1 (5.9)	-	1 (5.9)	17 (100.0)
日本料理店	38 (88.4)	-	2 (4.7)	-	3 (7.0)	43 (100.0)
西洋料理店	22 (56.4)	4 (10.3)	9 (23.1)	2 (5.1)	2 (5.1)	39 (100.0)
中華料理店	30 (85.7)	2 (5.7)	2 (5.7)	-	1 (2.9)	35 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	13 (100.0)	-	-	-	-	13 (100.0)
一般食堂	11 (84.6)	-	1 (7.7)	1 (7.7)	-	13 (100.0)
ファーストフード店	1 (20.0)	1 (20.0)	2 (40.0)	-	1 (20.0)	5 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (75.0)	-	1 (25.0)	-	-	4 (100.0)
その他の飲食店	8 (61.5)	-	2 (15.4)	1 (7.7)	2 (15.4)	13 (100.0)

図 15A-4 時間分煙の内容 (n = 236)

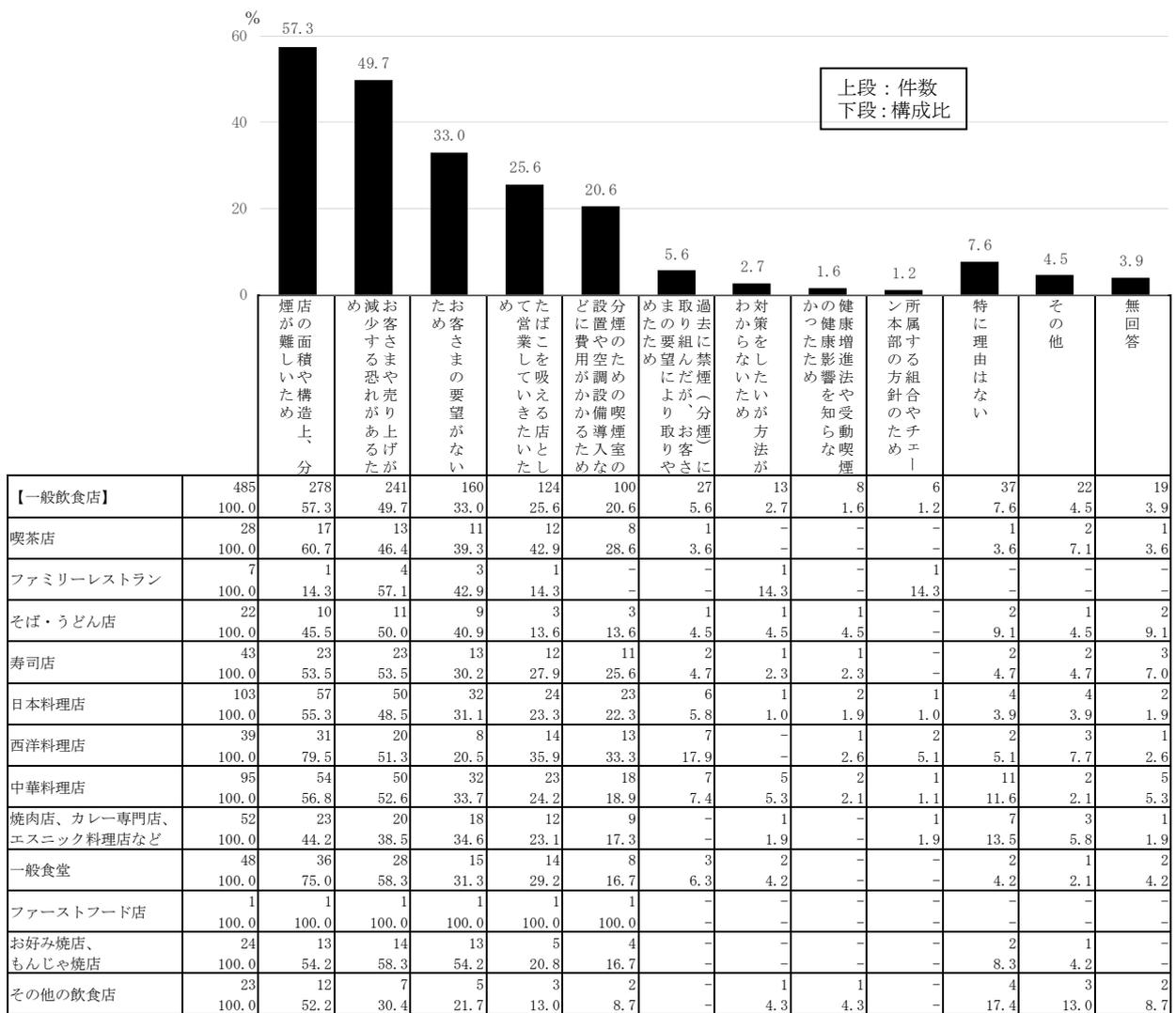


(3) 対策をしていない理由<問 16-1>

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が 57.3%、次いで「お客さまや売上げが減少する恐れがあるため」が 49.7%と高くなっている。以下、「お客さまの要望がないため」(33.0%)、「たばこを吸える店として営業していきたいため」(25.6%)、「分煙のための喫煙室の設置や空調設備導入などに費用がかかるため」(20.6%) の順である。

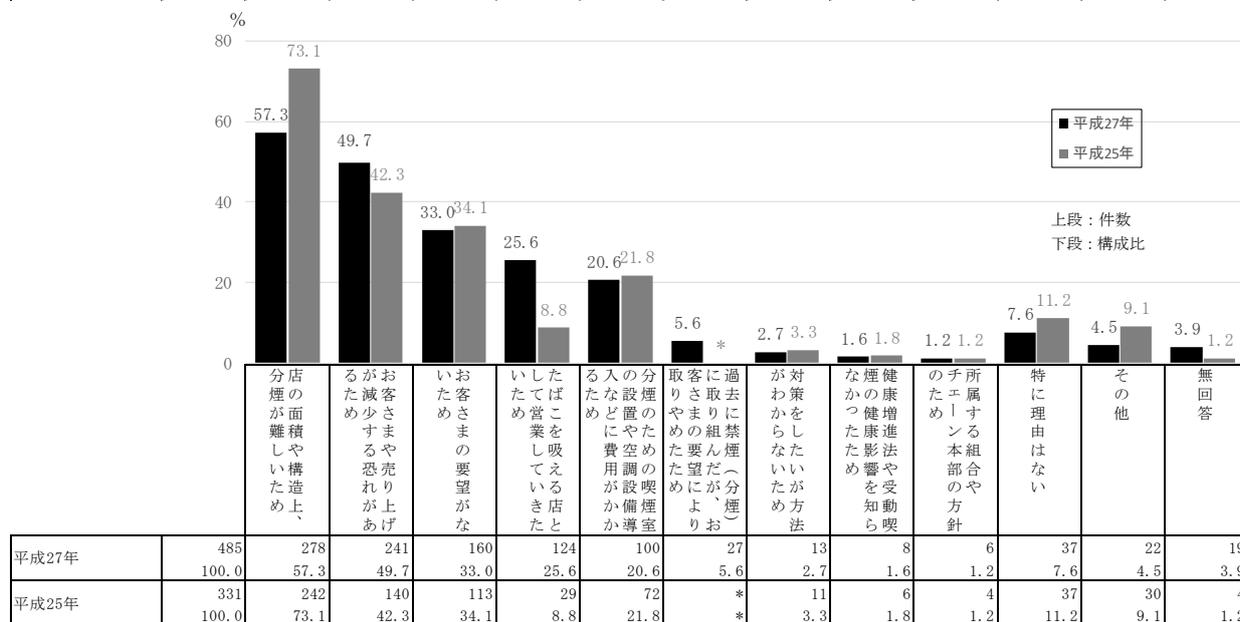
図 16A-1-1 対策をしていない理由 (n=485 複数回答)



## 《経年比較》

経年でみると、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が大きく減少し、「たばこを吸える店として営業していきたいため」が大幅に増加している。

図 16A-1-2 対策をしていない理由（平成 27 年：n = 485、平成 25 年：n = 331）

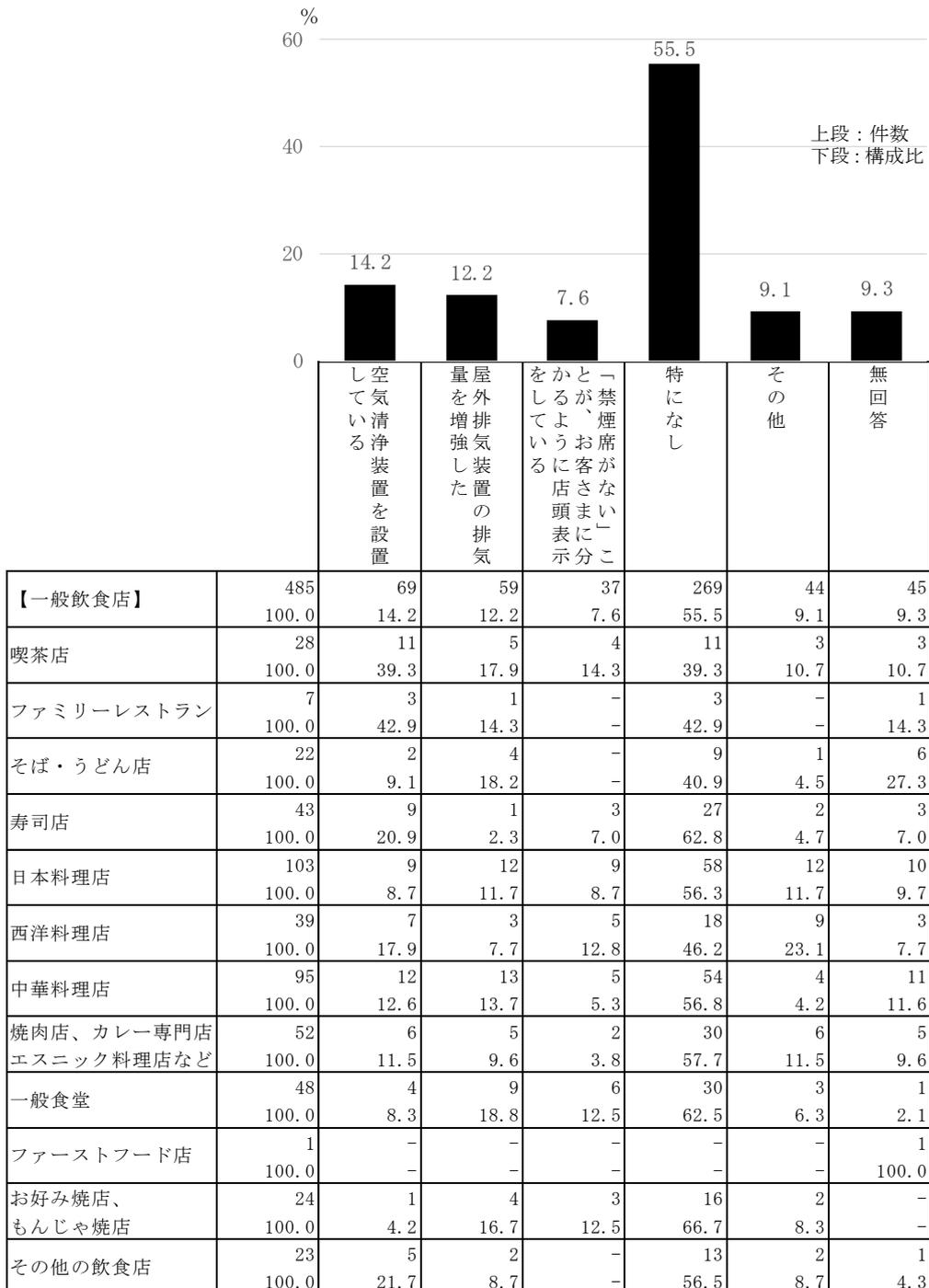


(4) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容<問 16-2>

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

対策はしていないが、客への配慮として取り組んでいる内容は、「空気清浄装置を設置している」が 14.2%、「屋外排気装置の排気量を増強した」が 12.2%、「禁煙席がないことが、お客さまに分かるように店頭表示をしている」が 7.6%となっており、「特になし」とする店舗は 55.5%であった。

図 16A-2 客への配慮としての取組内容 (n=485 複数回答)



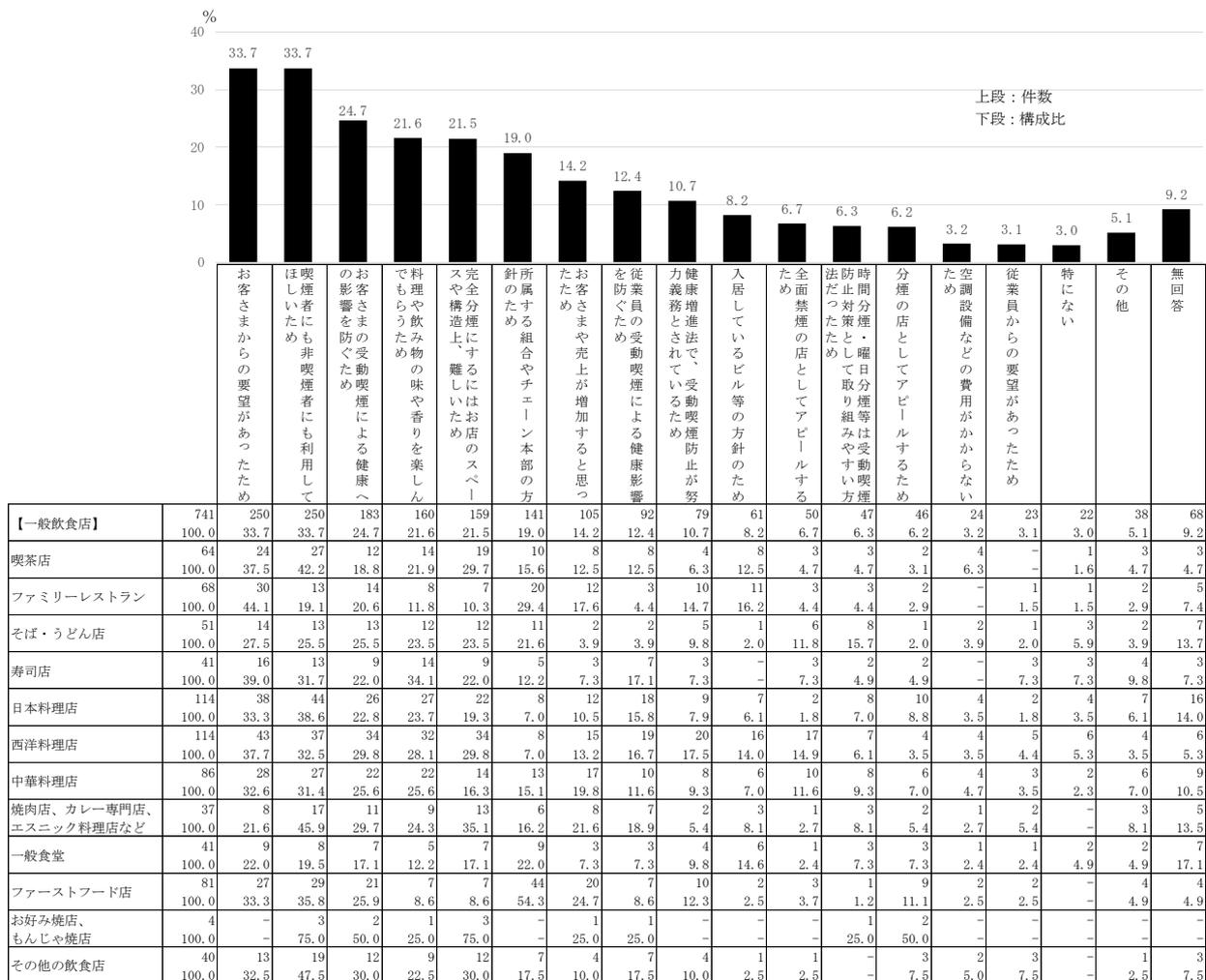
(5) 受動喫煙防止の取組を行っている理由<問17-1>

① 全体

[問15-1で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

「お客さまからの要望があったため」と「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」がいずれも33.7%で最も高く、以下「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(24.7%)、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」(21.6%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(21.5%)、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(19.0%)が上位に続いている。

図17A-1-1 受動喫煙防止の取組を行っている理由 (n=741 複数回答)



## ② 全面禁煙とした理由

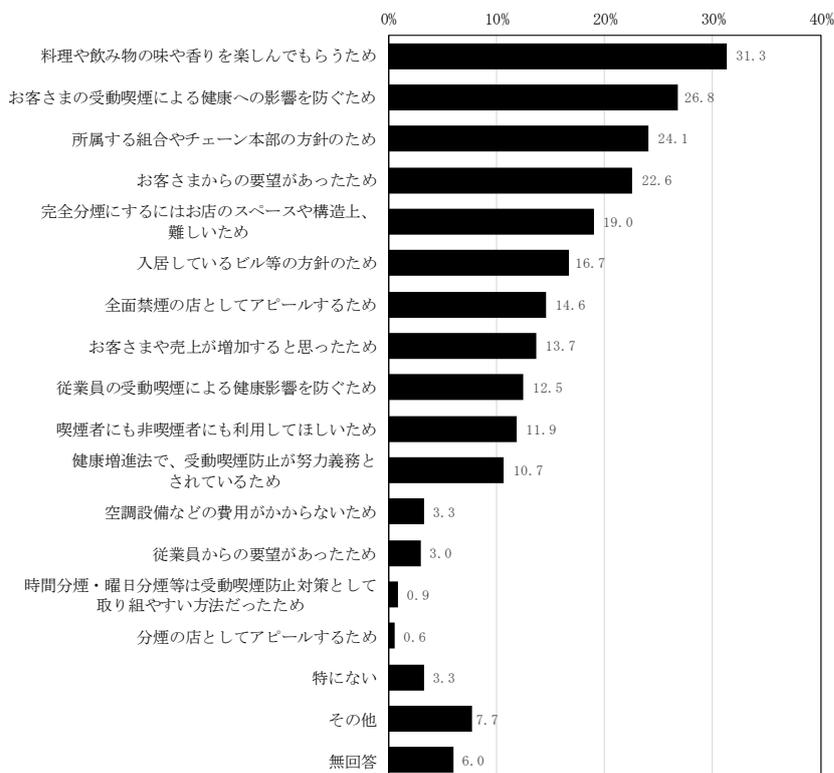
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

全面禁煙とした理由は、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が 31.3%と最も高く、次いで「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(26.8%)、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(24.1%)、「お客さまからの要望があったため」(22.6%)の順となっている。

表 17A-1-2 全面禁煙とした理由 (n=336 複数回答)

	件数	構成比
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	105	31.3%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	90	26.8%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	81	24.1%
お客さまからの要望があったため	76	22.6%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	64	19.0%
入居しているビル等の方針のため	56	16.7%
全面禁煙の店としてアピールするため	49	14.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	46	13.7%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	42	12.5%
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	40	11.9%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	36	10.7%
空調設備などの費用がかからないため	11	3.3%
従業員からの要望があったため	10	3.0%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	3	0.9%
分煙の店としてアピールするため	2	0.6%
特にない	11	3.3%
その他	26	7.7%
無回答	20	6.0%

図 17-1-2 全面禁煙とした理由 (n=336 複数回答)



### ③ 完全分煙とした理由

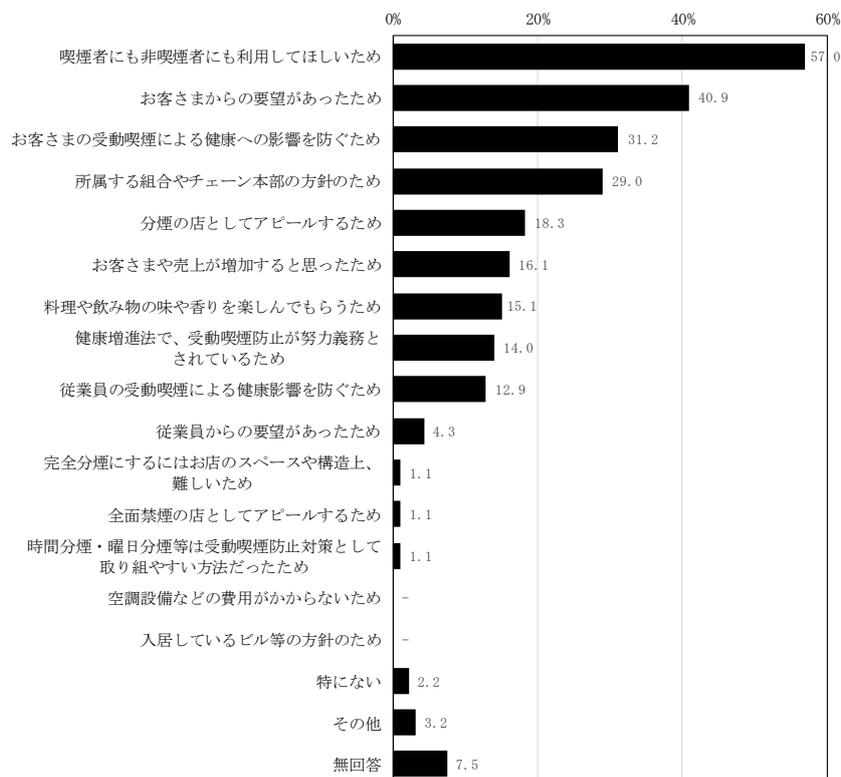
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 57.0%で最も多く、6 割近くの店舗があげている。次いで、「お客さまからの要望があったため」が 40.9%と約 4 割、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(31.2%)と「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(29.0%)を 3 割程度の店舗があげている。

表 17A-1-3 完全分煙とした理由 (n=93 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	53	57.0%
お客さまからの要望があったため	38	40.9%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	29	31.2%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	27	29.0%
分煙の店としてアピールするため	17	18.3%
お客さまや売上が増加すると思ったため	15	16.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	14	15.1%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	13	14.0%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	12	12.9%
従業員からの要望があったため	4	4.3%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	1	1.1%
全面禁煙の店としてアピールするため	1	1.1%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	1	1.1%
空調設備などの費用がかからないため	-	-
入居しているビル等の方針のため	-	-
特になし	2	2.2%
その他	3	3.2%
無回答	7	7.5%

図 17A-1-3 完全分煙とした理由 (n=93 複数回答)



④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

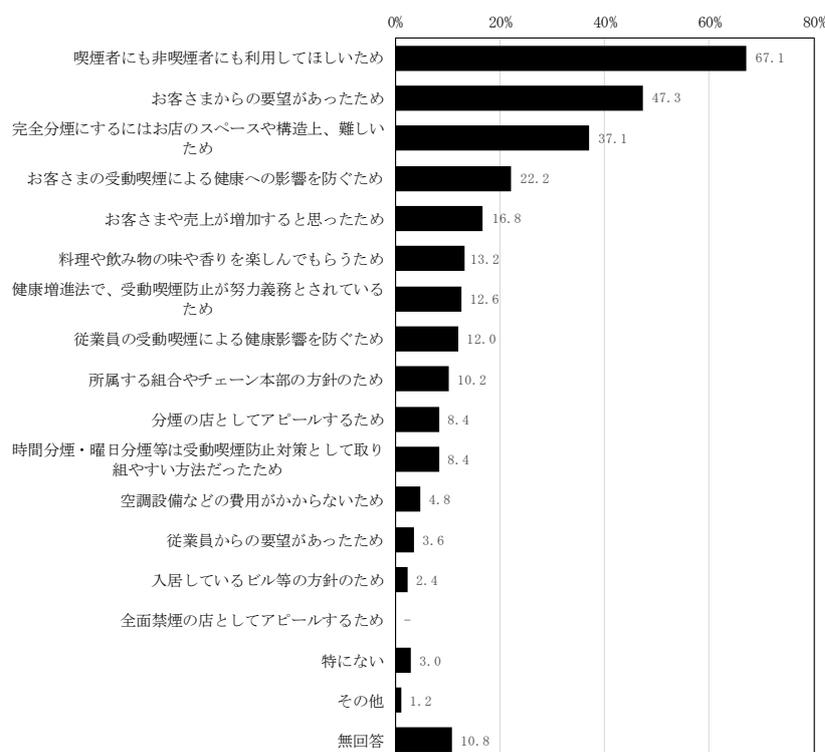
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 67.1%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(47.3%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(37.1%)の順となっている。

表 17A-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=167 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	112	67.1%
お客さまからの要望があったため	79	47.3%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	62	37.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	37	22.2%
お客さまや売上が増加すると思ったため	28	16.8%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	22	13.2%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	21	12.6%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	20	12.0%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	17	10.2%
分煙の店としてアピールするため	14	8.4%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	14	8.4%
空調設備などの費用がかからないため	8	4.8%
従業員からの要望があったため	6	3.6%
入居しているビル等の方針のため	4	2.4%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	5	3.0%
その他	2	1.2%
無回答	18	10.8%

図 17A-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=167 複数回答)



⑤ 時間分煙とした理由

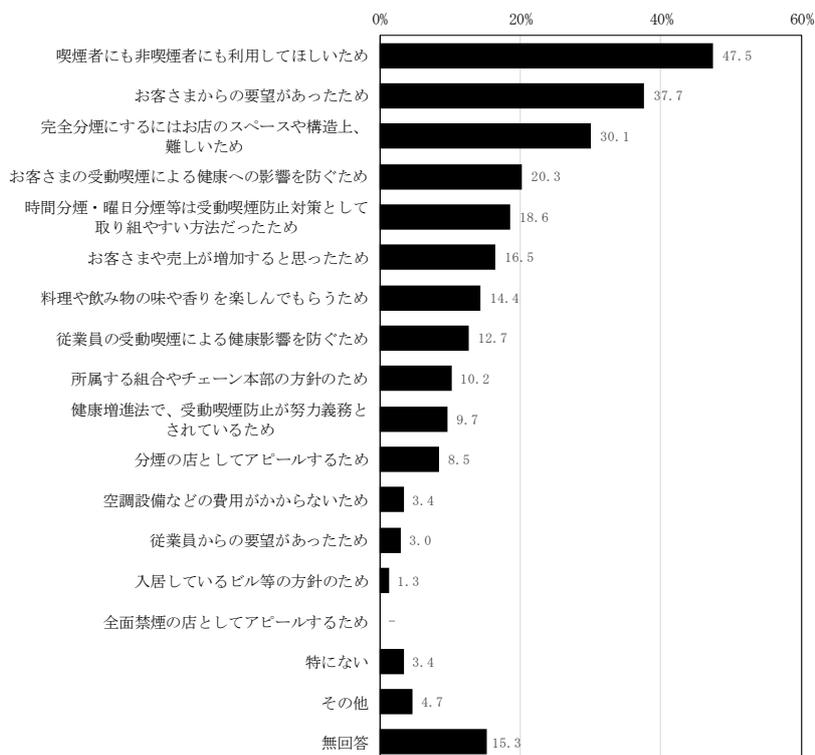
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 47.5%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(37.7%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(30.1%) の順となっている。

表 17A-1-5 時間分煙とした理由 (n=236 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	112	47.5%
お客さまからの要望があったため	89	37.7%
完全分煙するにはお店のスペースや構造上、難しいため	71	30.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	48	20.3%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	44	18.6%
お客さまや売上が増加すると思ったため	39	16.5%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	34	14.4%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	30	12.7%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	24	10.2%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	23	9.7%
分煙の店としてアピールするため	20	8.5%
空調設備などの費用がかからないため	8	3.4%
従業員からの要望があったため	7	3.0%
入居しているビル等の方針のため	3	1.3%
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特になし	8	3.4%
その他	11	4.7%
無回答	36	15.3%

17A-1-5 時間分煙とした理由 (n=236 複数回答)



(6) 取組開始時期<問 17-2>

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

取組の開始時期は「途中から」が 46.0%、「開店当初から」が 40.8%であった。

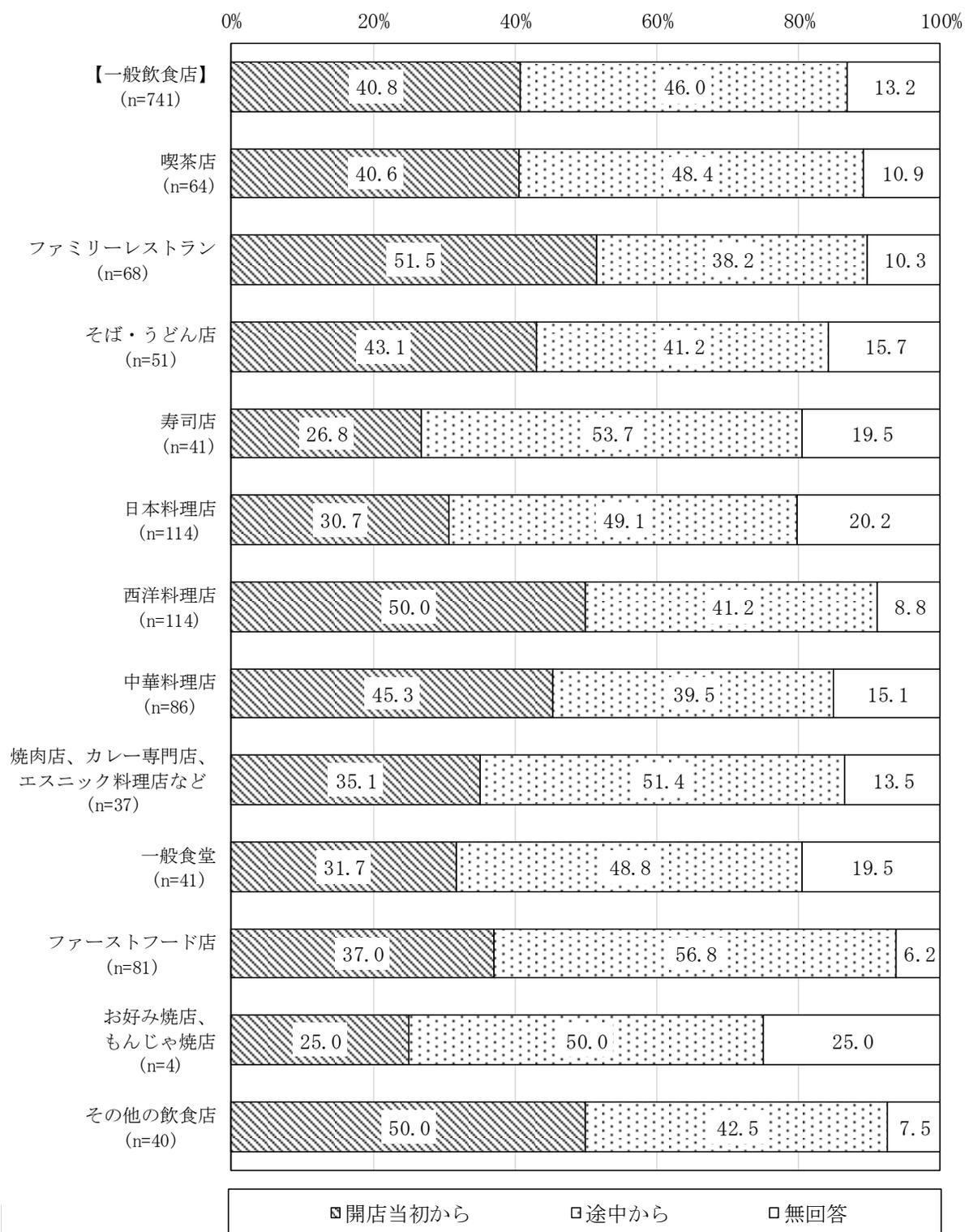
「開店当初から」はファミリーレストランや西洋料理店、「途中から」はファーストフード店や寿司店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店などで相対的に多くなっている。

表 17A-2 取組開始時期 (n=741)

上段：件数  
下段：構成比

	開店当初から	途中から	無回答	合計
【一般飲食店】	302 (40.8)	341 (46.0)	98 (13.2)	741 (100.0)
喫茶店	26 (40.6)	31 (48.4)	7 (10.9)	64 (100.0)
ファミリーレストラン	35 (51.5)	26 (38.2)	7 (10.3)	68 (100.0)
そば・うどん店	22 (43.1)	21 (41.2)	8 (15.7)	51 (100.0)
寿司店	11 (26.8)	22 (53.7)	8 (19.5)	41 (100.0)
日本料理店	35 (30.7)	56 (49.1)	23 (20.2)	114 (100.0)
西洋料理店	57 (50.0)	47 (41.2)	10 (8.8)	114 (100.0)
中華料理店	39 (45.3)	34 (39.5)	13 (15.1)	86 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	13 (35.1)	19 (51.4)	5 (13.5)	37 (100.0)
一般食堂	13 (31.7)	20 (48.8)	8 (19.5)	41 (100.0)
ファーストフード店	30 (37.0)	46 (56.8)	5 (6.2)	81 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (25.0)	2 (50.0)	1 (25.0)	4 (100.0)
その他の飲食店	20 (50.0)	17 (42.5)	3 (7.5)	40 (100.0)

図 17A-2 取組開始時期 (n = 741)

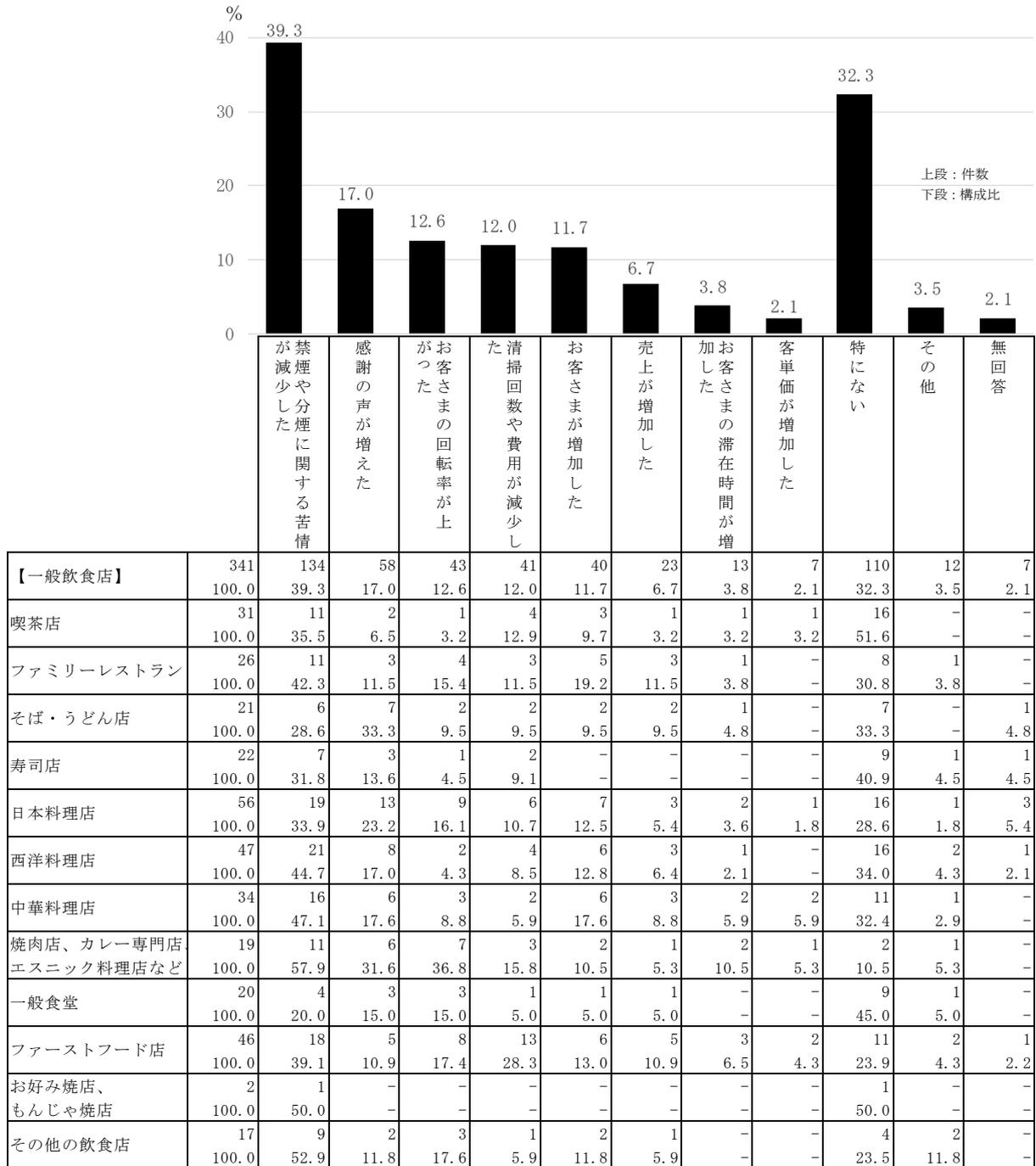


(7) 取組を実施したことによるメリット<問 17-3>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 39.3%で最も多く、以下「感謝の声が増えた」(17.0%)、「お客さまの回転率が上がった」(12.6%)、「清掃回数や費用が減少した」(12.0%)、「お客さまが増加した」(11.7%)の順となっている。

図 17A-3 受動喫煙防止の取組のメリット (n=341 複数回答)



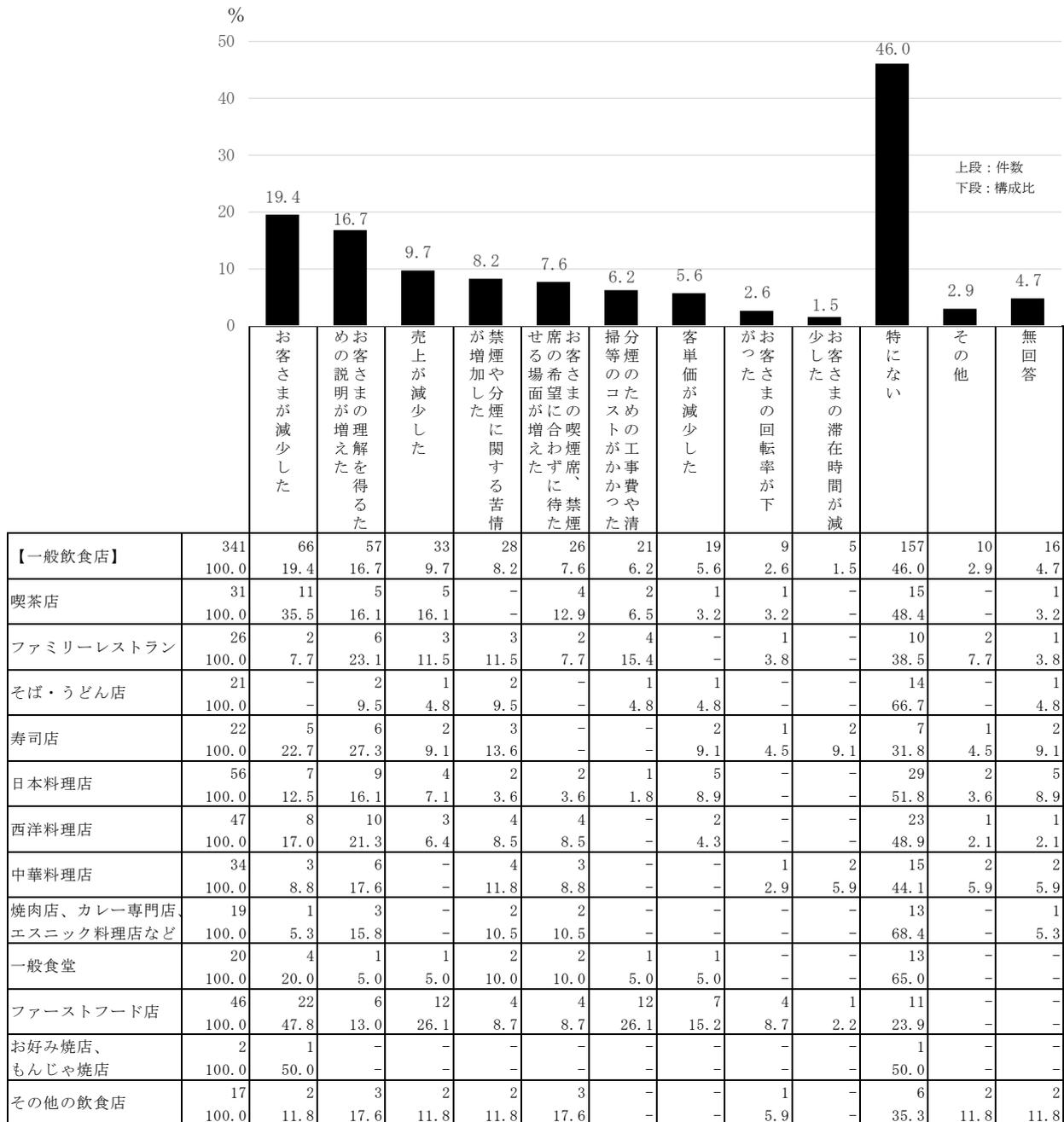
(8) 取組を実施したことによるデメリット<問17-4>

[問17-2で「2 途中から」と回答した飲食店]

「特にない」が46.0%と多いが、デメリットの内容としては、「お客さまが減少した」(19.4%)、「お客さまの理解を得るための説明が増えた」(16.7%)、「売上が減少した」(9.7%)の順となっている。

業種別にみると、ファーストフード店や喫茶店で「お客さまが減少した」とする意見が目立つ。

図17A-4 受動喫煙防止の取組のデメリット (n=341 複数回答)

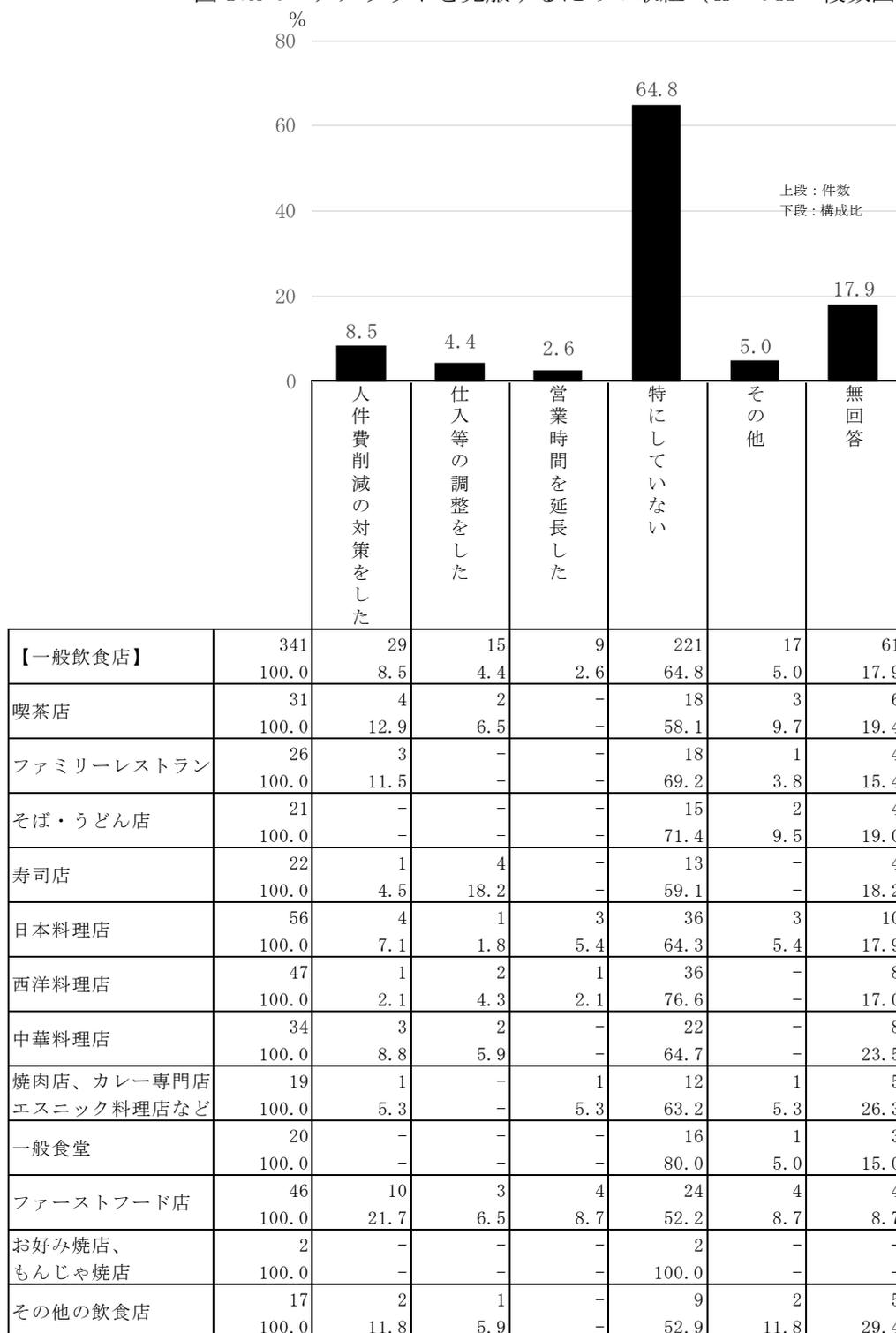


(9) デメリットを克服するための取組<問 17-5>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

取組は、「人件費削減の対策をした」(8.5%)、「仕入等の調整をした」(4.4%)となっているが、いずれも1割未満であり、「特にしていない」(64.8%)店舗が大半を占めている。

図 17A-5 デメリットを克服するための取組 (n=341 複数回答)



(10) 取組への客の反応<問 17-6>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

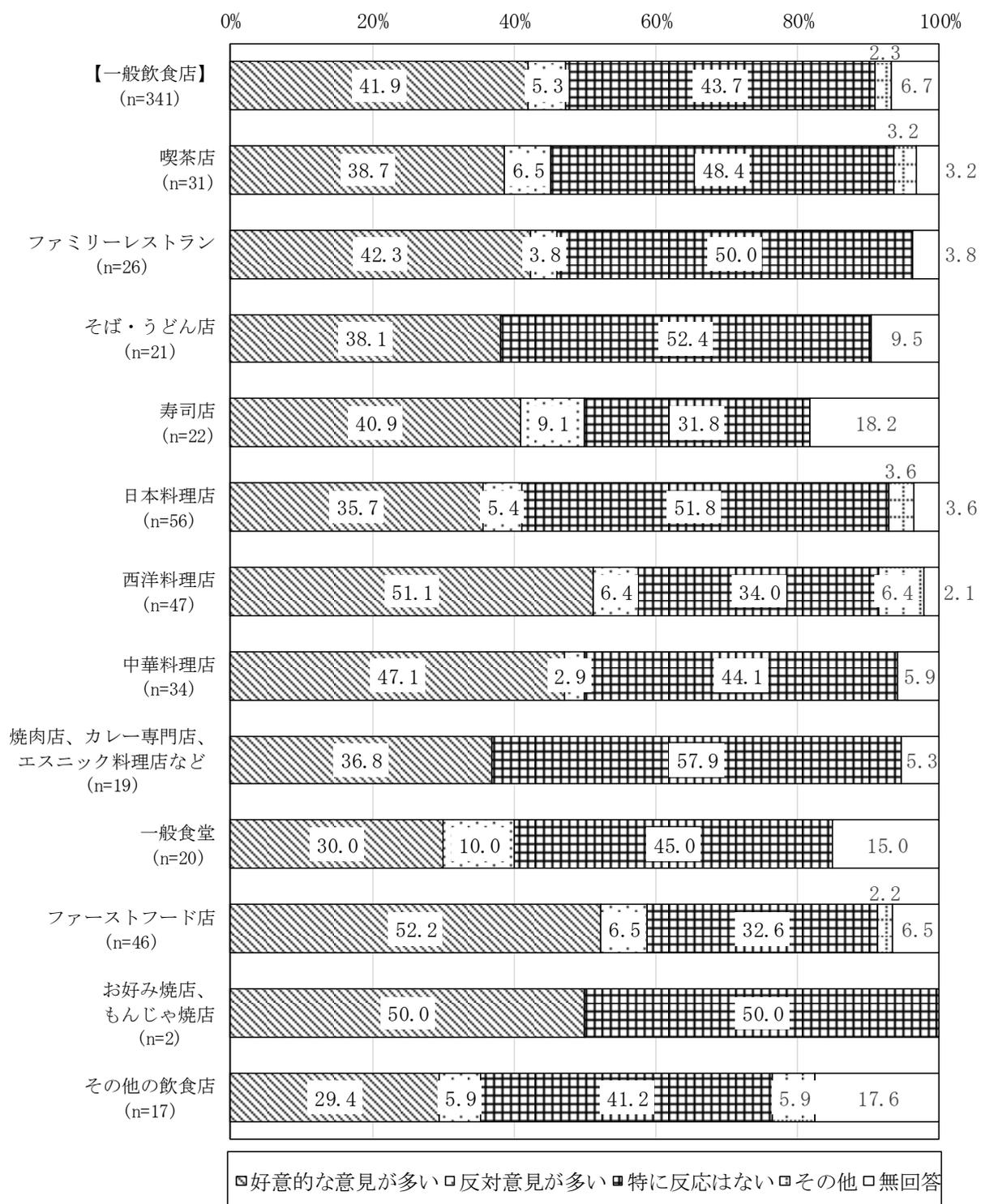
「好意的な意見が多い」が 41.9%と高くなっているが、「特に反応はない」も 43.7%と 4 割を超えている。

表 17A-6 取組への客の反応 (n=341)

上段：件数  
下段：構成比

	好意的な 意見が多い	反対意見が 多い	特に反応は ない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	143 (41.9)	18 (5.3)	149 (43.7)	8 (2.3)	23 (6.7)	341 (100.0)
喫茶店	12 (38.7)	2 (6.5)	15 (48.4)	1 (3.2)	1 (3.2)	31 (100.0)
ファミリーレストラン	11 (42.3)	1 (3.8)	13 (50.0)	-	1 (3.8)	26 (100.0)
そば・うどん店	8 (38.1)	-	11 (52.4)	-	2 (9.5)	21 (100.0)
寿司店	9 (40.9)	2 (9.1)	7 (31.8)	-	4 (18.2)	22 (100.0)
日本料理店	20 (35.7)	3 (5.4)	29 (51.8)	2 (3.6)	2 (3.6)	56 (100.0)
西洋料理店	24 (51.1)	3 (6.4)	16 (34.0)	3 (6.4)	1 (2.1)	47 (100.0)
中華料理店	16 (47.1)	1 (2.9)	15 (44.1)	-	2 (5.9)	34 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	7 (36.8)	-	11 (57.9)	-	1 (5.3)	19 (100.0)
一般食堂	6 (30.0)	2 (10.0)	9 (45.0)	-	3 (15.0)	20 (100.0)
ファーストフード店	24 (52.2)	3 (6.5)	15 (32.6)	1 (2.2)	3 (6.5)	46 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (50.0)	-	1 (50.0)	-	-	2 (100.0)
その他の飲食店	5 (29.4)	1 (5.9)	7 (41.2)	1 (5.9)	3 (17.6)	17 (100.0)

図 17A-6 取組への客の反応 (n=341)



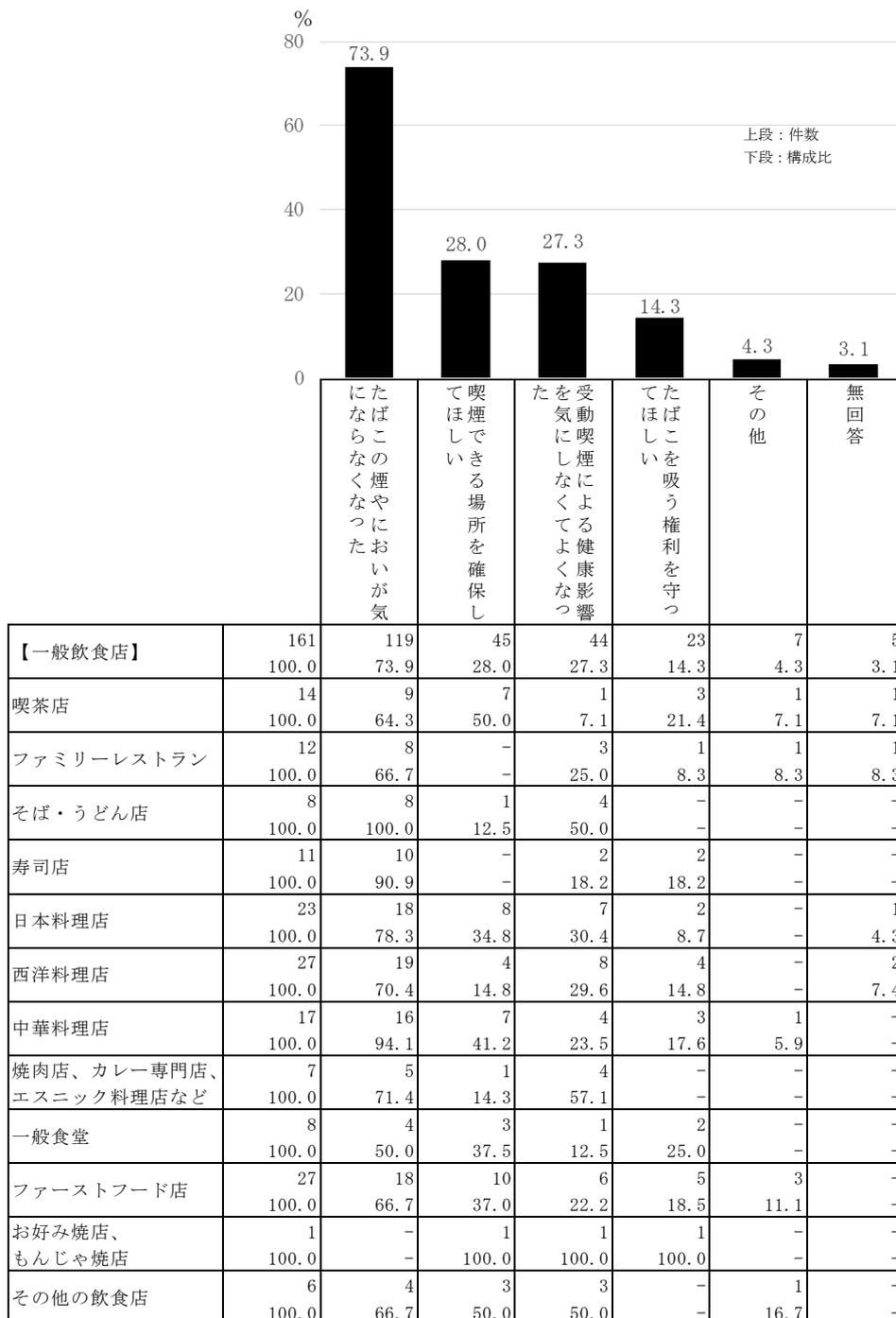
(11) 客の反応の具体的な内容<問17-7>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客の具体的な反応としては、「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」(73.9%)と極めて好評であり、「受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった」(27.3%)とする意見も比較的多くあげられている。

一方、「喫煙できる場所を確保してほしい」(28.0%)とする要望も相当数みられる。

17A-7 客の具体的な意見 (n=161 複数回答)

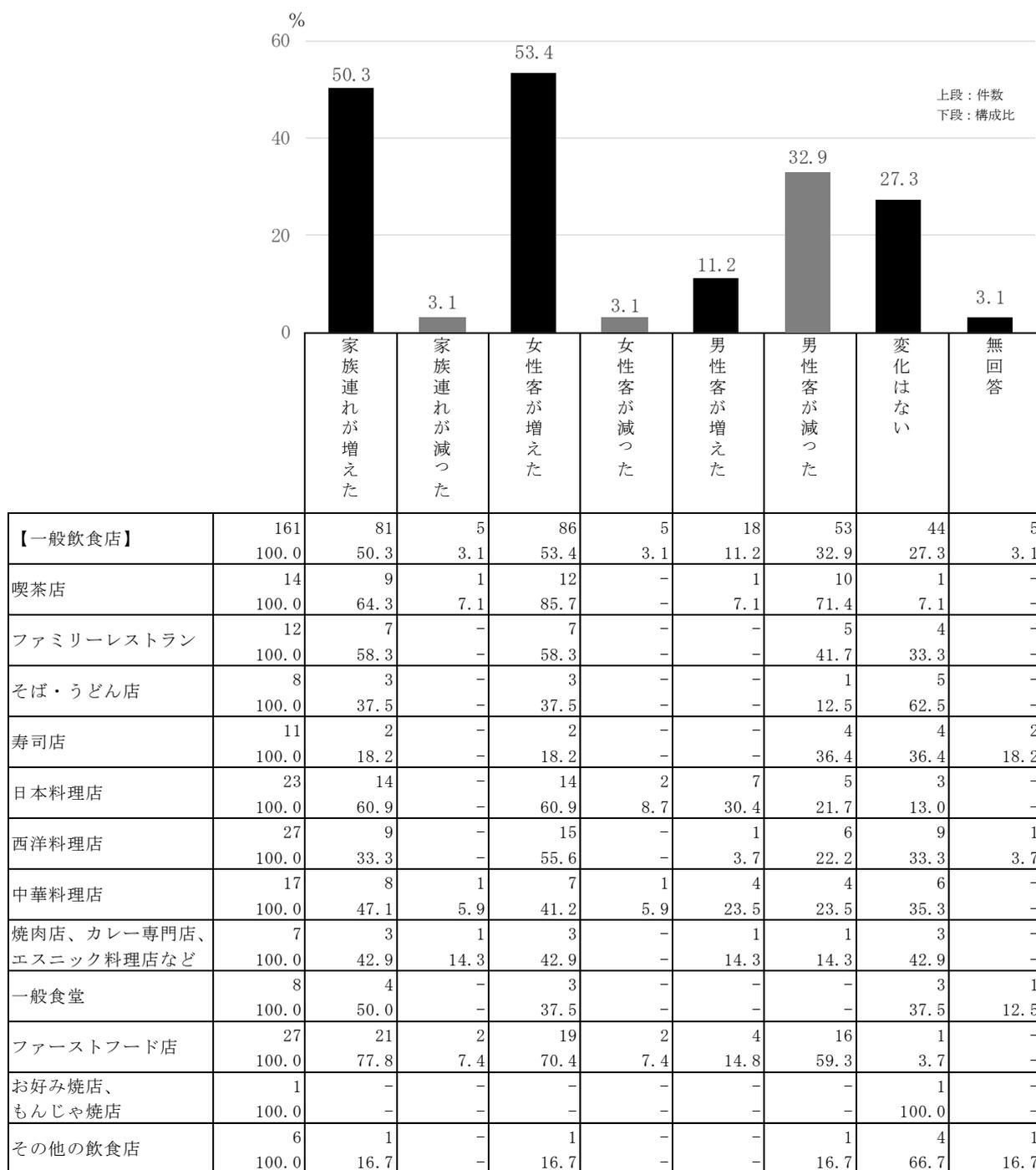


(12) 取組を実施したことによる客層の変化<問 17-8>

[問 17-6 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

「女性客が増えた」(53.4%)、「家族連れが増えた」(50.3%) が特に多いが、一方で、「男性客が減った」(32.9%) とする意見も多い。

図 17A-8 客層の変化 (n=161 複数回答)

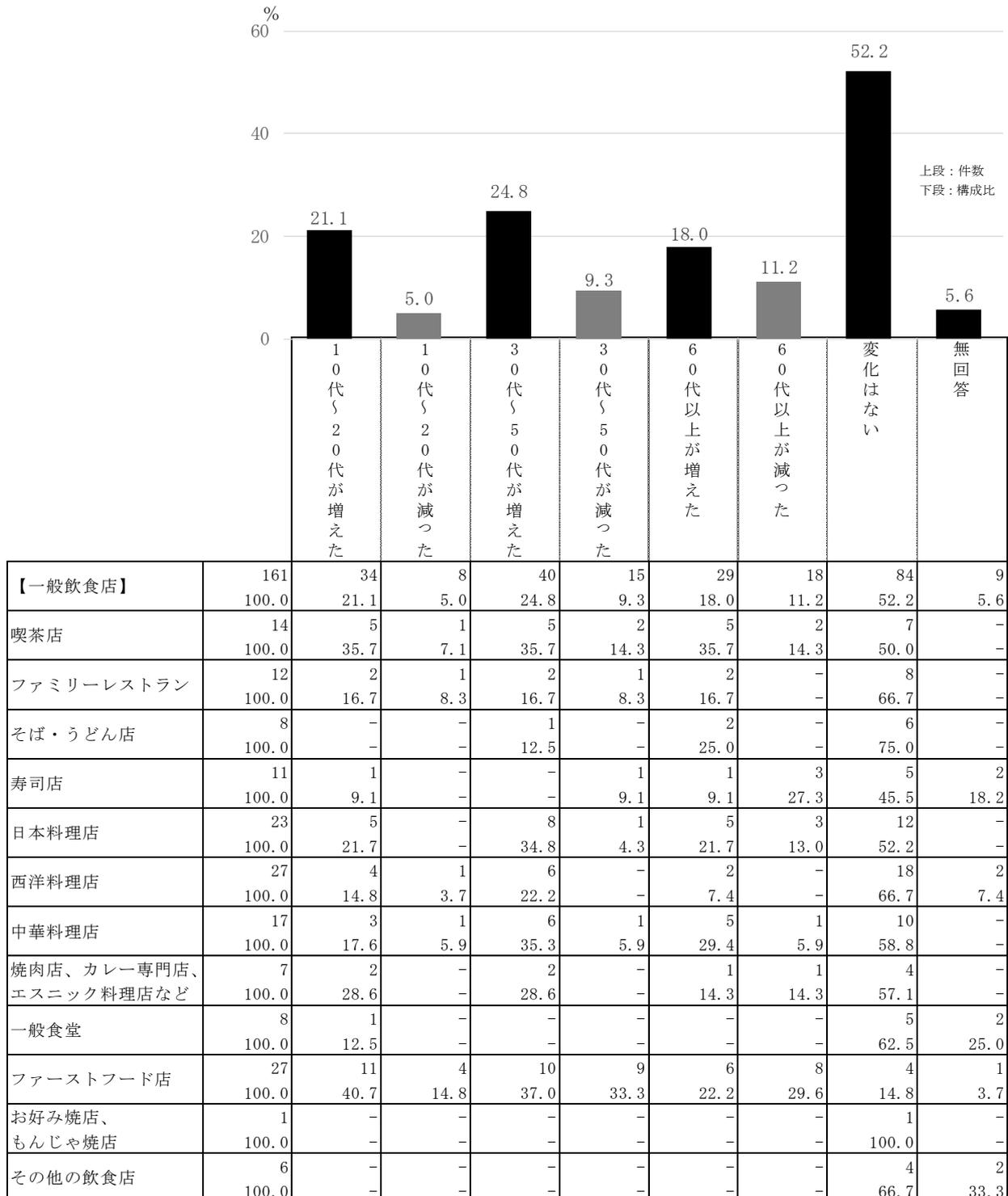


(13) 取組を実施したことによる客の年齢層の変化<問17-9>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

「変化はない」が52.2%で半数を超えているが、年代的には全年代で増加がみられ、特に「30代~50代が増えた」(24.8%)、「10代~20代が増えた」(21.1%)の増加が目立っている。

図17A-9 客の年齢層の変化 (n=161 複数回答)



(14) 今後の受動喫煙防止対策の予定<問 17-10>

① 全体

アンケート調査の対象となった一般飲食店を全体でみると、「今後も対策の予定はない」とする店舗は23.2%と2割強、「現行取組を継続する」が52.3%と約5割を占めており、「無回答」の約1割を除き、何らかの対策を取ろうとしている店舗は2割程度となっている。

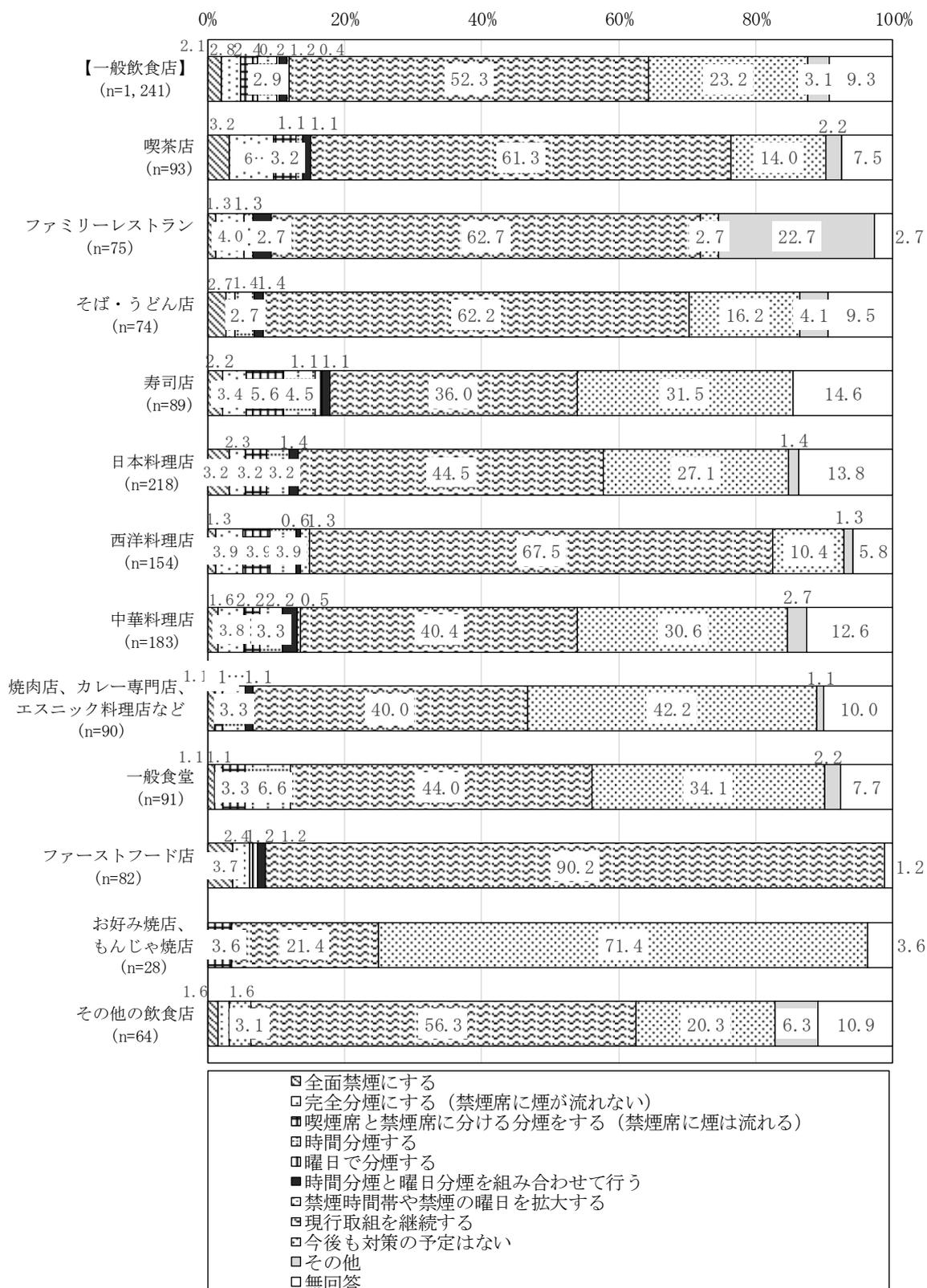
業種別にみると、「今後も対策の予定はない」は、お好み焼店・もんじゃ焼店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店など、一般食堂、寿司店、中華料理店に多く、「現行取組を継続する」はファーストフード店、西洋料理店、ファミリーレストラン、そば・うどん店、喫茶店に多くみられる。

表 17A-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	を時間分煙と曜日分煙を合わせて行う	禁煙時間を拡大する	現行取組を継続する	今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	26 (2.1)	35 (2.8)	30 (2.4)	36 (2.9)	2 (0.2)	15 (1.2)	5 (0.4)	649 (52.3)	288 (23.2)	39 (3.1)	116 (9.3)	1,241 (100.0)
喫茶店	3 (3.2)	6 (6.5)	3 (3.2)	1 (1.1)	-	1 (1.1)	-	57 (61.3)	13 (14.0)	2 (2.2)	7 (7.5)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	1 (1.3)	3 (4.0)	-	1 (1.3)	-	2 (2.7)	-	47 (62.7)	2 (2.7)	17 (22.7)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	2 (2.7)	1 (1.4)	-	2 (2.7)	-	1 (1.4)	-	46 (62.2)	12 (16.2)	3 (4.1)	7 (9.5)	74 (100.0)
寿司店	2 (2.2)	3 (3.4)	5 (5.6)	4 (4.5)	1 (1.1)	1 (1.1)	-	32 (36.0)	28 (31.5)	-	13 (14.6)	89 (100.0)
日本料理店	7 (3.2)	5 (2.3)	7 (3.2)	7 (3.2)	-	3 (1.4)	-	97 (44.5)	59 (27.1)	3 (1.4)	30 (13.8)	218 (100.0)
西洋料理店	2 (1.3)	6 (3.9)	6 (3.9)	6 (3.9)	-	1 (0.6)	2 (1.3)	104 (67.5)	16 (10.4)	2 (1.3)	9 (5.8)	154 (100.0)
中華料理店	3 (1.6)	7 (3.8)	4 (2.2)	6 (3.3)	-	4 (2.2)	1 (0.5)	74 (40.4)	56 (30.6)	5 (2.7)	23 (12.6)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	1 (1.1)	-	1 (1.1)	3 (3.3)	-	1 (1.1)	-	36 (40.0)	38 (42.2)	1 (1.1)	9 (10.0)	90 (100.0)
一般食堂	1 (1.1)	1 (1.1)	3 (3.3)	6 (6.6)	-	-	-	40 (44.0)	31 (34.1)	2 (2.2)	7 (7.7)	91 (100.0)
ファーストフード店	3 (3.7)	2 (2.4)	-	-	1 (1.2)	1 (1.2)	-	74 (90.2)	-	-	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	-	1 (3.6)	-	-	-	-	6 (21.4)	20 (71.4)	-	1 (3.6)	28 (100.0)
その他の飲食店	1 (1.6)	1 (1.6)	-	-	-	-	2 (3.1)	36 (56.3)	13 (20.3)	4 (6.3)	7 (10.9)	64 (100.0)

図 17A-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,241)



② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定

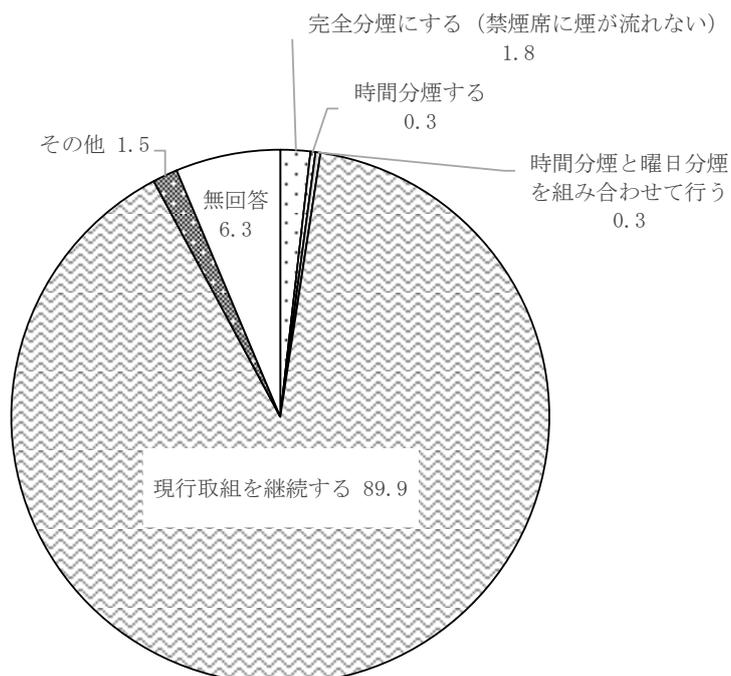
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

概ね「現行取組を継続する」と回答している。

表 17A-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=336)

	件数	構成比
全面禁煙にする	-	-
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	6	1.8%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	-	-
時間分煙する	1	0.3%
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	0.3%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	-	-
現行取組を継続する	302	89.9%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	5	1.5%
無回答	21	6.3%
合計	336	100.0%

図 17A-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=336 単位%)



### ③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定

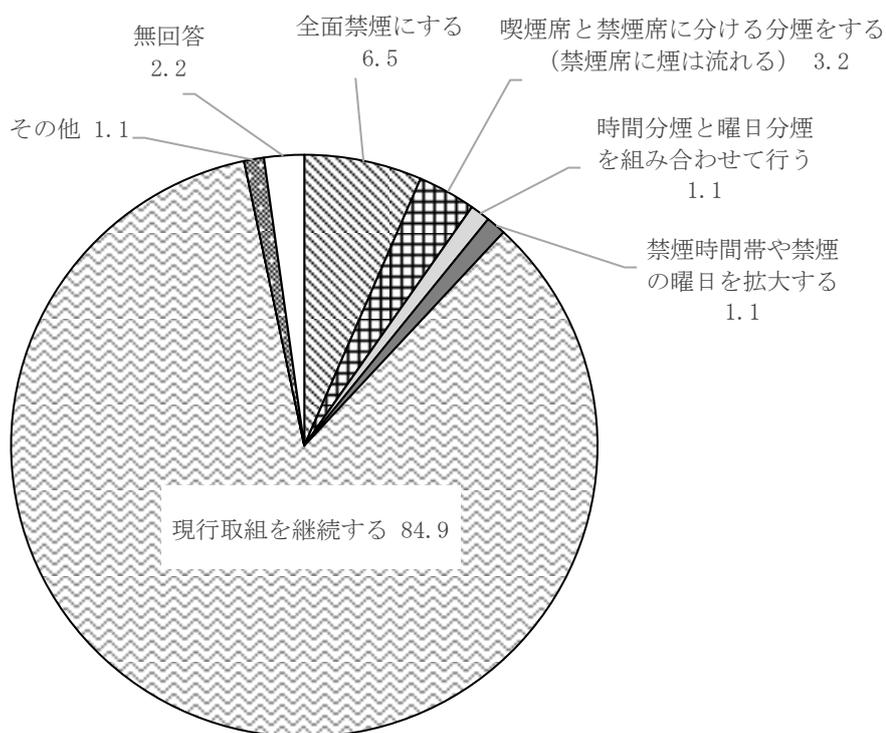
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」店は 84.9%と高水準だが、一部に「全面禁煙」(6.5%)や「席を分ける分煙」(3.2%)などの意向もみられる。

表 17A-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 93)

	件数	構成比
全面禁煙にする	6	6.5%
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	-	-
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	3	3.2%
時間分煙する	-	-
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	1.1%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	1	1.1%
現行取組を継続する	79	84.9%
今後に対策の予定はない	-	-
その他	1	1.1%
無回答	2	2.2%
合計	93	100.0%

図 17A-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 93 単位%)



④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定

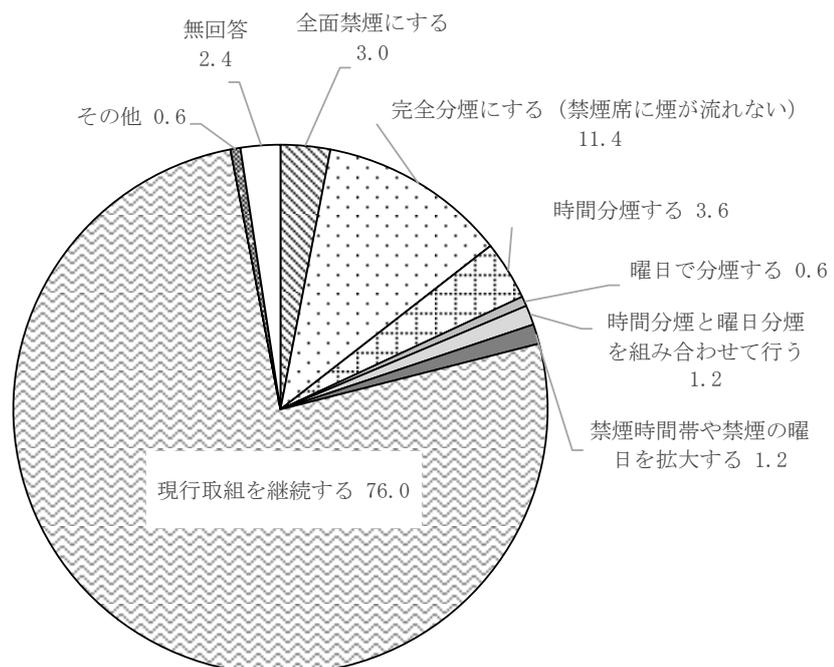
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が 76.0%と大半だが、「完全分煙」に転換しようとしている店舗が 11.4%と約 1 割みられる。

表 17A-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n = 167)

	件数	構成比
全面禁煙にする	5	3.0%
完全分煙にする(禁煙席に煙が流れない)	19	11.4%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする(禁煙席に煙は流れる)	-	-
時間分煙する	6	3.6%
曜日で分煙する	1	0.6%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせる	2	1.2%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	2	1.2%
現行取組を継続する	127	76.0%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	0.6%
無回答	4	2.4%
合計	167	100.0%

図 17A-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n = 167 単位%)



⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定

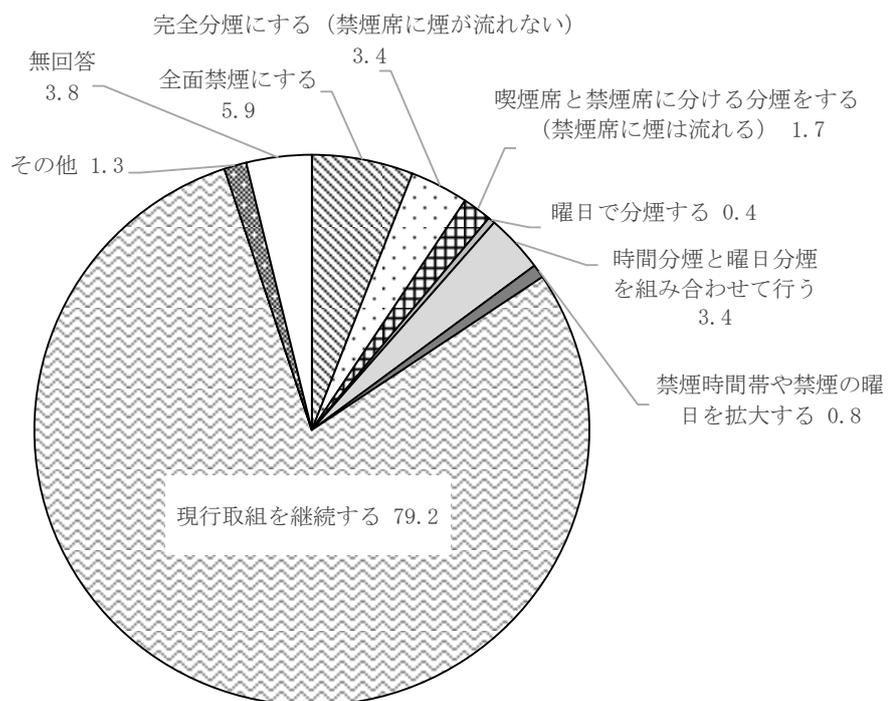
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」が 79.2%と大半を占めているが、「全面禁煙」(5.9%)、「完全分煙」(3.4%)、「時間分煙と曜日分煙の組み合わせ」(3.4%) などへの意向もみられる。

表 17A-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=236)

	件数	構成比
全面禁煙にする	14	5.9%
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	8	3.4%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	4	1.7%
時間分煙する	-	-
曜日で分煙する	1	0.4%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	8	3.4%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	2	0.8%
現行取組を継続する	187	79.2%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	3	1.3%
無回答	9	3.8%
合計	236	100.0%

図 17A-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=236 単位%)



⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「今後も対策の予定はない」が 59.4%と多く、禁煙・分煙以外の現行の取組（排気等）や新たに何かしらの対策を検討している店舗はそれぞれ 1 割強である。

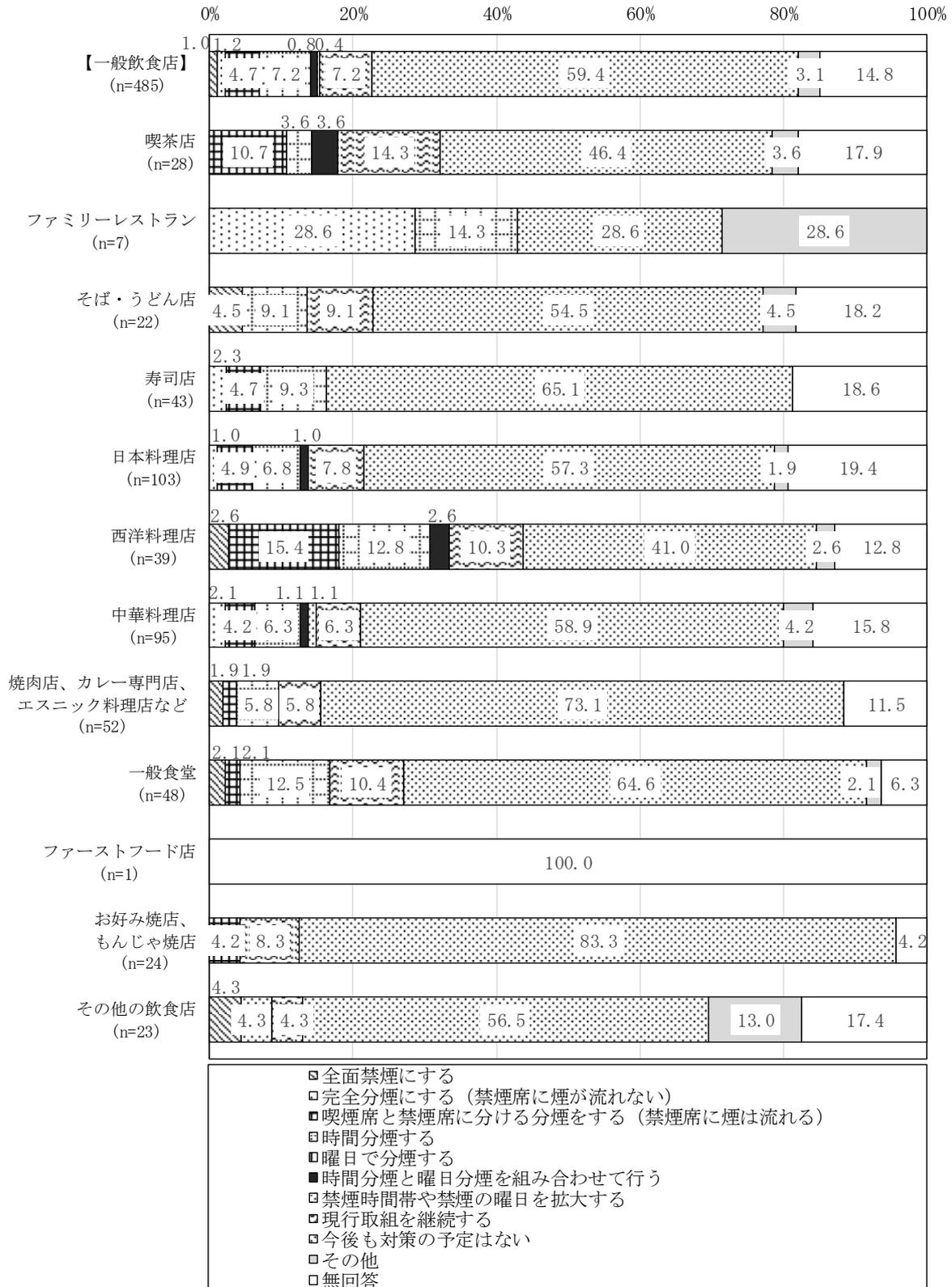
業種別にみると、西洋料理店が、今後禁煙や分煙の対策に向けた意向が、他の業種より高い。

表 17A-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定（n=485）

上段：件数  
下段：構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	を時間分煙と曜日分煙を合わせて行う	禁煙時間を拡大する	現行取組を継続する	な今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	5 (1.0)	6 (1.2)	23 (4.7)	35 (7.2)	-	4 (0.8)	2 (0.4)	35 (7.2)	288 (59.4)	15 (3.1)	72 (14.8)	485 100.0
喫茶店	-	-	3 (10.7)	1 (3.6)	-	1 (3.6)	-	4 (14.3)	13 (46.4)	1 (3.6)	5 (17.9)	28 100.0
ファミリーレストラン	-	2 (28.6)	-	1 (14.3)	-	-	-	-	2 (28.6)	2 (28.6)	-	7 100.0
そば・うどん店	1 (4.5)	-	-	2 (9.1)	-	-	-	2 (9.1)	12 (54.5)	1 (4.5)	4 (18.2)	22 100.0
寿司店	-	1 (2.3)	2 (4.7)	4 (9.3)	-	-	-	-	28 (65.1)	-	8 (18.6)	43 100.0
日本料理店	-	1 (1.0)	5 (4.9)	7 (6.8)	-	1 (1.0)	-	8 (7.8)	59 (57.3)	2 (1.9)	20 (19.4)	103 100.0
西洋料理店	1 (2.6)	-	6 (15.4)	5 (12.8)	-	1 (2.6)	-	4 (10.3)	16 (41.0)	1 (2.6)	5 (12.8)	39 100.0
中華料理店	-	2 (2.1)	4 (4.2)	6 (6.3)	-	1 (1.1)	1 (1.1)	6 (6.3)	56 (58.9)	4 (4.2)	15 (15.8)	95 100.0
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	1 (1.9)	-	1 (1.9)	3 (5.8)	-	-	-	3 (5.8)	38 (73.1)	-	6 (11.5)	52 100.0
一般食堂	1 (2.1)	-	1 (2.1)	6 (12.5)	-	-	-	5 (10.4)	31 (64.6)	1 (2.1)	3 (6.3)	48 100.0
ファーストフード店	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (00.0)	1 100.0
お好み焼店、もんじゃ焼店	-	-	1 (4.2)	-	-	-	-	2 (8.3)	20 (83.3)	-	1 (4.2)	24 100.0
その他の飲食店	1 (4.3)	-	-	-	-	-	1 (4.3)	1 (4.3)	13 (56.5)	3 (13.0)	4 (17.4)	23 100.0

図 17A-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=485)



(15) 屋外喫煙所の状況<問 17-11>

「屋外に喫煙場所を設置」(14.6%)、「屋外に喫煙席がある(テラス席・屋上の席、等)」(5.9%)を合わせ屋外の喫煙場所がある店舗は20.5%、屋外の喫煙場所が「ない」が6割以上を占めている。

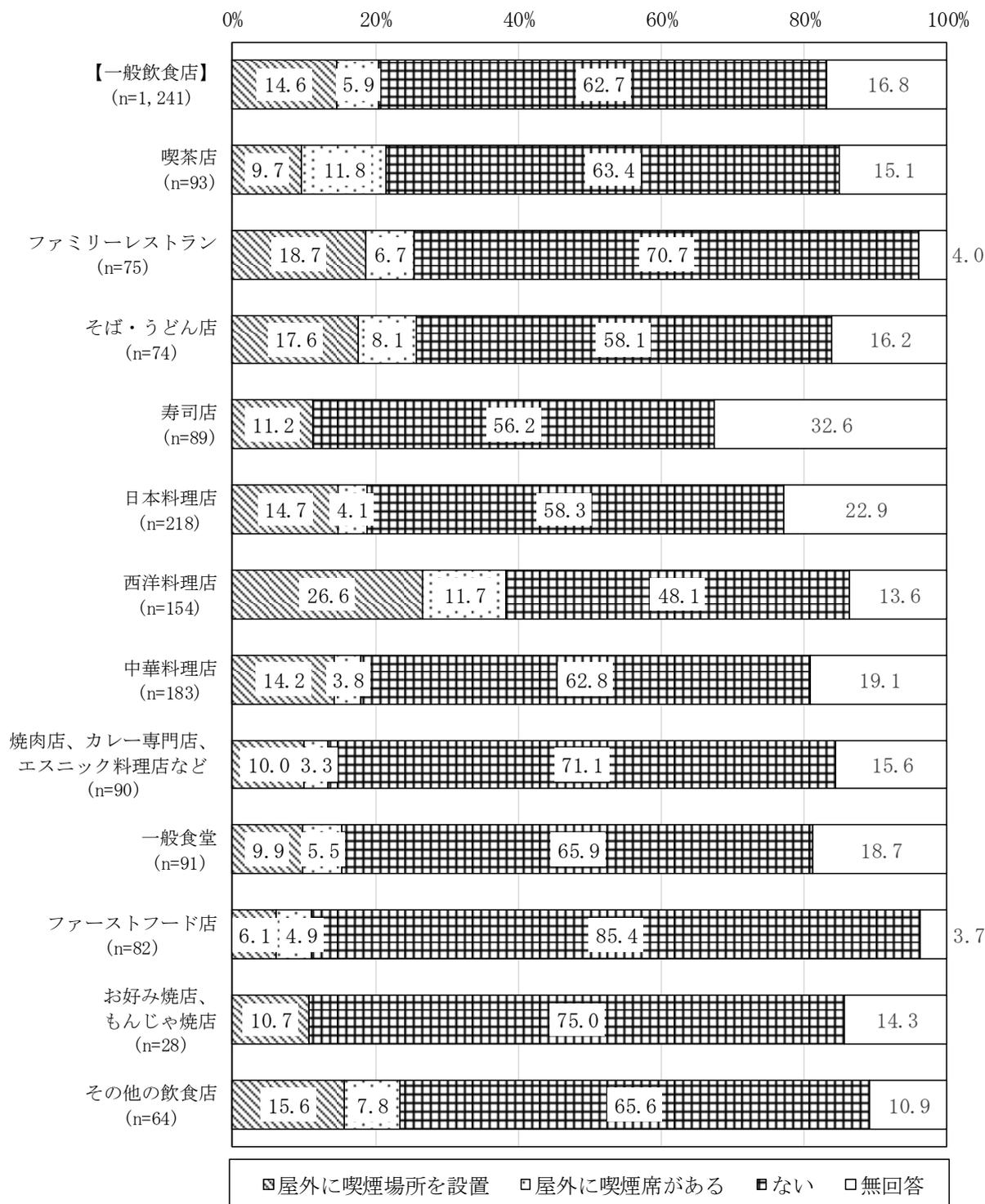
屋外の喫煙スペースがある店舗は、西洋料理店(38.3%)、そば・うどん店(25.7%)、ファミリーレストラン(25.4%)に多い。

表 17A-11 屋外喫煙所の状況 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席がある	ない	無回答	合計
【一般飲食店】	181 (14.6)	73 (5.9)	778 (62.7)	209 (16.8)	1,241 (100.0)
喫茶店	9 (9.7)	11 (11.8)	59 (63.4)	14 (15.1)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	14 (18.7)	5 (6.7)	53 (70.7)	3 (4.0)	75 (100.0)
そば・うどん店	13 (17.6)	6 (8.1)	43 (58.1)	12 (16.2)	74 (100.0)
寿司店	10 (11.2)	-	50 (56.2)	29 (32.6)	89 (100.0)
日本料理店	32 (14.7)	9 (4.1)	127 (58.3)	50 (22.9)	218 (100.0)
西洋料理店	41 (26.6)	18 (11.7)	74 (48.1)	21 (13.6)	154 (100.0)
中華料理店	26 (14.2)	7 (3.8)	115 (62.8)	35 (19.1)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	9 (10.0)	3 (3.3)	64 (71.1)	14 (15.6)	90 (100.0)
一般食堂	9 (9.9)	5 (5.5)	60 (65.9)	17 (18.7)	91 (100.0)
ファーストフード店	5 (6.1)	4 (4.9)	70 (85.4)	3 (3.7)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (10.7)	-	21 (75.0)	4 (14.3)	28 (100.0)
その他の飲食店	10 (15.6)	5 (7.8)	42 (65.6)	7 (10.9)	64 (100.0)

図 17A-11 屋外喫煙所の状況 (n=1,241)



## 4 禁煙・分煙の取組の表示

### (1) 表示状況<問 18>

#### ◆禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の表示状況

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の取組の表示状況を見ると、「表示している」が 53.8%で、「表示していない」(44.5%)を上回る。

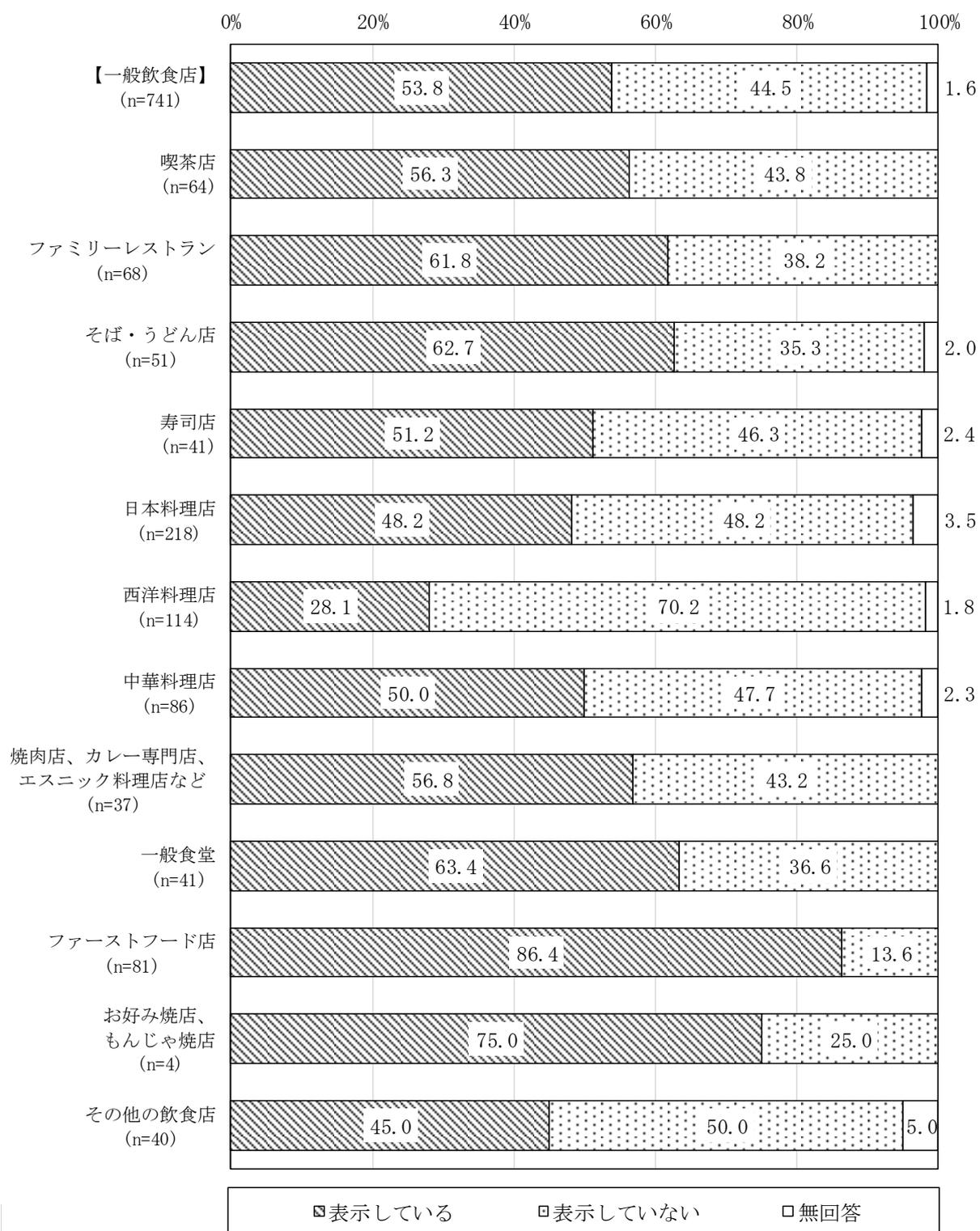
「表示している」割合は、ファーストフード店、一般食堂、そば・うどん店、ファミリーレストランで高く、西洋料理店で低い。

表 18A-1-1 表示状況 (n=741)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	399 (53.8)	330 (44.5)	12 (1.6)	741 (100.0)
喫茶店	36 (56.3)	28 (43.8)	-	64 (100.0)
ファミリーレストラン	42 (61.8)	26 (38.2)	-	68 (100.0)
そば・うどん店	32 (62.7)	18 (35.3)	1 (2.0)	51 (100.0)
寿司店	21 (51.2)	19 (46.3)	1 (2.4)	41 (100.0)
日本料理店	55 (48.2)	55 (48.2)	4 (3.5)	114 (100.0)
西洋料理店	32 (28.1)	80 (70.2)	2 (1.8)	114 (100.0)
中華料理店	43 (50.0)	41 (47.7)	2 (2.3)	86 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	21 (56.8)	16 (43.2)	-	37 (100.0)
一般食堂	26 (63.4)	15 (36.6)	-	41 (100.0)
ファーストフード店	70 (86.4)	11 (13.6)	-	81 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (75.0)	1 (25.0)	-	4 (100.0)
その他の飲食店	18 (45.0)	20 (50.0)	2 (5.0)	40 (100.0)

図 18A-1-1 表示状況 (n = 741)



◆禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

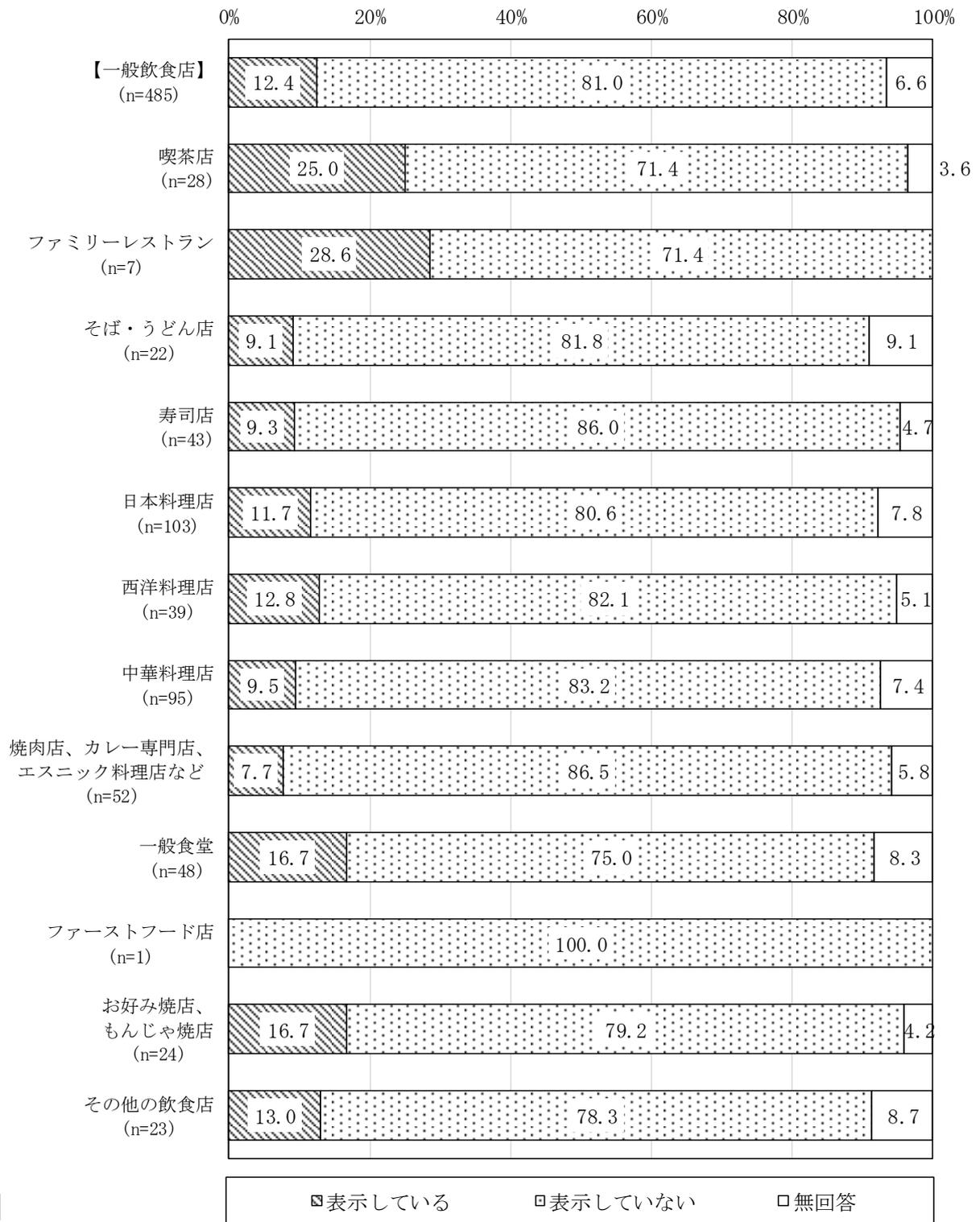
禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況では、「表示している」は 12.4%と 1 割強で、大半が「表示していない」(81.0%)としている。

表 18A-1-2 表示状況 (n=485)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【一般飲食店】	60 (12.4)	393 (81.0)	32 (6.6)	485 (100.0)
喫茶店	7 (25.0)	20 (71.4)	1 (3.6)	28 (100.0)
ファミリーレストラン	2 (28.6)	5 (71.4)	-	7 (100.0)
そば・うどん店	2 (9.1)	18 (81.8)	2 (9.1)	22 (100.0)
寿司店	4 (9.3)	37 (86.0)	2 (4.7)	43 (100.0)
日本料理店	12 (11.7)	83 (80.6)	8 (7.8)	103 (100.0)
西洋料理店	5 (12.8)	32 (82.1)	2 (5.1)	39 (100.0)
中華料理店	9 (9.5)	79 (83.2)	7 (7.4)	95 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	4 (7.7)	45 (86.5)	3 (5.8)	52 (100.0)
一般食堂	8 (16.7)	36 (75.0)	4 (8.3)	48 (100.0)
ファーストフード店	-	1 (100.0)	-	1 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	4 (16.7)	19 (79.2)	1 (4.2)	24 (100.0)
その他の飲食店	3 (13.0)	18 (78.3)	2 (8.7)	23 (100.0)

図 18A-1-2 表示状況 (n = 485)



① 表示物<問 19-1>

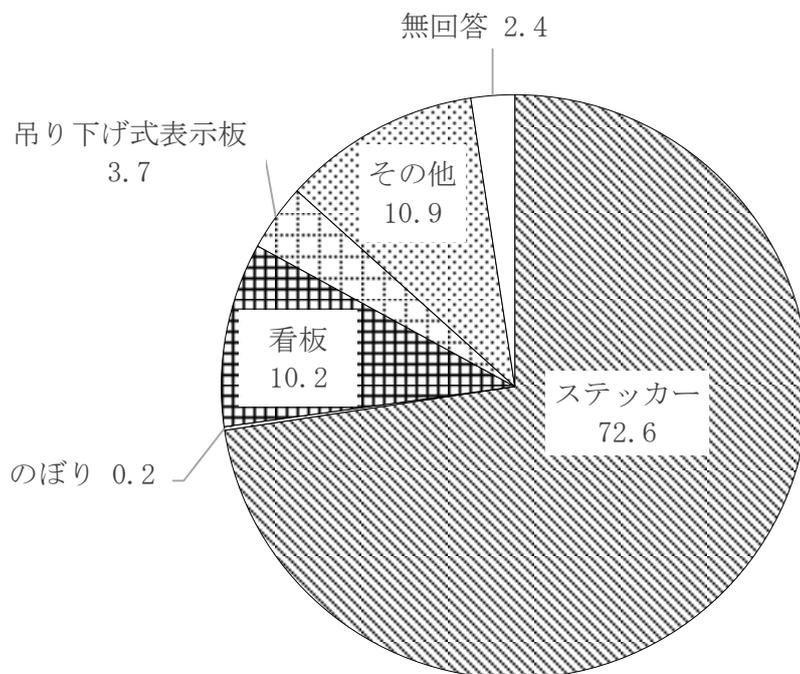
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示している店舗の表示物を見ると、「ステッカー」が 72.6%と断然多い。以下は「看板」(10.2%)や「吊り下げ式表示版」(3.7%)、「のぼり」(0.2%) 等となっている。

表 19A-1 表示物 (n=460)

	件数	構成比
ステッカー	334	72.6%
のぼり	1	0.2%
看板	47	10.2%
吊り下げ式表示板	17	3.7%
その他	50	10.9%
無回答	11	2.4%
合計	460	100.0%

図 19A-1 表示物 (n=460 単位%)



② 表示物の入手経路<問 19-2>

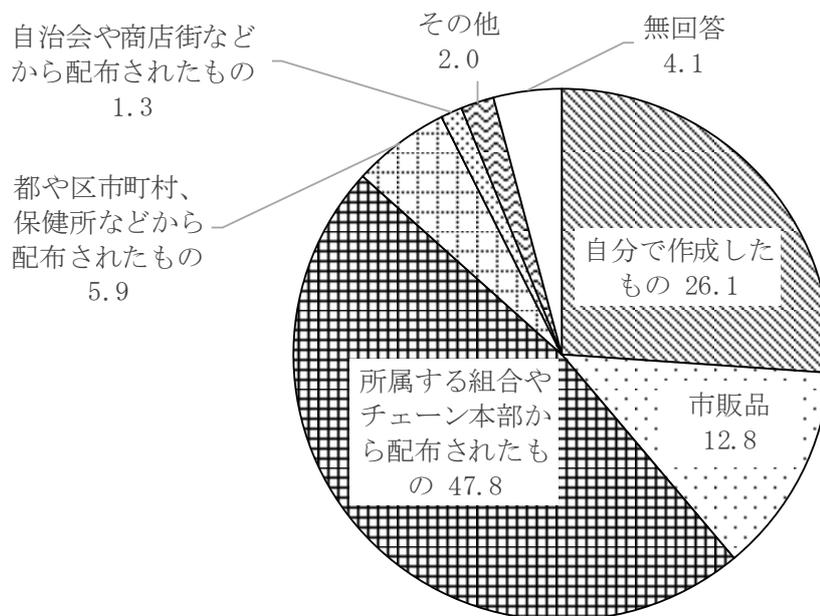
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示物の入手経路としては、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が 47.8%で最も多く、「自分で作成したもの」が 26.1%でこれに次ぐ。「市販品」(12.8%) は第 3 位となっている。

表 19A-2 表示物の入手経路 (n = 460)

	件数	構成比
自分で作成したもの	120	26.1%
市販品	59	12.8%
所属する組合やチェーン本部から配布されたもの	220	47.8%
都や区市町村、保健所などから配布されたもの	27	5.9%
自治会や商店街などから配布されたもの	6	1.3%
その他	9	2.0%
無回答	19	4.1%
合計	460	100.0%

図 19A-2 表示物の入手経路 (n = 460 単位%)



③ 表示によるメリット<問 19-3>

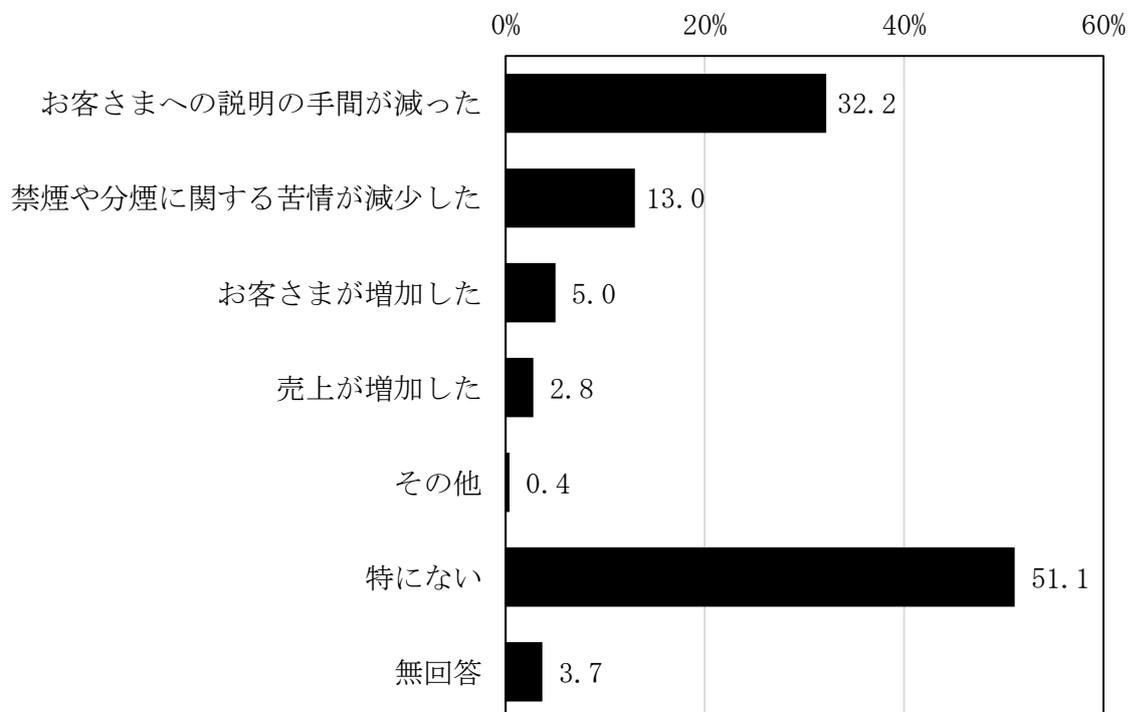
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

「お客さまへの説明の手間が減った」が 32.2%、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 13.0%と多い。ただし、「特にない」が 51.1%で半数程度となっている。

表 19A-3 表示によるメリット (n=460 複数回答)

	件数	構成比
お客さまへの説明の手間が減った	148	32.2%
禁煙や分煙に関する苦情が減少した	60	13.0%
お客さまが増加した	23	5.0%
売上が増加した	13	2.8%
その他	2	0.4%
特にない	235	51.1%
無回答	17	3.7%

図 19A-3 表示によるメリット (n=460 複数回答)



④ 表示場所<問 19-4>

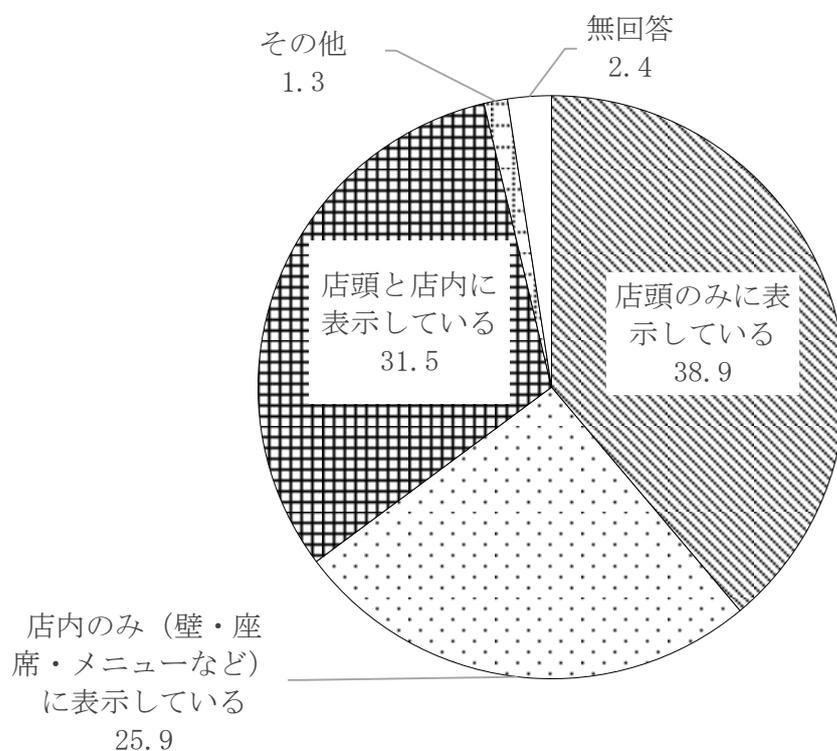
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示の場所としては、「店頭のみに表示している」が 38.9%、「店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している」が 25.9%、「店頭と店内に表示している」が 31.5%であった。

表 19A-4 表示物の入手経路（n = 460）

	件数	構成比
店頭のみに表示している	179	38.9%
店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している	119	25.9%
店頭と店内に表示している	145	31.5%
その他	6	1.3%
無回答	11	2.4%
合計	460	100.0%

図 19A-4 表示物の入手経路（n = 460 単位%）



⑤ 店頭非表示理由<問 19-5>

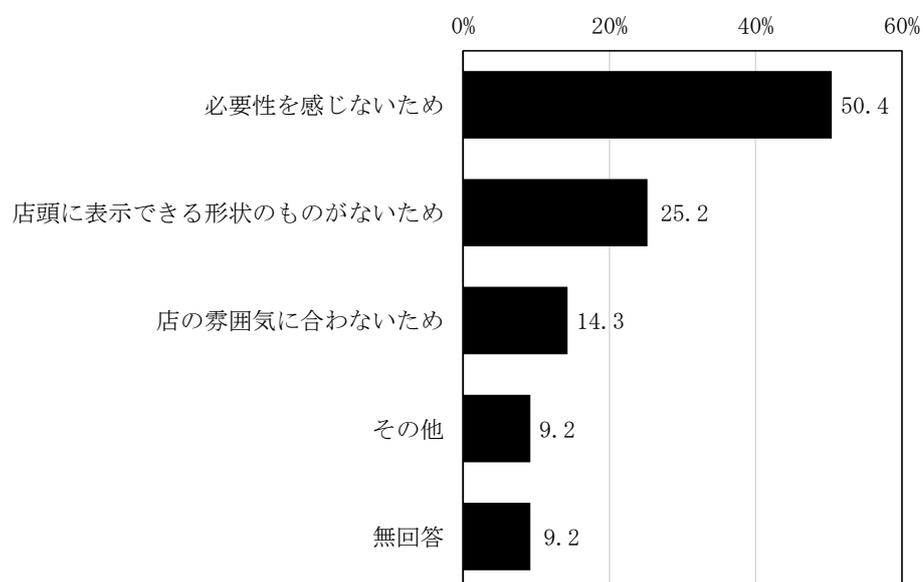
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示していない理由は、「必要性を感じないため」が 50.4%でトップ、「店頭に表示できる形状のものがないため」が 25.2%でこれに次ぐ。3位は「店の雰囲気合わないため」(14.3%)となっている。

表 19A-5 店頭非表示理由 (n = 119 複数回答)

	件数	構成比
必要性を感じないため	60	50.4%
店頭に表示できる形状のものがないため	30	25.2%
店の雰囲気に合わないため	17	14.3%
その他	11	9.2%
無回答	11	9.2%

図 19-5 店頭非表示理由 (n = 119 複数回答)



⑥ 店頭に表示したい表示物の内容<問 19-6>

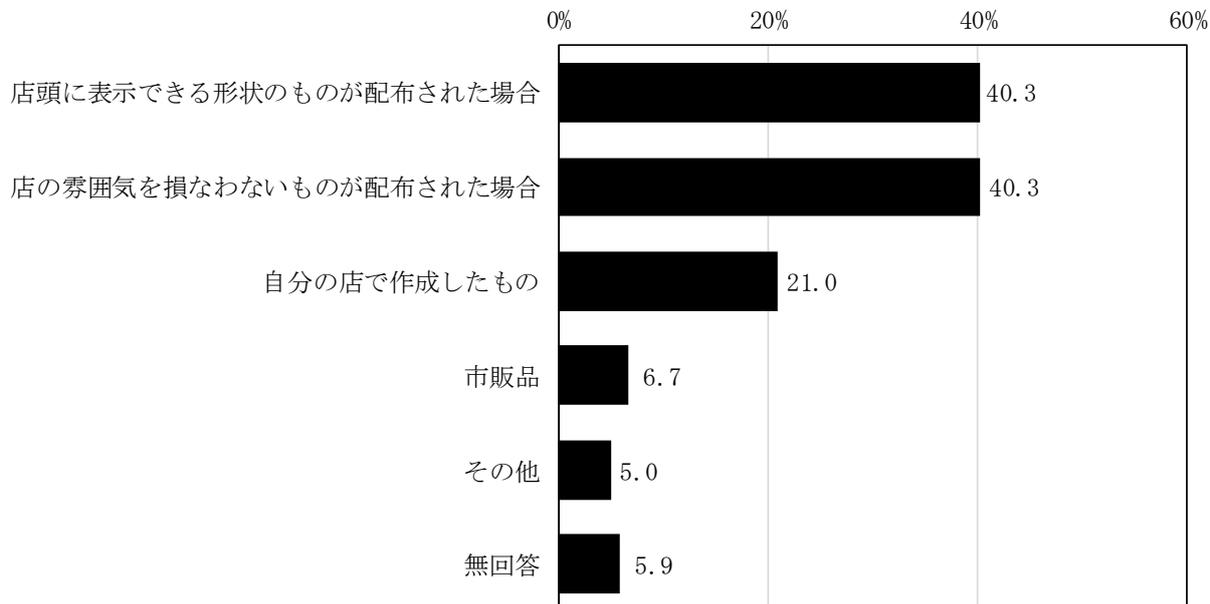
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示したい表示物は、「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」と「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」がいずれも 40.3%でトップ、「自分の店で作成したもの」は 21.0%でこれに次ぐが、上位 2 種とは 20 ポイント近い差がある。

表 19A-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=119 複数回答)

	件数	構成比
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	48	40.3%
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	48	40.3%
自分の店で作成したもの	25	21.0%
市販品	8	6.7%
その他	6	5.0%
無回答	7	5.9%

図 19A-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=119 複数回答)



⑦ 店頭に表示したい表示物の形状<問 19-7>

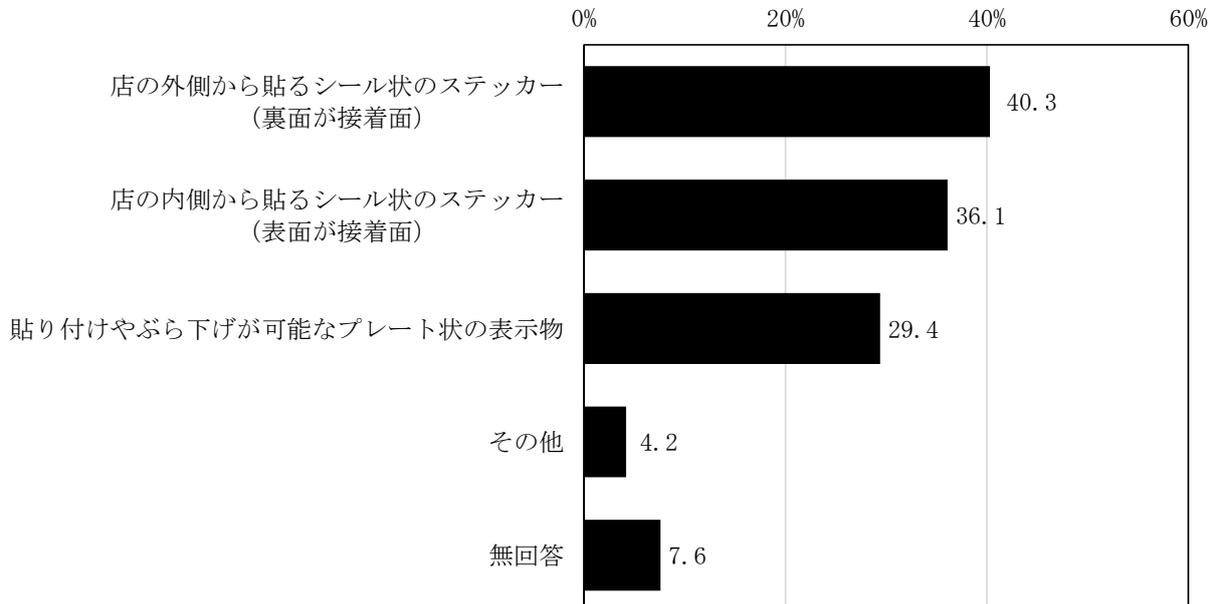
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

トップは「店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）」で 40.3%、これに「店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）」(36.1%)、「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物」(29.4%)が続く。

表 19A-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n = 119 複数回答)

	件数	構成比
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	48	40.3%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	43	36.1%
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物	35	29.4%
その他	5	4.2%
無回答	9	7.6%

図 19A-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n = 119 複数回答)



⑧ 店頭に表示したい表示物のサイズ<問 19-8>

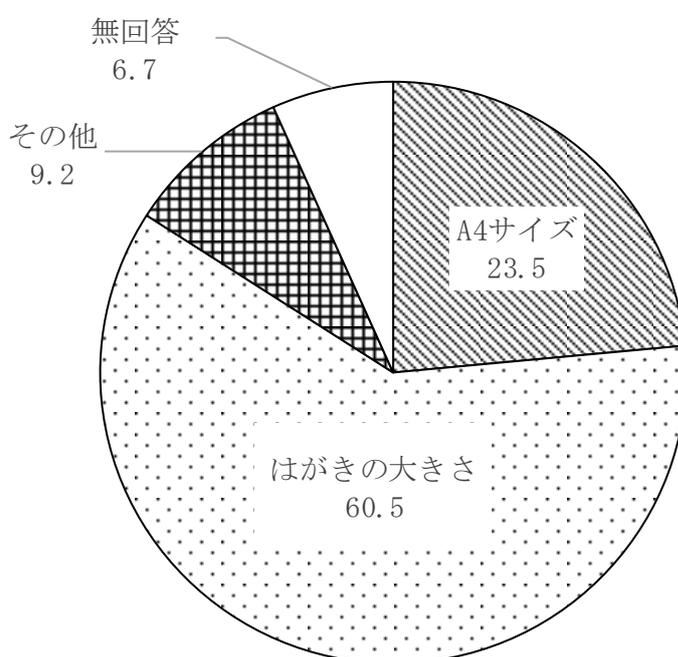
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 60.5%でトップ、「A4 サイズ」が 23.5%でこれに次ぐ。

表 19A-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=119)

	件数	構成比
A4サイズ	28	23.5%
はがきの大きさ	72	60.5%
その他	11	9.2%
無回答	8	6.7%
合計	119	100.0%

図 19A-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=119 単位%)



(2) 非表示理由と表示意向

① 非表示理由<問 20-1>

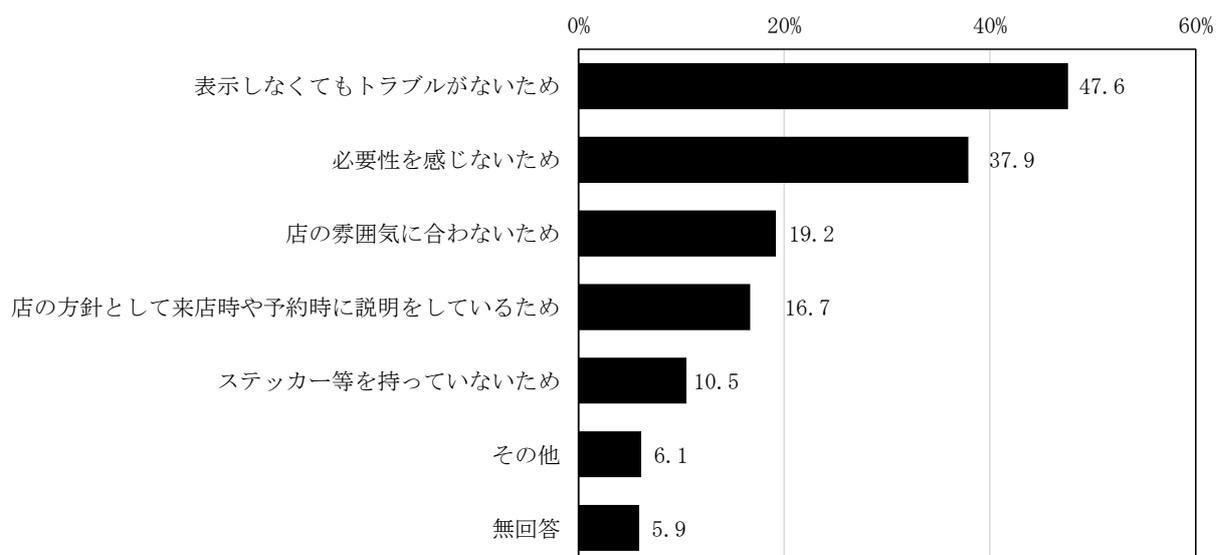
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

表示していない理由としては、「表示しなくてもトラブルがないため」が 47.6%と最も高く、「必要性を感じないため」が 37.9%で続く。以下、「店の方針として来店時や予約時に説明をしているため」(16.7%)、「ステッカー等を持っていないため」(10.5%)と続く。

表 20A-1 非表示理由 (n = 725 複数回答)

	件数	構成比
表示しなくてもトラブルがないため	345	47.6%
必要性を感じないため	275	37.9%
店の雰囲気合わないため	139	19.2%
店の方針として来店時や予約時に説明をしているため	121	16.7%
ステッカー等を持っていないため	76	10.5%
その他	44	6.1%
無回答	43	5.9%

図 20A-1 非表示理由 (n = 725 複数回答)



② 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）＜問 20-2＞

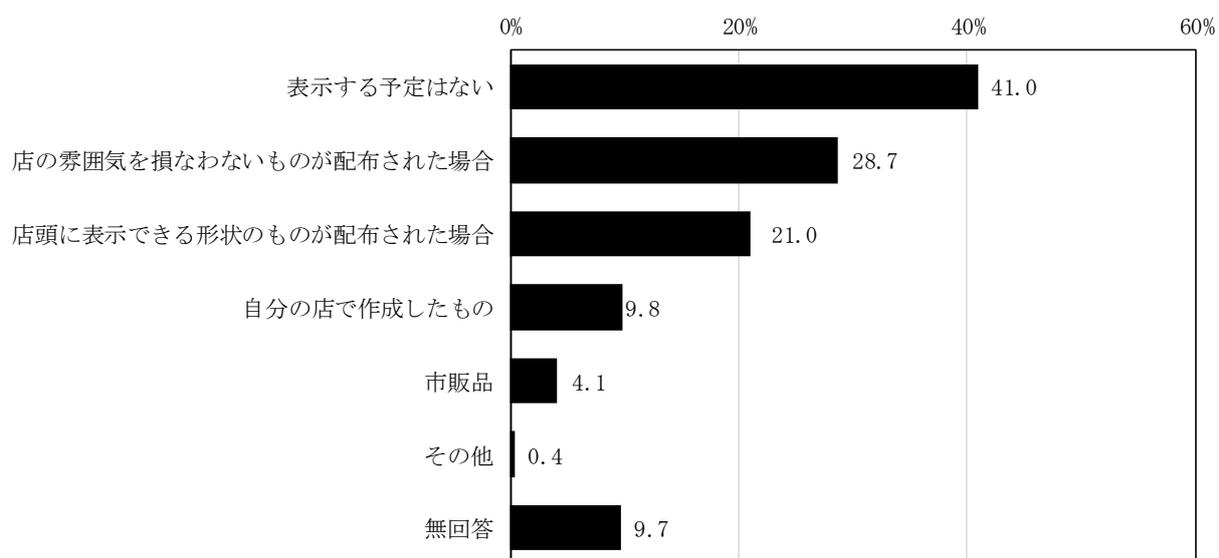
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「表示する予定はない」が 41.0%と約 4 割。表示物としては「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」(28.7%) や、「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」(21.0%) などがあげられている。

表 20A-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
表示する予定はない	297	41.0%
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	208	28.7%
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	152	21.0%
自分の店で作成したもの	71	9.8%
市販品	30	4.1%
その他	3	0.4%
無回答	70	9.7%

図 20A-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）



③ 店頭に表示したい表示物の文面内容（非表示店）＜問 20-3＞

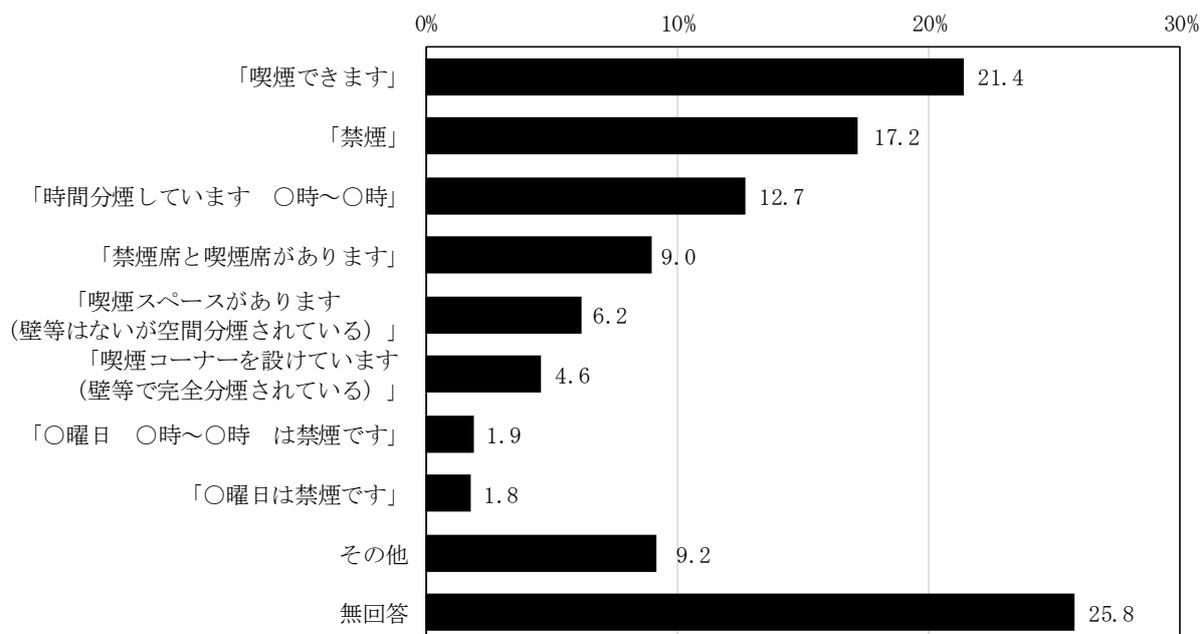
〔問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店〕

「喫煙できます」が 21.4%で最も高く、次いで、「禁煙」（17.2%）、「禁煙席と喫煙席があります」（9.0%）、「時間分煙しています ○時～○時」（12.7%）などが上位にあげられる。

表 20A-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
「喫煙できます」	155	21.4%
「禁煙」	125	17.2%
「時間分煙しています ○時～○時」	92	12.7%
「禁煙席と喫煙席があります」	65	9.0%
「喫煙スペースがあります（壁等はないが空間分煙されている）」	45	6.2%
「喫煙コーナーを設けています（壁等で完全分煙されている）」	33	4.6%
「○曜日 ○時～○時 は禁煙です」	14	1.9%
「○曜日は禁煙です」	13	1.8%
その他	67	9.2%
無回答	187	25.8%

図 20A-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 725 複数回答）



④ 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）＜問 20-4＞

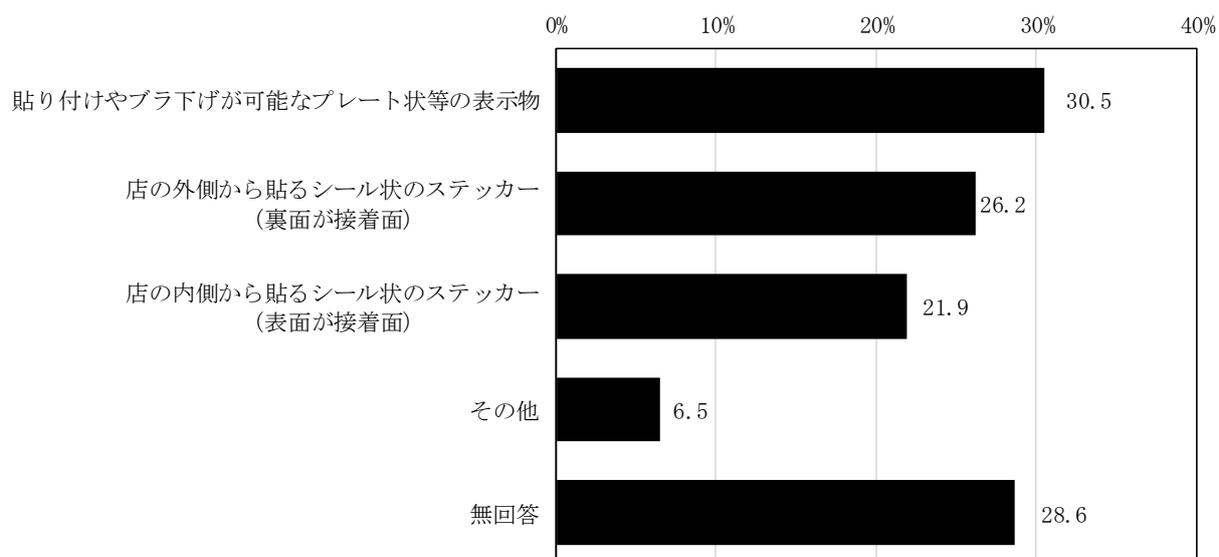
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物」が 30.5%で最も高い。

表 20A-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 725 複数回答）

	件数	構成比
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状等の表示物	221	30.5%
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	190	26.2%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	159	21.9%
その他	47	6.5%
無回答	207	28.6%

図 20A-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 725 複数回答）



⑤ 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）＜問 20-5＞

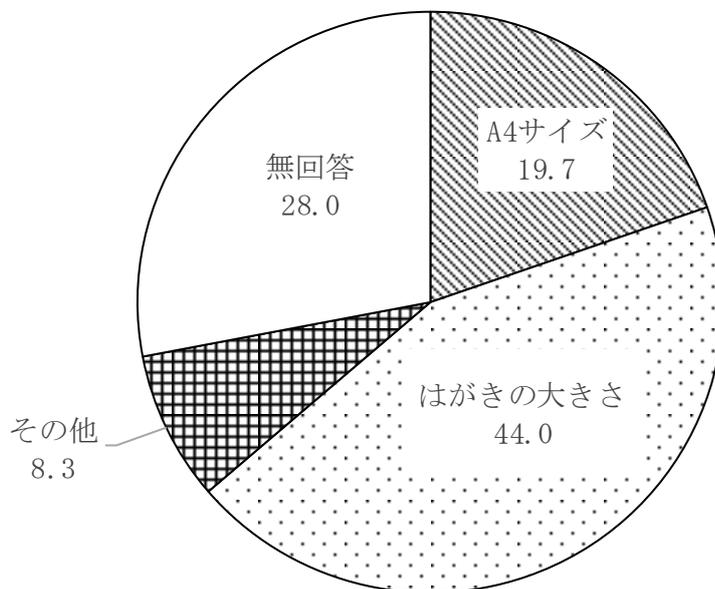
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 44.0% でトップ、続く「A4 サイズ」は 19.7% であった。

表 20A-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 725）

	件数	構成比
A4サイズ	143	19.7%
はがきの大きさ	319	44.0%
その他	60	8.3%
無回答	203	28.0%
合計	725	100.0%

図 20A-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 725 単位%）



## 5 従業員に対する受動喫煙対策について

### (1) 経営者・管理者の喫煙習慣<問 22-1>

経営者・管理者は、「喫煙習慣がある」が 41.7%、「喫煙習慣はない」(49.3%) を 8 ポイント程度下回っている。

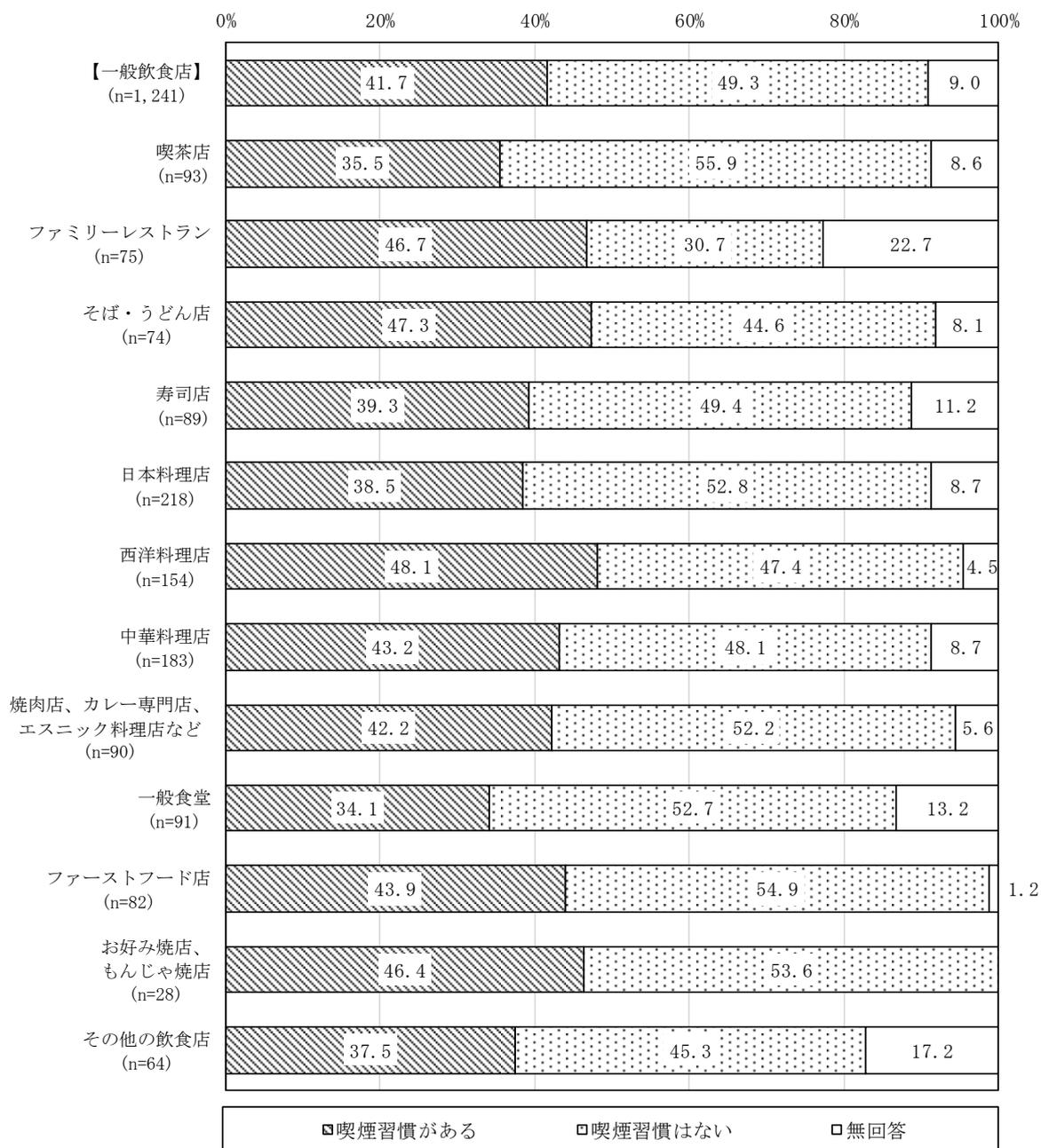
業種別にみると、「喫煙習慣がある」は西洋料理店、そば・うどん店、ファミリーレストラン、お好み焼店・もんじゃ焼店で高くなっている。

表 22A-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	喫煙習慣がある	喫煙習慣はない	無回答	合計
【一般飲食店】	517 (41.7)	612 (49.3)	112 (9.0)	1,241 (100.0)
喫茶店	33 (35.5)	52 (55.9)	8 (8.6)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	35 (46.7)	23 (30.7)	17 (22.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	35 (47.3)	33 (44.6)	6 (8.1)	74 (100.0)
寿司店	35 (39.3)	44 (49.4)	10 (11.2)	89 (100.0)
日本料理店	84 (38.5)	115 (52.8)	19 (8.7)	218 (100.0)
西洋料理店	74 (48.1)	73 (47.4)	7 (4.5)	154 (100.0)
中華料理店	79 (43.2)	88 (48.1)	16 (8.7)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	38 (42.2)	47 (52.2)	5 (5.6)	90 (100.0)
一般食堂	31 (34.1)	48 (52.7)	12 (13.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	36 (43.9)	45 (54.9)	1 (1.2)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	13 (46.4)	15 (53.6)	- -	28 (100.0)
その他の飲食店	24 (37.5)	29 (45.3)	11 (17.2)	64 (100.0)

図 22A-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,241)



(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）〈問 22-2〉

〔問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店〕

従業員に喫煙者がいるかどうかの設問では、「いる」が 63.3%で、「いない」(21.9%) の約 3 倍である。

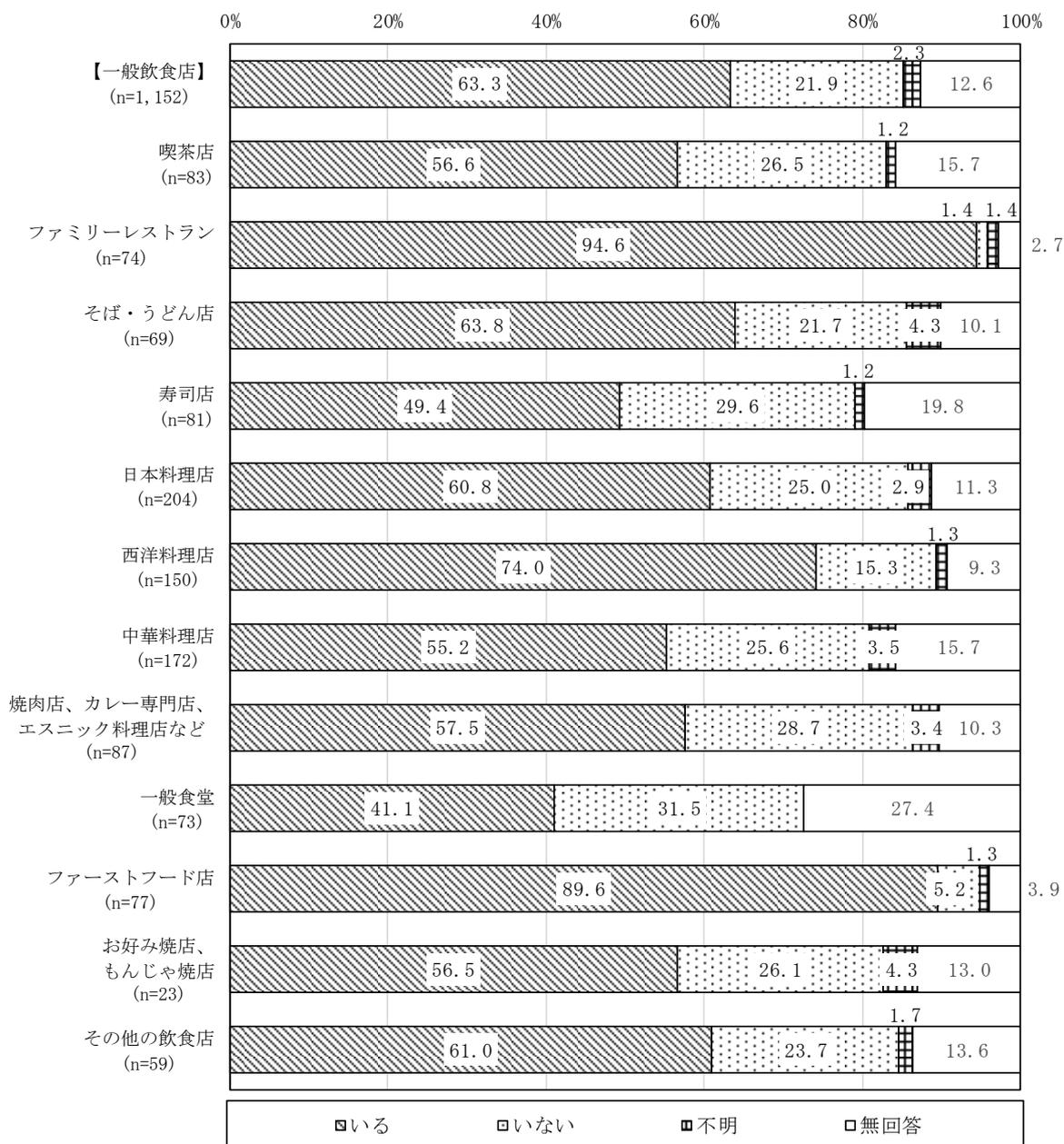
業種別にみると、「いる」はファミリーレストラン、ファーストフード店で特に高くなっている。

表 22A-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 152)

上段：件数  
下段：構成比

	いる	いない	不明	無回答	合計
【一般飲食店】	729 (63.3)	252 (21.9)	26 (2.3)	145 (12.6)	1,152 (100.0)
喫茶店	47 (56.6)	22 (26.5)	1 (1.2)	13 (15.7)	83 (100.0)
ファミリーレストラン	70 (94.6)	1 (1.4)	1 (1.4)	2 (2.7)	74 (100.0)
そば・うどん店	44 (63.8)	15 (21.7)	3 (4.3)	7 (10.1)	69 (100.0)
寿司店	40 (49.4)	24 (29.6)	1 (1.2)	16 (19.8)	81 (100.0)
日本料理店	124 (60.8)	51 (25.0)	6 (2.9)	23 (11.3)	204 (100.0)
西洋料理店	111 (74.0)	23 (15.3)	2 (1.3)	14 (9.3)	150 (100.0)
中華料理店	95 (55.2)	44 (25.6)	6 (3.5)	27 (15.7)	172 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	50 (57.5)	25 (28.7)	3 (3.4)	9 (10.3)	87 (100.0)
一般食堂	30 (41.1)	23 (31.5)	-	20 (27.4)	73 (100.0)
ファーストフード店	69 (89.6)	4 (5.2)	1 (1.3)	3 (3.9)	77 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	13 (56.5)	6 (26.1)	1 (4.3)	3 (13.0)	23 (100.0)
その他の飲食店	36 (61.0)	14 (23.7)	1 (1.7)	8 (13.6)	59 (100.0)

図 22A-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 152)



(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無<問 22-3>

[問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店]

募集・採用時点で店の禁煙・分煙・喫煙等の状況を「説明している」店は 26.4%であるのに対し、「説明していない」店は 53.6%と半数を超え、説明している店の約 2 倍に上っている。

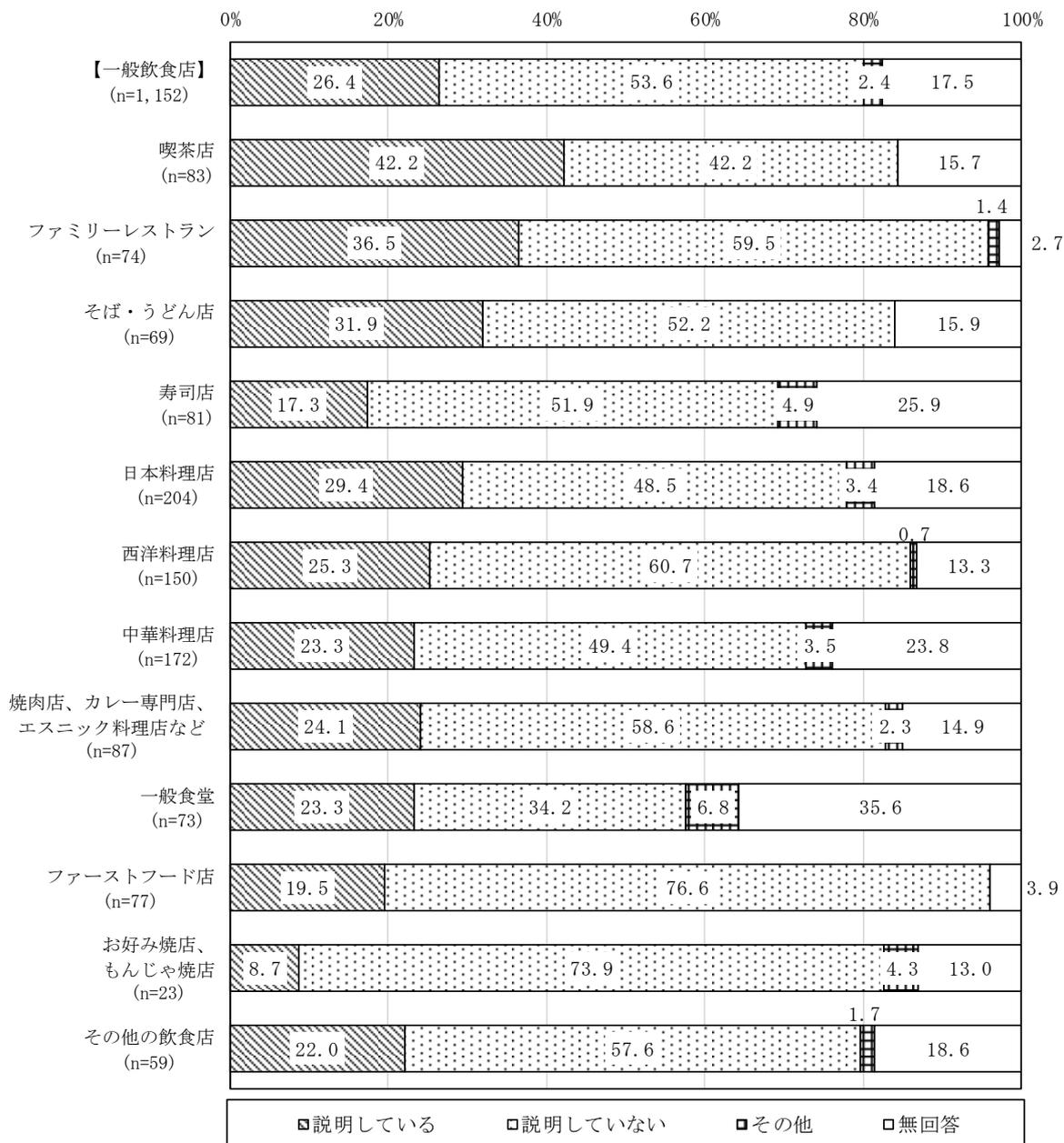
業種別にみると、「説明している」は喫茶店、「説明していない」はファーストフード店、西洋料理店、ファミリーレストランで高くなっている。

表 22A-3 募集・採用時での喫煙・分煙・禁煙状況の説明の有無 (n=1,152)

上段：件数  
下段：構成比

	説明している	説明していない	その他	無回答	合計
【一般飲食店】	304 (26.4)	618 (53.6)	28 (2.4)	202 (17.5)	1,152 (100.0)
喫茶店	35 (42.2)	35 (42.2)	- -	13 (15.7)	83 (100.0)
ファミリーレストラン	27 (36.5)	44 (59.5)	1 (1.4)	2 (2.7)	74 (100.0)
そば・うどん店	22 (31.9)	36 (52.2)	- -	11 (15.9)	69 (100.0)
寿司店	14 (17.3)	42 (51.9)	4 (4.9)	21 (25.9)	81 (100.0)
日本料理店	60 (29.4)	99 (48.5)	7 (3.4)	38 (18.6)	204 (100.0)
西洋料理店	38 (25.3)	91 (60.7)	1 (0.7)	20 (13.3)	150 (100.0)
中華料理店	40 (23.3)	85 (49.4)	6 (3.5)	41 (23.8)	172 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	21 (24.1)	51 (58.6)	2 (2.3)	13 (14.9)	87 (100.0)
一般食堂	17 (23.3)	25 (34.2)	5 (6.8)	26 (35.6)	73 (100.0)
ファーストフード店	15 (19.5)	59 (76.6)	- -	3 (3.9)	77 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	2 (8.7)	17 (73.9)	1 (4.3)	3 (13.0)	23 (100.0)
その他の飲食店	13 (22.0)	34 (57.6)	1 (1.7)	11 (18.6)	59 (100.0)

図 22A-3 募集・採用時での喫煙・分煙・禁煙状況の説明の有無 (n = 1, 152)



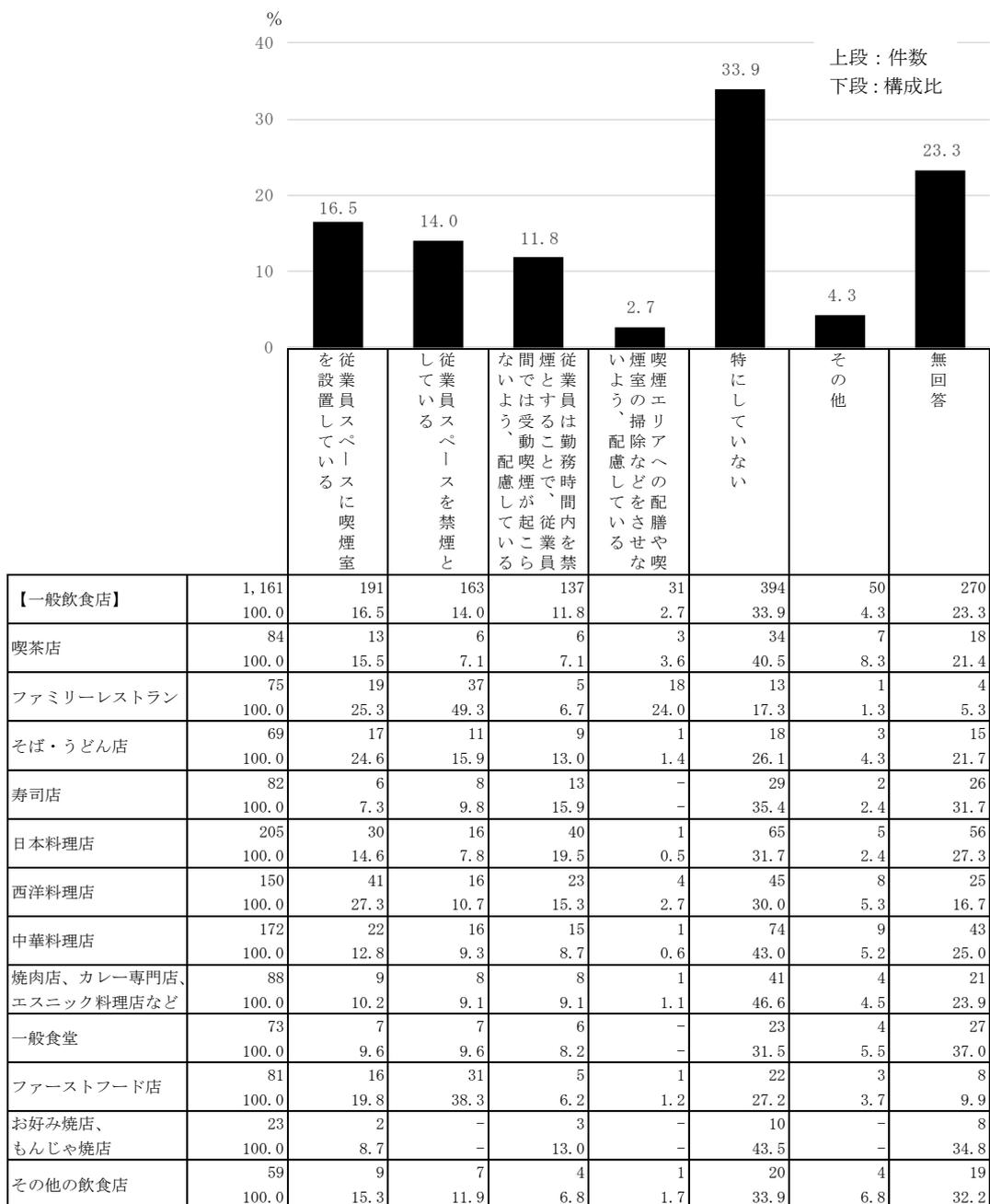
(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容<問 22-4>

[「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店]

「特にしていない」が 33.9%と 3 割を超えている。対策店の対策内容としては、「従業員スペースに喫煙室を設置している」(16.5%)、「従業員スペースを禁煙としている」(14.0%)、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」(11.8%)などがあげられている。

「特にしていない」は焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店で高い。

図 22A-4 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容 (n = 1, 161 複数回答)



(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策<問 22-5>

〔「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店〕（自由回答の回答者）

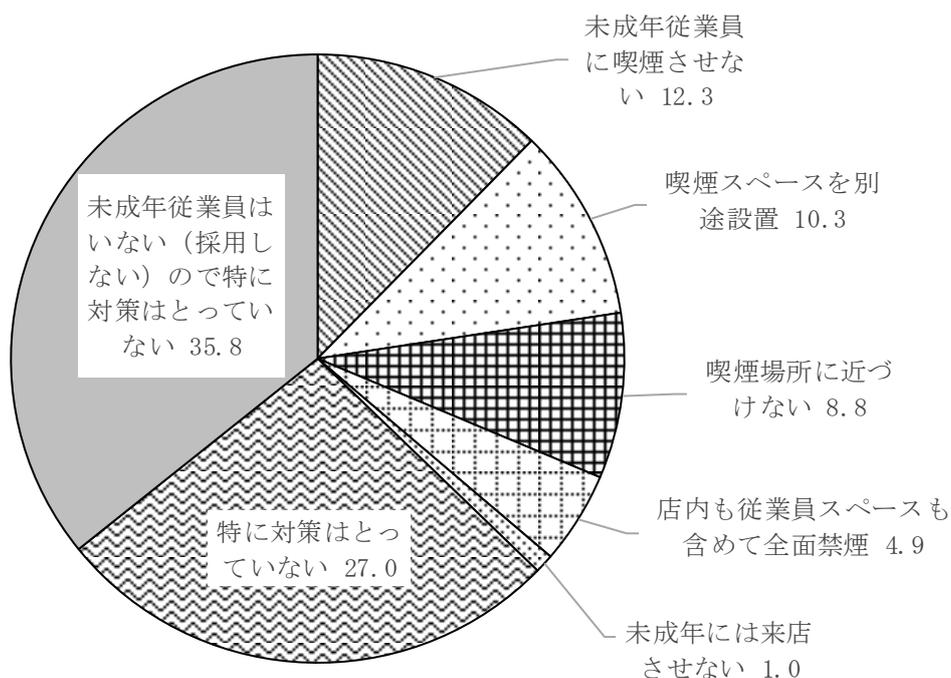
自由回答を集計した結果、「特に対策はとっていない」（27.0%）もしくは「未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない」（35.8%）とする対策をとっていない店舗が62.8%と6割強を占める。

対策内容としては、「未成年従業員に喫煙させない」（12.3%）とする法規定上当然の施策のほか「喫煙スペースを別途設置している」（10.3%）、「喫煙場所に近づけない」（8.8%）などが上位にあげられている。

表 22A-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=204）

	件数	構成比
未成年従業員に喫煙させない	25	12.3%
喫煙スペースを別途設置	21	10.3%
喫煙場所に近づけない	18	8.8%
店内も従業員スペースも含めて全面禁煙	10	4.9%
未成年には来店させない	2	1.0%
特に対策はとっていない	55	27.0%
未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない	73	35.8%
合計	204	100.0%

図 22A-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n=204 単位%）



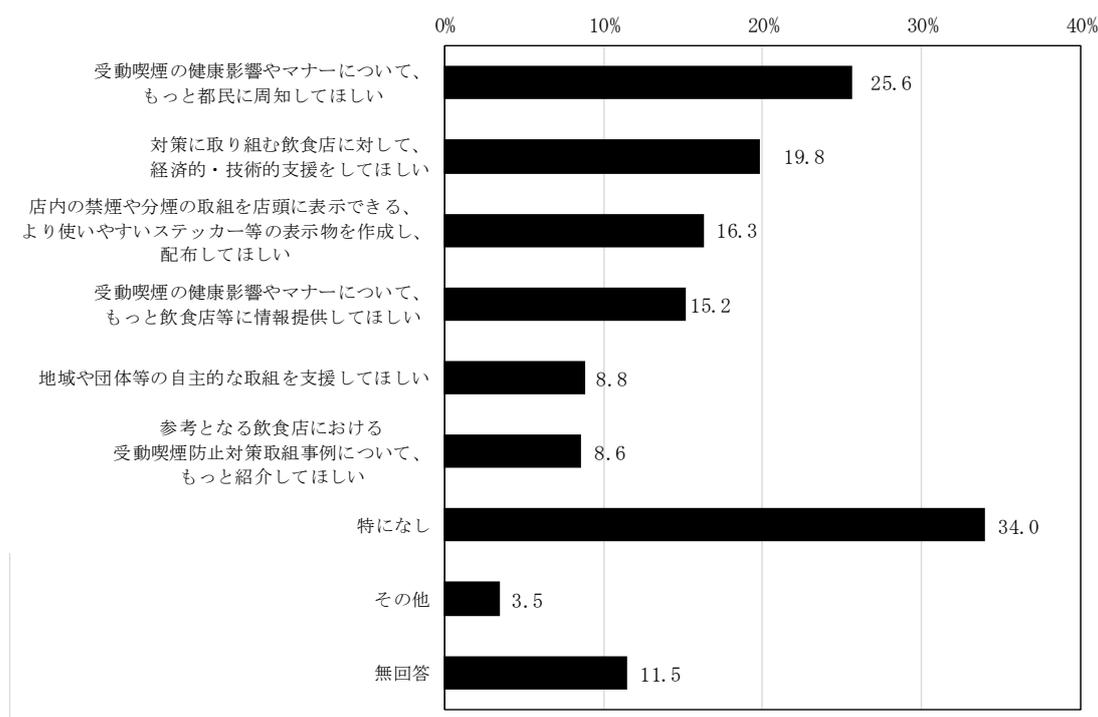
## 6 東京都への要望<問 23>

「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」が 25.6%と最も高く、「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」が 19.8%でこれに次ぐ。以下、「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」(16.3%)、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい」(15.2%)が続いている。

表 23A 東京都への要望 (n = 1, 241 複数回答)

	件数	構成比
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと都民に周知してほしい	318	25.6%
対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい	246	19.8%
店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、 より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい	202	16.3%
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと飲食店等に情報提供してほしい	189	15.2%
地域や団体等の自主的な取組を支援してほしい	109	8.8%
参考となる飲食店における受動喫煙防止対策取組事例について、 もっと紹介してほしい	107	8.6%
特になし	422	34.0%
その他	44	3.5%
無回答	143	11.5%

図 23A 東京都への要望 (n = 1, 241 複数回答)



## 7 法律や条例に関する考え方

### (1) 受動喫煙防止策における国の法律による全国統一的な規制について

#### ① 規制への意見<問 24-1>と具体的な規制内容<問 24-2>

[具体的な規制内容は[問 24-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

全国統一的な規制については、「法律による規制がある方が良い」が35.3%。対して、「法律による規制はしてほしくない」は53.2%と半数を超えている。

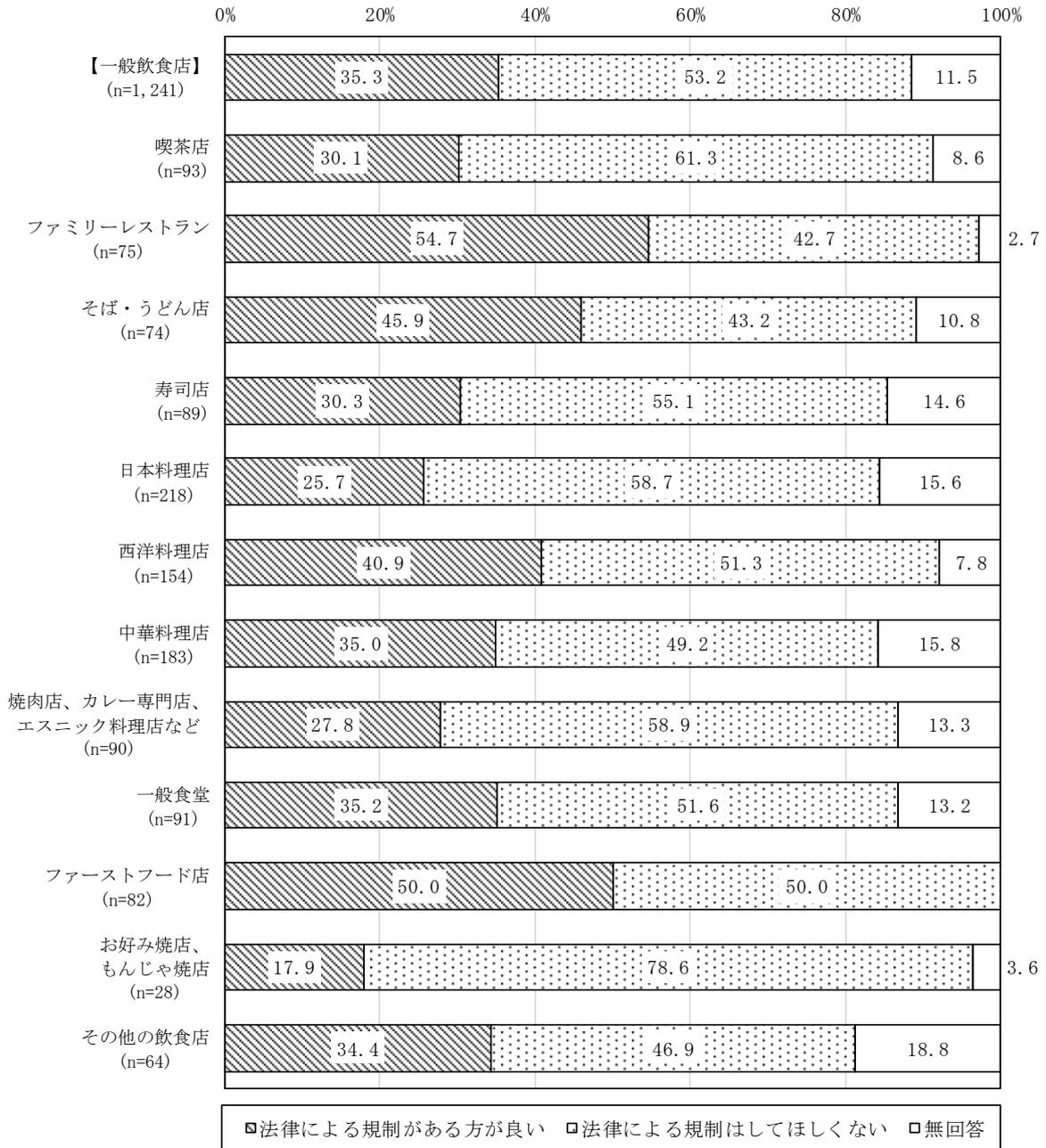
業種別にみると、「法律による規制がある方が良い」はファミリーレストラン、ファーストフード店、そば・うどん店、「法律による規制はしてほしくない」はお好み焼店・もんじゃ焼店、喫茶店、焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店、日本料理店、寿司店などで高くなっている。

表 24A-1 国の法律による規制について (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	法律による規制 がある方が良い	法律による規制は してほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	438 (35.3)	660 (53.2)	143 (11.5)	1,241 (100.0)
喫茶店	28 (30.1)	57 (61.3)	8 (8.6)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	41 (54.7)	32 (42.7)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	34 (45.9)	32 (43.2)	8 (10.8)	74 (100.0)
寿司店	27 (30.3)	49 (55.1)	13 (14.6)	89 (100.0)
日本料理店	56 (25.7)	128 (58.7)	34 (15.6)	218 (100.0)
西洋料理店	63 (40.9)	79 (51.3)	12 (7.8)	154 (100.0)
中華料理店	64 (35.0)	90 (49.2)	29 (15.8)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	25 (27.8)	53 (58.9)	12 (13.3)	90 (100.0)
一般食堂	32 (35.2)	47 (51.6)	12 (13.2)	91 (100.0)
ファーストフード店	41 (50.0)	41 (50.0)	- -	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	5 (17.9)	22 (78.6)	1 (3.6)	28 (100.0)
その他の飲食店	22 (34.4)	30 (46.9)	12 (18.8)	64 (100.0)

図 24A-1 国の法律による規制について (n=1,241)



具体的な規制内容については、「国が罰則付き法律を制定する」が45.0%でトップ、「国が罰則なしの法律を制定する」が29.9%でこれに次ぐ。「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」は16.0%であった。

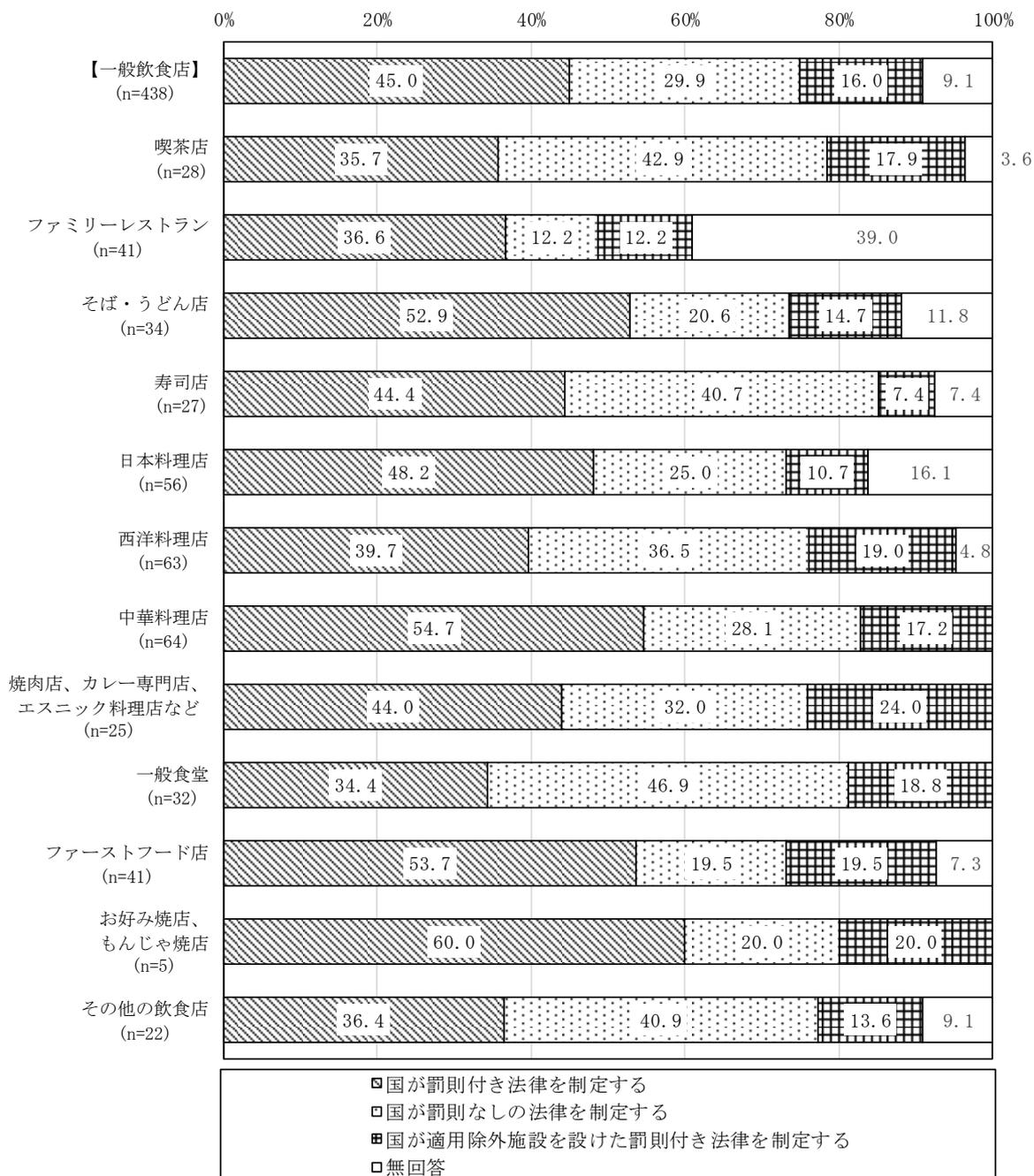
「国が罰則付き法律を制定する」は中華料理店、ファーストフード店、そば・うどん店、「国が罰則なしの法律を制定する」は一般食堂、喫茶店、寿司店で高くなっている。

表 24A-2 具体的な規制内容 (n=438)

上段：件数  
下段：構成比

	国が罰則付き 法律を制定する	国が罰則なしの 法律を制定する	国が適用除外施設 を設けた罰則付き 法律を制定する	無回答	合計
【一般飲食店】	197 (45.0)	131 (29.9)	70 (16.0)	40 (9.1)	438 (100.0)
喫茶店	10 (35.7)	12 (42.9)	5 (17.9)	1 (3.6)	28 (100.0)
ファミリーレストラン	15 (36.6)	5 (12.2)	5 (12.2)	16 (39.0)	41 (100.0)
そば・うどん店	18 (52.9)	7 (20.6)	5 (14.7)	4 (11.8)	34 (100.0)
寿司店	12 (44.4)	11 (40.7)	2 (7.4)	2 (7.4)	27 (100.0)
日本料理店	27 (48.2)	14 (25.0)	6 (10.7)	9 (16.1)	56 (100.0)
西洋料理店	25 (39.7)	23 (36.5)	12 (19.0)	3 (4.8)	63 (100.0)
中華料理店	35 (54.7)	18 (28.1)	11 (17.2)	-	64 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	11 (44.0)	8 (32.0)	6 (24.0)	-	25 (100.0)
一般食堂	11 (34.4)	15 (46.9)	6 (18.8)	-	32 (100.0)
ファーストフード店	22 (53.7)	8 (19.5)	8 (19.5)	3 (7.3)	41 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	3 (60.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	-	5 (100.0)
その他の飲食店	8 (36.4)	9 (40.9)	3 (13.6)	2 (9.1)	22 (100.0)

図 24A-2 具体的な規制内容 (n=438)



(2) 受動喫煙防止策における東京都の条例による東京都独自の規制について

① 規制への意見<問 25-1>と具体的な規制内容<問 25-2>

[具体的な規制内容は[問 24-1 で「1 条例による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

東京都独自の規制に関する意見では、「条例による規制はしてほしくない」(47.4%)が「条例による規制がある方が良い」(37.6%)を上回る結果となった。

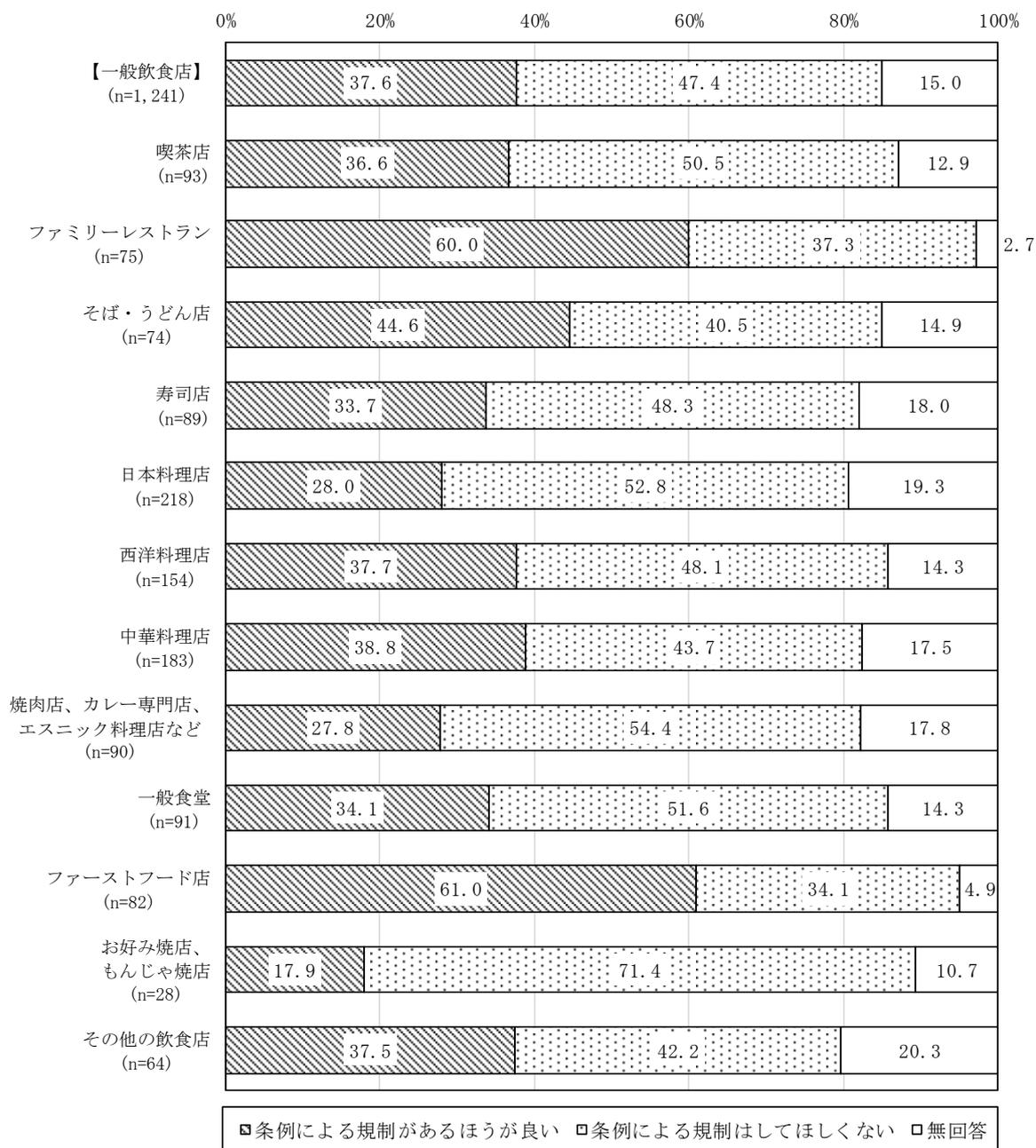
「条例による規制がある方が良い」はファーストフード店、ファミリーレストラン、そば・うどん店、「条例による規制はしてほしくない」は焼肉店・カレー専門店・エスニック料理店、日本料理店で高くなっている。

表 25A-1 東京都の条例による規制について (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	条例による規制があるほうが良い	条例による規制はしてほしくない	無回答	合計
【一般飲食店】	467 (37.6)	588 (47.4)	186 (15.0)	1,241 (100.0)
喫茶店	34 (36.6)	47 (50.5)	12 (12.9)	93 (100.0)
ファミリーレストラン	45 (60.0)	28 (37.3)	2 (2.7)	75 (100.0)
そば・うどん店	33 (44.6)	30 (40.5)	11 (14.9)	74 (100.0)
寿司店	30 (33.7)	43 (48.3)	16 (18.0)	89 (100.0)
日本料理店	61 (28.0)	115 (52.8)	42 (19.3)	218 (100.0)
西洋料理店	58 (37.7)	74 (48.1)	22 (14.3)	154 (100.0)
中華料理店	71 (38.8)	80 (43.7)	32 (17.5)	183 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	25 (27.8)	49 (54.4)	16 (17.8)	90 (100.0)
一般食堂	31 (34.1)	47 (51.6)	13 (14.3)	91 (100.0)
ファーストフード店	50 (61.0)	28 (34.1)	4 (4.9)	82 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	5 (17.9)	20 (71.4)	3 (10.7)	28 (100.0)
その他の飲食店	24 (37.5)	27 (42.2)	13 (20.3)	64 (100.0)

図 25A-1 東京都の条例による規制について (n=1,241)



具体的な規制内容についてみると、「都が罰則付き条例を制定する」が46.5%で、「都が罰則なしの条例を制定する」(33.4%)を13ポイント上回った。「都が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する」は16.5%であった。

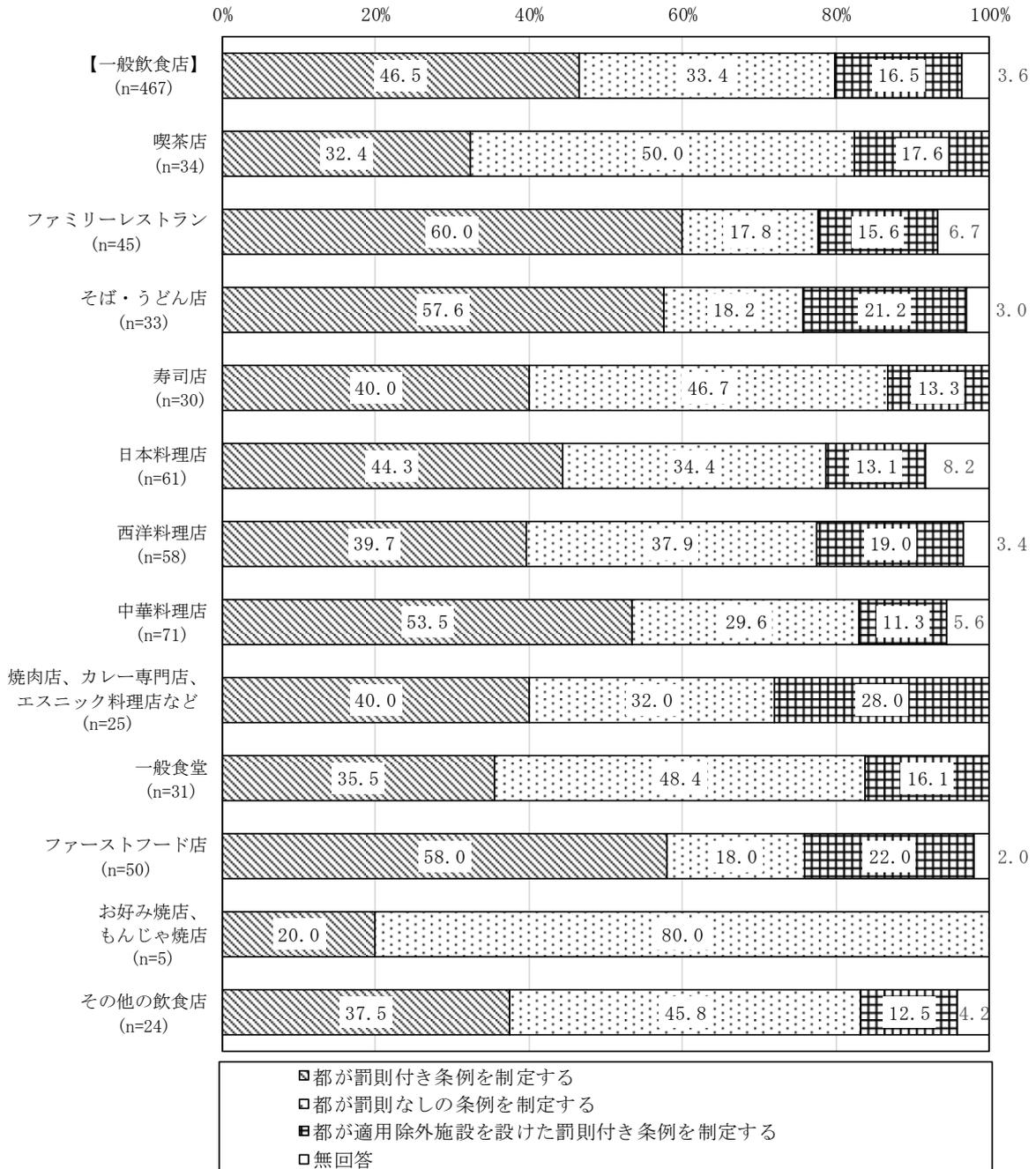
「都が罰則付き条例を制定する」はファミリーレストラン、ファーストフード店、そば・うどん店、中華料理店、「都が罰則なしの条例を制定する」は喫茶店、一般食堂、寿司店で高くなっている。

表 25A-2 具体的な規制内容 (n=467)

上段：件数  
下段：構成比

	都が罰則付き 条例を制定する	都が罰則なしの 条例を制定する	都が適用除外施設 を設けた罰則付き 条例を制定する	無回答	合計
【一般飲食店】	217 (46.5)	156 (33.4)	77 (16.5)	17 (3.6)	467 (100.0)
喫茶店	11 (32.4)	17 (50.0)	6 (17.6)	-	34 (100.0)
ファミリーレストラン	27 (60.0)	8 (17.8)	7 (15.6)	3 (6.7)	45 (100.0)
そば・うどん店	19 (57.6)	6 (18.2)	7 (21.2)	1 (3.0)	33 (100.0)
寿司店	12 (40.0)	14 (46.7)	4 (13.3)	-	30 (100.0)
日本料理店	27 (44.3)	21 (34.4)	8 (13.1)	5 (8.2)	61 (100.0)
西洋料理店	23 (39.7)	22 (37.9)	11 (19.0)	2 (3.4)	58 (100.0)
中華料理店	38 (53.5)	21 (29.6)	8 (11.3)	4 (5.6)	71 (100.0)
焼肉店、カレー専門店、 エスニック料理店など	10 (40.0)	8 (32.0)	7 (28.0)	-	25 (100.0)
一般食堂	11 (35.5)	15 (48.4)	5 (16.1)	-	31 (100.0)
ファーストフード店	29 (58.0)	9 (18.0)	11 (22.0)	1 (2.0)	50 (100.0)
お好み焼店、もんじゃ焼店	1 (20.0)	4 (80.0)	-	-	5 (100.0)
その他の飲食店	9 (37.5)	11 (45.8)	3 (12.5)	1 (4.2)	24 (100.0)

図 25A-2 具体的な規制内容 (n = 467)





### 第3部 アンケート調査の結果<遊興飲食店>

---



# 1 回答者の属性

## (1) 業種<問2>

平成27年遊興飲食店の業種では、酒場・ビヤホールが 49.4%とほぼ半数を占め、次いで、バー・スナック・キャバレー・ナイトクラブ (34.6%)、小料理店 (15.1%) の順となっている。

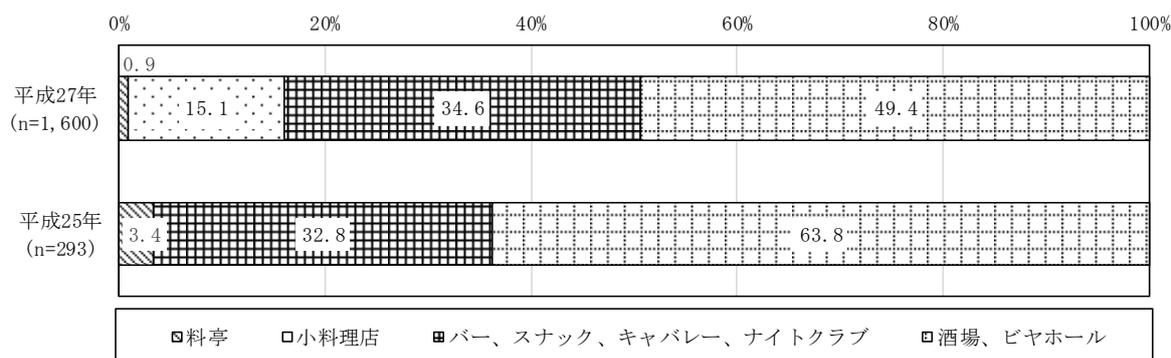
平成25年に比べて酒場・ビヤホールの構成比が15ポイント程度低下しており、平成25年当時含まなかった小料理店の比率に概ね見合ったものとなっている。

表 2B 業種 (平成 27 年 : n = 1, 600、平成 25 年 : n = 293)

		平成27年		平成25年	
		件数	構成比	件数	構成比
遊興飲食店 平成27年 (n=1,600) 平成25年 (n=293)	料亭	14	0.9%	10	3.4%
	小料理店	242	15.1%	-	-
	バー、スナック、キャバレー、 ナイトクラブ	554	34.6%	96	32.8%
	酒場、ビヤホール (居酒屋、焼鳥屋、ダイニング バーなど)	790	49.4%	187	63.8%
	遊興飲食店計	1,600	100.0%	293	100.0%

<参考>

図 2B 業種 (平成 27 年 : n = 1, 600、平成 25 年 : n = 293)



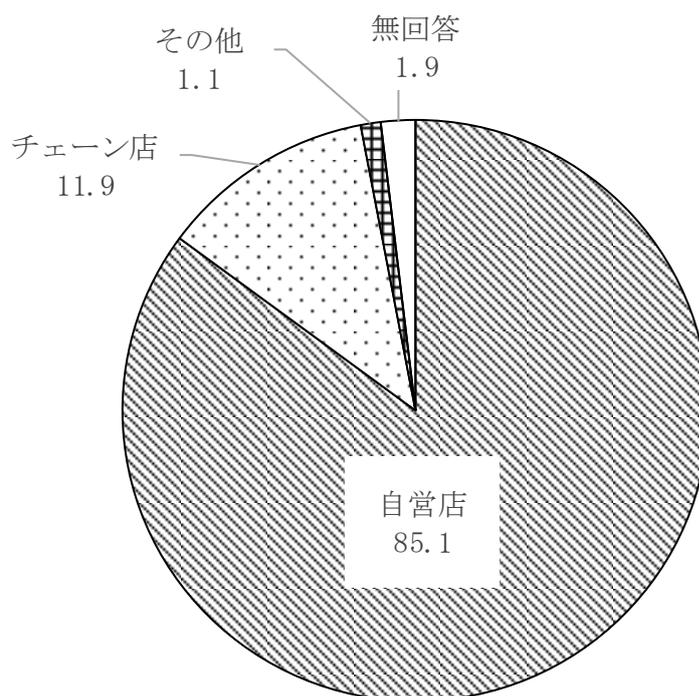
(2) 経営形態<問3>

一般飲食店の経営形態では、自営店が85.1%と大半を占め、チェーン店は11.9%で1割強である。

表3B 経営形態 (n=1,600)

	件数	構成比
自営店	1,361	85.1%
チェーン店	191	11.9%
その他	17	1.1%
無回答	31	1.9%
合計	1,600	100.0%

図3 経営形態 (n=1,600 単位%)



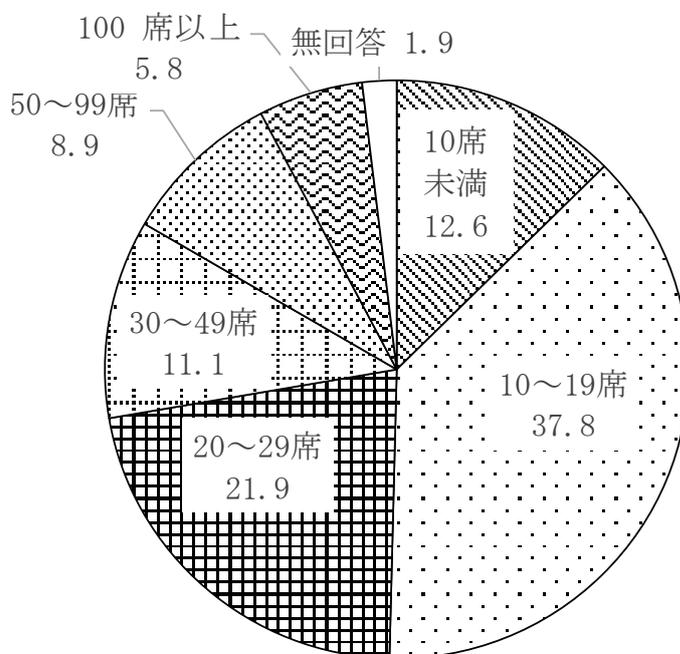
(3) 客席数<問4>

遊興飲食店の客席数をみると、10～19席が37.8%と多く、10席未満(12.6%)を合わせて50.4%と、20席未満ではほぼ半数を占めている。この他では、20～29席(21.9%)、30～49席(11.1%)、50～99席(8.9%)100席以上(5.8%)の順となっている。

表 4B-1 客席数 (n=1,600)

客席数	件数	構成比
10席未満	201	12.6%
10～19席	605	37.8%
20～29席	351	21.9%
30～49席	178	11.1%
50～99席	142	8.9%
100席以上	93	5.8%
無回答	30	1.9%
合計	1,600	100.0%

図 4B-1 客席数 (n=1,600 単位%)



《経年比較》

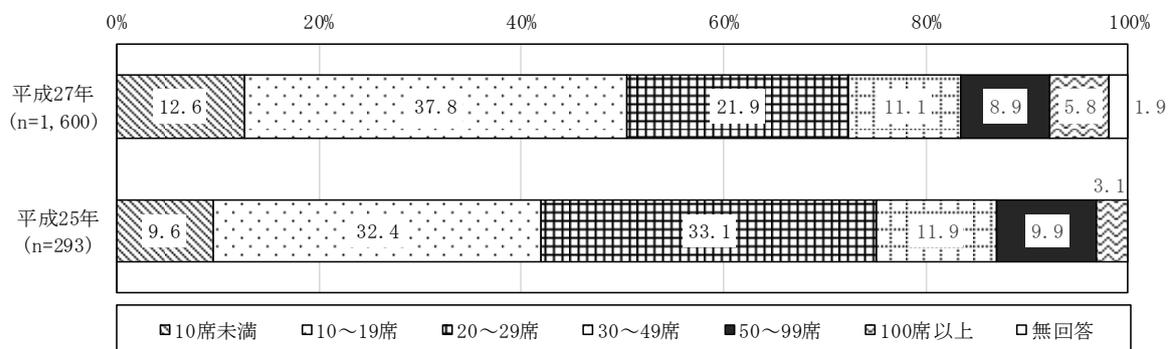
平成 25 年に比べ、20 席未満が増加し、20～29 席の減少が目立つ。

表 4B-2 客席数 (平成 27 年 : n=1,600、平成 25 年 : n=293)

平成27年			平成25年	
客席数	件数	構成比	件数	構成比
10席未満	201	12.6%	28	9.6%
10～19席	605	37.8%	95	32.4%
20～29席	351	21.9%	97	33.1%
30～49席	178	11.1%	35	11.9%
50～99席	142	8.9%	29	9.9%
100席以上	93	5.8%	9	3.1%
無回答	30	1.9%	0	0.0%
合計	1,600	100.0%	293	100.0%

<参考>

図 4B-2 客席数 (平成 27 年 : n=1,600、平成 25 年 : n=293)



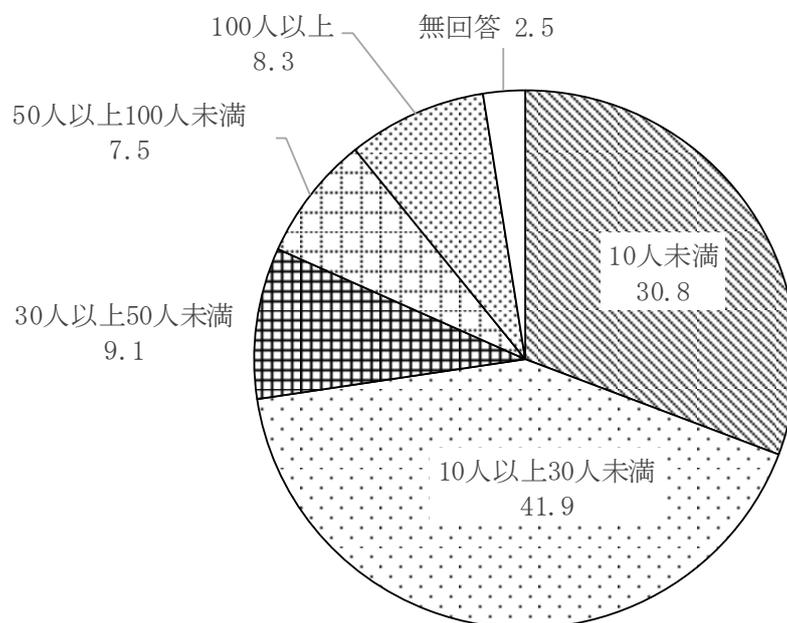
(4) 1日当たりの客数<問5>

遊興飲食店の1日当たりの客数は、10人以上30人未満が41.9%と多く、10人未満が30.8%で続いており、30人未満が72.7%と7割強を占めている。

表5B 1日当たりの客数 (n=1,600)

	件数	構成比
10人未満	492	30.8%
10人以上30人未満	670	41.9%
30人以上50人未満	146	9.1%
50人以上100人未満	120	7.5%
100人以上	132	8.3%
無回答	40	2.5%
合計	1,600	100.0%

図5B 1日当たりの客数 (n=1,600 単位%)



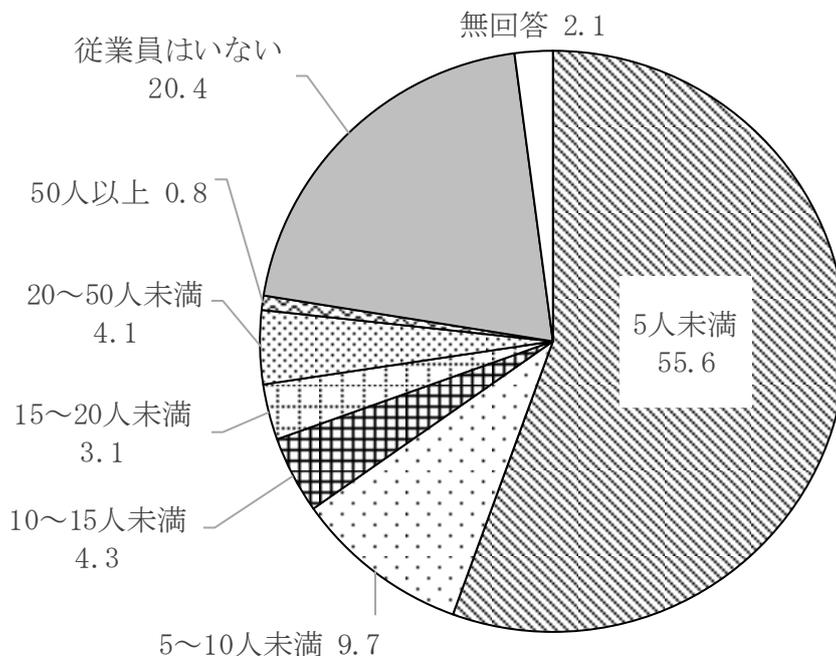
(5) 従業員数<問6>

従業員数は、5人未満が55.6%と半数以上にのぼり、5～10人未満の9.7%を含めた10人未満の店舗は65.3%と、遊興飲食店全体の約3分の2を占めている。

表6B 従業員数(n=1,600)

	件数	構成比
5人未満	890	55.6%
5～10人未満	155	9.7%
10～15人未満	68	4.3%
15～20人未満	49	3.1%
20～50人未満	66	4.1%
50人以上	13	0.8%
従業員はいない	326	20.4%
無回答	33	2.1%
合計	1,600	100.0%

図6B 従業員数(n=1,600 単位%)



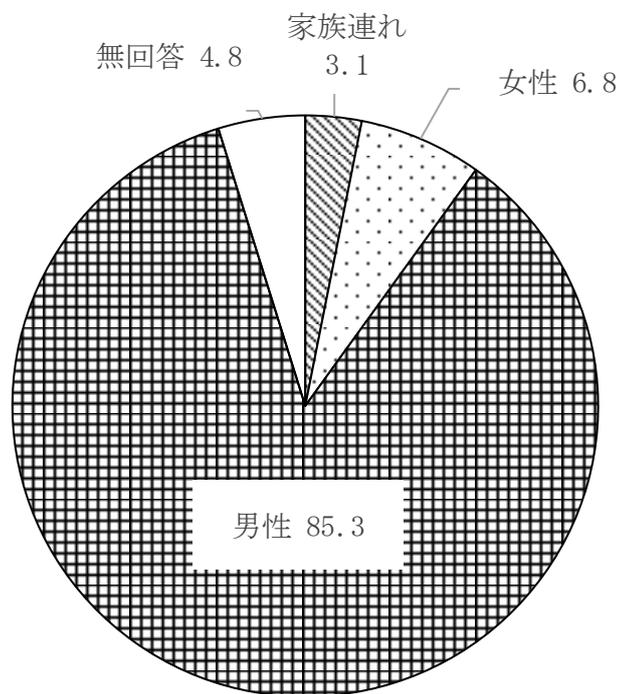
(6) 主な客層<問7>

主な客層は、男性が85.3%と大半を占めており、女性(6.8%)、家族連れ(3.1%)は合わせて約1割である。

表7B-1 主な客層(n=1,600)

	件数	構成比
家族連れ	49	3.1%
女性	109	6.8%
男性	1,365	85.3%
無回答	77	4.8%
合計	1,600	100.0%

図7B-1 主な客層(n=1,600 単位%)



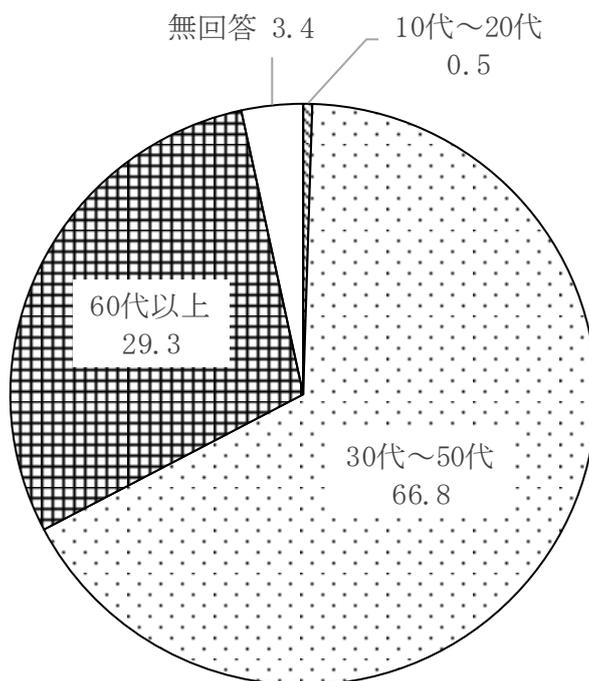
(7) 主な客の年齢層<問8>

主な客の年齢層では、30～50代が66.8%と3分の2を占め、60代以上(29.3%)がこれに次いでいる。

表8B 主な客の年齢層(n=1,600)

	件数	構成比
10代～20代	8	0.5%
30代～50代	1,068	66.8%
60代以上	469	29.3%
無回答	55	3.4%
合計	1,600	100.0%

図8B 主な客の年齢層(n=1,600 単位%)



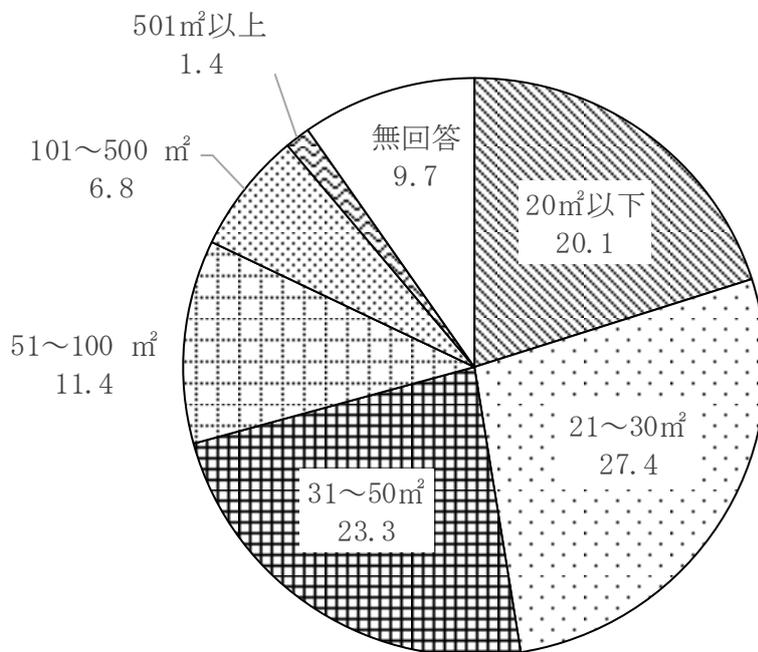
(8) 店舗面積<問9>

店舗面積は、21～30 m<sup>2</sup>が27.4%、20 m<sup>2</sup>以下が20.1%と、30 m<sup>2</sup>以下で5割近くを占めており、次いで31～50 m<sup>2</sup>(23.3%)が多い。

表9B 店舗面積(n=1,600)

	件数	構成比
20m <sup>2</sup> 以下	321	20.1%
21～30m <sup>2</sup>	439	27.4%
31～50m <sup>2</sup>	372	23.3%
51～100m <sup>2</sup>	183	11.4%
101～500m <sup>2</sup>	108	6.8%
501m <sup>2</sup> 以上	22	1.4%
無回答	155	9.7%
合計	1,600	100.0%

図9B 店舗面積(n=1,600 単位%)



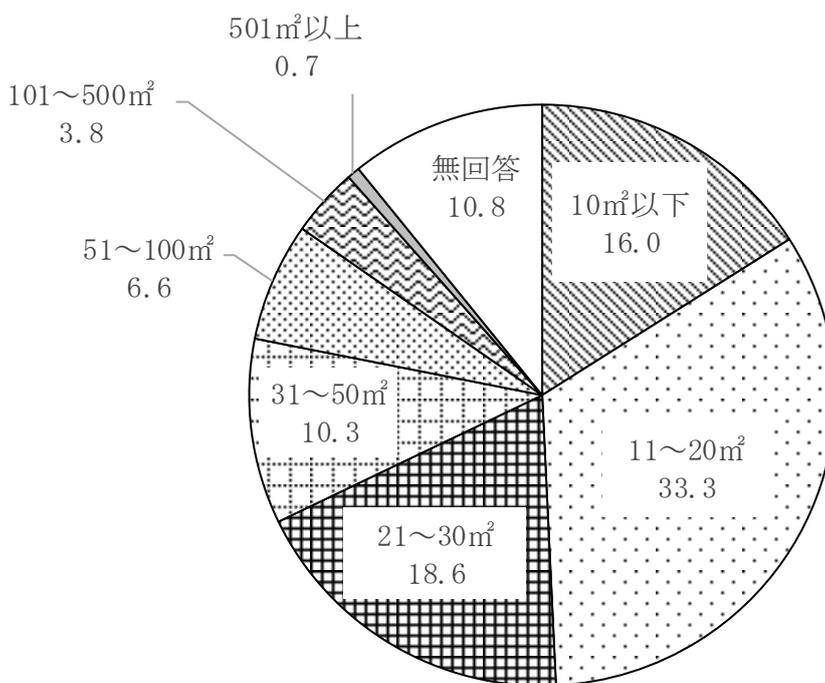
(9) 客席面積<問 10>

客席面積は、11～20 m<sup>2</sup> (33.3%)をピークに分布しており、20 m<sup>2</sup>以下で約 5 割を占めている。

表 10B 客席面積(n=1,600)

	件数	構成比
10m <sup>2</sup> 以下	256	16.0%
11～20m <sup>2</sup>	533	33.3%
21～30m <sup>2</sup>	298	18.6%
31～50m <sup>2</sup>	164	10.3%
51～100m <sup>2</sup>	106	6.6%
101～500m <sup>2</sup>	60	3.8%
501m <sup>2</sup> 以上	11	0.7%
無回答	172	10.8%
合計	1,600	100.0%

図 10B 客席面積(n=1,600 単位%)



## 2 受動喫煙に関する知識

### (1) 健康への影響の認知度<問 11>

受動喫煙が健康に影響することを「知っている」ものは86.4%と大半である。

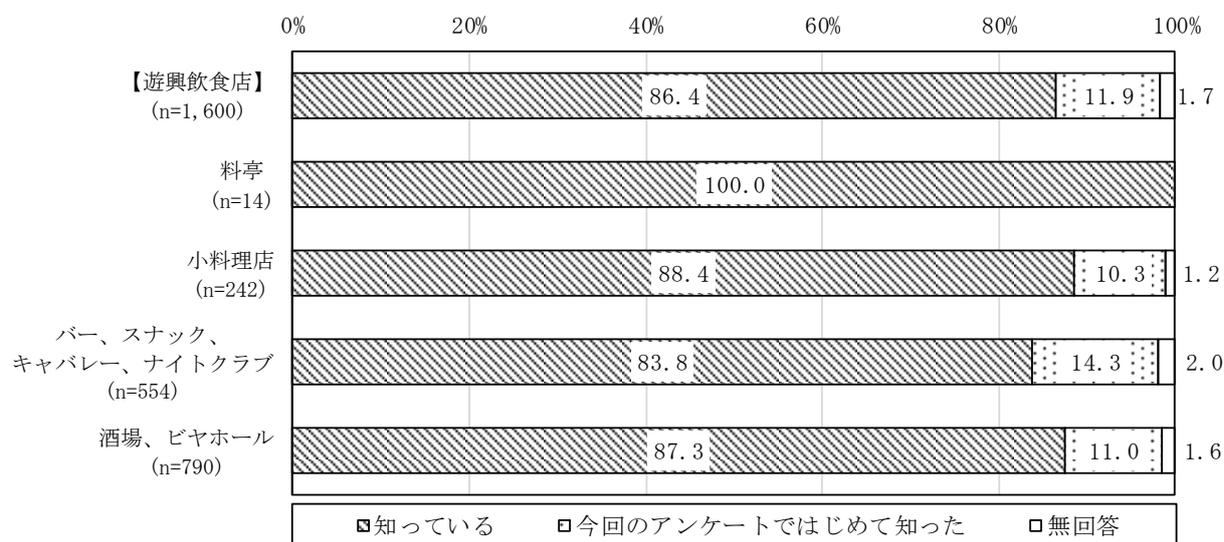
業種別にみると、「知っている」と答えた割合は、バー・スナック・キャバレー・ナイトクラブで83.8%と他の業種よりもやや低い。

表 11B 健康への影響の認知度 (n=1,600)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	1,382 (86.4)	191 (11.9)	27 (1.7)	1,600 (100.0)
料亭	14 (100.0)	- -	- -	14 (100.0)
小料理店	214 (88.4)	25 (10.3)	3 (1.2)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	464 (83.8)	79 (14.3)	11 (2.0)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	690 (87.3)	87 (11.0)	13 (1.6)	790 (100.0)

図 11B 健康への影響の認知度 (n=1,600)



(2) 健康増進法上の努力義務の認知度<問 12>

健康増進法で、飲食店の営業者にも受動喫煙の防止について努力義務が規定されていることを「知っている」ものは45.3%で、「今回のアンケートではじめて知った」50.3%の方が高くなっている。

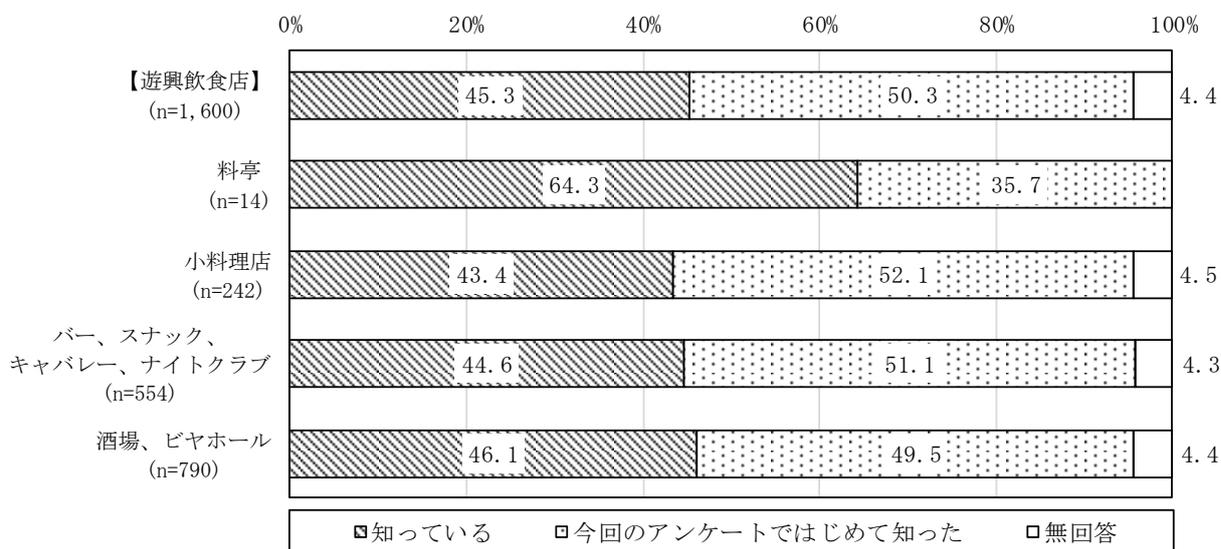
業種別にみても、サンプル数の少ない料亭(認知度 64.3%)を除き、あまり差がない。

表 12B-1-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1,600)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	725 (45.3)	805 (50.3)	70 (4.4)	1,600 (100.0)
料亭	9 (64.3)	5 (35.7)	- -	14 (100.0)
小料理店	105 (43.4)	126 (52.1)	11 (4.5)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	247 (44.6)	283 (51.1)	24 (4.3)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	364 (46.1)	391 (49.5)	35 (4.4)	790 (100.0)

図 12B-1-1 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1,600)



《経年比較》

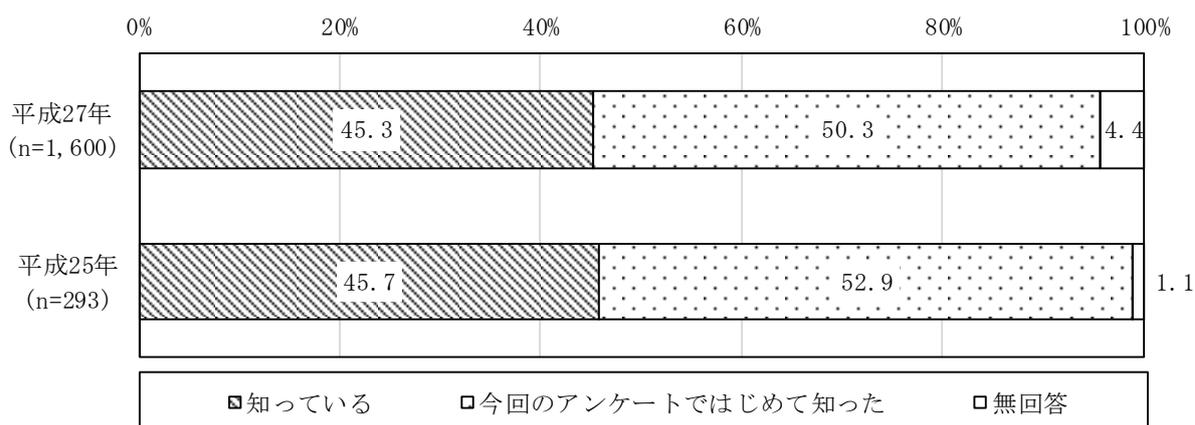
健康増進法上の努力義務の認知度は、平成25年とほぼ同水準にある。

表 12B-1-2 健康増進法上の努力義務の認知度（平成27年：n=1600、平成25年：n=293）

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
知っている	725	45.3%	134	45.7%
今回のアンケートではじめて知った	805	50.3%	155	52.9%
無回答	70	4.4%	4	1.1%
合計	1,600	100.0%	293	100.0%

＜参考＞

図 12B-1-2 健康増進法上の努力義務の認知度（平成27年：n=1600、平成25年：n=293）



(3) 受動喫煙防止対策の具体的な内容についての認知度<問 13>

[問 12 で、「健康増進法を知っている」と回答した飲食店]

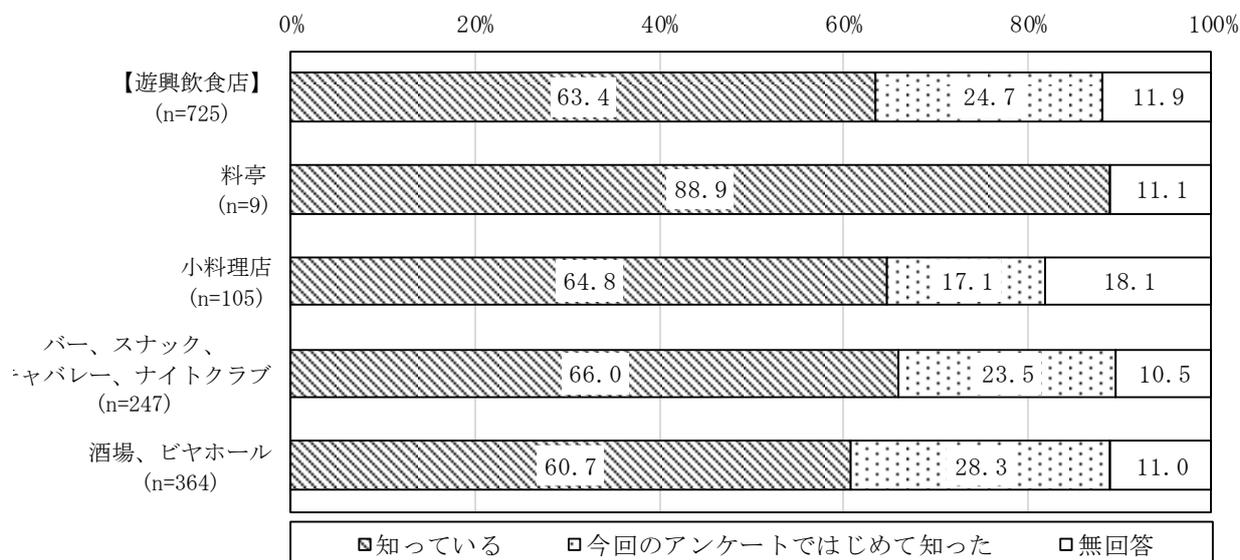
受動喫煙防止対策の具体的な内容について、「知っている」は健康増進法上の努力義務認知者のうち、63.4%と6割強、「今回のアンケートではじめて知った」は24.7%である。

表 13B 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=725)

上段：件数  
下段：構成比

	知っている	今回のアンケートではじめて知った	無回答	合計
【遊興飲食店】	460 (63.4)	179 (24.7)	86 (11.9)	725 (100.0)
料亭	8 (88.9)	-	1 (11.1)	9 (100.0)
小料理店	68 (64.8)	18 (17.1)	19 (18.1)	105 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	163 (66.0)	58 (23.5)	26 (10.5)	247 (100.0)
酒場、ビヤホール	221 (60.7)	103 (28.3)	40 (11.0)	364 (100.0)

図 13B 受動喫煙防止対策の具体的な内容の認知度 (n=725)

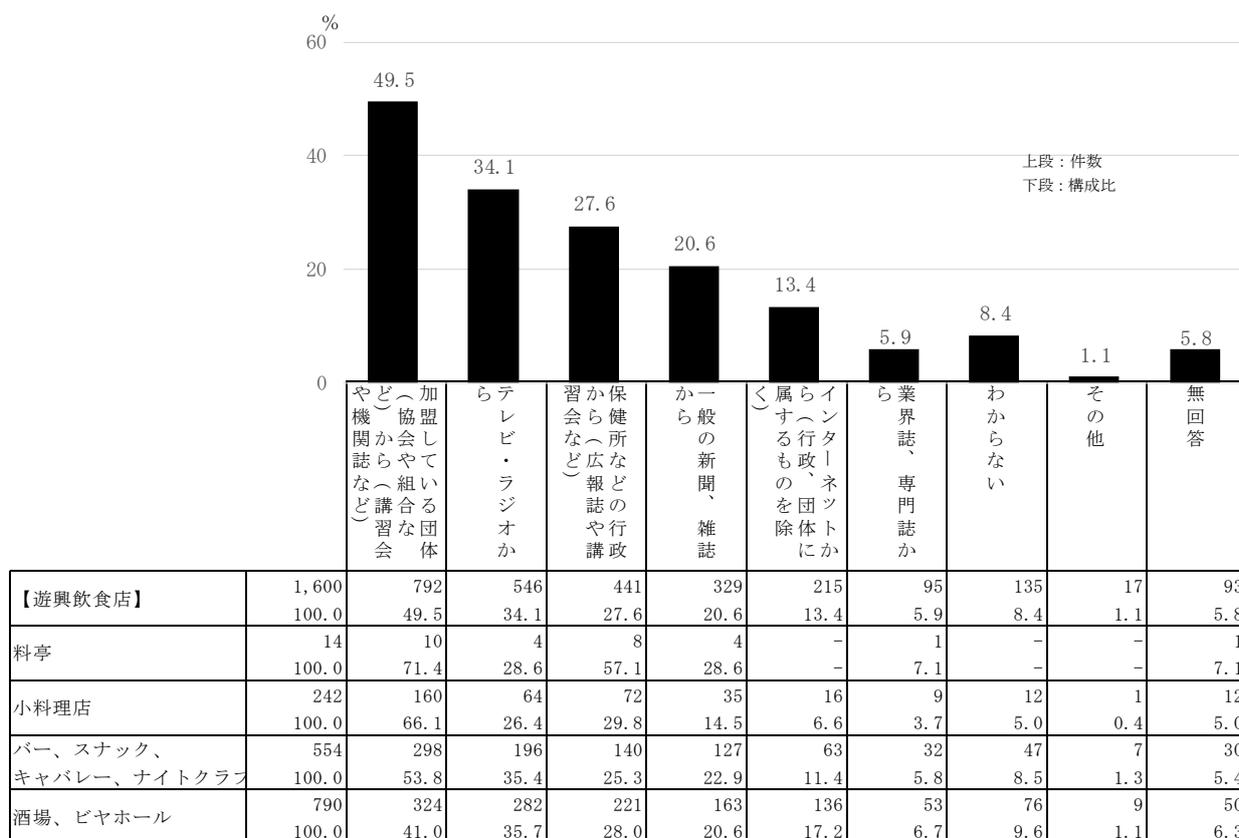


(4) 受動喫煙に関する情報の入手方法<問 14>

受動喫煙に関する情報の入手方法は、「加盟している団体(協会や組合など)から(講習会や機関誌など)」(49.5%)を筆頭に、以下「テレビ・ラジオから」(34.1%)、「保健所などの行政から(広報誌や講習会など)」(27.6%)、「一般の新聞、雑誌から」(20.6%)などが上位にあり、これらに「インターネット」(13.4%)が続くとする順位傾向は一般飲食店の場合と変わらない。

業種別にみると、「加盟している団体から」は小料理店で高く、酒場・ビヤホールで低くなっている。

図 14B 受動喫煙に関する情報の入手方法 (n = 1,600 複数回答)



### 3 禁煙・分煙対策の状況

#### (1) 禁煙・分煙の状況<問 15-1>

遊興飲食店では、「禁煙や分煙の対策はしていない」が84.8%と大半を占め、「分煙」(11.9%)と「全面禁煙」(2.0%)を合わせて対策をしている店舗は1割強となっている。

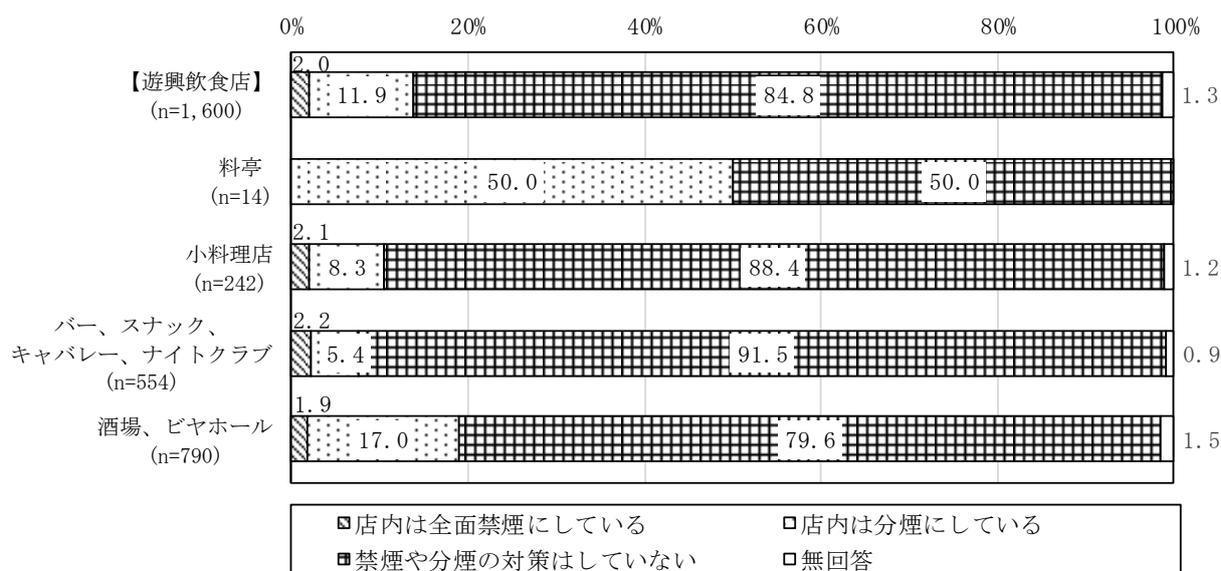
業種別では、酒場・ビヤホールで「分煙」が他に比べ多くなっている。

表 15B-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,600)

上段：件数  
下段：構成比

	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	禁煙や分煙の対策はしていない	無回答	合計
【遊興飲食店】	32 (2.0)	191 (11.9)	1,357 (84.8)	20 (1.3)	1,600 (100.0)
料亭	-	7 (50.0)	7 (50.0)	-	14 (100.0)
小料理店	5 (2.1)	20 (8.3)	214 (88.4)	3 (1.2)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	12 (2.2)	30 (5.4)	507 (91.5)	5 (0.9)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	15 (1.9)	134 (17.0)	629 (79.6)	12 (1.5)	790 (100.0)

図 15B-1-1 禁煙・分煙の状況 (n=1,600)



《経年比較》

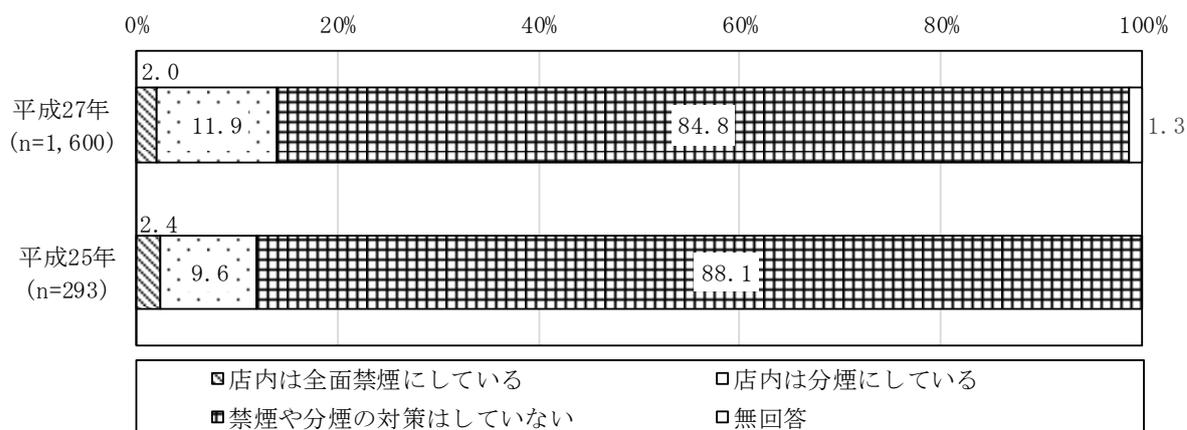
「店内は分煙にしている」と回答した店舗は、平成25年（9.6%）より増加しており、「禁煙や分煙の対策はしていない」とする店舗は、平成25年（88.1%）よりも減少している。

表 15B-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）

	平成27年		平成25年	
	件数	構成比	件数	構成比
店内は全面禁煙にしている	32	2.0%	7	2.4%
店内は分煙にしている	191	11.9%	28	9.6%
禁煙や分煙の対策はしていない	1,357	84.8%	258	88.1%
無回答	20	1.3%	0	0.0%
合計	1,600	100.0%	293	100.0%

＜参考＞

図 15B-1-2 禁煙・分煙の状況（平成27年：n=1,600、平成25年：n=293）



(2) 分煙の種類<問 15-2>

[問 15-1 で「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

分煙の種類では、「空間分煙のみをしている」が 40.8%と約 4 割、次いで「時間分煙のみをしている」(34.6%)、「空間分煙と時間分煙を両方している」(22.5%) となっている。

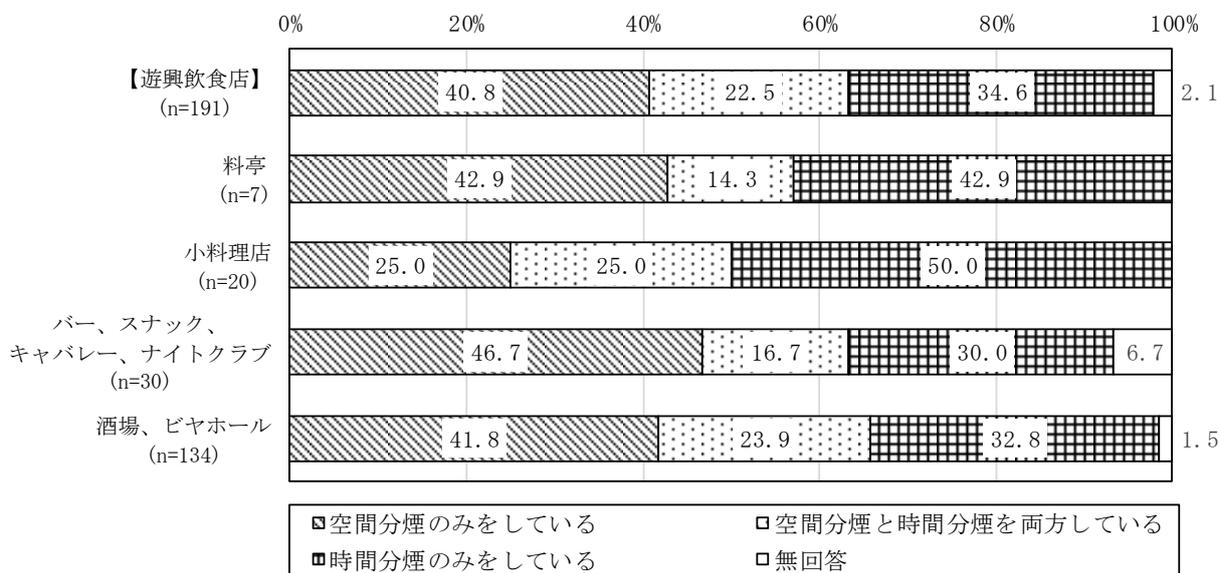
業種別にみると、「空間分煙のみ」はバー・スナック・キャバレー・ナイトクラブ、「時間分煙のみ」は小料理店で高くなっている。

表 15B-2 分煙の種類 (n=191)

上段：件数  
下段：構成比

	空間分煙のみ をしている	空間分煙と時間分 煙を両方している	時間分煙のみ をしている	無回答	合計
【遊興飲食店】	78 (40.8)	43 (22.5)	66 (34.6)	4 (2.1)	191 (100.0)
料亭	3 (42.9)	1 (14.3)	3 (42.9)	-	7 (100.0)
小料理店	5 (25.0)	5 (25.0)	10 (50.0)	-	20 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	14 (46.7)	5 (16.7)	9 (30.0)	2 (6.7)	30 (100.0)
酒場、ビヤホール	56 (41.8)	32 (23.9)	44 (32.8)	2 (1.5)	134 (100.0)

図 15B-2 分煙の種類 (n=191)



① 空間分煙の内容<問 15-3>

[問 15-2 で「1 空間分煙のみをしている」または「2 空間分煙と時間分煙を両方している」と回答した飲食店]

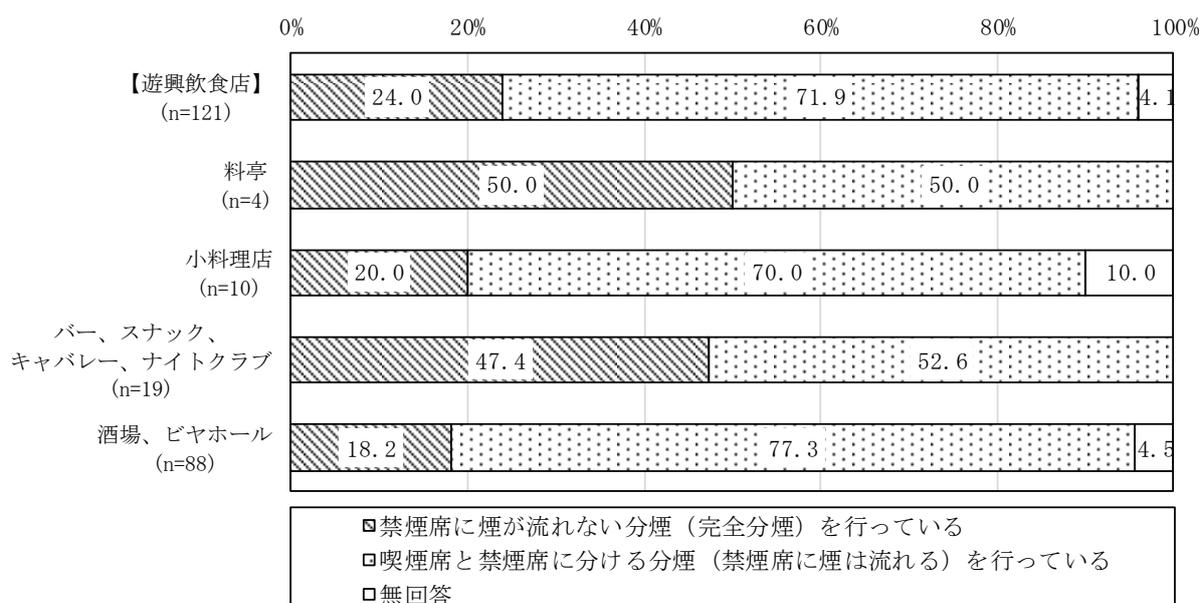
空間分煙の内容では、「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」が 71.9%と約 7 割を占め、「禁煙席に煙は流れない分煙（完全分煙）を行っている」は 24.0%である。

表 15B-3 空間分煙の内容 (n = 121)

上段：件数  
下段：構成比

	禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている	無回答	合計
【遊興飲食店】	29 (24.0)	87 (71.9)	5 (4.1)	121 (100.0)
料亭	2 (50.0)	2 (50.0)	-	4 (100.0)
小料理店	2 (20.0)	7 (70.0)	1 (10.0)	10 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	9 (47.4)	10 (52.6)	-	19 (100.0)
酒場、ビヤホール	16 (18.2)	68 (77.3)	4 (4.5)	88 (100.0)

図 15B-3 空間分煙の内容 (n = 121)



② 時間分煙の内容<問 15-4>

[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

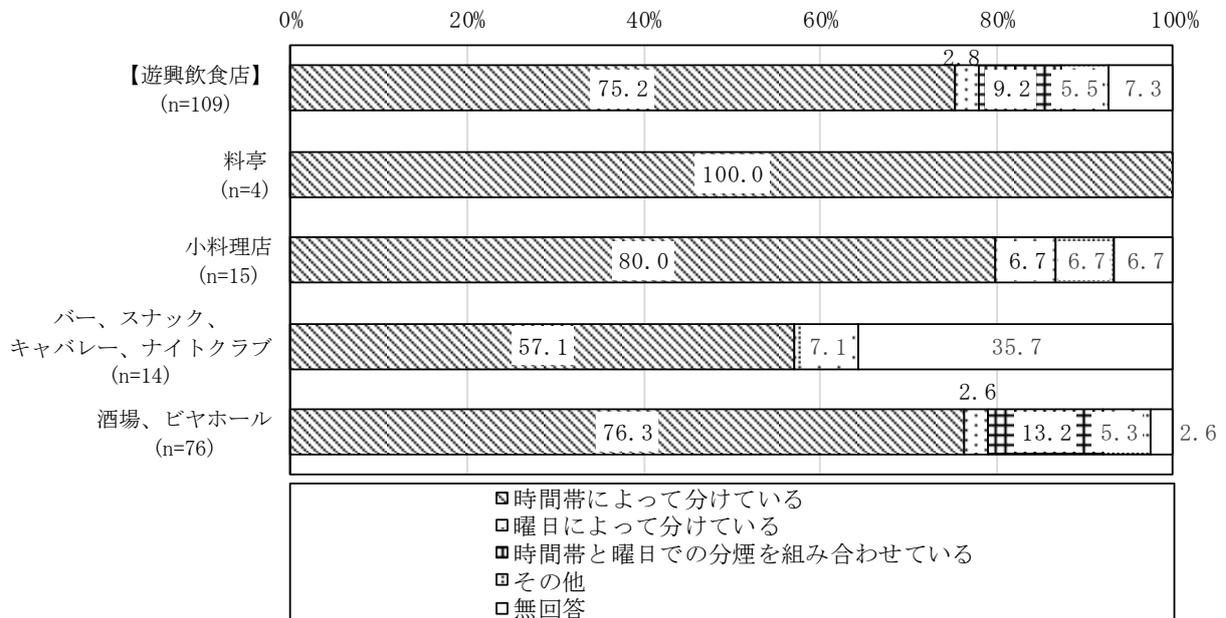
時間分煙の内容では、「時間帯によって分けている」が 75.2%と、大半を占めている。

表 15B-4 時間分煙の内容 (n = 109)

上段：件数  
下段：構成比

	時間帯によって分けている	曜日によって分けている	時間帯と曜日での分煙を組み合わせている	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	82 (75.2)	3 (2.8)	10 (9.2)	6 (5.5)	8 (7.3)	109 (100.0)
料亭	4 (100.0)	-	-	-	-	4 (100.0)
小料理店	12 (80.0)	1 (6.7)	-	1 (6.7)	1 (6.7)	15 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	8 (57.1)	-	-	1 (7.1)	5 (35.7)	14 (100.0)
酒場、ビヤホール	58 (76.3)	2 (2.6)	10 (13.2)	4 (5.3)	2 (2.6)	76 (100.0)

図 15B-4 時間分煙の内容 (n = 109)



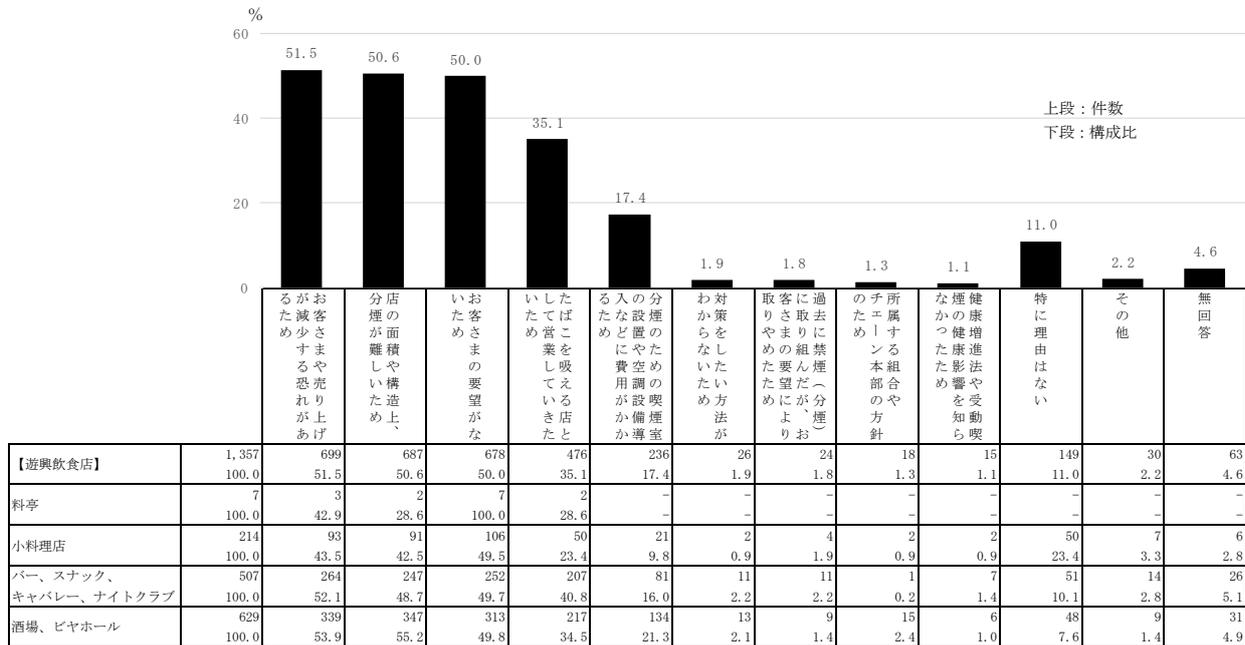
(3) 対策をしていない理由<問 16-1>

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「お客さまや売り上げが減少する恐れがあるため」(51.5%)、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」(50.6%)、「お客さまの要望がないため」(50.0%) がほぼ同水準で上位に並び、「たばこを吸える店として営業していきたいため」(35.1%) がこれらに続いている。

業種別にみると、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」は酒場・ビヤホール、「たばこを吸える店として営業していきたいため」はバー・スナック・キャバレー・ナイトクラブで高い。

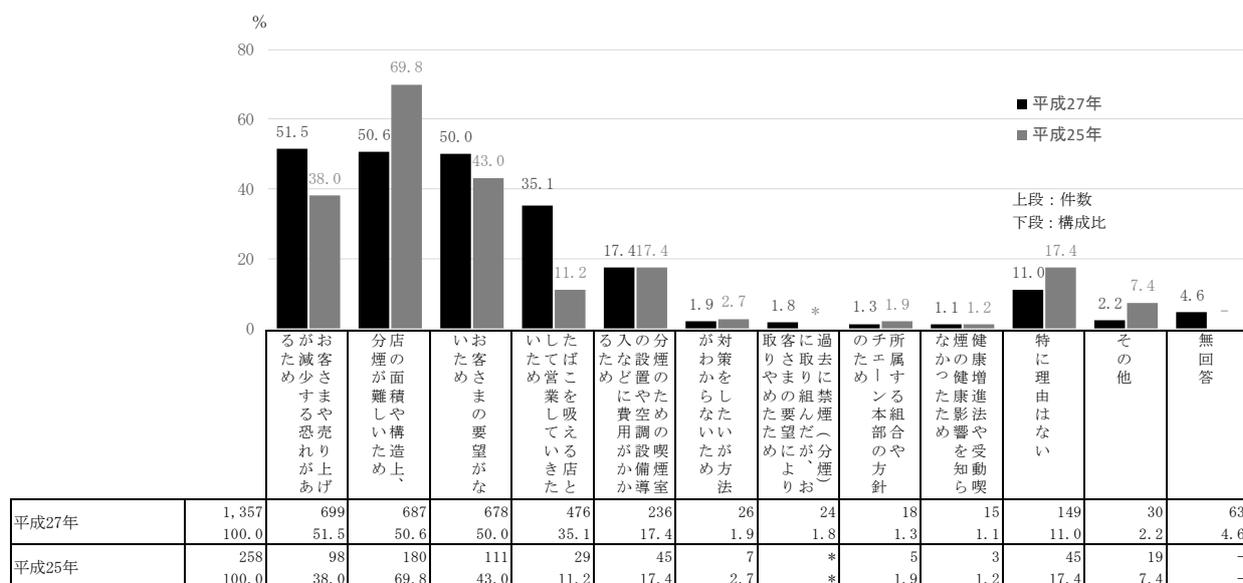
図 16B-1-1 対策をしていない理由 (n=1,357 複数回答)



《経年比較》

経年でみると、「店の面積や構造上、分煙が難しいため」が減少し、「たばこを吸える店として営業していきたいため」が大幅に増加、「お客さまや売り上げが減少する恐れがあるため」も増加している。

図 16B-1-2 対策をしていない理由（平成 27 年：n = 1,485、平成 25 年：n = 258 複数回答）

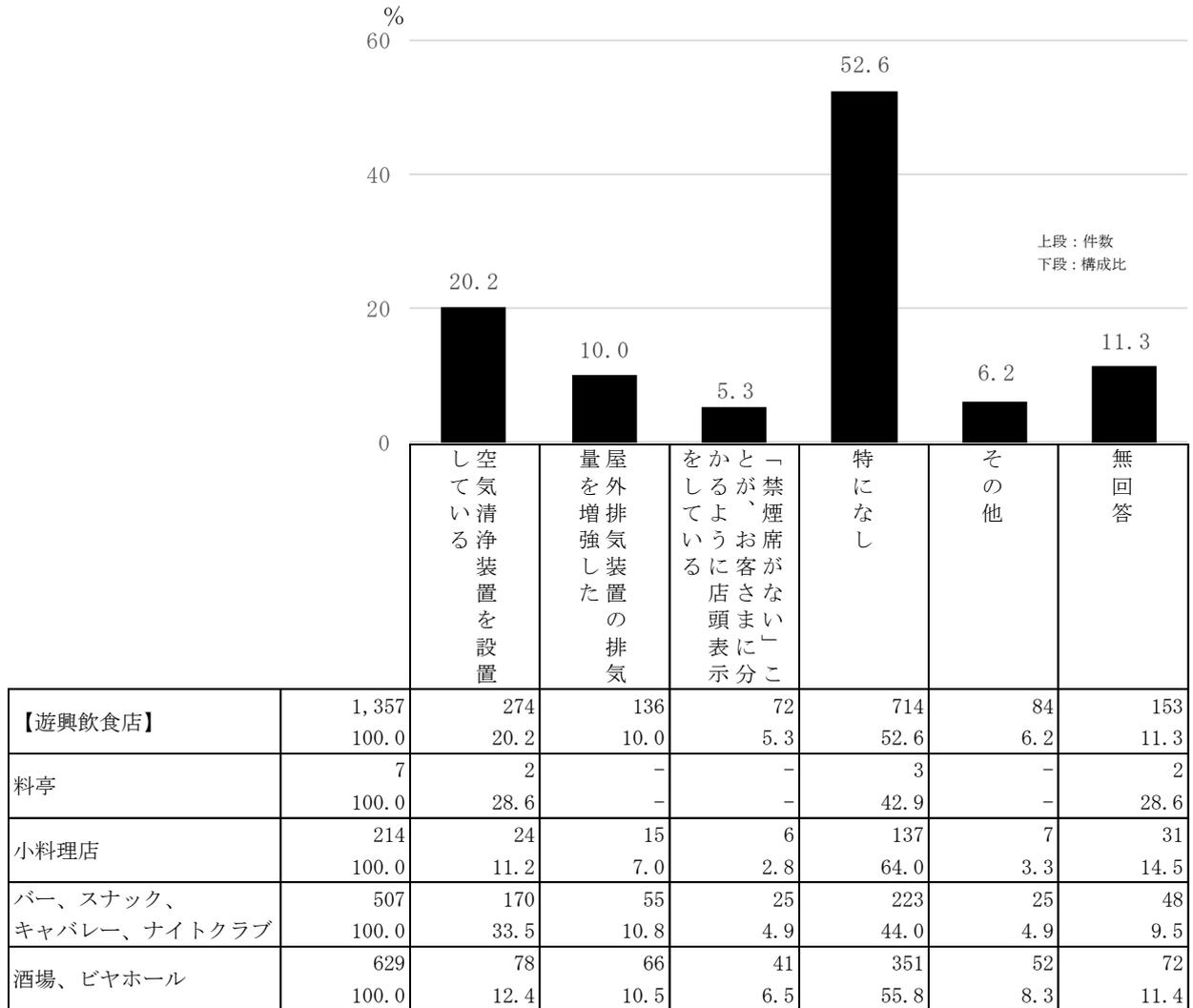


(4) 対策はしていないが、客への配慮としての取組内容<問 16-2>

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

対策はしていないが、客への配慮として取り組んでいる内容は、「空気清浄装置を設置している」が 20.2%、「屋外排気装置の排気量を増強した」が 10.0%、「禁煙席がないことが、お客さまにわかるように店頭表示をしている」が 5.3%となっており、「特になし」は 52.6%であった。

図 16B-2 客への配慮としての取組内容 (n=1,357 複数回答)



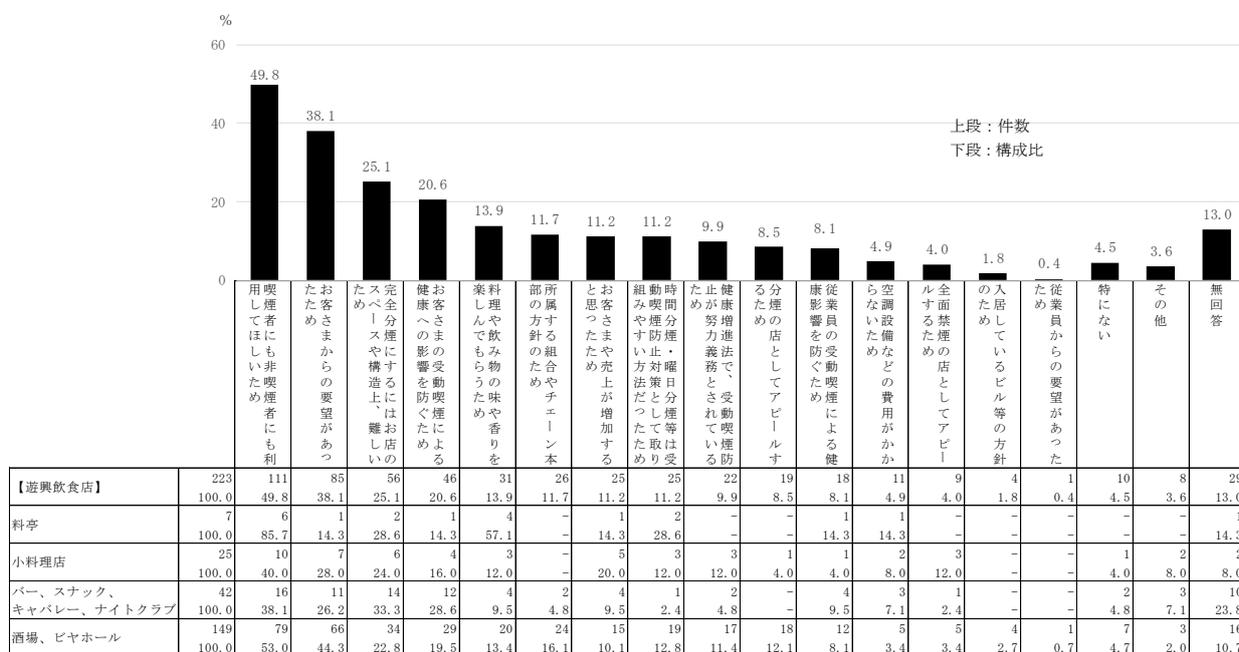
(5) 受動喫煙防止の取組を行っている理由<問 17-1>

① 全体

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 49.8%と最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(38.1%)、以下「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(25.1%)、「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」(20.6%)、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」(13.9%) が上位に続いている。

図 17B-1-1 受動喫煙防止の取組を行っている理由 (n=223 複数回答)



## ② 全面禁煙とした理由

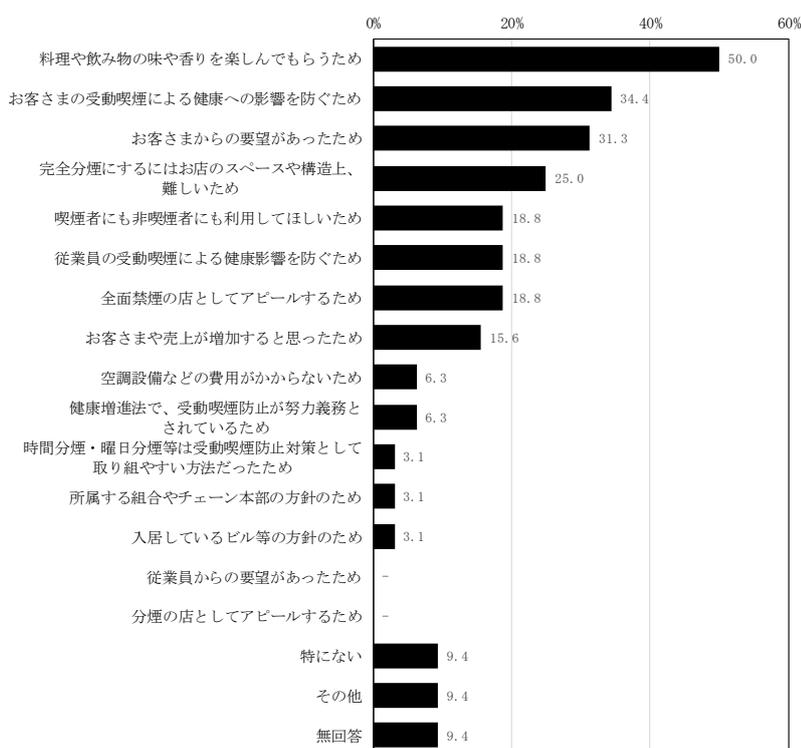
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

全面禁煙とした理由は、「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が 50.0%で最も高く、次いで「お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が 34.4%、以下「お客さまからの要望があったため」(31.3%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(25.0%) の順となっている。

表 17B-1-2 全面禁煙とした理由 (n=32 複数回答)

	件数	構成比
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	16	50.0%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	11	34.4%
お客さまからの要望があったため	10	31.3%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	8	25.0%
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	6	18.8%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	6	18.8%
全面禁煙の店としてアピールするため	6	18.8%
お客さまや売上が増加すると思ったため	5	15.6%
空調設備などの費用がかからないため	2	6.3%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	2	6.3%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	1	3.1%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	1	3.1%
入居しているビル等の方針のため	1	3.1%
従業員からの要望があったため	-	-
分煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	3	9.4%
その他	3	9.4%
無回答	3	9.4%

図 17-1-2 全面禁煙とした理由 (n=32 複数回答)



### ③ 完全分煙とした理由

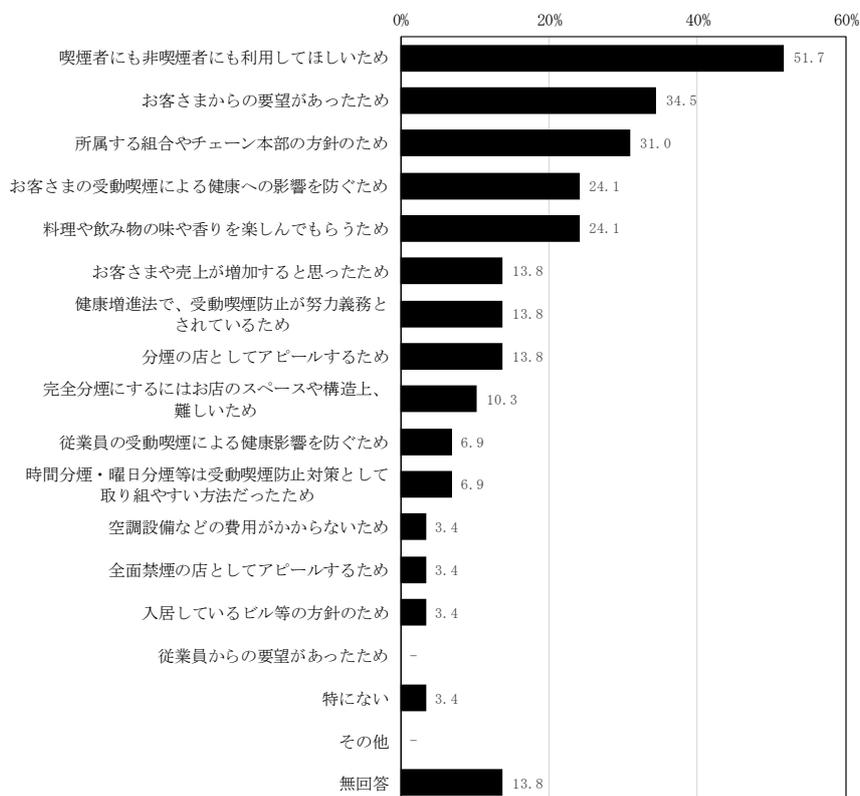
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 51.7%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(34.5%)、「所属する組合やチェーン本部の方針のため」(31.0%)が上位にあげられている。

表 17B-1-3 完全分煙とした理由 (n=29 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	15	51.7%
お客さまからの要望があったため	10	34.5%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	9	31.0%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	7	24.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	7	24.1%
お客さまや売上が増加すると思ったため	4	13.8%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	4	13.8%
分煙の店としてアピールするため	4	13.8%
完全分煙にはお店のスペースや構造上、難しいため	3	10.3%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	2	6.9%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	2	6.9%
空調設備などの費用がかからないため	1	3.4%
全面禁煙の店としてアピールするため	1	3.4%
入居しているビル等の方針のため	1	3.4%
従業員からの要望があったため	-	-
特になし	1	3.4%
その他	-	-
無回答	4	13.8%

図 17-1-3 完全分煙とした理由 (n=29 複数回答)



#### ④ 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

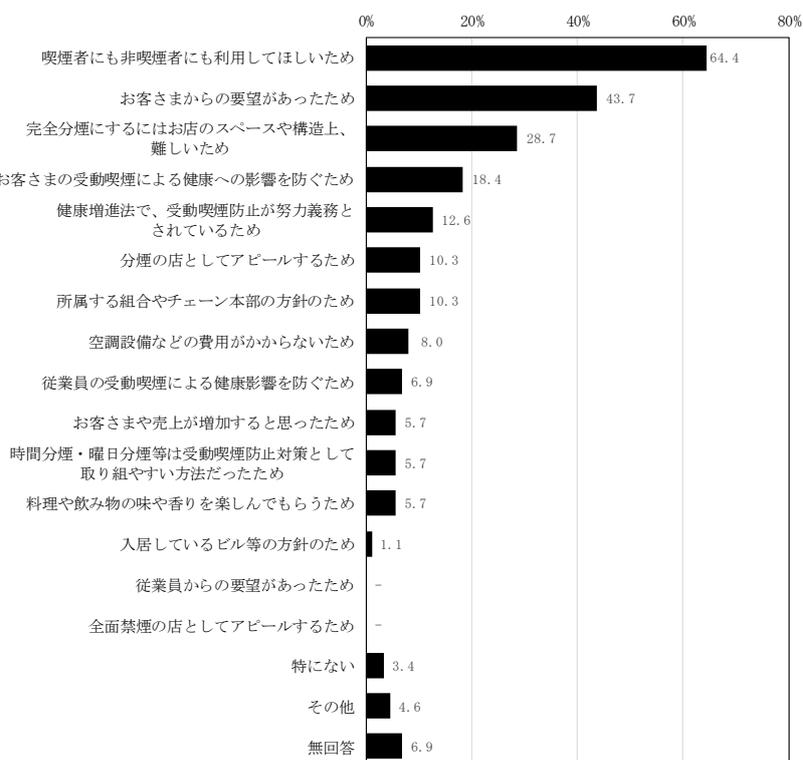
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 64.4%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(43.7%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(28.7%) の順となっている。

表 17B-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=87 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	56	64.4%
お客さまからの要望があったため	38	43.7%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	25	28.7%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	16	18.4%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	11	12.6%
分煙の店としてアピールするため	9	10.3%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	9	10.3%
空調設備などの費用がかからないため	7	8.0%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	6	6.9%
お客さまや売上が増加すると思ったため	5	5.7%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	5	5.7%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	5	5.7%
入居しているビル等の方針のため	1	1.1%
従業員からの要望があったため	-	-
全面禁煙の店としてアピールするため	-	-
特にない	3	3.4%
その他	4	4.6%
無回答	6	6.9%

図 17B-1-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n=87 複数回答)



⑤ 時間分煙とした理由

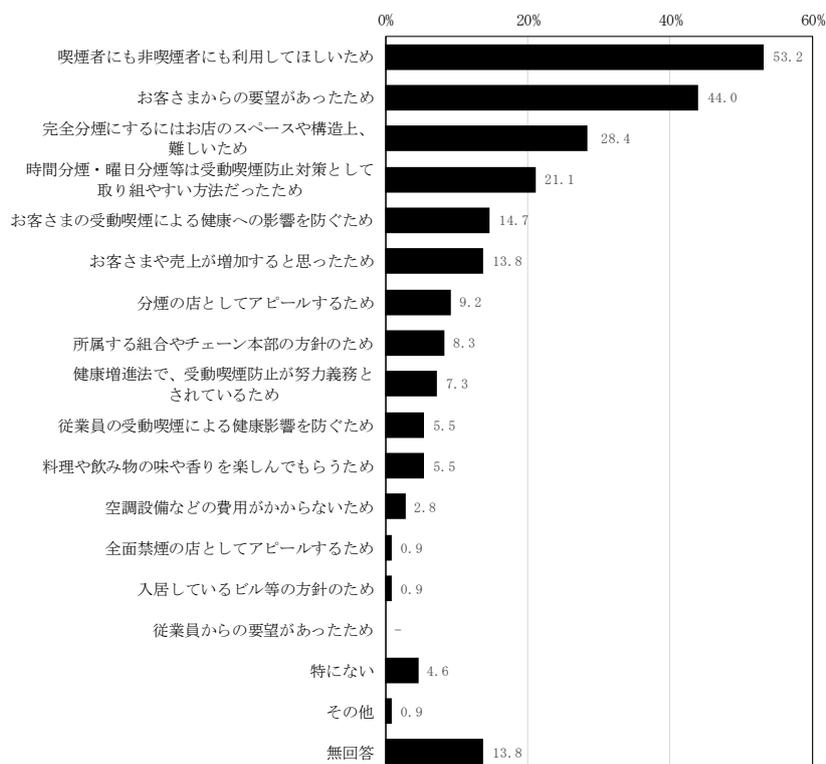
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 53.2%で最も高く、次いで「お客さまからの要望があったため」(44.0%)、「完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため」(28.4%) の順となっている。

表 17B-1-5 時間分煙とした理由 (n=236 複数回答)

	件数	構成比
喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため	58	53.2%
お客さまからの要望があったため	48	44.0%
完全分煙にするにはお店のスペースや構造上、難しいため	31	28.4%
時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組やすい方法だったため	23	21.1%
お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため	16	14.7%
お客さまや売上が増加すると思ったため	15	13.8%
分煙の店としてアピールするため	10	9.2%
所属する組合やチェーン本部の方針のため	9	8.3%
健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため	8	7.3%
従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため	6	5.5%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	6	5.5%
空調設備などの費用がかからないため	3	2.8%
全面禁煙の店としてアピールするため	1	0.9%
入居しているビル等の方針のため	1	0.9%
従業員からの要望があったため	-	-
特になし	5	4.6%
その他	1	0.9%
無回答	15	13.8%

図 17B-1-5 時間分煙とした理由 (n=236 複数回答)



(6) 取組開始時期<問 17-2>

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

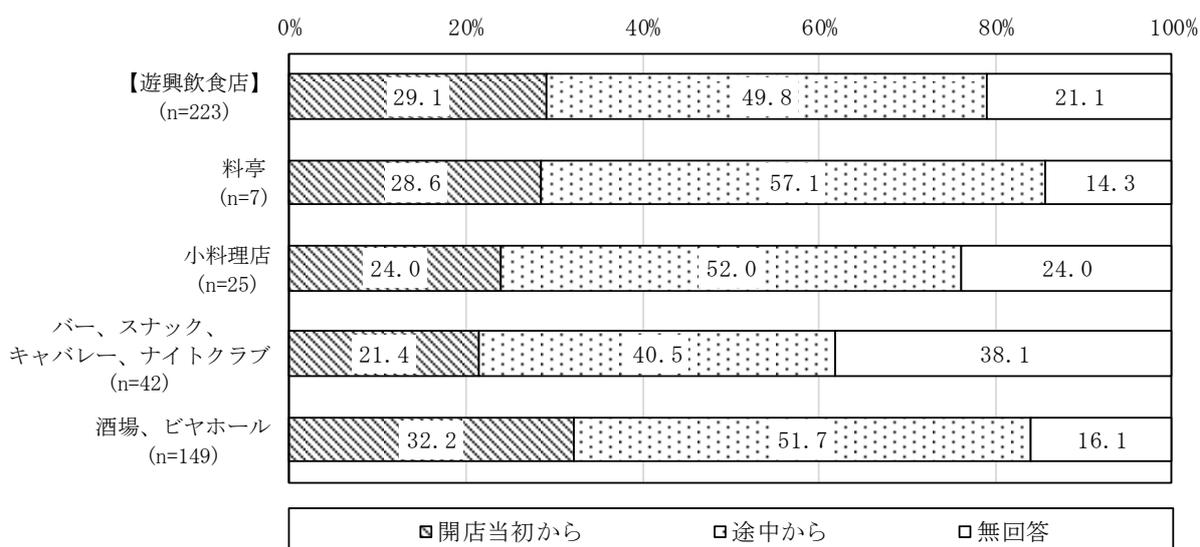
取組の開始時期は「途中から」が 49.8%、「開店当初から」が 29.1%であった。

表 17B-2 取組開始時期 (n=223)

上段：件数  
下段：構成比

	開店当初から	途中から	無回答	合計
【遊興飲食店】	65 (29.1)	111 (49.8)	47 (21.1)	223 (100.0)
料亭	2 (28.6)	4 (57.1)	1 (14.3)	7 (100.0)
小料理店	6 (24.0)	13 (52.0)	6 (24.0)	25 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	9 (21.4)	17 (40.5)	16 (38.1)	42 (100.0)
酒場、ビヤホール	48 (32.2)	77 (51.7)	24 (16.1)	149 (100.0)

図 17B-2 取組開始時期 (n=223)

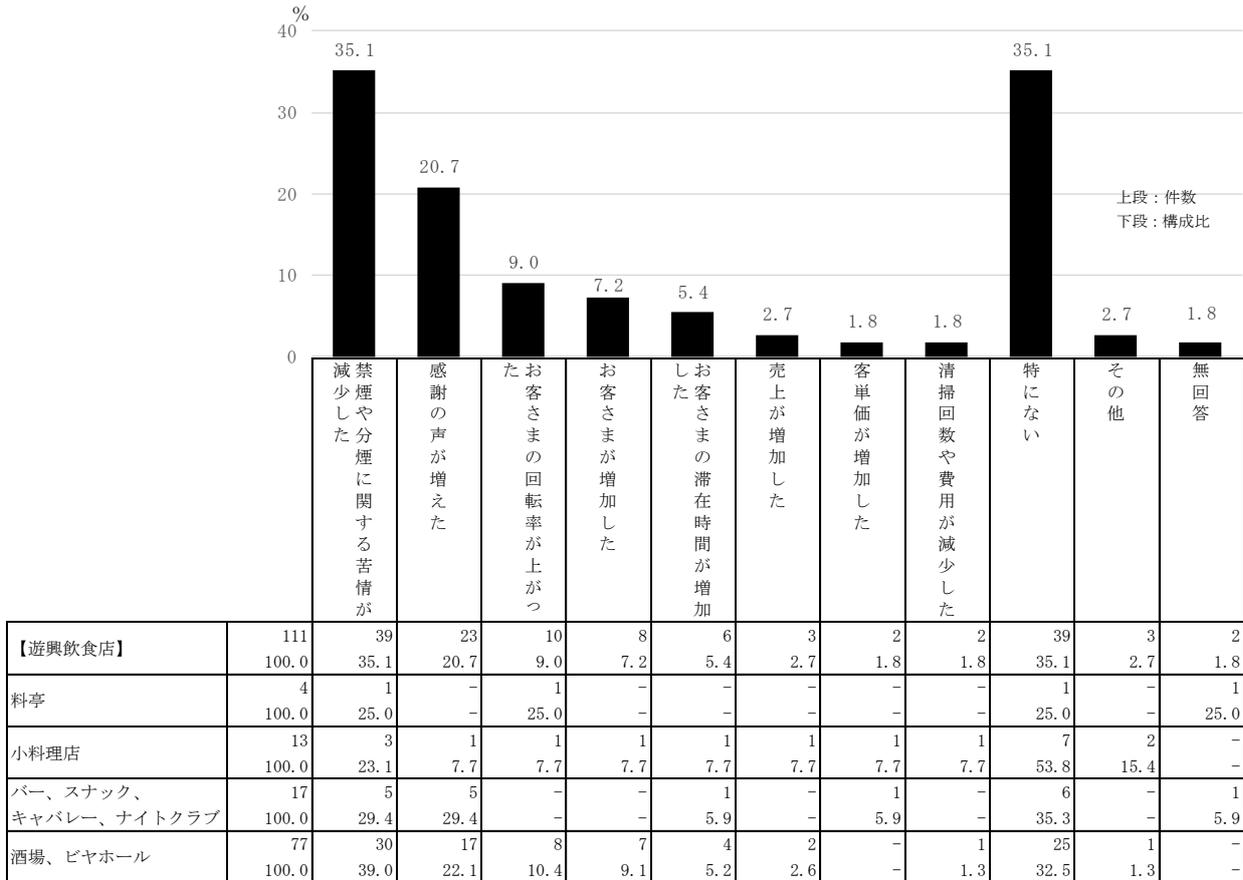


(7) 取組を実施したことによるメリット<問 17-3>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

受動喫煙防止の取組実施のメリットは、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 35.1%で最も高く、以下「感謝の声が増えた」(20.7%)、「お客さまの回転率が上がった」(9.0%)、「お客さまが増加した」(7.2%)、「お客さまの滞在時間が増加した」(5.4%)の順となっている。

表 17B-3 受動喫煙防止の取組のメリット (n = 111 複数回答)

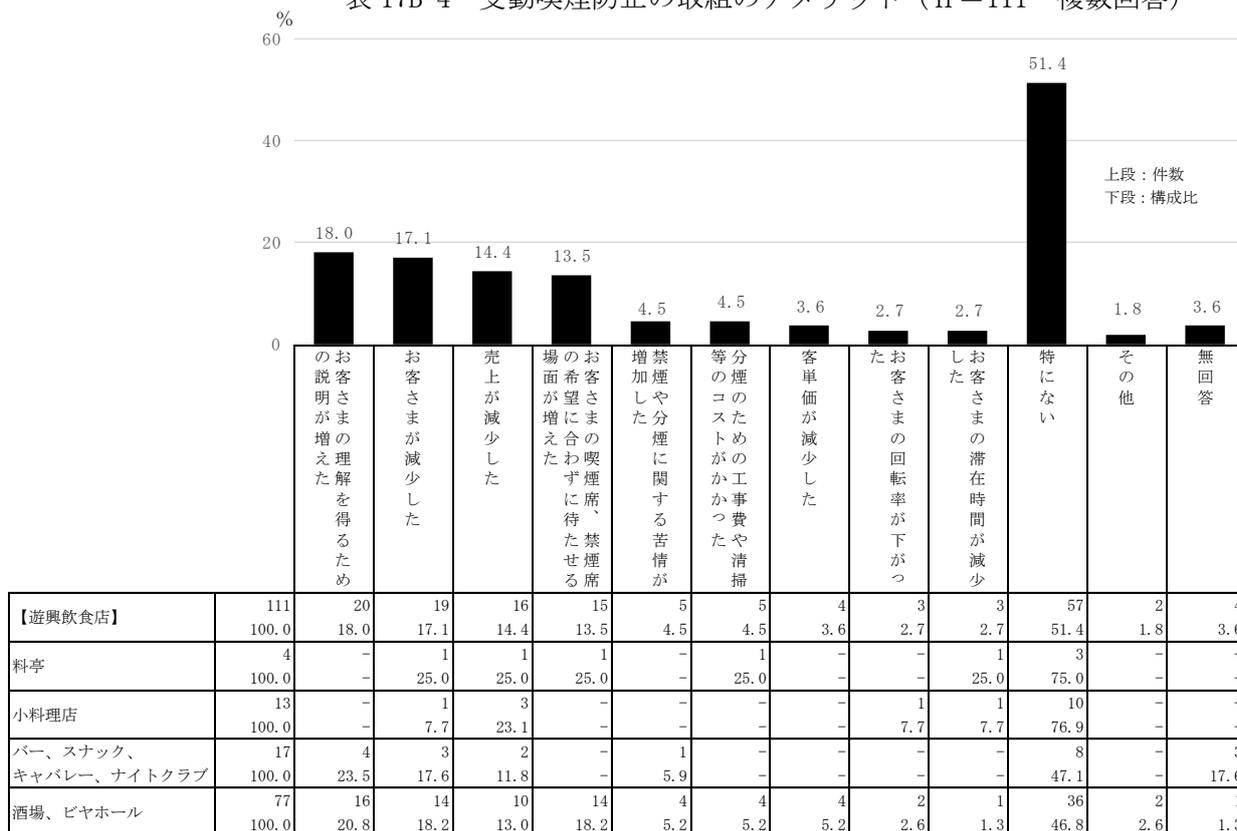


(8) 取組を実施したことによるデメリット<問17-4>

[問17-2で「2 途中から」と回答した飲食店]

「特にない」が51.4%と多いが、デメリットの内容としては、「お客さまの理解を得るための説明が増えた」(18.0%)、「お客さまが減少した」(17.1%)、「売上が減少した」(14.4%)、「お客さまの喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場面が増えた」(13.5%)の順となっている。

表17B-4 受動喫煙防止の取組のデメリット (n=111 複数回答)

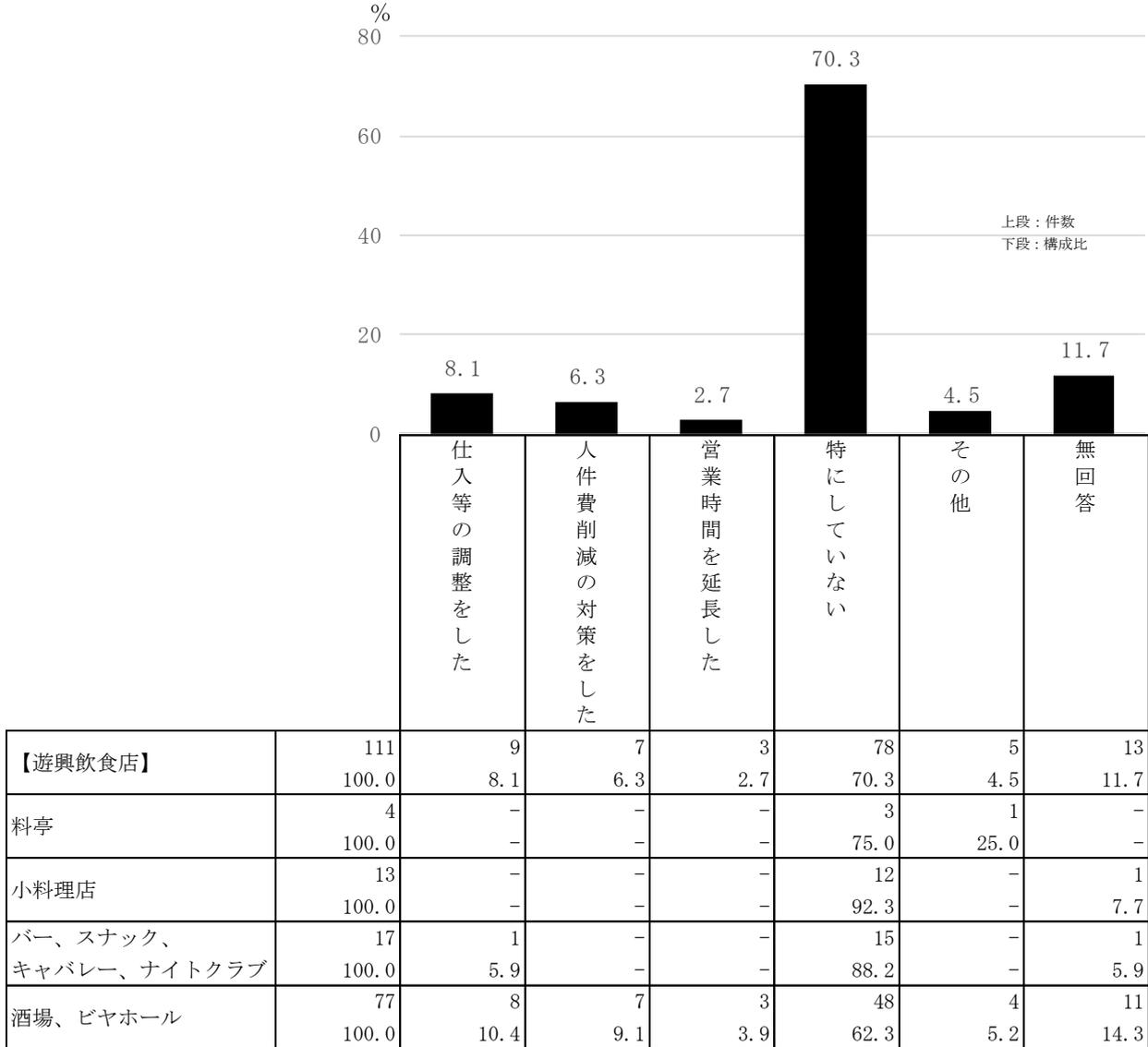


(9) デメリットを克服するための取組<問 17-5>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

デメリットを克服するための取組としては、「仕入等の調整をした」(8.1%)、「人件費削減の対策をした」(6.3%) とあるが、いずれも 1 割未満であり、「特にしていない」(70.3%) 店舗が大半を占めている。

表 17B-5 デメリットを克服するための取組 (n=111 複数回答)



(10) 取組への客の反応<問 17-6>

[問 17-2 で「2 途中から」と回答した飲食店]

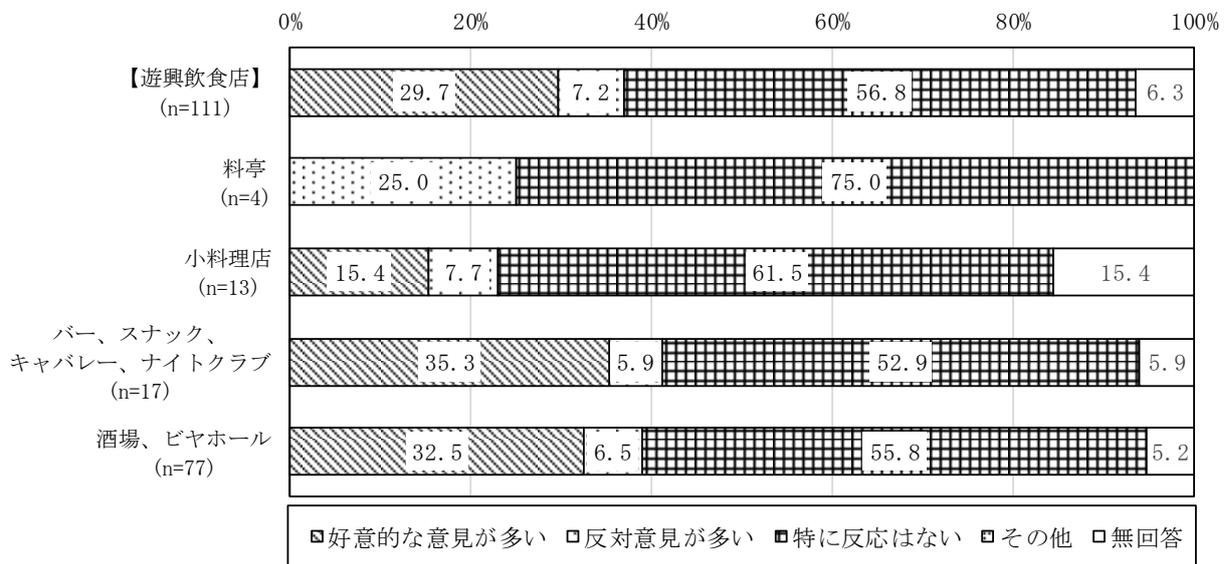
取組に対する客の反応では、「好意的な意見が多い」が 29.7%みられるものの、「特に反応はない」が 56.8%と多い。

表 17B-6 取組への客の反応 (n=111)

上段：件数  
下段：構成比

	好意的な 意見が多い	反対意見が 多い	特に反応は ない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	33 (29.7)	8 (7.2)	63 (56.8)	-	7 (6.3)	111 (100.0)
料亭	-	1 (25.0)	3 (75.0)	-	-	4 (100.0)
小料理店	2 (15.4)	1 (7.7)	8 (61.5)	-	2 (15.4)	13 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	6 (35.3)	1 (5.9)	9 (52.9)	-	1 (5.9)	17 (100.0)
酒場、ビヤホール	25 (32.5)	5 (6.5)	43 (55.8)	-	4 (5.2)	77 (100.0)

図 17-6 取組への客の反応 (n=111)

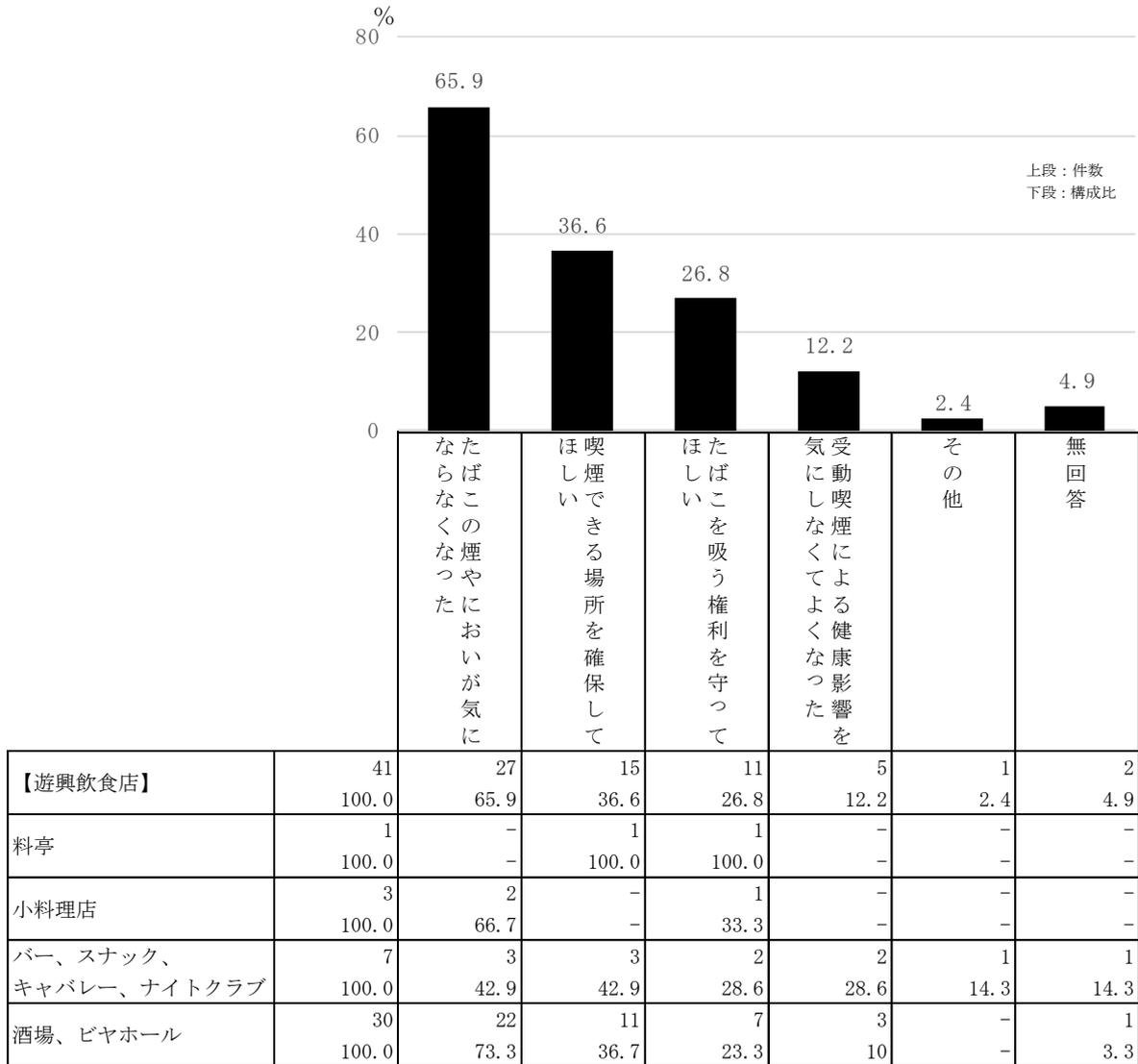


(11) 客の反応の具体的な内容<問 17-7>

[問 17-6 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

客の具体的な反応は、「たばこの煙やにおいが気にならなくなった」(65.9%) と好評ではあるが、一方、「喫煙できる場所を確保してほしい」(36.6%)、「たばこを吸う権利を守ってほしい」(26.8%) とする要望も相当数あげられている。

図 17B-7 客の具体的な意見 (n=41 複数回答)

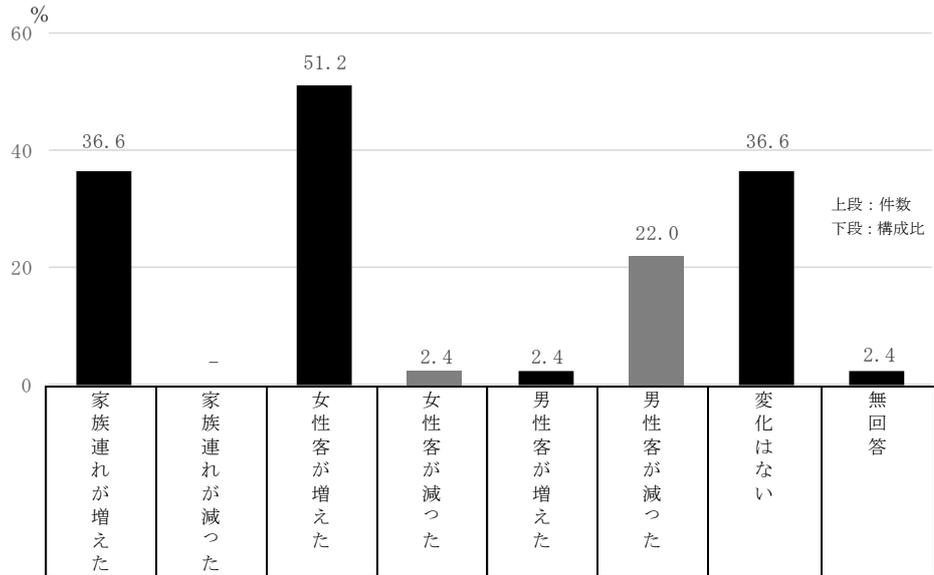


(12) 取組を実施したことによる客層の変化<問 17-8>

[問 17-6 で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

「女性客が増えた」(51.2%)、「家族連れが増えた」(36.6%)が多いが、一方で、「男性客が減った」(22.0%)とする意見も相当数あげられている。

図 17B-8 客層の変化 (n=41 複数回答)



	件数	家族連れが増えた	家族連れが減った	女性客が増えた	女性客が減った	男性客が増えた	男性客が減った	変化はない	無回答
【遊興飲食店】	41	15	-	21	1	1	9	15	1
	100.0	36.6	-	51.2	2.4	2.4	22.0	36.6	2.4
料亭	1	-	-	-	-	-	-	1	-
	100.0	-	-	-	-	-	-	100.0	-
小料理店	3	1	-	1	-	-	-	2	-
	100.0	33.3	-	33.3	-	-	-	66.7	-
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	7	-	-	4	-	-	-	3	-
	100.0	-	-	57.1	-	-	-	42.9	-
酒場、ビヤホール	30	14	-	16	1	1	9	9	1
	100.0	46.7	-	53.3	3.3	3.3	30.0	30.0	3.3

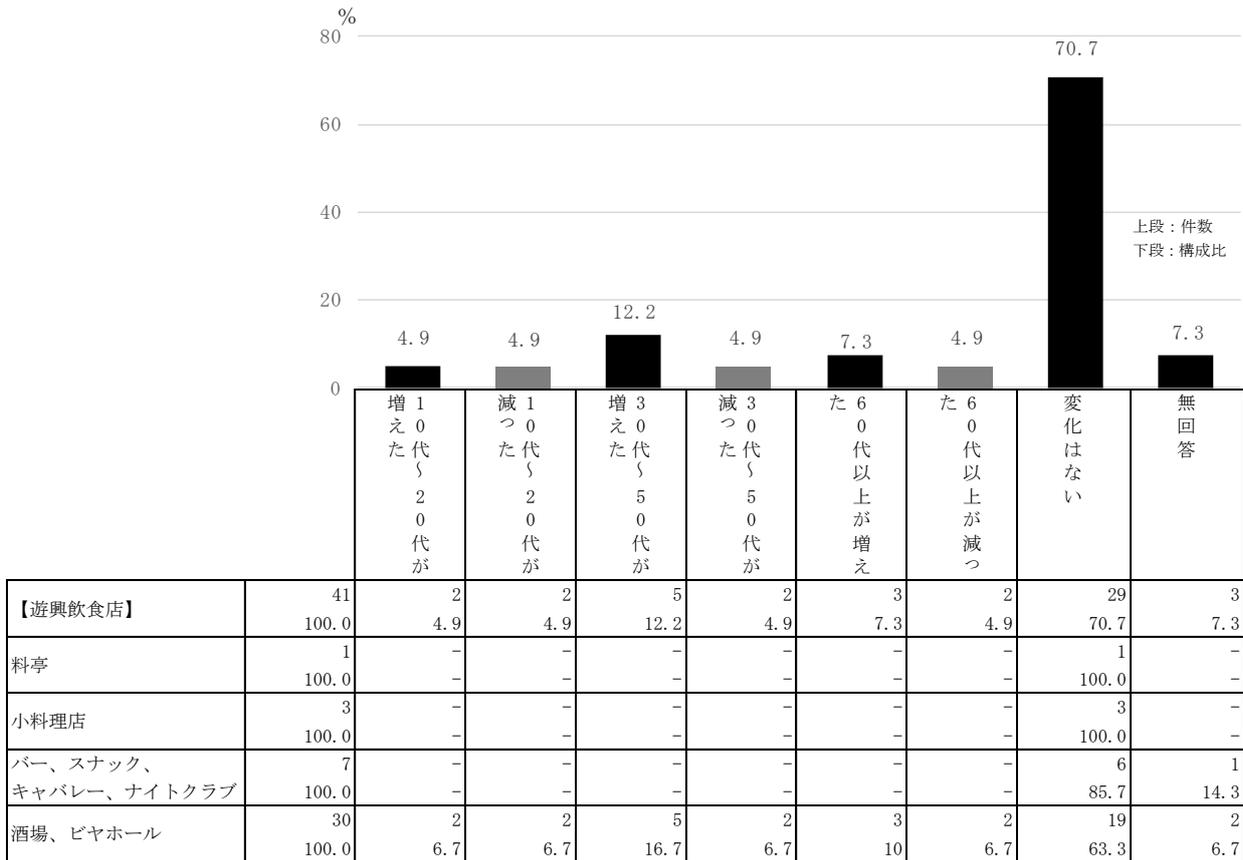
(13) 取組を実施したことによる客の年齢層の変化<問17-9>

[問17-6で「1 好意的な意見が多い」または「2 反対意見が多い」と回答した飲食店]

年齢層では、「変化はない」が70.7%と多く、わずかに目立つのは「30代~50代が増えた」(12.2%)点である。

図17B-9 客の年齢層の変化 (n=41 複数回答)

上段：件数  
下段：構成比



(14) 今後の受動喫煙防止対策の予定<問 17-10>

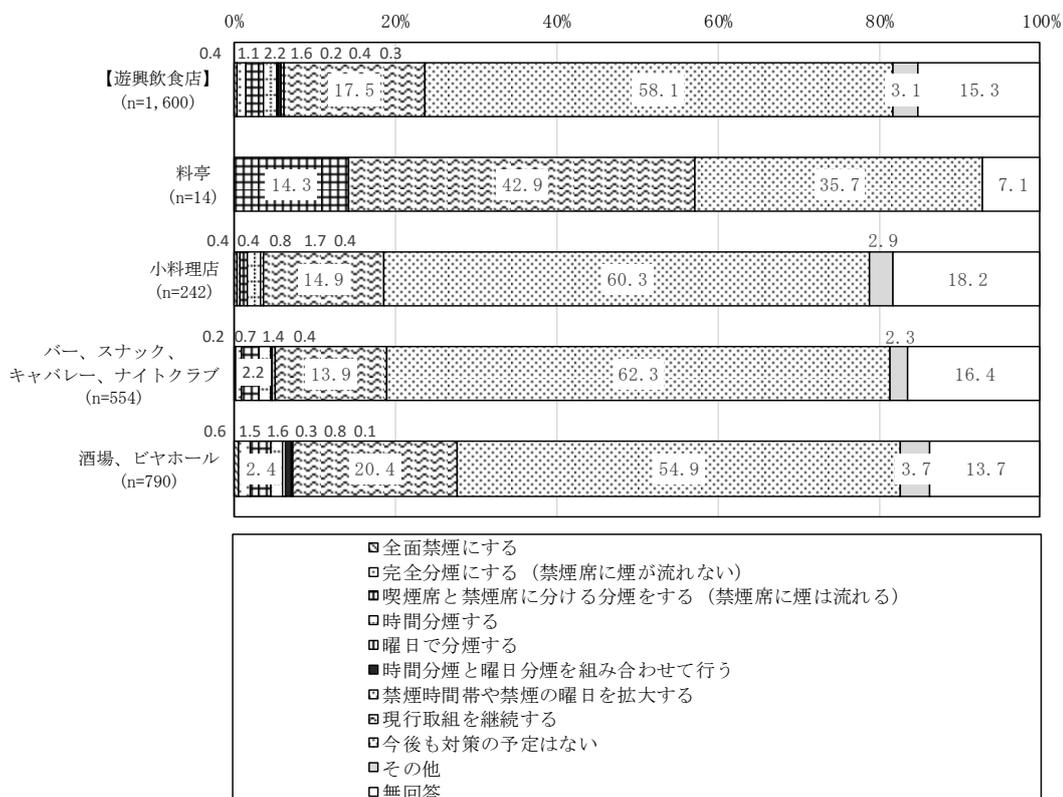
① 全体

アンケート調査の対象となった遊興飲食店全体でみると、「今後も対策の予定はない」とする店舗は58.1%と6割弱を占め、「現行の取組を継続する」が17.5%と2割弱で、「無回答」の約1割強を除き、何らかの対策を取ろうとしている店舗は1割程度である。

表 17B-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,600) 上段：件数 下段：構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	時間分煙と曜日分煙を組み合わせる	禁煙時間帯や禁煙の日を拡大する	現行取組を継続する	今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	7 (0.4)	17 (1.1)	35 (2.2)	25 (1.6)	3 (0.2)	6 (0.4)	4 (0.3)	280 (17.5)	930 (58.1)	49 (3.1)	244 (15.3)	1,600 (100.0)
料亭	-	-	2 (14.3)	-	-	-	-	6 (42.9)	5 (35.7)	-	1 (7.1)	14 (100.0)
小料理店	1 (0.4)	1 (0.4)	2 (0.8)	4 (1.7)	-	-	1 (0.4)	36 (14.9)	146 (60.3)	7 (2.9)	44 (18.2)	242 (100.0)
バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	1 (0.2)	4 (0.7)	12 (2.2)	8 (1.4)	1 (0.2)	-	2 (0.4)	77 (13.9)	345 (62.3)	13 (2.3)	91 (16.4)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	5 (0.6)	12 (1.5)	19 (2.4)	13 (1.6)	2 (0.3)	6 (0.8)	1 (0.1)	161 (20.4)	434 (54.9)	29 (3.7)	108 (13.7)	790 (100.0)

図 17B-10-1 今後の受動喫煙防止対策予定 (n=1,600)



② 全面禁煙をしている飲食店の今後の予定

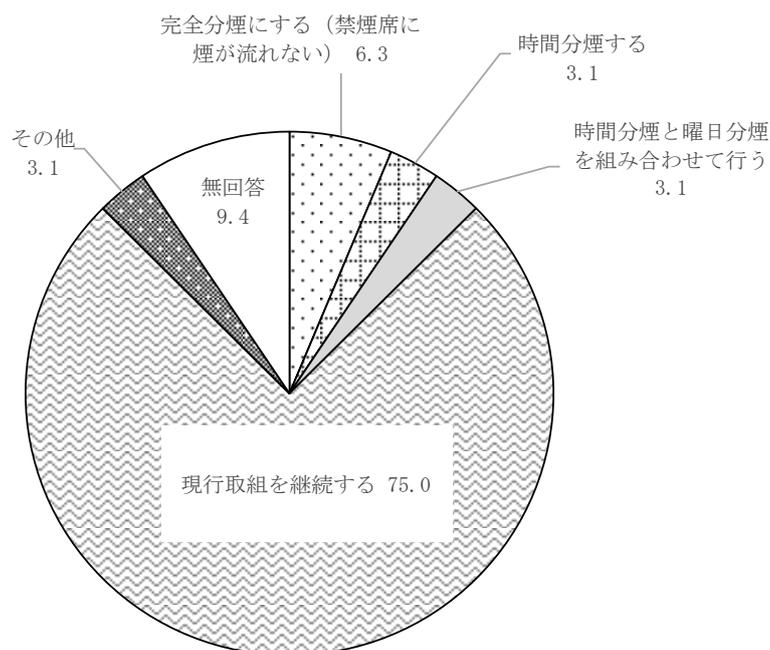
[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店]

概ね「現行の取組を継続する」と回答している。

表 17B-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n = 32)

	件数	構成比
全面禁煙にする	-	-
完全分煙にする（禁煙席に煙が流れない）	2	6.3%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	-	-
時間分煙する	1	3.1%
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせる	1	3.1%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	-	-
現行取組を継続する	24	75.0%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	3.1%
無回答	3	9.4%
合計	32	100.0%

図 17B-10-2 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n = 32 単位%)



③ 完全分煙をしている飲食店の今後の予定

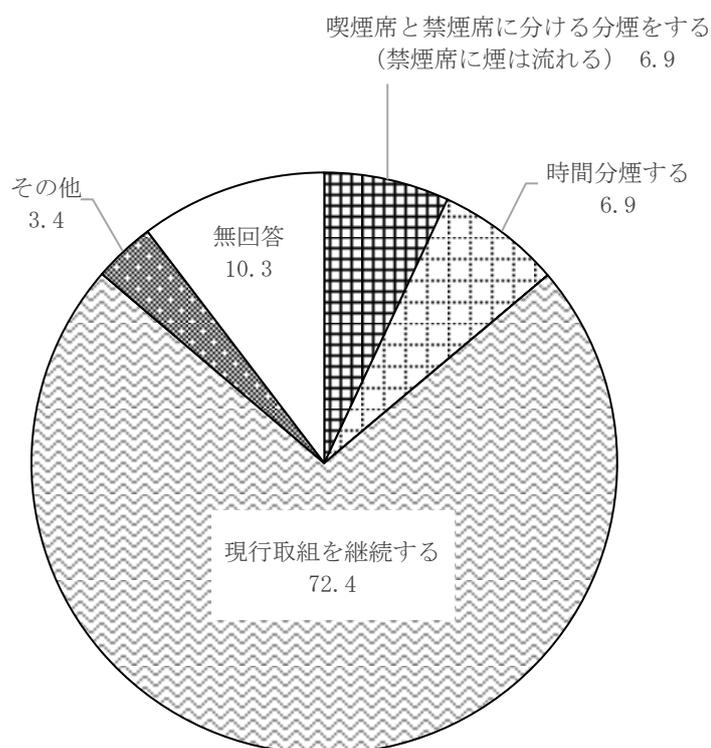
[問 15-3 で「1 禁煙席に煙が流れない分煙(完全分煙)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」店が 72.4%と大半である。

表 17B-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 29)

	件数	構成比
全面禁煙にする	-	-
完全分煙にする (禁煙席に煙が流れない)	-	-
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする (禁煙席に煙は流れる)	2	6.9%
時間分煙する	2	6.9%
曜日で分煙する	-	-
時間分煙と曜日分煙を組み合わせて行う	-	-
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	-	-
現行取組を継続する	21	72.4%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	3.4%
無回答	3	10.3%
合計	29	100.0%

図 17B-10-3 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n = 29 単位%)



④ 喫煙席と禁煙席を分ける分煙をしている飲食店の今後の予定

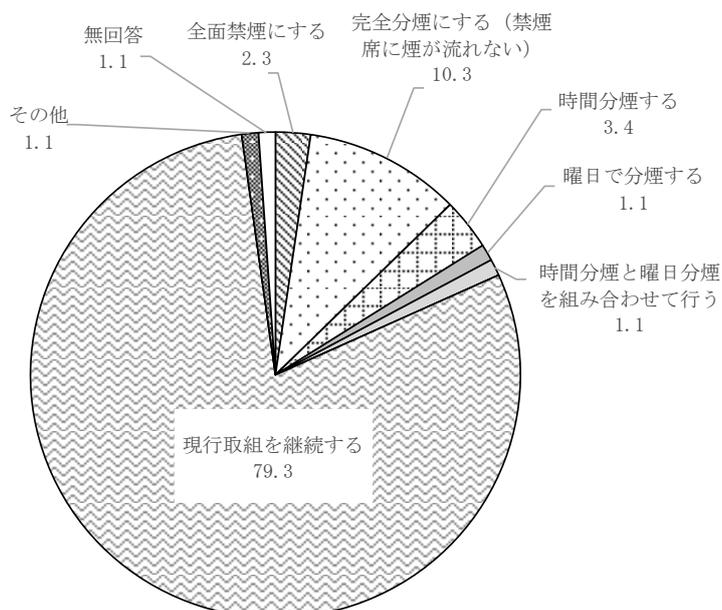
[問 15-3 で「2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙(禁煙席に煙は流れる)を行っている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」とする店が 79.3%と大半だが、「完全分煙」に轉換しようとしている店舗が 10.3%と約 1 割みられる。

表 17B-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=87)

	件数	構成比
全面禁煙にする	2	2.3%
完全分煙にする(禁煙席に煙が流れない)	9	10.3%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする(禁煙席に煙は流れる)	-	-
時間分煙する	3	3.4%
曜日で分煙する	1	1.1%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	1.1%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	-	-
現行取組を継続する	69	79.3%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	1	1.1%
無回答	1	1.1%
合計	87	100.0%

図 17B-10-4 席を分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=87 単位%)



⑤ 時間分煙をしている飲食店の今後の予定

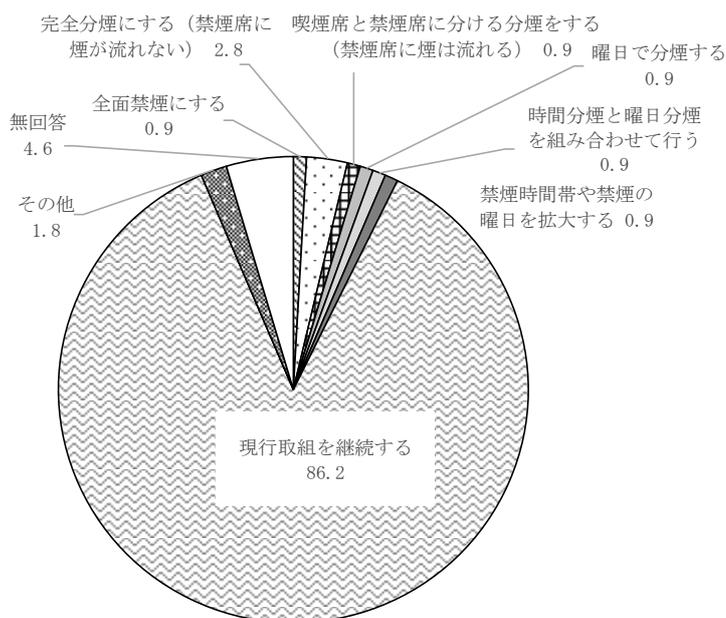
[問 15-2 で「2 空間分煙と時間分煙を両方している」または「3 時間分煙のみをしている」と回答した飲食店]

「現行取組を継続する」が 86.2%と大半を占めている。

表 17B-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=109) 上段：件数  
下段：構成比

	件数	構成比
全面禁煙にする	1	0.9%
完全分煙にする（禁煙席に煙が流れない）	3	2.8%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする（禁煙席に煙は流れる）	1	0.9%
時間分煙する	-	-
曜日で分煙する	1	0.9%
時間分煙と曜日分煙を組み合わせで行う	1	0.9%
禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	1	0.9%
現行取組を継続する	94	86.2%
今後も対策の予定はない	-	-
その他	2	1.8%
無回答	5	4.6%
合計	109	100.0%

図 17B-10-5 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=109 単位%)



⑥ 対策をしていない飲食店の今後の予定

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

「今後も対策の予定はない」が 68.5%と約7割を占める。また、禁煙・分煙以外の現行の取組(排気等)(7.4%)や新たに何かしらの対策を検討している店舗はそれぞれ1割に満たない。

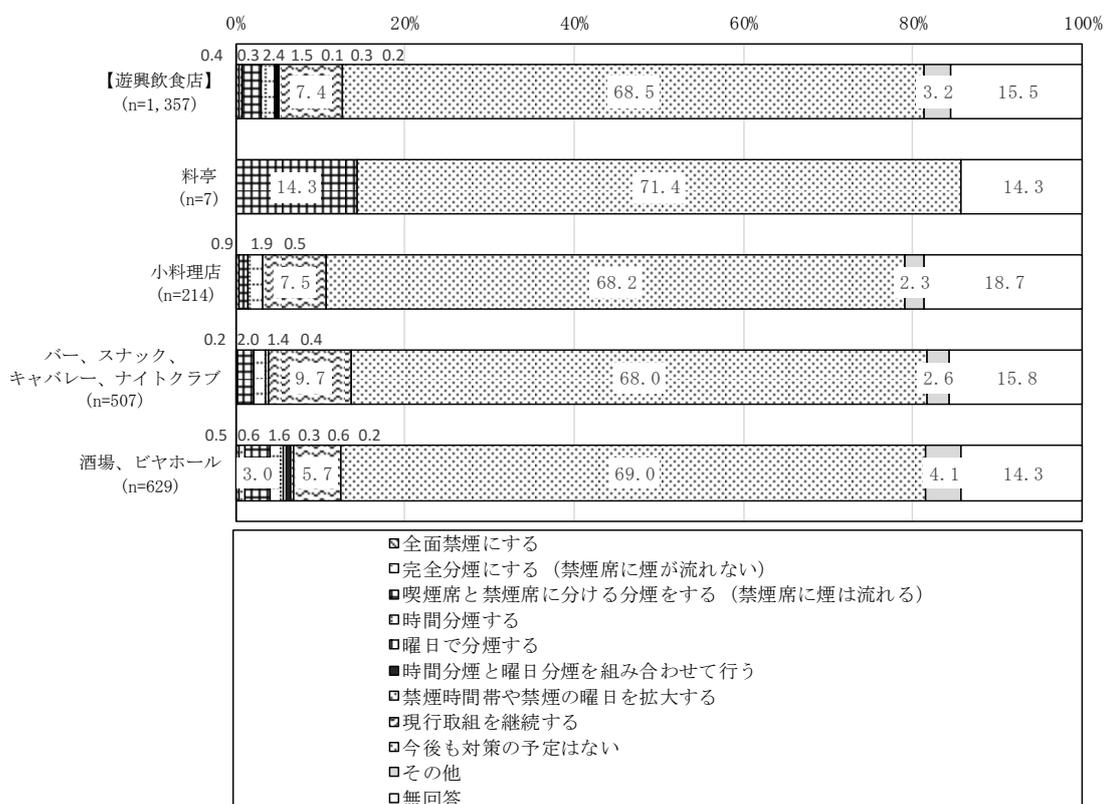
「今後も対策の予定はない」や対策を検討している店舗に業種による差は少ない。

表 17B-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,357)

上段: 件数  
下段: 構成比

	全面禁煙にする	完全分煙にする	喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする	時間分煙する	曜日分煙する	を時間分煙と曜日分煙を組み合わせる	禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する	現行取組を継続する	今後も対策の予定はない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	5 (0.4)	4 (0.3)	32 (2.4)	21 (1.5)	2 (0.1)	4 (0.3)	3 (0.2)	101 (7.4)	930 (68.5)	44 (3.2)	211 (15.5)	1,357 (100.0)
料亭	-	-	1 (14.3)	-	-	-	-	-	5 (71.4)	-	1 (14.3)	7 (100.0)
小料理店	1 (0.5)	-	2 (0.9)	4 (1.9)	-	-	-	16 (7.5)	146 (68.2)	5 (2.3)	40 (18.7)	214 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	1 (0.2)	-	10 (2.0)	7 (1.4)	-	-	2 (0.4)	49 (9.7)	345 (68.0)	13 (2.6)	80 (15.8)	507 (100.0)
酒場、ビヤホール	3 (0.5)	4 (0.6)	19 (3.0)	10 (1.6)	2 (0.3)	4 (0.6)	1 (0.2)	36 (5.7)	434 (69.0)	26 (4.1)	90 (14.3)	629 (100.0)

図 17B-10-6 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,357)



(15) 屋外喫煙所の状況<問 17-11>

「屋外に喫煙場所を設置」(5.1%)、「屋外に喫煙席がある(テラス席・屋上の席、等)」(2.6%)を合わせても屋外の喫煙場所がある店舗は7.7%にとどまり、屋外の喫煙場所が「ない」が6割以上を占めている。(他に「無回答」が3割弱みられる)

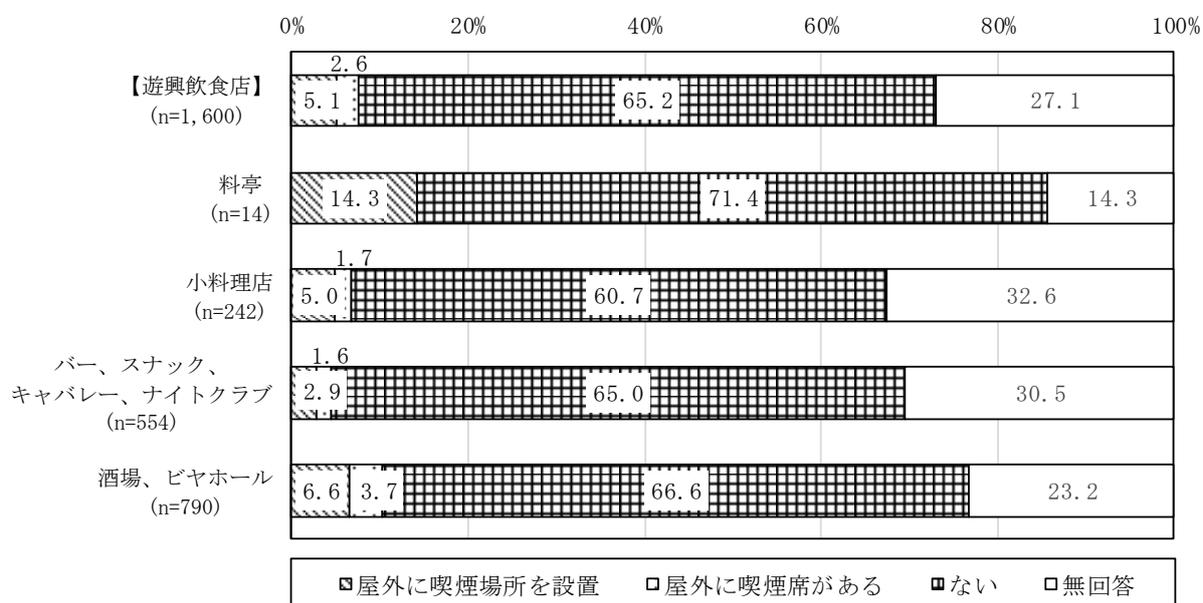
屋外の喫煙スペースがある店舗は酒場・ビヤホールにやや多い。

表 17B-11-1 屋外喫煙所の状況 (n=1,600)

上段：件数  
下段：構成比

	屋外に喫煙場所を設置	屋外に喫煙席がある	ない	無回答	合計
【遊興飲食店】	82 (5.1)	42 (2.6)	1,043 (65.2)	433 (27.1)	1,600 (100.0)
料亭	2 (14.3)	- -	10 (71.4)	2 (14.3)	14 (100.0)
小料理店	12 (5.0)	4 (1.7)	147 (60.7)	79 (32.6)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	16 (2.9)	9 (1.6)	360 (65.0)	169 (30.5)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	52 (6.6)	29 (3.7)	526 (66.6)	183 (23.2)	790 (100.0)

図 17B-11-1 屋外喫煙所の状況 (n=1,600)



## 4 禁煙・分煙の取組の表示

### (1) 表示状況<問 18>

#### ◆禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の表示状況

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」または「2 店内は分煙にしている」と回答した飲食店]

禁煙や分煙の対策を行っている飲食店の取組の表示状況を見ると、「表示している」が 44.8%で、「表示していない」(53.4%)を下回っている。

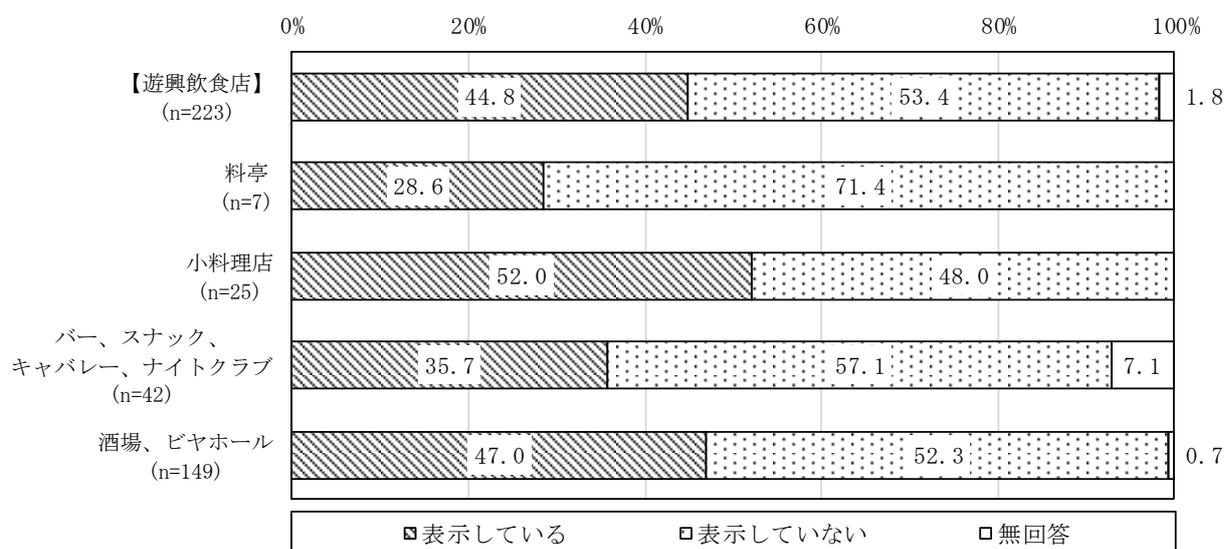
「表示している」割合は、小料理店、酒場・ビヤホールでやや高く、バー・スナック・キャバレー・ナイトクラブで低い。

表 18B-1-1 表示状況 (n = 223)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【遊興飲食店】	100 (44.8)	119 (53.4)	4 (1.8)	223 (100.0)
料亭	2 (28.6)	5 (71.4)	-	7 (100.0)
小料理店	13 (52.0)	12 (48.0)	-	25 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	15 (35.7)	24 (57.1)	3 (7.1)	42 (100.0)
酒場、ビヤホール	70 (47.0)	78 (52.3)	1 (0.7)	149 (100.0)

図 18B-1-1 表示状況 (n = 223)



◆禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況

[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店]

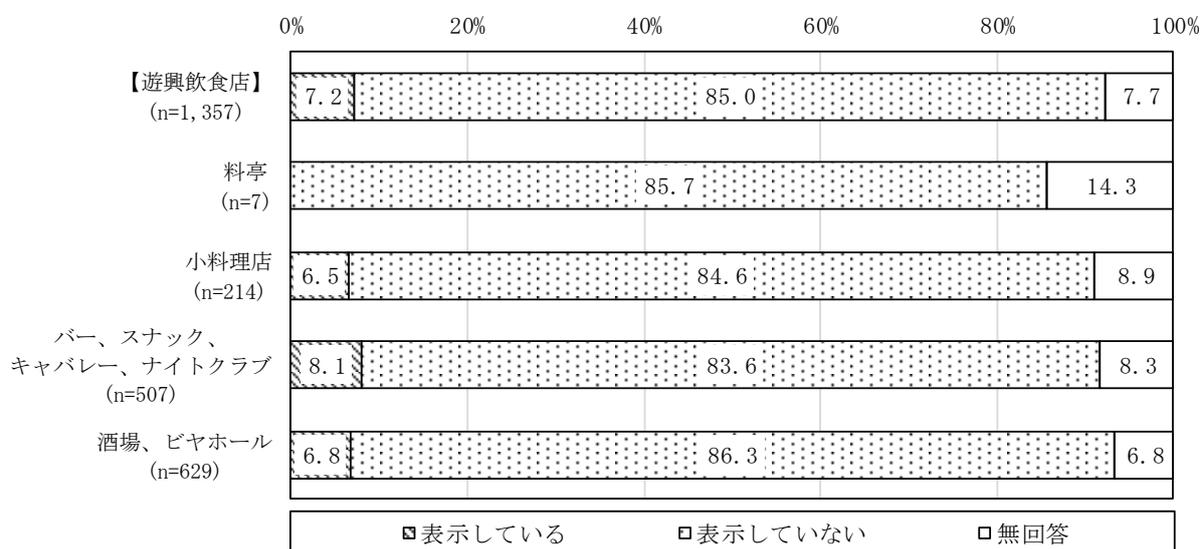
禁煙や分煙の対策を行っていない飲食店の表示状況では、「表示している」は7.2%と1割に満たず、大半が「表示していない」(85.0%)としている。

表 18B-1-2 表示状況 (n=1,357)

上段：件数  
下段：構成比

	表示している	表示していない	無回答	合計
【遊興飲食店】	98 (7.2)	1,154 (85.0)	105 (7.7)	1,357 (100.0)
料亭	- -	6 (85.7)	1 (14.3)	7 (100.0)
小料理店	14 (6.5)	181 (84.6)	19 (8.9)	214 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	41 (8.1)	424 (83.6)	42 (8.3)	507 (100.0)
酒場、ビヤホール	43 (6.8)	543 (86.3)	43 (6.8)	629 (100.0)

図 18B-1-2 表示状況 (n=1,357)



① 表示物<問 19-1>

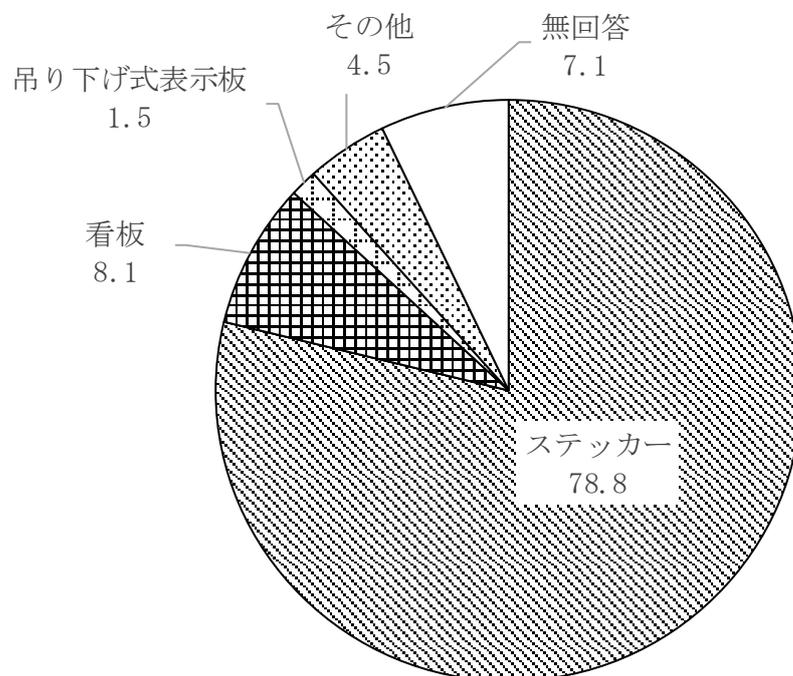
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示している店舗の表示物を見ると、「ステッカー」が 78.8%と断然多い。

表 19B-1 表示物 (n=198)

	件数	構成比
ステッカー	156	78.8%
のぼり	-	-
看板	16	8.1%
吊り下げ式表示板	3	1.5%
その他	9	4.5%
無回答	14	7.1%
合計	198	100.0%

図 19B-1 表示物 (n=198 単位%)



② 表示物の入手経路<問 19-2>

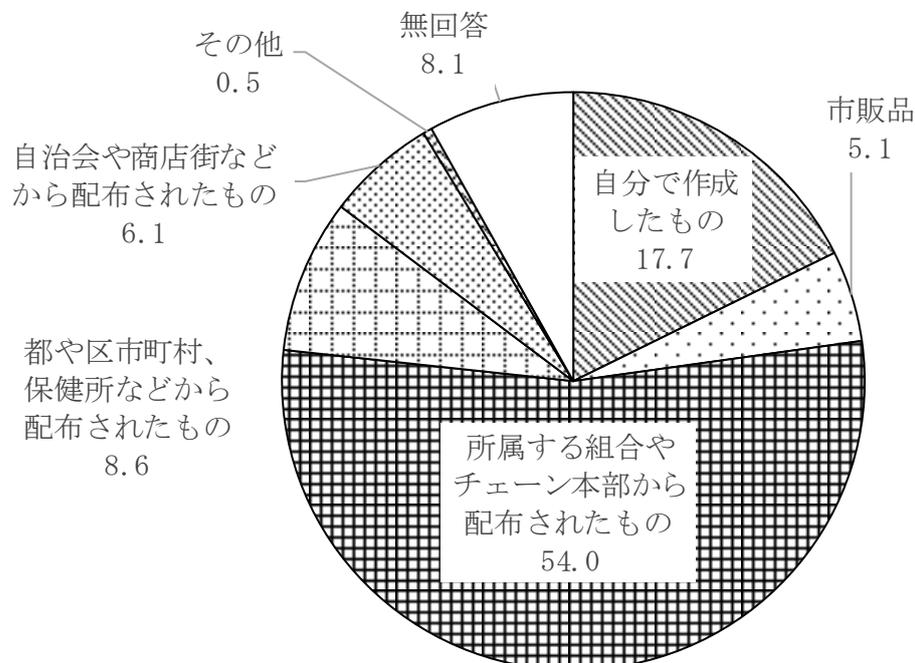
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示物の入手経路としては、「所属する組合やチェーン本部から配布されたもの」が 54.0%で最も高く、「自分で作成したもの」が 17.7%でこれに次ぐ。

表 19B-2 表示物の入手経路 (n = 198)

	件数	構成比
自分で作成したもの	35	17.7%
市販品	10	5.1%
所属する組合やチェーン本部から配布されたもの	107	54.0%
都や区市町村、保健所などから配布されたもの	17	8.6%
自治会や商店街などから配布されたもの	12	6.1%
その他	1	0.5%
無回答	16	8.1%
合計	198	100.0%

図 19B-2 表示物の入手経路 (n = 198 単位%)



③ 表示によるメリット<問 19-3>

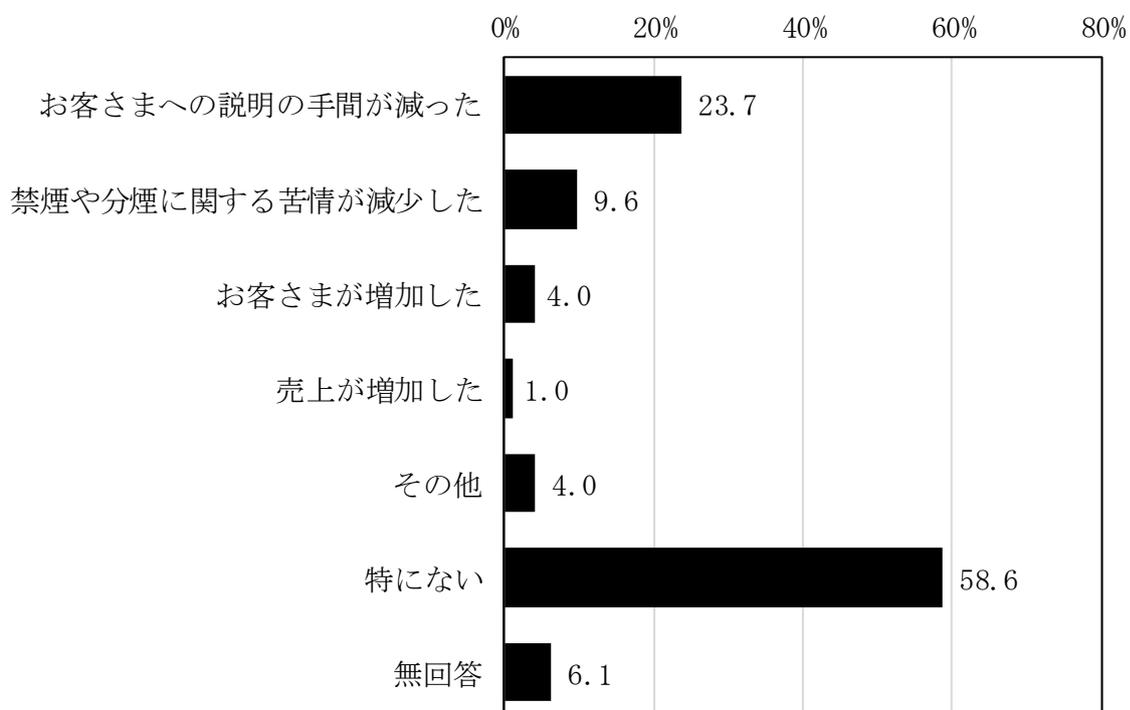
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示によるメリットでは「お客さまへの説明の手間が減った」が 23.7%、「禁煙や分煙に関する苦情が減少した」が 9.6%と多い。ただし、「特にない」が 58.6%で 6 割弱となっている。

表 19B-3 表示によるメリット (n=198 複数回答)

	件数	構成比
お客さまへの説明の手間が減った	47	23.7%
禁煙や分煙に関する苦情が減少した	19	9.6%
お客さまが増加した	8	4.0%
売上が増加した	2	1.0%
その他	8	4.0%
特にない	116	58.6%
無回答	12	6.1%

図 19B-3 表示によるメリット (n=198 複数回答)



④ 表示場所<問 19-4>

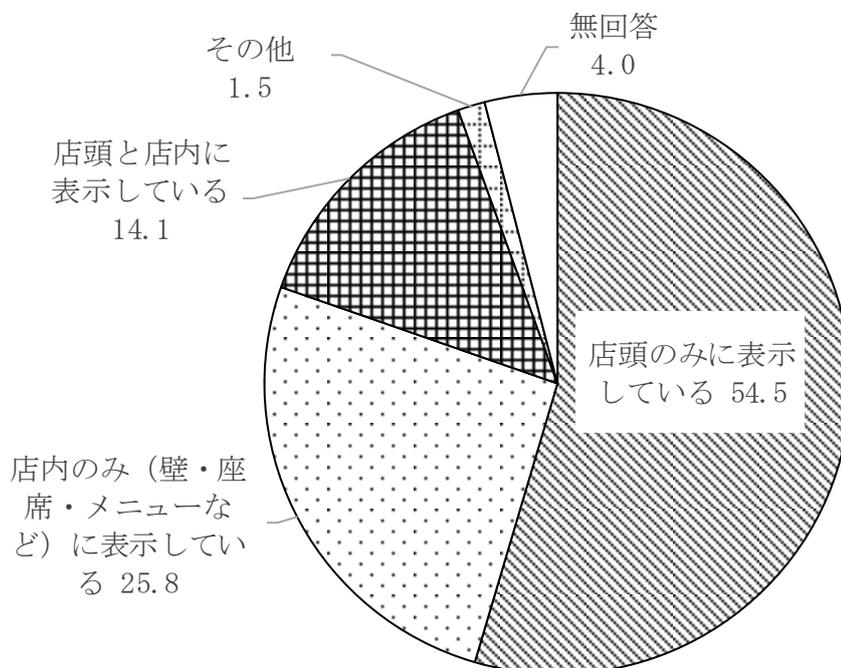
[問 18 で「1 表示している」と回答した飲食店]

表示の場所としては、「店頭のみに表示している」が 54.5%と半数を占め、「店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している」が 25.8%、「店頭と店内に表示している」が 14.1%となっている。

表 19B-4 表示物の入手経路 (n = 198)

	件数	構成比
店頭のみに表示している	108	54.5%
店内のみ（壁・座席・メニューなど）に表示している	51	25.8%
店頭と店内に表示している	28	14.1%
その他	3	1.5%
無回答	8	4%
合計	198	100.0%

図 19B-4 表示物の入手経路 (n = 198 単位%)



⑤ 店頭非表示理由<問 19-5>

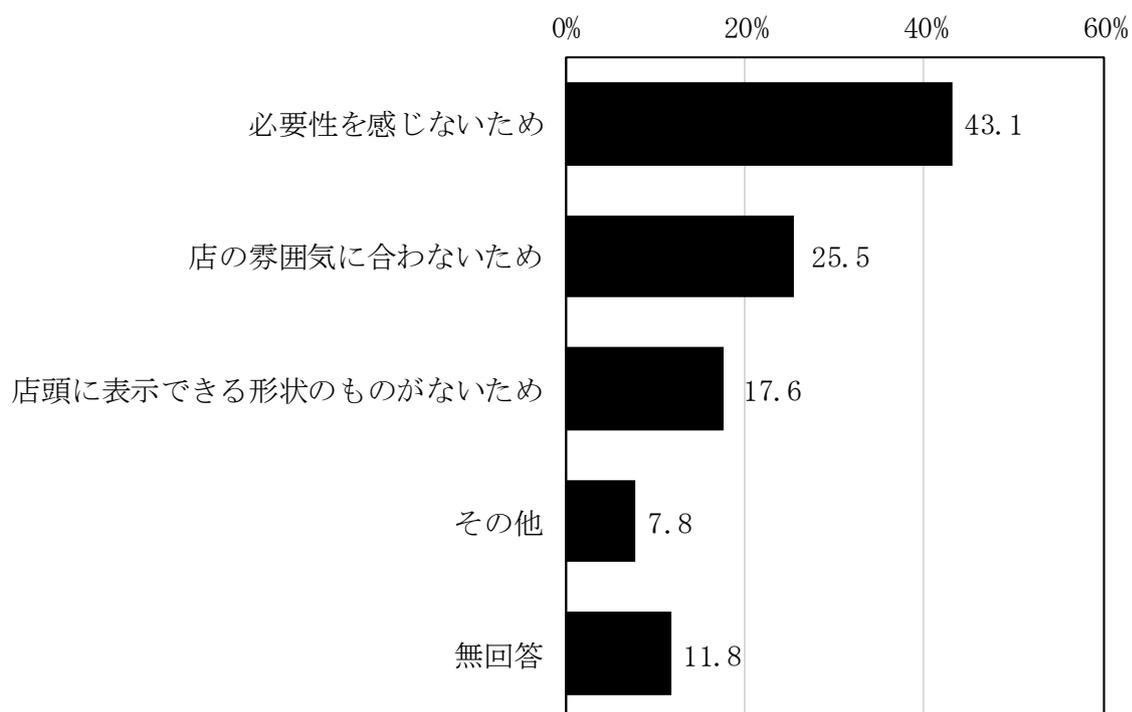
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示していない理由は、「必要性を感じないため」が 43.1%でトップ、「店の雰囲気合わないため」が 25.5%でこれに次ぐ。3位は「店頭に表示できる形状のものがないため」(17.6%)となっている。

表 19B-5 店頭非表示理由 (n=51 複数回答)

	件数	構成比
必要性を感じないため	22	43.1%
店の雰囲気に合わないため	13	25.5%
店頭に表示できる形状のものがないため	9	17.6%
その他	4	7.8%
無回答	6	11.8%

図 19B-5 店頭非表示理由 (n=51 複数回答)



⑥ 店頭に表示したい表示物の内容<問 19-6>

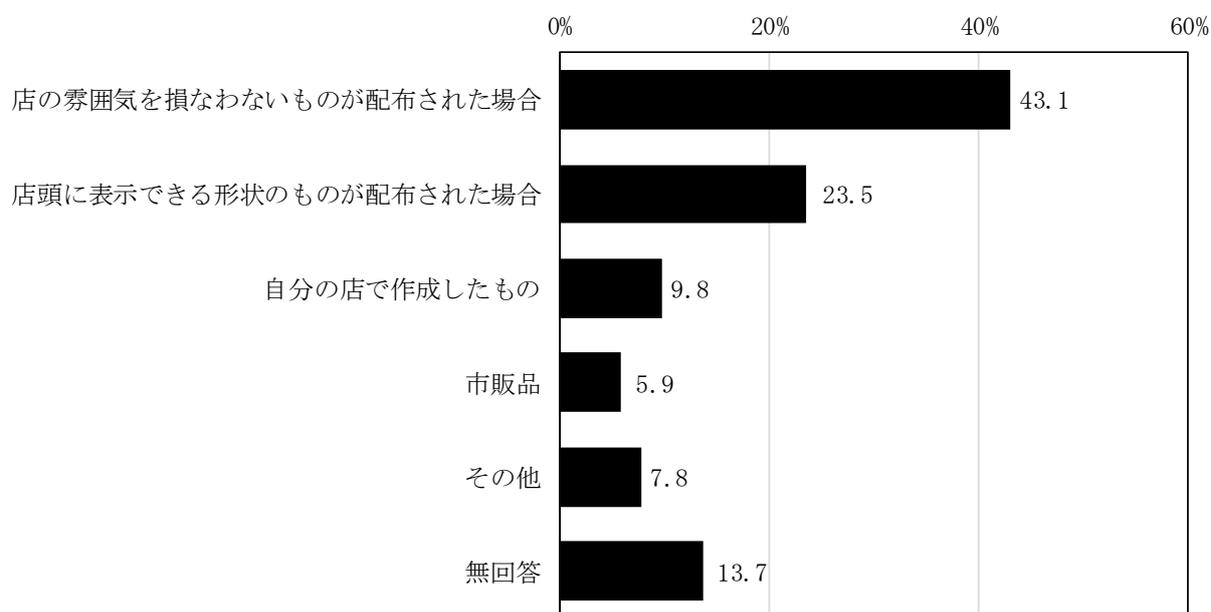
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

店頭に表示したい表示物は、「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」が 43.1%でトップ、続く「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」(23.5%)、「自分の店で作成したもの」(9.8%) とは大きな差がある。

表 19B-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=51 複数回答)

	件数	構成比
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	22	43.1%
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	12	23.5%
自分の店で作成したもの	5	9.8%
市販品	3	5.9%
その他	4	7.8%
無回答	7	13.7%

図 19B-6 店頭に表示したい表示物の内容 (n=51 複数回答)



⑦ 店頭に表示したい表示物の形状<問 19-7>

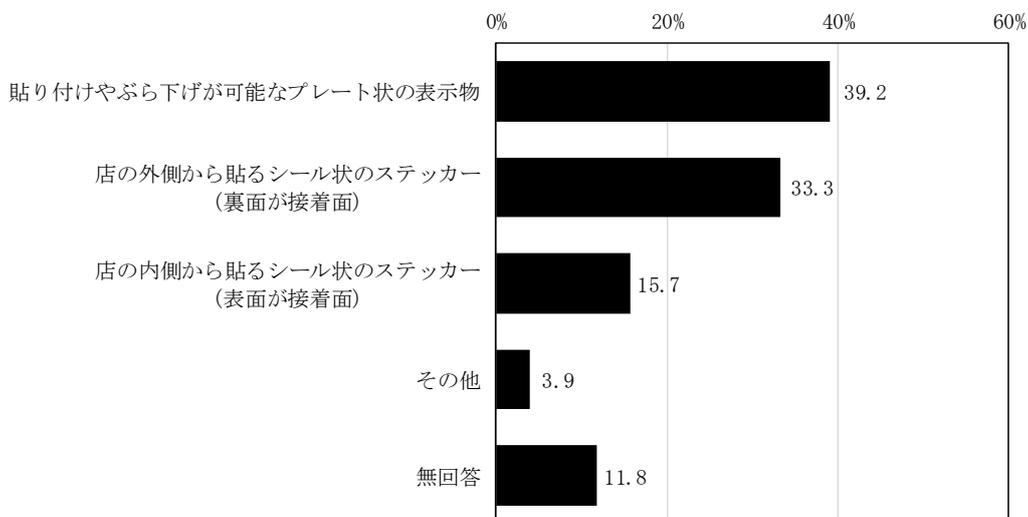
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物」が 39.2%と高く、次いで「店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）」(33.3%)、「店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）」(15.7%) の順となっている。

表 19B-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n=51 複数回答)

	件数	構成比
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物	20	39.2%
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	17	33.3%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	8	15.7%
その他	2	3.9%
無回答	6	11.8%

図 19B-7 店頭に表示したい表示物の形状 (n=51 複数回答)



⑧ 店頭に表示したい表示物のサイズ<問 19-8>

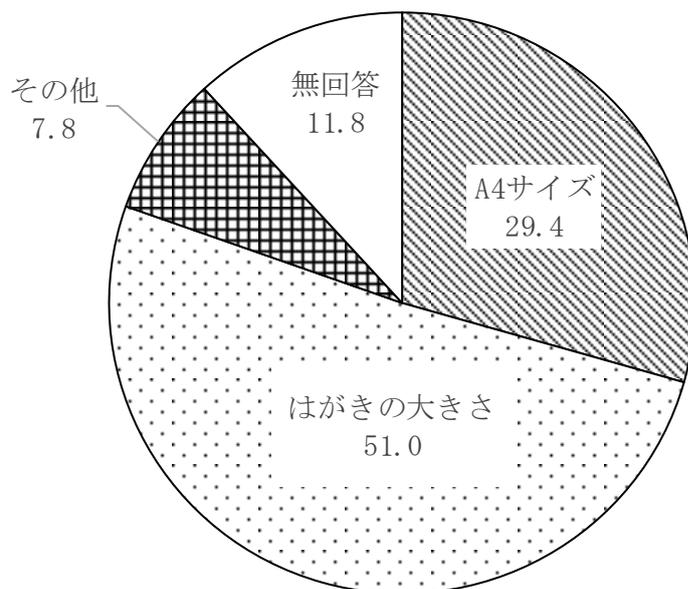
[問 19-4 で「2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 51.0%でトップ、「A4 サイズ」が 29.4%でこれに次ぐ。

表 19B-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=51)

	件数	構成比
A4サイズ	15	29.4%
はがきの大きさ	26	51.0%
その他	4	7.8%
無回答	6	11.8%
合計	51	100.0%

図 19B-8 店頭に表示したい表示物のサイズ (n=51 単位%)



(2) 非表示理由と表示意向

① 非表示理由<問 20-1>

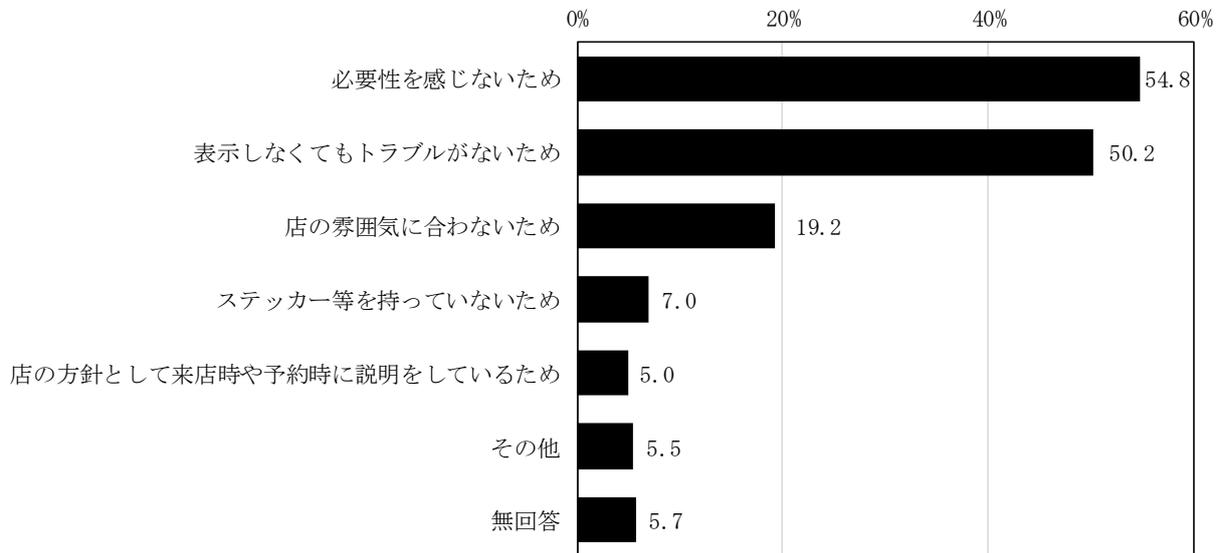
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

表示していない理由としては、「必要性を感じないため」が 54.8%、「表示しなくてもトラブルがないため」が 50.2%と高く、これらに「店の雰囲気合わないため」(19.2%)が続く。

表 20B-1 非表示理由 (n = 1, 273 複数回答)

	件数	構成比
必要性を感じないため	698	54.8%
表示しなくてもトラブルがないため	639	50.2%
店の雰囲気に合わないため	244	19.2%
ステッカー等を持っていないため	89	7.0%
店の方針として来店時や予約時に説明をしているため	64	5.0%
その他	70	5.5%
無回答	72	5.7%

図 20B-1 非表示理由 (n = 1, 273 複数回答)



② 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）＜問 20-2＞

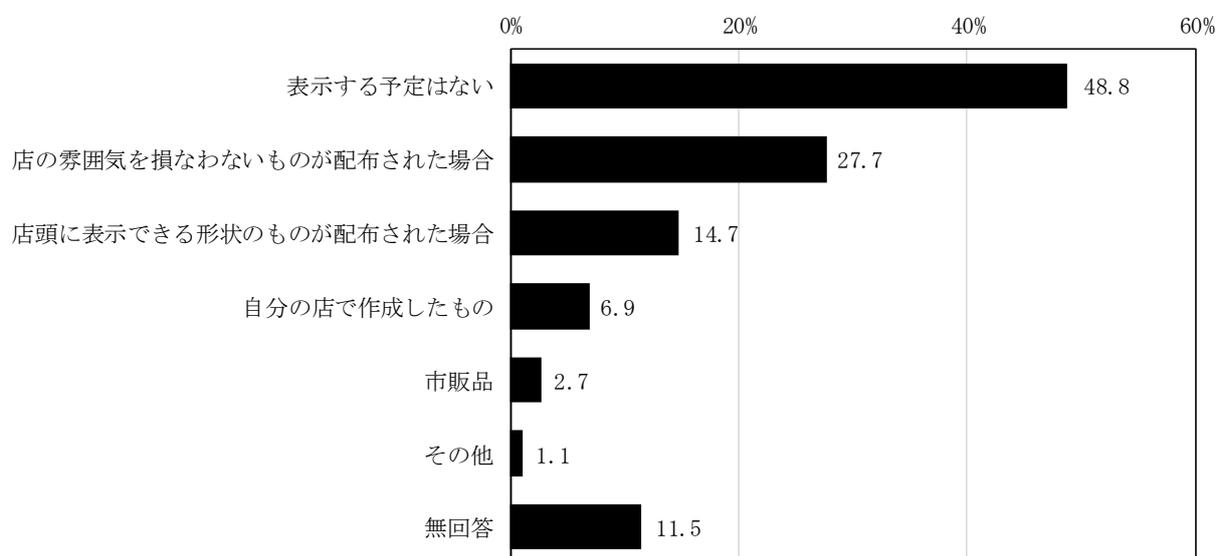
〔問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店〕

「表示する予定はない」が 48.8%と約 5 割。表示物としては「店の雰囲気を損なわないものが配布された場合」(27.7%) や、「店頭に表示できる形状のものが配布された場合」(14.7%) などが上位にあげられている。

表 20B-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）

	件数	構成比
表示する予定はない	621	48.8%
店の雰囲気を損なわないものが配布された場合	353	27.7%
店頭に表示できる形状のものが配布された場合	187	14.7%
自分の店で作成したもの	88	6.9%
市販品	35	2.7%
その他	14	1.1%
無回答	147	11.5%

図 20B-2 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）



③ 店頭に表示したい表示物の文面内容（非表示店）＜問 20-3＞

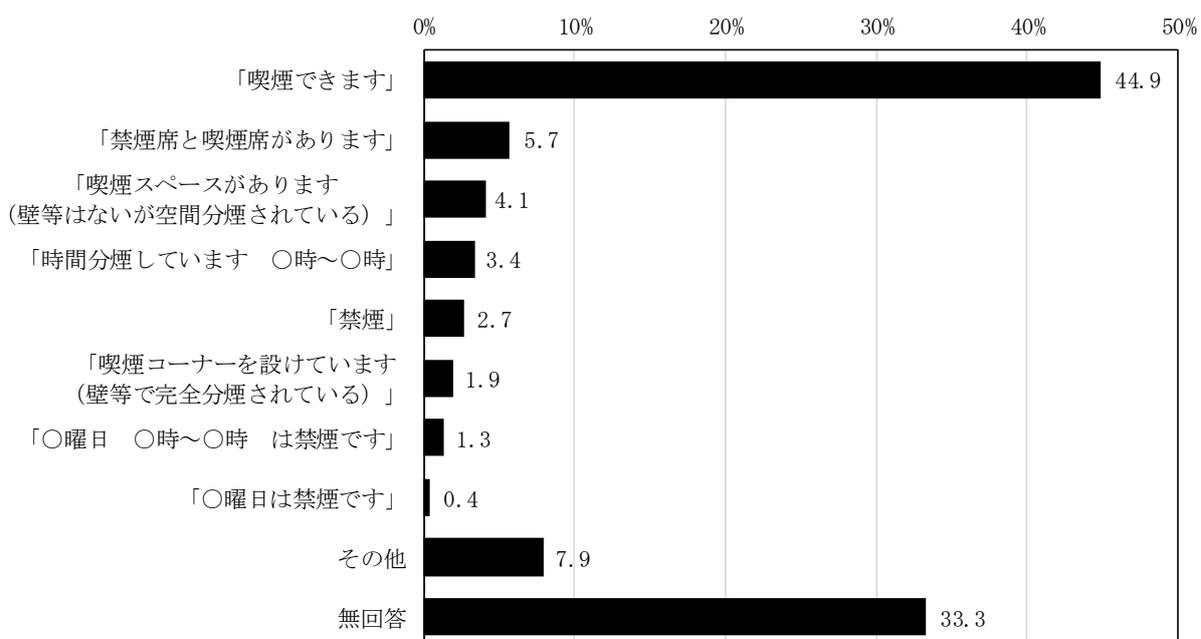
〔問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店〕

「喫煙できます」が 44.9%と群を抜いて高く、続く「禁煙席と喫煙席があります」(5.7%)、「禁煙スペースがあります(壁等はないが空間分煙されている)」(4.1%)、「時間分煙しています ○時～○時」(3.4%) などとは大きな差がある。

表 20B-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）

	件数	構成比
「喫煙できます」	571	44.9%
「禁煙席と喫煙席があります」	73	5.7%
「喫煙スペースがあります(壁等はないが空間分煙されている)」	52	4.1%
「時間分煙しています ○時～○時」	43	3.4%
「禁煙」	34	2.7%
「喫煙コーナーを設けています(壁等で完全分煙されている)」	24	1.9%
「○曜日 ○時～○時 は禁煙です」	17	1.3%
「○曜日は禁煙です」	5	0.4%
その他	101	7.9%
無回答	424	33.3%

図 20B-3 店頭に表示したい表示物の内容（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）



④ 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）＜問 20-4＞

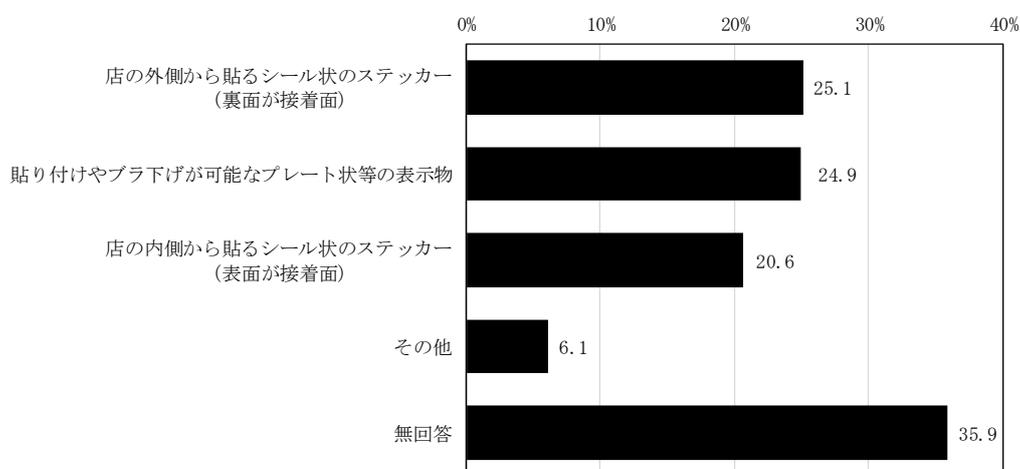
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）」(25.1%)と「貼り付けやぶら下げが可能なプレート状等の表示物」(24.9%)が上位に並び、これらに「店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）」(20.6%)が続いている。

表 20B-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）

	件数	構成比
店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）	320	25.1%
貼り付けやぶら下げが可能なプレート状等の表示物	317	24.9%
店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）	262	20.6%
その他	78	6.1%
無回答	457	35.9%

図 20B-4 店頭に表示したい表示物の形状（非表示店）（n = 1, 273 複数回答）



⑤ 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）＜問 20-5＞

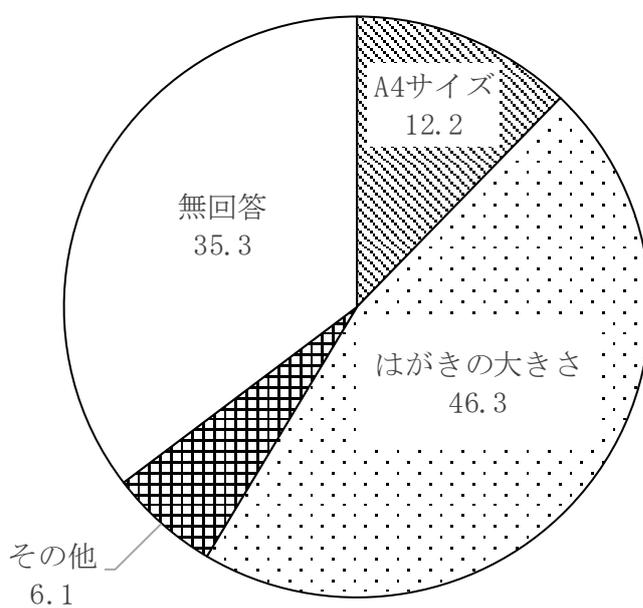
[問 18 で「2 表示していない」と回答した飲食店]

「はがきの大きさ」が 46.3% でトップ、続く「A4 サイズ」は 12.2% であった。

表 20B-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 1, 273）

	件数	構成比
A4サイズ	155	12.2%
はがきの大きさ	590	46.3%
その他	78	6.1%
無回答	450	35.3%
合計	1, 273	100.0%

図 20B-5 店頭に表示したい表示物のサイズ（非表示店）（n = 1, 273 単位%）



## 5 従業員に対する受動喫煙対策について

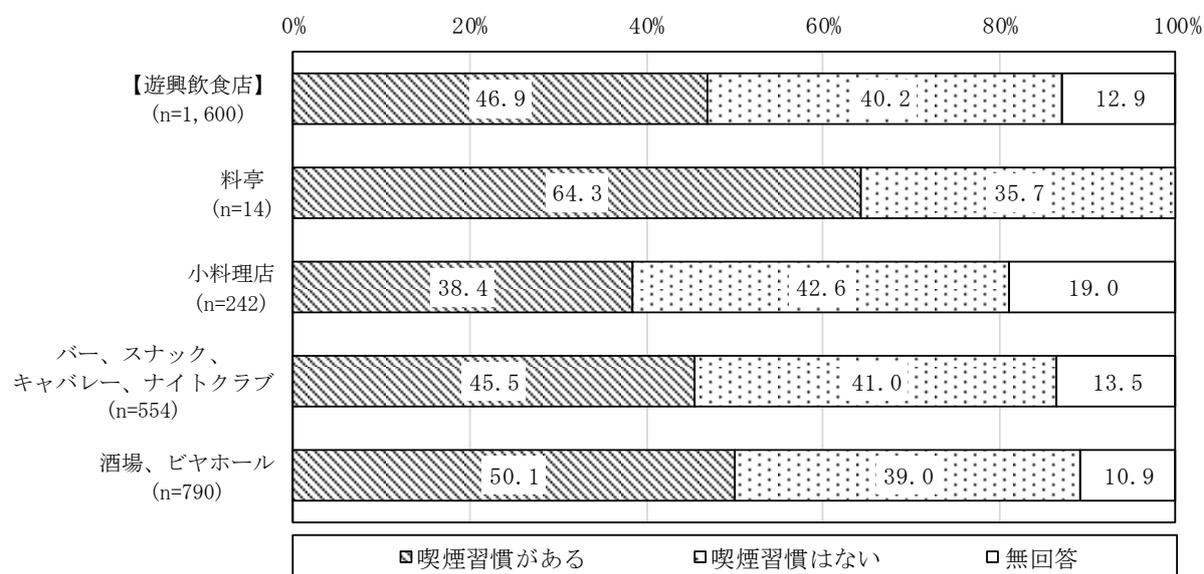
### (1) 経営者・管理者の喫煙習慣<問 22-1>

経営者・管理者は、「喫煙習慣がある」が46.9%、「喫煙習慣はない」が40.2%となっている。

表 22B-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,600)

	喫煙習慣がある	喫煙習慣はない	無回答	合計
【遊興飲食店】	750 (46.9)	643 (40.2)	207 (12.9)	1,600 (100.0)
料亭	9 (64.3)	5 (35.7)	- -	14 (100.0)
小料理店	93 (38.4)	103 (42.6)	46 (19.0)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	252 (45.5)	227 (41.0)	75 (13.5)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	396 (50.1)	308 (39.0)	86 (10.9)	790 (100.0)

図 22B-1 経営者・管理者の喫煙習慣 (n=1,600)



(2) 従業員の喫煙の有無（経営者や管理者を除く）〈問 22-2〉

〔問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店〕

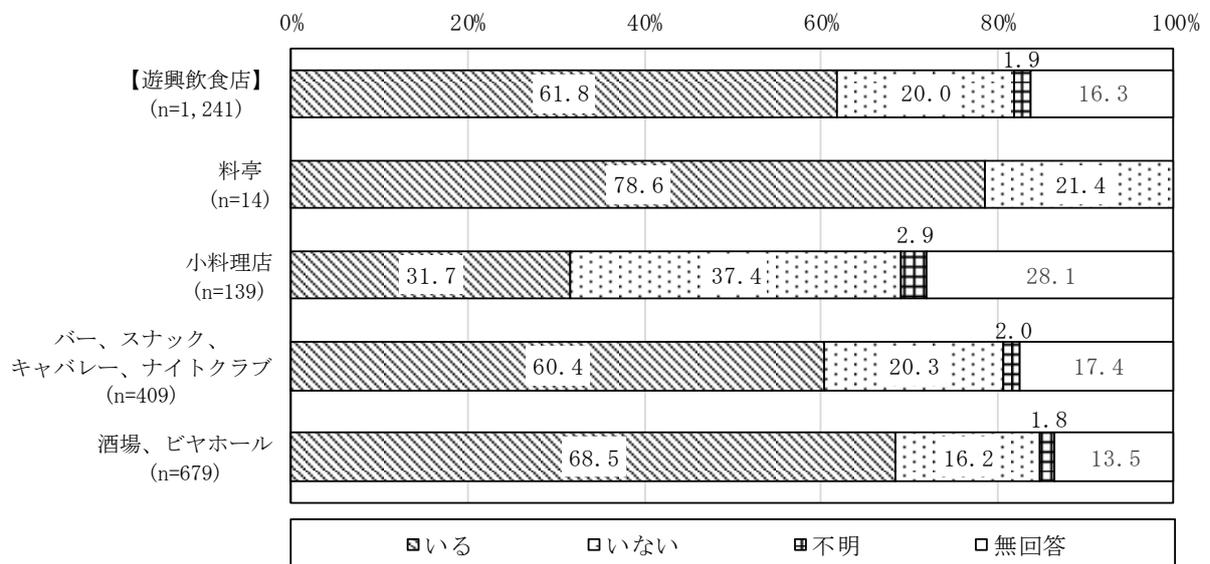
従業員に喫煙者がいるかどうかの設問では、「いる」が 61.8%で、「いない」(20.0%) のほぼ 3 倍であった。

表 22B-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 241)

上段：件数  
下段：構成比

	いる	いない	不明	無回答	合計
【遊興飲食店】	767 (61.8)	248 (20.0)	24 (1.9)	202 (16.3)	1,241 (100.0)
料亭	11 (78.6)	3 (21.4)	-	-	14 (100.0)
小料理店	44 (31.7)	52 (37.4)	4 (2.9)	39 (28.1)	139 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	247 (60.4)	83 (20.3)	8 (2.0)	71 (17.4)	409 (100.0)
酒場、ビヤホール	465 (68.5)	110 (16.2)	12 (1.8)	92 (13.5)	679 (100.0)

図 22B-2 従業員の喫煙習慣 (n = 1, 241)



(3) 募集・採用時での店の禁煙・分煙・喫煙状況の説明有無<問 22-3>

[問 6 で、「1～6」現在従業員がいる飲食店]

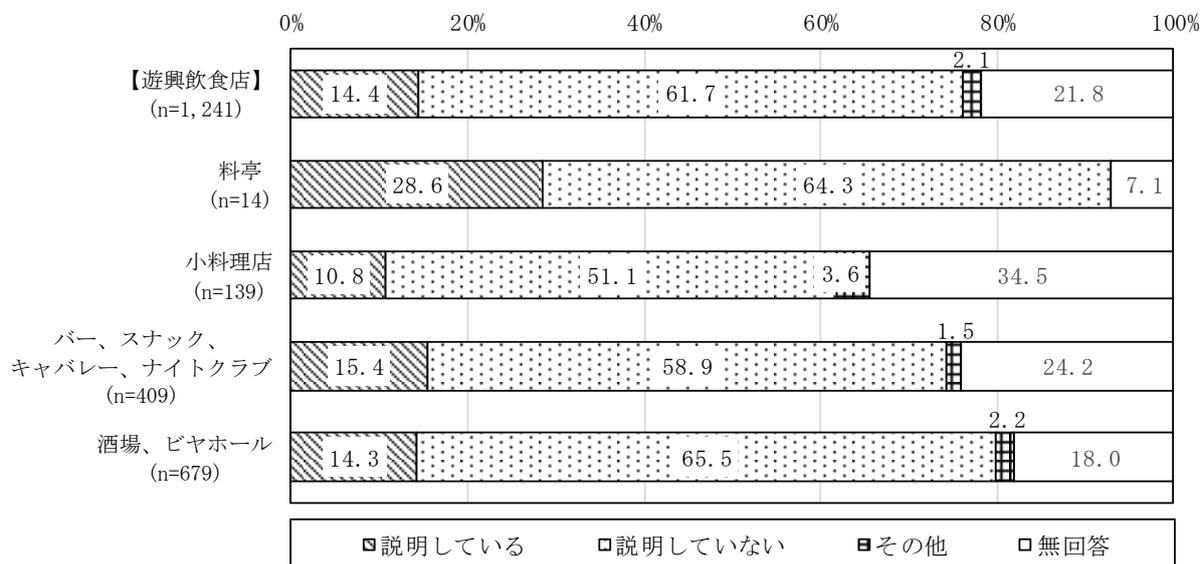
募集・採用時点で店の禁煙・分煙・喫煙等の状況を「説明している」店は 14.4%であるのに対し、「説明していない」店は 61.7%と、説明している店の約 4 倍にのぼる。

表 22B-3 募集・採用時での喫煙・禁煙状況の説明の有無 (n=1,241)

上段：件数  
下段：構成比

	説明している	説明していない	その他	無回答	合計
【遊興飲食店】	179 (14.4)	766 (61.7)	26 (2.1)	270 (21.8)	1,241 (100.0)
料亭	4 (28.6)	9 (64.3)	-	1 (7.1)	14 (100.0)
小料理店	15 (10.8)	71 (51.1)	5 (3.6)	48 (34.5)	139 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	63 (15.4)	241 (58.9)	6 (1.5)	99 (24.2)	409 (100.0)
酒場、ビヤホール	97 (14.3)	445 (65.5)	15 (2.2)	122 (18.0)	679 (100.0)

図 22B-3 募集・採用時での喫煙・禁煙状況の説明の有無 (n=1,241)

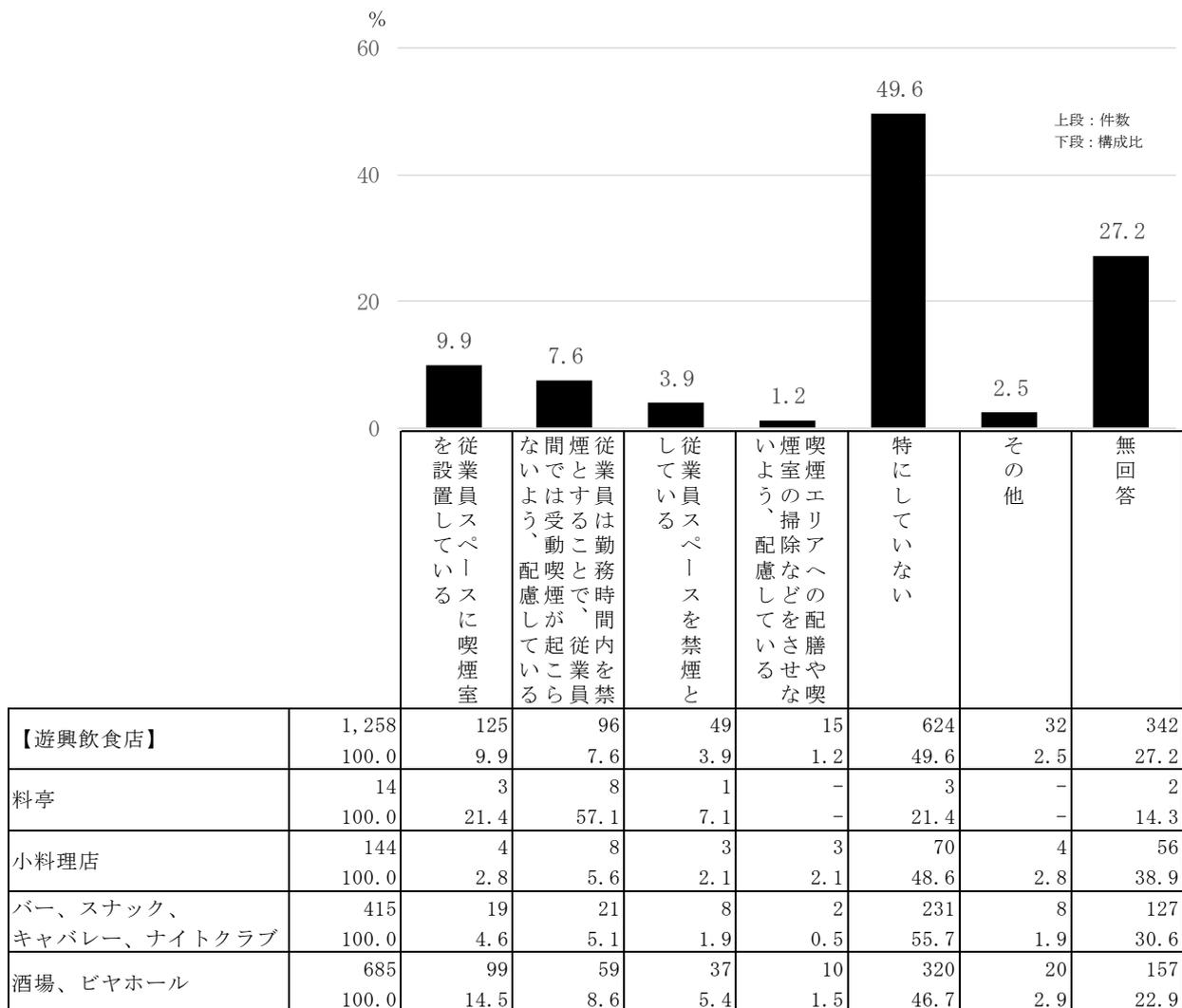


(4) 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容<問 22-4>

〔「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店〕

「特にしていない」が 49.6%と約半数にのぼる。対策店の対策内容としては、「従業員スペースに喫煙室を設置している」(9.9%)、「従業員は勤務時間内を禁煙とすることで、従業員間では受動喫煙が起こらないよう、配慮している」(7.6%)などがあげられている。

図 22B-4 従業員に対する受動喫煙防止対策の内容 (n=1,258 複数回答)



(5) 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策<問 22-5>

〔「従業員がいる」「過去に従業員がいた」飲食店〕（自由回答の回答者）

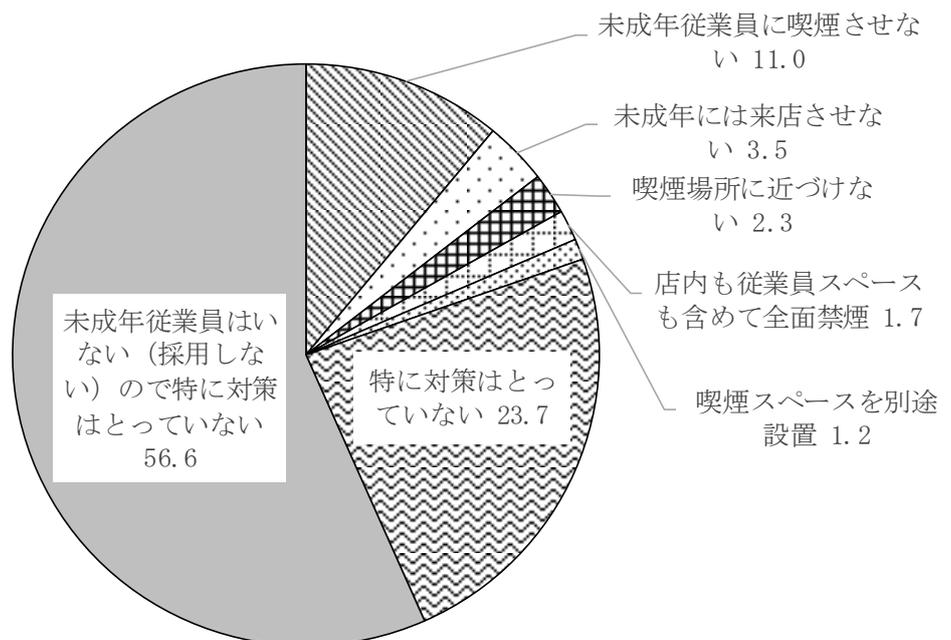
自由回答を集計した結果、「特に対策はとっていない」（23.7%）または「未成年従業員はいない（採用しないので）特に対策はとっていない」（56.6%）とする対策をとっていない店舗が80.3%と大半を占めている。

対策内容としては、「未成年従業員に喫煙させない」（11.0%）とする法規定上の意見がみられる。

表 22B-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n = 173）

	件数	構成比
未成年従業員に喫煙させない	19	11.0%
未成年には来店させない	6	3.5%
喫煙場所に近づけない	4	2.3%
店内も従業員スペースも含めて全面禁煙	3	1.7%
喫煙スペースを別途設置	2	1.2%
特に対策はとっていない	41	23.7%
未成年従業員はいない（採用しない）ので特に対策はとっていない	98	56.6%
合計	173	100.0%

図 22B-5 未成年従業員に対する受動喫煙防止対策（n = 173 単位%）



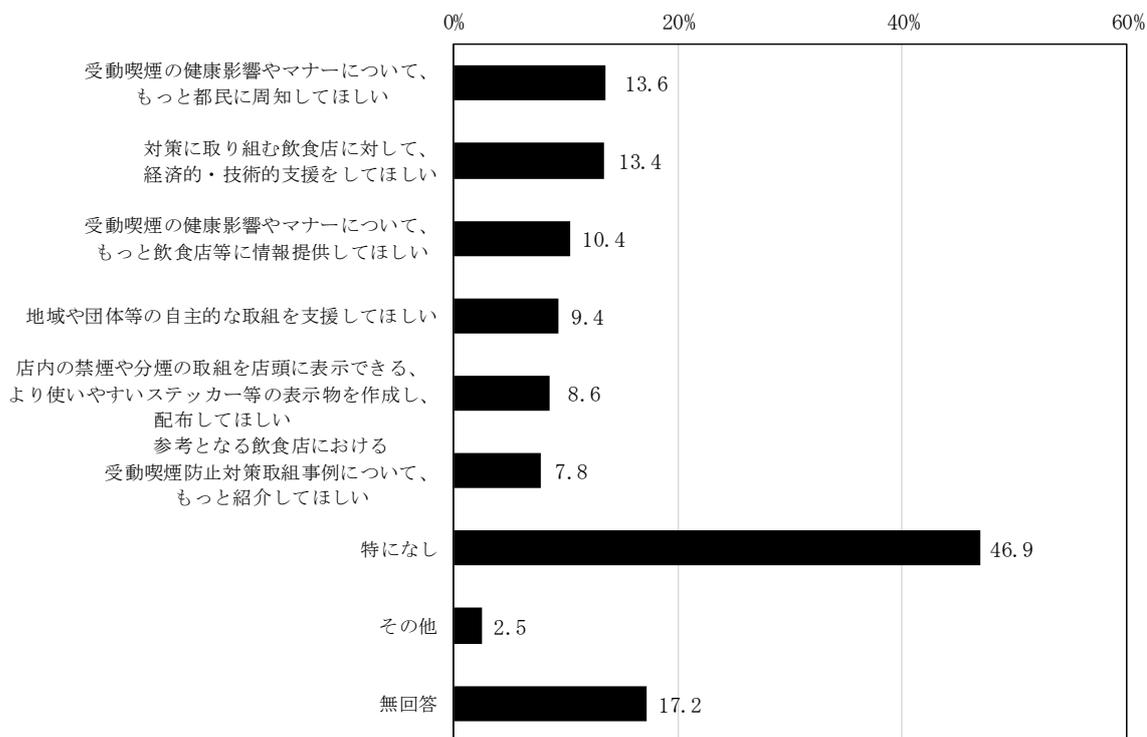
## 6 東京都への要望<問 23>

「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい」(13.6%)と「対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい」(13.4%)が最も多く、以下、「受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい」(10.4%)、「地域や団体等の自主的な取組を支援してほしい」(9.4%)、「店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい」(8.6%)の順となっている。

表 23B 東京都への要望 (n = 1,600 複数回答)

	件数	構成比
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと都民に周知してほしい	218	13.6%
対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい	214	13.4%
受動喫煙の健康影響やマナーについて、 もっと飲食店等に情報提供してほしい	167	10.4%
地域や団体等の自主的な取組を支援してほしい	150	9.4%
店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、 より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい	138	8.6%
参考となる飲食店における受動喫煙防止対策取組事例について、 もっと紹介してほしい	124	7.8%
特になし	750	46.9%
その他	40	2.5%
無回答	275	17.2%

図 23B 東京都への要望 (n = 1,600 複数回答)



## 7 法律や条例に関する考え方

### (1) 受動喫煙防止策における国の法律による全国統一的な規制について

#### ① 規制への意見<問 24-1>と具体的な規制内容<問 24-2>

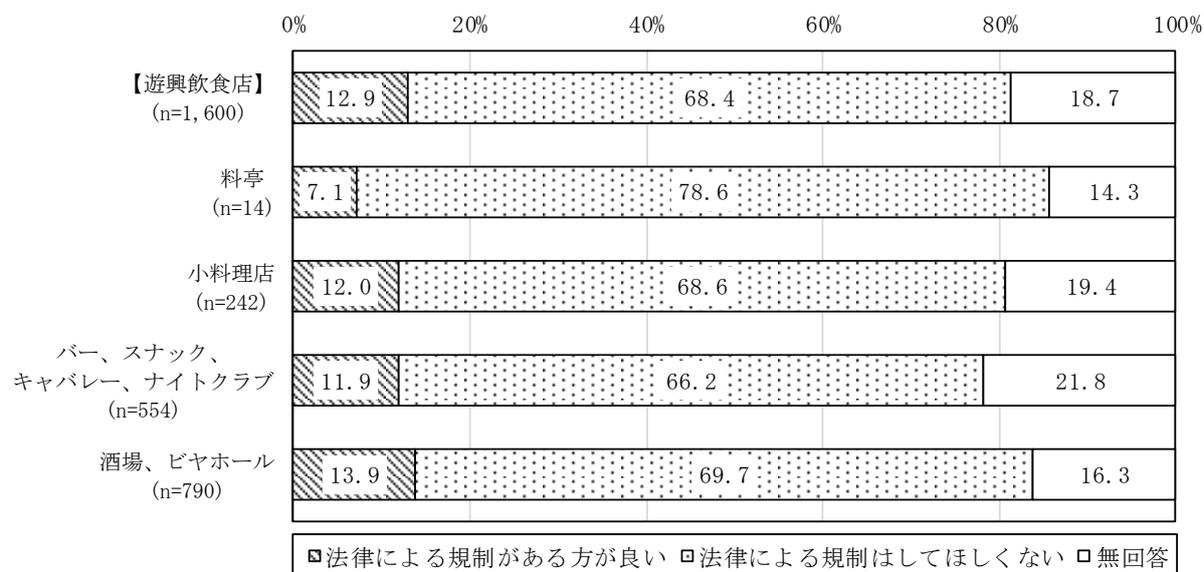
[規制内容は[問 24-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

全国統一的な規制については、「法律による規制がある方が良い」が 12.9%。対して、「法律による規制はしてほしくない」は 68.4%と約 7 割に及んでいる。

表 24B-1 国の法律による規制について (n=1,600)

	法律による規制がある方が良い	法律による規制はしてほしくない	無回答	合計
【遊興飲食店】	206 (12.9)	1,095 (68.4)	299 (18.7)	1,600 (100.0)
料亭	1 (7.1)	11 (78.6)	2 (14.3)	14 (100.0)
小料理店	29 (12.0)	166 (68.6)	47 (19.4)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	66 (11.9)	367 (66.2)	121 (21.8)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	110 (13.9)	551 (69.7)	129 (16.3)	790 (100.0)

図 24B-1 国の法律による規制について (n=1,600)

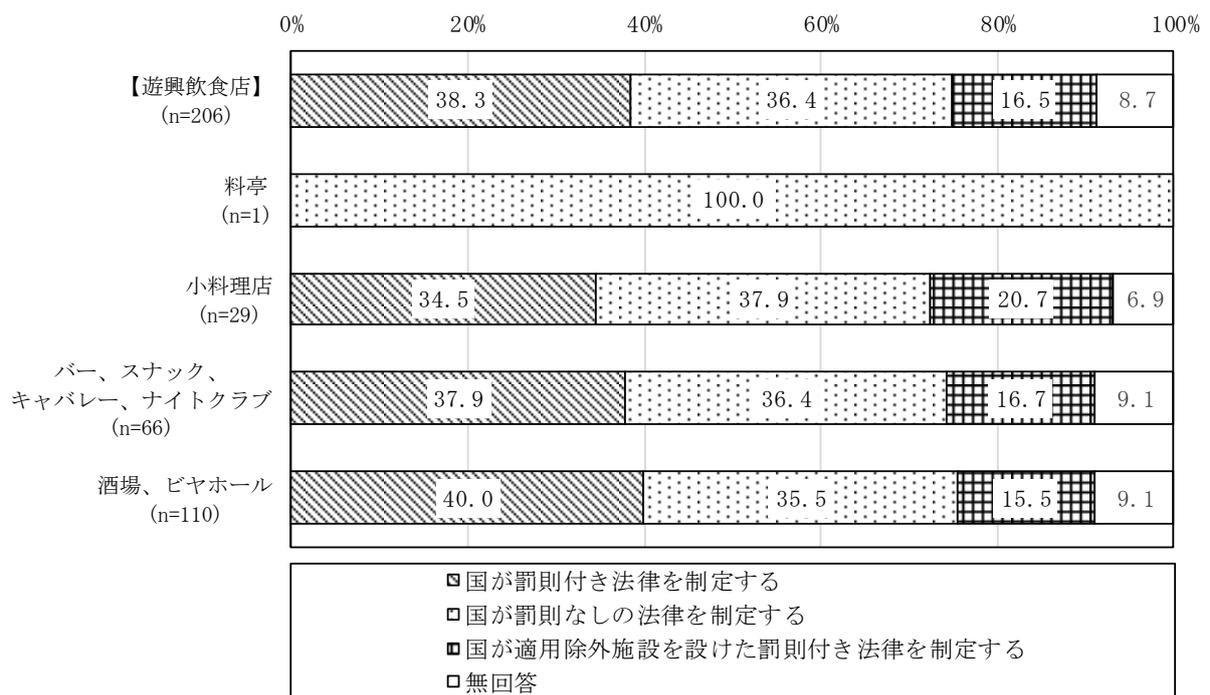


具体的な規制内容については、「国が罰則付き法律を制定する」が38.3%で最も多く、「国が罰則なしの法律を制定する」が36.4%で差なく続き、「国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する」は16.5%であった。

表 24B-2 具体的な規制内容 (n=206)

	国が罰則付き法律を制定する	国が罰則なしの法律を制定する	国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する	無回答	合計
【遊興飲食店】	79 (38.3)	75 (36.4)	34 (16.5)	18 (8.7)	206 (100.0)
料亭	-	1 (100.0)	-	-	1 (100.0)
小料理店	10 (34.5)	11 (37.9)	6 (20.7)	2 (6.9)	29 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	25 (37.9)	24 (36.4)	11 (16.7)	6 (9.1)	66 (100.0)
酒場、ビヤホール	44 (40.0)	39 (35.5)	17 (15.5)	10 (9.1)	110 (100.0)

図 24B-2 具体的な規制内容 (n=206)



(2) 受動喫煙防止策における東京都の条例による東京都独自の規制について

① 規制への意見<問 25-1>具体的な規制内容<問 25-2>

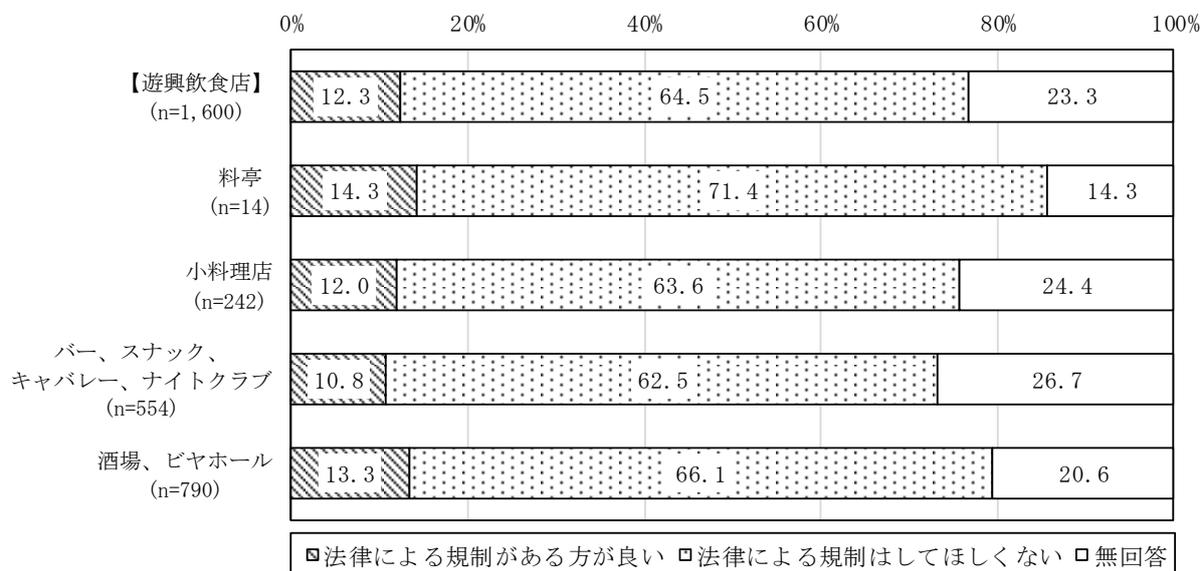
[具体的な規制内容は[問 24-1 で「1 条例による規制がある方が良い」と回答した飲食店]

東京都独自の規制に関する意見では、「条例による規制はしてほしくない」(64.5%)が「条例による規制がある方が良い」(12.3%)を大きく上回っている。

表 25B-1 東京都の条例による規制について (n=1,600)

	条例による規制がある方が良い	条例による規制はしてほしくない	無回答	合計
【遊興飲食店】	196 (12.3)	1,032 (64.5)	372 (23.3)	1,600 (100.0)
料亭	2 (14.3)	10 (71.4)	2 (14.3)	14 (100.0)
小料理店	29 (12.0)	154 (63.6)	59 (24.4)	242 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	60 (10.8)	346 (62.5)	148 (26.7)	554 (100.0)
酒場、ビヤホール	105 (13.3)	522 (66.1)	163 (20.6)	790 (100.0)

図 25B-1 東京都の条例による規制について (n=1,600)

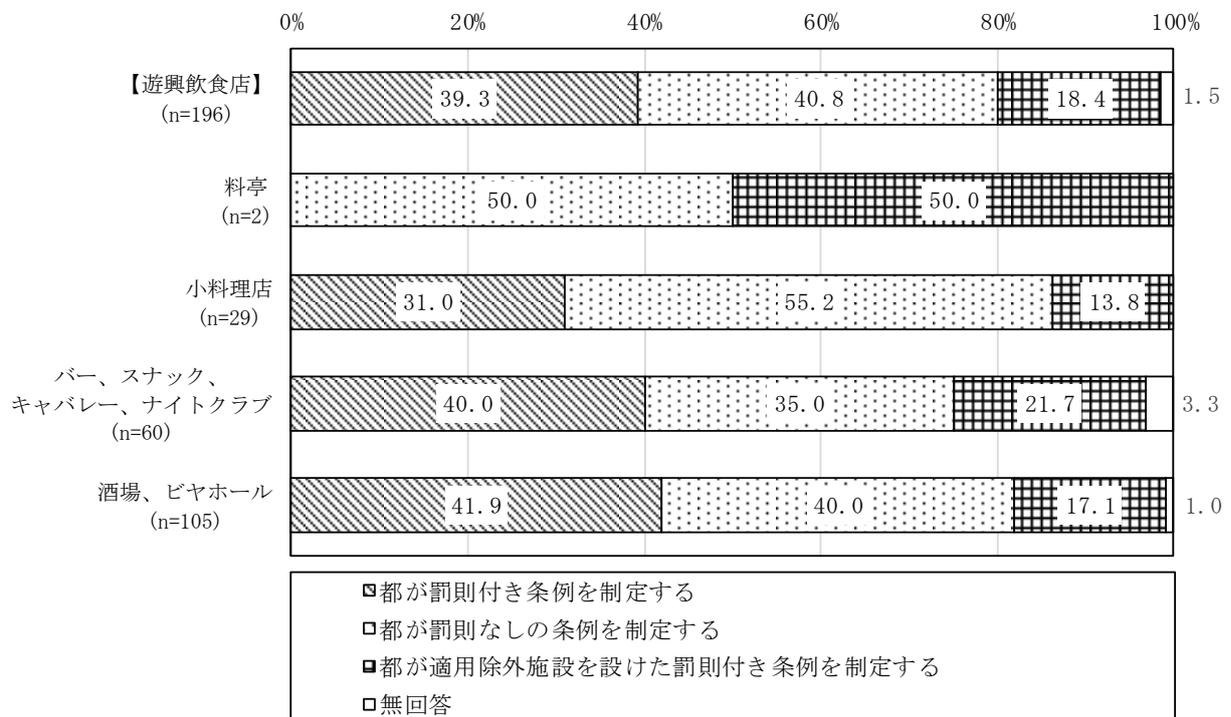


具体的な規制内容についてみると、「都が罰則付き条例を制定する」が39.3%、「都が罰則なしの条例を制定する」が40.8%とほぼ同水準であった。「都が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する」は18.4%であった。

表 25B-2 具体的な規制内容 (n = 196)

	都が罰則付き 条例を制定する	都が罰則なしの 条例を制定する	都が適用除外施設 を設けた罰則付き 条例を制定する	無回答	合計
【遊興飲食店】	77 (39.3)	80 (40.8)	36 (18.4)	3 (1.5)	196 (100.0)
料亭	-	1 (50.0)	1 (50.0)	-	2 (100.0)
小料理店	9 (31.0)	16 (55.2)	4 (13.8)	-	29 (100.0)
バー、スナック、 キャバレー、ナイトクラブ	24 (40.0)	21 (35.0)	13 (21.7)	2 (3.3)	60 (100.0)
酒場、ビヤホール	44 (41.9)	42 (40.0)	18 (17.1)	1 (1.0)	105 (100.0)

図 25B-2 具体的な規制内容 (n = 196)



## 8 その他の意見〔合計 215 件〕

### ①現在対策未実施店の対策に関する意見〔20件〕

#### (ア)対策は実施していない(20件)

- 喫煙者のお客さまが多数利用して下さるので、なかなか、分煙・禁煙に踏み切ることができない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 当店では対策は何もしていないが、個室のため吸わない人がいる時は室外に出て他人に迷惑がかからないように吸っている。ステッカーが表示してあれば、お客さま自身が考慮していただけたらと思う。吸う人は悪いことはわかっているのだから店からは言わないほうが良い。ステッカーは市・国どちらでもいいから出してもらえるとありがたい。飲酒と同じように、お客さまがあつての店ですから強制はよくないと思う。(分煙、空間分煙と時間分煙、一般飲食店、自営)
- 中々このようなキャパのお店で喫煙席と禁煙席を分けるのは、すごく難しと思う。ただ、できる限り、煙草の苦手な方のお客さまには、喚気の場所や、ダクトの近くの席を用意するように努力はしているが、移動できない場合などは、席が空き次第になってしまっている状況。色々考えることもあるが、全席禁煙にすることも難しいと思う。ただ、今後は色々細かい所まで考えていくつもりである。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 分煙はよいことだが、店のキャパが狭く無理がある。喫煙席(またはスペース)を設ける広さもない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

### ②条例等による一律の規制に関する意見〔38件〕

#### (ア)条例等による禁煙や分煙など一律の規制を要望する(10件)

- 屋内・店舗での全面禁煙を条例ないし法律化し、その分、屋外の人が集まるスペースに喫煙場所(エリア)を、今でも設置されてはいるものの、さらに増やし、そのエリア情報をパンフレットなり、ネットなりのナビゲーションに公開して、禁煙を推進する一方で、喫煙者への配慮をしてもいいのではないかと。路上でのたばこのポイ捨てはまだまだ見受けられるので、喫煙者には持ち運びできる、ポケットタイプがいいかも、吸いガラ入れの携帯を呼びかけていくとかでもいいのかもしれない。(対策未実施、一般飲食店、自営)
- 喫煙できていた店舗が禁止となると、相当風当たりが強い。売り上げにも大きく影響する。できる事ならば、条例もしくは法規制により、飲食店における喫煙全面禁止を打ち出してくれた方が、説得力がある。当方としても、可能なら禁煙にしたいと思っている。(対策未実施、一般飲食店、自営)

#### (イ)禁煙や分煙など、条例等による一律の規制には反対である(23件)

- アルコール類が主の店には規制はして欲しくない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 飲食店全体に禁煙を義務付けることは、単純に経営者そしてお客さまの選択肢を減らし、「選択の自由」「差別化」をなくしてしまい、どちらにもデメリットが出てくると思う。どの店舗も分煙などを設けられるエアカーテンなどの設備費が、国から全額でならもちろん取り組むが、一方的に行使する案や店の雰囲気合わないものを貼られるなどは個人的には反対である(分煙、時間分煙、一般飲食店、自営)
- 規制には反対である。強い憤りを感じる。実行するなら、たばこの販売自体を禁止した方がよい。(対策未実施、遊興飲食店、チェーン店)
- 酒を売る小さな店で禁煙を看板にすることは死活問題であり、ましてやそれを法で縛るなどということは言語道断。欧米諸国にすべて足並みをそろえる必要が果たしてあるのだろうか?一考してほしい。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

#### (ウ)お店のみによる受動喫煙防止対策や分煙ルールの周知徹底などは、現実的には困難なため、条例等による一律の規制を要望(許容)する(3件)

- 喫煙・禁煙共に趣味・嗜好の問題もあり、メディアなどで騒ぎ立てることもやりすぎと思うことがしばしばある。お客さまの中には目くじら立てるような人、騒ぎ立てるようなこと、店に誹謗中傷まがいのことをする人もおり、街で話題になったことも聞く。店の対応ばかりに押し付けるのではなく、一般の方にももっと知ってもらうことも必要ではないか。(分煙、空間分煙と時間分煙、一般飲食店、自営)

### (エ)禁煙・喫煙店を選択できれば良い(2件)

- 各店舗に分煙・禁煙を求めるのではなく、禁煙の店・喫煙できる店を分別されればよいと思う。営業はそんな狭義ではない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

## ③禁煙や分煙など受動喫煙対策は困難との意見〔16件〕

### (ア)喫煙する客が多いから(7件)

- 自営で行っている為、来店されるお客さまのほとんどが喫煙者のため、自店の死活問題となってしまうために飲食店での受動喫煙はみのがしてほしい。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 私どもの店はタバコを吸う人が7～8割以上いる。タバコを吸える「場所」として来る人がほとんどである。たばこを売っている間は、完全な受動喫煙防止は無理だと思う。店はスナックをやっている。(対策未実施、遊興飲食店)

### (イ)禁煙にすると客足や売上げが減るから(9件)

- 当店のような酒場において、喫煙可、不可は未だ集客における影響を受けやすい案件です。規制はある程度理解はありますが、慎重に協議願いたいと思う。まずは喫煙者の権利を踏みにじらず、理解と啓蒙を促進していただきたい。また、オリンピックに向けてはよい機会となると思う。欧米に比べモラルは低いと感じますので、向上は願う。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 私たち喫煙者の多いバーなどの店舗にとって、禁煙化の方向に向かうことはまさに死活問題となる。喫煙・禁煙は店舗側の判断にゆだねてもらいたいと切に願う。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

## ④喫煙できる飲食店に関する意見〔6件〕

### (ア)喫煙に対して寛容(4件)

- スナックなので禁煙と思っている人はいない。禁煙している人でも、禁煙席の件で聞かれることはない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

### (イ)お客さまが喫煙店を選択する自由は許容されるべきで喫煙店も有用である(2件)

- お酒を提供し、大人の会話を楽しむ店としては、わかっている喫煙している。深夜に及ぶ飲酒を規制してほしいと思っている。店頭ステッカーを貼ることで、吸わない人は知って入ってくるし、判断は大人であるお客さまにさせていただくのが妥当だと思う。この頃は、どこでも禁煙が叫ばれているようだが、タバコを吸わない私としてはあまりに気の毒な気もする。せめてリラックスして酒を楽しみ、会話する時に吸う人は吸ってもよいのではないか。店としては家に居るようなリラックスタイムを提供したいと思っている。これ以上お客さまが減るやり方は賛同しかねる。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

## ⑤店の規模・状況等に応じた受動喫煙防止対策が望ましいとの意見〔6件〕

- 禁煙、分煙、喫煙は店の方針によって決められるべきだと思う。その中で禁煙、分煙の店に対しては、自治体などからの支援、援助という形でよいと思う。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 禁煙、喫煙を明確にしていれば、後は、事業主の判断でよいと思う。公共の施設も含めて、喫煙の場所をしっかりと設置して、喫煙可能な場所以外での喫煙には、厳しく罰を与えてもよいと思う。(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)

## ⑥「禁煙」「分煙」などステッカーに対する意見〔13件〕

- ”分煙”だと禁煙の方が嫌がるので「喫煙ブースあります」的なステッカーがほしい。タバコは吸えるけど席では吸えないし、ちゃんと隔離されてる意図が伝えられるものにしてほしい。(分煙、空間分煙、一般飲食店、その他)
- お年寄りでも見やすい大きな文字だと、一目でわかりやすいと思うので説明が簡単になると思う。ランチ〇〇～〇〇まで禁煙、など、わかりやすいステッカーなどあればよいと思う。(分煙、時間分煙、一般飲食店、自営)
- 当店の設置するのであれば、スペースを使わないステッカーやシールの様なものであればよい。(全面禁煙、その他)

## ⑦デザイン・店頭表示に対する意見〔41件〕

### (ア)シンプル・わかりやすいデザインが望ましい (20件)

- ・ シンプルでわかりやすい、世界に通用するようなデザインにしてほしい。(飲食店でも、店舗デザインを大切にしている店も多いため)。(全面禁煙、一般飲食店、自営)
- ・ シンプルでわかりやすいマークでの「分煙」もしくは「禁煙」表示で、店舗ごとに表示シールをわざわざ探して準備するような手間がかからず、手続き等も殆どなく手に入るのであれば、飲食店で条例のある所であれば、すぐにでも使ってもらえるのではと思う。(分煙、空間分煙、その他、チェーン店)
- ・ わかりやすく、やさしいイメージで、全国共通のものが好ましい。完成したデザインの周知徹底をしてほしい。(全面禁煙、一般飲食店、自営)

### (イ)店頭表示に関する要望 (9件)

- ・ 店頭表示は店での雰囲気にもよるので、多数のサンプルがあると助かる。(対策未実施、一般飲食店、チェーン店)
- ・ 店頭表示は明確にする。お客さまで喫煙者に注意する人もいない。無関心である。字体は赤く、明確、端的にする。喫煙者は本当に減った。喫煙者も既に自覚して本数制限か、隣にうるさい人がいる場合席を変える。今の所トラブルなし。(対策未実施、遊興飲食店)

### (ウ)デザイン性の高い・お店に合ったものが望ましい (5件)

- ・ おしゃれで、お店の雰囲気に合うものにしてほしい。(分煙、空間分煙、一般飲食店、チェーン店)

### (エ)大きさについて (2件)

- ・ 数タイプのデザインや大きさの大小を選べるとよい。保健所etcで対応してくれればコストダウンにもなると思う。(対策未実施、一般飲食店、自営)

### (オ)外国人でもわかりやすいもの (4件)

- ・ 誰が見ても(外国人も)すぐにわかるようなデザインがよいと思う。(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)
- ・ 2020のオリンピックを使用した外国人向けのものが望ましい。(日本人もちろん)(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)

## ⑧その他の意見(たばこ関連)〔78件〕

### (ア)喫煙者のマナーやモラルについて (12件)

- ・ 歩きタバコ(車やバイクも)やポイ捨てはすべての場所で規制してほしい。(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)
- ・ 歩きながらの喫煙、または煙草に火をともしながら手に持って歩いている人、その煙がすぐく嫌で息を止めて通り過ぎていく。昔はタバコは歩くアクセサリとか言っていたが、今はタバコは動く小悪魔。マナーは一人でも多く守ってほしい。気遣いながら喫煙されている人が素敵に見えることもちょっと変だが、気遣いがマナーの一步だと思う。煙の出ないたばこはどうか。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- ・ 昨今、喫煙者のマナーの悪さが横行している。都が厳しく律しなければ2020年東京オリンピック開催時、他国の方々からバッシングされるのでは、と感じる。(分煙、空間分煙、遊興飲食店、チェーン店)

### (イ)喫煙者にも配慮すべき (12件)

- ・ 喫煙者のスペース確保も大事かと思う。完全分煙できているのであれば、店の方針でよいのではないか。(分煙、時間分煙、一般飲食店、チェーン店)
- ・ 喫煙スペースの充実。現状、追いやられている感じがする為、逆に指定場所以外で吸ってしまう。喫煙スペースを充実して、居心地の良い場所にする事で、マナーが守られるのではないか。(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)
- ・ 喫煙する人にも煙草を吸う場所や店をなくしてしまうのは問題があるとおもうので、吸う立場の事を考えた取組もしてほしい(対策未実施、遊興飲食店、自営)

**(ウ)たばこの販売、価格、税について (19件)**

- 最近店の入口に出て喫煙をする方が多くなってきた。やはり周りを気にはしているのだと思う。吸う人の健康を考えると、吸わない人よりはリスクが高くなるので、病院・病気のことを考えると、それだけ保険料も多くかかる。ですから、タバコの値段を高くして、その分を健康保険料に少しでも回したらと思う。(分煙、時間分煙、遊興飲食店、自営)
- 煙草が害なら売らなければいい。高額な税がかかり、どんどん値上がりしているにもかかわらず、喫煙している人たちをもっと大切にしてほしい。私は煙草が吸えませんが、喫煙する人をずっと応援していく。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- たばこを売らなければよい。国が税収のために売っているのに「吸うな！」は難しいと思う。私は吸わないので、周囲にも吸ってほしくないが、商売上、店が規制するのは無理。国・都でもっと有効な案を考えて飲食店の足を引っ張るようなことはしないでほしいし、受動喫煙に対する個人のマナーを上げるように取り組むべきで、規制は必要ない。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

**(エ)国の啓蒙活動・援助・罰則規定など対策が必要 (12件)**

- 私もタバコをやめたが、法律で規制するのであれば、それなりの店に援助金や、極論だが、これまでよかったものをそこまで規制するのであればいっそのことタバコは麻薬の一種とし、喫煙者には禁煙に対する国からの援助(禁煙外来など)をした方がよい。私は喫煙しないが仕事だし、人の喫煙は気にならない。気にしすぎではないか。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 国による法律または、都による条例がなければ禁煙には出来ない。本音は禁煙にしたいが、すべての飲食店で禁煙にしなければ喫煙者のお客さまは他店に逃げてしまう。横浜で出来るのなら東京でもできるはず。オリンピックに向けて本当のおもてなしを空気からしましょう。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 定期的に都や国がアピールした方がよいと思う。まだ、なぜタバコはダメなのか、と知っている人がたくさんいる。理解がまだ進んでいない。たばこの煙が体によくないことは知っている、都や国の単位で改善しようと努力していることを知らない人はたくさんいると思う。(全面禁煙、一般飲食店、チェーン店)

**(オ)全面禁煙になればよい (5件)**

- 飲食店のお客さまは、「煙草を吸えるから来る」人と「禁煙だから来る」人がいる。店としてはどちらも大切なお客さま。全ての飲食店が全面禁煙であれば、どちらのお客さまも悩むことなくお店を利用することができると思う。(分煙、時間分煙、その他、自営)
- 受動喫煙や禁煙の対策をしっかりとしているものが損をしないように(正直者が馬鹿を見ない)やるなら、しっかりとやってほしい。飲食店の全面禁煙には大いに賛成である。(分煙、空間分煙、一般飲食店、チェーン店)

**(カ)自己責任・自主性 (6件)**

- 自己責任で良い。(対策未実施、遊興飲食店、自営)
- 吸うな吸うなとうるさく言わなくても、自分達が自然にやめていくと思う。(対策未実施、遊興飲食店、自営)

**(キ)対策の必要なし (3件)**

- (対策の)必要性は感じない。(対策未実施、一般飲食店、自営)

**(ク)その他 (6件)**

- 嫌煙とタバコを吸わない人を同一のくくりでまとめないほうがよいと思う。なぜなら、便乗されてしまうとひとまとめに反対運動が起こり、肩身が益々狭くなるから。(対策未実施、遊興飲食店、その他)

## 第4部 ヒアリング調査の結果

---



## 1 ヒアリング調査の主な項目

### (1-1)ヒアリング調査の設問項目《禁煙対策実施店舗》

- ①受動喫煙防止対策の取組をおこなったきっかけ、理由(相談先等)
  - ②受動喫煙防止対策の概要  
(表示の有無、分煙の場合仕切りの構造、店内見取図による対策の内容等)
  - ③未成年従業員がいる場合、(過去にいた場合)、具体的な未成年従業員への受動喫煙防止対策を行っているか
  - ④今後「店頭」に禁煙マーク等を表示する場合、どのような「デザイン」、「形状」、「サイズ」であれば、表示したいか。(アンケート項目以外で)対策を実施したきっかけや経緯
  - ⑤法律や条例による一律の規制についての意見(アンケート項目以外で)
  - ⑥受動喫煙防止対策を実施する際に留意した点、または留意すれば良かった点
  - ⑦受動喫煙防止対策の費用
- ① 売上げの変化(回転率が上がった、客単価が上がった、客層の変化等)
  - ② お客さまの反応(煙が流れる分煙の場合、非喫煙者からの反応は)
    - ⑩店内を全面禁煙にしている場合、喫煙したいお客さまへの具体的な対応策や説明方法(特に港区は路上喫煙禁止地区が多いため、店外も喫煙場所がない場合等はどのように対策を取っているのか、また喫煙できないのであれば利用しないというお客さまへの対応等)
    - ⑪外国人のお客さまに対する受動喫煙防止対策の取組への対応で苦労した点
    - ⑫これから受動喫煙防止対策の実施を検討している飲食店へのアドバイス

### (1-2)ヒアリング調査の設問項目《禁煙対策非実施店舗》

- ①客層が現状のままである場合、どのような条件であれば、今後、受動喫煙防止対策を講じようとして検討するか(例えば、店外に喫煙場所が確保できれば、店内禁煙は可能か等)
- ②禁煙・分煙等の対策はしていないが、お客さまへの配慮としての取組(アンケート項目以外で)
- ③未成年従業員がいる場合、(過去にいた場合)、具体的な未成年従業員への受動喫煙防止対策を行っているか
- ④今後「店頭」に「喫煙可能なお店」等を表示する場合、どのような「デザイン」、「形状」、「サイズ」であれば、表示したいか。(アンケート項目以外で)
- ⑤法律や条例による一律の規制についての意見(アンケート項目以外で)
- ⑥受動喫煙防止対策をしていないことで、お客さまとトラブルになったことがあるか。その際の対応策は
- ⑦非喫煙者の方からの要望・苦情等はあるか。その際の対応策は
- ⑧全面禁煙の店が増えている、また路上喫煙禁止の地域が厳しくなっていることによるお店への影響は(他店の対策から、喫煙者が増えているか)
- ⑨1日どれくらいの喫煙者がきていて、どこで喫煙しているのか
- ⑩外国人のお客さまに対する対応(特に外国人客が多い地域)

## 2 ヒアリング調査対象

ヒアリング調査を行った84店の内訳は、以下のとおりである。

### 《禁煙対策実施店舗》

業種	席数						合計	参考事例	
	10席未満	10～19席	20～29席	30～49席	50～99席	100席～			
一般飲食店	喫茶店				4		4		
	ファミリーレストラン					1	1		
	そば・うどん店		1			2	3		
	すし店	1	2		1		4		
	そば・うどん店、すし店以外の日本料理店		2	1	3	3	2	11	1,2,3,4,5,9
	西洋料理店	1	1		1	3		6	8
	中華料理店				1		1	2	
	焼肉、カレー、エスニックなど			1	1			2	
	一般食堂			1		1		2	7
	ファーストフード				1			1	
遊興飲食店	お好み焼き、もんじゃ焼き								
	料亭					1	1		
	小料理店								
	バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ		1				1	6	
	酒場、ビヤホール			2		3		5	10
その他					1		1		
合計	2	7	5	12	14	4	44		

### 《禁煙対策非実施店舗》

業種	席数						合計	参考事例	
	10席未満	10～19席	20～29席	30～49席	50～99席	100席～			
一般飲食店	喫茶店								
	ファミリーレストラン								
	そば・うどん店								
	すし店								
	そば・うどん店、すし店以外の日本料理店		1	1	1			3	
	西洋料理店			1	1	1		3	1
	中華料理店								
	焼肉、カレー、エスニックなど		1		1	1		3	8
	一般食堂								
	ファーストフード								
遊興飲食店	お好み焼き、もんじゃ焼き								
	料亭								
	小料理店		4					4	4
	バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	3	8	3	1			15	
	酒場、ビヤホール	2	5	2		2	1	12	2,3,5,6,7,9,10
その他									
合計	5	19	7	4	4	1	40		

### 3 ヒアリングでの主な意見等

#### (1) 受動喫煙防止対策実施店舗

##### 1. 受動喫煙防止対策の取組をおこなったきっかけや経緯

###### (ア) お客さまの変化

- ・喫煙されるお客さまが少なくなってきた。(時間・空間分煙、一般飲食店)
- ・お客さまの年齢が比較的高いので、健康面を考えた。(時間・空間分煙、一般飲食店)
- ・家族連れのお客さまが増えたため。(時間分煙、遊興飲食店)

###### (イ) お客さまからの要望や苦情

- ・お客さまから「健康志向の食事内容なのに何故、全面禁煙にしないのか」と言われた。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・喫煙者と非喫煙者のお客さまで口論になったことがある。(時間・空間分煙、遊興飲食店)
- ・お客さまから「禁煙にしろ！」と電話がかかってきた。(時間分煙、一般飲食店)

###### (ウ) 近隣環境、風潮の変化

- ・近隣飲食ビルが全面禁煙を始めたので。(時間分煙、一般飲食店)
- ・入居しているビルも館内は禁煙の場所がほとんどになったので。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・喫煙に配慮する近隣の商店街への付き合いもあり。世の中の風潮から。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・観光地なので禁煙への取り組みが強く、周りも禁煙の店舗ばかりなので。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・喫煙に対する厳しい風潮、時流に配慮した。(空間分煙、一般飲食店)

###### (エ) 料理の味や香りに配慮

- ・喫煙者にも禁煙者にも独立した空間でお料理やお飲み物を楽しんでもらいたい。(空間分煙、一般飲食店)
- ・お店が狭いので、タバコの香りが食べ物につくのが、どうしてもいやだった。(全面禁煙、一般飲食店)

###### (オ) その他

- ・タバコの煙が漂っている店舗に妊婦や子供が食事している姿が従業員にとっても気がかりだった。(空間分煙・一般飲食店)
- ・アルコールをメニューに出さないランチタイムだけは全面禁煙としている。(時間分煙、一般飲食店)
- ・新築のきれいな内装にヤニとかの汚れを付けたくなかった。(空間分煙、一般飲食店)
- ・経営者自身がタバコを吸わないので、お客さまにも吸ってほしくなかった。(時間分煙、一般飲食店)
- ・他店との差別化を図りたかった。(全面禁煙、遊興飲食店)

## 2. 対策を実施したことによる影響、売り上げの変化

### (ア) お客様の増加

- ・一時的に売り上げが減ったが、吸わないお客様が増えて、徐々に元の売り上げに戻ってきた。(空間分煙、一般飲食店)
- ・全面禁煙直後は売り上げが若干落ちたが、だんだん以前と同じくらいに盛り返してきた。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・団体客が取れやすくなったり、土日は家族連れが増えたりして、トータルでは売り上げアップ。(時間・空間分煙、遊興飲食店)

### (イ) 客層の変化

- ・ランチタイムの分煙で女性客が増えた。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・子供連れ、家族連れが多くなった。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・新規のお客様、若い人、女性客、ファミリー客が増えた。嬉しい誤算。(空間分煙、一般飲食店)

### (ウ) 清掃などのコスト減少

- ・客数は減少したが、エアコンも汚れないし、カウンターがタバコの火で焦げることもないので、店舗のランニングコストは軽くなった。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・灰皿清掃などの手間がかからなくなった。売り上げに影響はない。(全面禁煙、一般飲食店)

## 3. 表示したくなる禁煙マークの「デザイン」、「形状」、「サイズ」

### (ア) 希望するタイプ/サイズ

- ・貼り付けるシールは使いたくない。卓上スタンドが良い。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・何種類かあって選べるのが良い。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・入口が狭いので、最大10cm×10cmくらいのシール状で、タバコの絵に×だけのシンプルなものが良い。(全面禁煙、一般飲食店)

### (イ) 希望するデザイン

- ・東京都で配布しているようなシンプルな絵のもの。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・柔らかいイメージのものが良い。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・よくあるタバコの絵の下に分煙の時間が書けるものが良い。(時間分煙、一般飲食店)

### (ウ) その他

- ・外国人の方も多いので英語表記も入っていたほうが良い。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・英語、中国語の表記がされていると良い。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・グローバルデザインで共通の標識のようなものであれば、一目でわかって良い。(全面禁煙、一般飲食店)

#### 4. 法律や条例による一律の規制についての意見

##### (ア) 一律の規制はしてほしくない

- ・分煙出来ない小さなお店はどうすればよいのか。(空間分煙、一般飲食店)
- ・業種によっては、お酒が主の店舗にとっては売上げが落ちてしまう恐れがある。業種によると思うので一律にというのは難しいと思う。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・お店を選択するのはお客さまなので、現状はお店の自主規制に任せるしかないように思える。(時間分煙、一般飲食店)
- ・「全席禁煙席」といった要求になってくれば、反対に分煙を止める(禁煙席をなくす)、という選択を取らざるを得ない。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・喫煙自体が法律違反ではないのだから、法律や条例で規制するべきではない。(時間分煙、一般飲食店)
- ・夜だけの営業なので法律を厳しくすると売上げに影響が出ると思う。(空間分煙、遊興飲食店)

##### (イ) 一律の規制がある方がよい

- ・条例による規制ならばお客さまへ説明しやすい。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・一律に規制をすれば、悩んでいる店舗の背中を押せるのではないか？(全面禁煙、一般飲食店)
- ・年配や家族連れが多いので、一律の規制がされても問題はない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・タバコを吸える居酒屋に連れてこられる子供がかわいそうで、いつも気になっている。(全面禁煙、遊興飲食店)
- ・規制してくれたら全面禁煙にできるので、喫煙のお客さまに理解してもらいやすくなる。(空間・時間分煙、遊興飲食店)
- ・「飲食店は全面禁煙」とでも法律が出来れば、いちいち「禁煙です」という必要がなくなって良いと思う。(時間分煙、一般飲食店)

##### (ウ) その他

- ・条例はあったほうが良いと思うが、古い店舗やテナントは設備面、経済面で難しいため、補助金などを考慮してほしい。(時間分煙、一般飲食店)

#### 5. 未成年従業員への受動喫煙防止対策

##### (ア) 配慮、対策はしている

- ・従業員の喫煙者は未成年従業員の職場と離れた場所で喫煙させている(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・従業員で喫煙者はいるが、控室ではなるべく吸わないようにし、営業時間外では玄関先の喫煙所で吸うようにしている。(空間分煙、一般飲食店)
- ・ビル共用の壁できっちり区切られた喫煙スペースがあるので、喫煙したい場合は、その喫煙スペースで吸うようにしている。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・従業員は、店内禁煙としている。(空間分煙、遊興飲食店)

- ・ 18歳の高卒の新入社員がいる。未成年も含めた、従業員への受動喫煙防止対策としては、3階に従業員の休憩室があるのだが、喫煙者には部屋では吸わず、3階のベランダにテーブルと灰皿を用意してあるので、そこで吸ってもらう様にしている。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・ 従業員の喫煙者は控え室では吸わない。従業員スペースの裏に、喫煙する場所がありそちらで吸っている。アルバイトとして未成年従業員がいる場合があるが、受動喫煙は防止されている。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・ 以前雇っていた。控え室は禁煙。働く上で、喫煙室への出入りはあった。(空間・時間分煙、一般飲食店)

(イ) 特に配慮、対策はしていない

- ・ 喫煙スペースへの出入りなど、特に配慮はしていない。(空間分煙、一般飲食店)
- ・ 未成年従業員もいるが、全店禁煙なので、心配しておらず、特に何もしていない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・ 未成年の従業員はいない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・ 未成年のバイトの子はいますが調理場で働いてもらっているので、直接的にたばこの煙の害は影響ないと思うので特に配慮はしていません。(時間分煙、一般飲食店)
- ・ 未成年者はいないし、今後も雇うかわからないので対策は考えていない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・ ホールでは受動喫煙防止対策は無理。出来ないと思います。(空間分煙、一般飲食店)
- ・ 大学生を雇うことはあるが、対策は行っていない。(時間分煙、遊興飲食店)

## 6. 外国人のお客さまに対する受動喫煙防止対策の取組

### (ア) 取り組みをしている・苦労している

- ・外国人はの多くは非喫煙者なので、少しずつではあるが、全面禁煙に向けて、喫煙者に協力を呼び掛けて、啓蒙している。(空間分煙、遊興飲食店)
- ・禁煙を説明するものの、まったく耳に入らないのか、無視して平気な顔で吸われていると、こちらもう何も言えなくなり、一度言って聞かなければ見て見ぬふりをしている。(空間・時間分煙、一般飲食店)

### (イ) 取り組みはしていない・苦労したことはない

- ・問題は出ていないが、今後の展開としては、ステッカーやプレートの表示に英語表記も加えてもいいかも知れないと思う。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・外国人で喫煙する人は少ない。現行で、対応に苦労したことはない。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・外国人には現状の禁煙マークのシールで十分に対応できている。困ったことはない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・分煙の説明、お席へのご案内くらいは外国人にも通じるので心配していない。(空間分煙、一般飲食店)
- ・外国人は近くの方が多く、午後1時以降は喫煙ということは分かっているので、外国人だからといって、何か苦労したということはない。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・外国人のお客さまは、日本語が分かる方や日本人と一緒に来る方がほとんどなので、外国語のメニューは用意してあるが、煙草のことにに関して聞かれたことは今までにない。(空間・時間分煙、一般飲食店)
- ・苦労したことはない。もし、外国人が来て、たばこを吸おうとしたら、NO SMOKING と直接いう。(時間分煙、一般飲食店)
- ・外国のお客さまのマナーもいいので、口頭で注意をするとやめていただける。特にトラブルもない。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・接待客の中に中国人も多いが、予約時や入店時の確認だけで、禁煙表示はなくともトラブルはない。(空間分煙、一般飲食店)
- ・現在の禁煙マーク等の表示で対応できている。吸いそうになったらノースモーキングと言えば通じる。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・外国人、ドイツ人、フランス人、インド人の客は来るけど、誰一人とたばこを吸う人がいないので、取組は考えていない。(時間分煙、一般飲食店)

## (2) 受動喫煙防止対策非実施店舗

### 1. 禁煙・分煙の対策を実施しない理由

#### (ア) お客さまの属性/売り上げの減少が不安

- ・タバコを吸うお客さまが圧倒的に多い状況で、対策を講じるのは無理。(遊興飲食店)
- ・お客さまグループの半数は喫煙者なので分煙は難しい。(遊興飲食店)
- ・お客さまはタバコが吸える店とわかってきているので、禁煙・分煙対策は即売り上げにかかわる。(遊興飲食店)
- ・喫煙のお客さまを失うのは嫌なので分煙は検討している。(一般飲食店)
- ・お酒を飲む店なので、喫煙できないとお客が来ない。(遊興飲食店)
- ・家族から離れて自分の時間を過ごす大人の店なので。(遊興飲食店)

#### (イ) 店舗の広さなど物理的な要件

- ・分煙できるようなスペースがない。(遊興飲食店)
- ・賃貸なので制約と構造から間仕切りできない。(遊興飲食店)
- ・狭いので分煙は難しい。(遊興飲食店)
- ・狭いので、「対策していない」というより「対策出来ない」。(遊興飲食店)
- ・カウンターのみ店舗なので対策は難しい。(遊興飲食店)
- ・30㎡に満たない店舗で29席なので、構造上、分煙が難しい。(一般飲食店)

#### (ウ) 店舗/経営者の方針

- ・経営者が喫煙者なので、喫煙できる店として続けていきたい。(遊興飲食店)
- ・お客さまの要望もあり、タバコの吸える店として営業していきたい。(遊興飲食店)
- ・お客さまにはホッと時間を過ごしてほしい。(遊興飲食店)
- ・当店は「気軽にタバコを吸えてお酒も飲める」を売り物にしている。(遊興飲食店)

### 2. 今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

#### (ア) 経済的な援助

- ・焼肉屋さんにあるような煙を吸い込む装置に対して国が補助金を出してくれたら考えたい。(遊興飲食店)
- ・補助金で壁を作れたら。(一般飲食店)

#### (イ) 法律による規制

- ・法律や条例で決まった場合は対策を取らざるを得ない。(遊興飲食店)
- ・規制によって全飲食店が対策を取るようになれば客が他店に流れる心配もない。(一般飲食店)

### (ウ) その他

- ・どんなことがあっても対策は講じない。(一般飲食店)
- ・店が狭くて対策は不可能なので、分煙、禁煙をしなければならなくなったらお店を閉める。(遊興飲食店)
- ・一体、何の誰のための対策なのかわからない。(一般飲食店)
- ・全く考えもしないし対策もしない。(遊興飲食店)

## 3. 法律や法令による一律の規制についての意見

### (ア) 一律の規制はしてほしくない

- ・タバコが吸える店ということで来ているお客さまがほとんどなので、店内全席禁煙ということになると商売の存続にかかわってくる。(遊興飲食店)
- ・タバコを吸わない自分から見てもちょっと厳しくて早急すぎる。(遊興飲食店)
- ・法律などで喫煙者を縛り付けるのではなく、個人の自由、マナーの向上で対応できる。(遊興飲食店)
- ・規制で禁煙にしたら小さな店なのですぐつぶれてしまう。(遊興飲食店)
- ・水商売に規制がつくと、お客さまが楽しめなくなる。(遊興飲食店)
- ・禁煙を法律で決めるなら、タバコの販売を中止したらどうか。(一般飲食店)
- ・自分は副流煙を吸っている立場だが、お客さまのためには規制してほしくない。(一般飲食店)

### (イ) 一律の規制がある方がよい

- ・喫煙者に対策の理解を得ることもできる。(一般飲食店)
- ・一律に規制されて全飲食店が対策を取れば、喫煙を希望するお客も納得するし、喫煙可能な他店にお客が流れる心配もない。(一般飲食店)
- ・法律で決まったのなら考えなくもない。(遊興飲食店)
- ・理解はしているが、店舗の構造上、規制されると対応できない。(一般飲食店)

## 4. お客さまの反応・要望・苦情

### (ア) 喫煙者のお客さま

- ・家では吸えないが、ここに来ると吸えるのでホッとするという方が男女ともにいる。(遊興飲食店)
- ・家族連れも来るが、大人の対応をしてもらっているのでトラブルはない。(一般飲食店)

### (イ) 非喫煙者のお客さま

- ・タバコを吸える店とわかって来店しているから苦情はない。(遊興飲食店)
- ・家族連れなどから煙の影響の少ない席を希望されることはある。(遊興飲食店)
- ・禁煙席をご希望の場合は個室を案内している。(遊興飲食店)
- ・2か月に1回程度「禁煙席はないのか」という要望がある。(遊興飲食店)
- ・「上着にタバコの臭いがつく」、というお客さまはいる。(遊興飲食店)

- ・非喫煙者からは「禁煙にすればよいのに」と言われることはある。(遊興飲食店)
- ・吸っているお客さまがいたので帰られた方がいた。(遊興飲食店)
- ・曜日を決めて禁煙日を設けてほしいとの要望があった。(遊興飲食店)

## 5. 禁煙店舗が増えていることによるお店への影響

### (ア) 変化なし

- ・常連の方が多いのでお客さまの増減は感じない。(遊興飲食店)
- ・禁煙の店からこちらの店舗へ喫煙者が流れてくるということもない。(遊興飲食店)
- ・喫煙の確認をされるお客さまは増えたが、客数は変わらない。(遊興飲食店)
- ・ここなら吸えるというお客さまもいる。(遊興飲食店)

### (イ) 変化あり

- ・一人で来る女性の喫煙者も増えている。リピーターも増えている。(遊興飲食店)
- ・この店はタバコが吸えるということでお客が増えた。

### (ウ) その他

- ・禁煙店舗が増えているからこそ、タバコを吸える店舗を提供したいと思っている。(遊興飲食店)
- ・常連の会話で「近所にできた店は店内禁煙で不便」と聞いたことがある。(遊興飲食店)

## 6. 未成年従業員がいる場合、(過去にいた場合)、具体的な未成年従業員への受動喫煙防止対策

### (ア) 配慮、対策はしている

- ・未成年も含めた従業員への受動喫煙防止としては、特に何か行っているといったことはない。ただ、未成年には、喫煙者が周りにいることで、それが煙草への誘惑剤にならない様に、煙草を吸う人間は、煙草のケース(箱)を何処にでも置かないで、きちんと自分で管理する様に伝えている。(遊興飲食店)

### (イ) 特に配慮、対策はしていない

- ・高校生のアルバイトもいるが、対策は一切していない。全席喫煙可能な居酒屋のため、接客担当の未成年者は、受動喫煙しているのが現状。(遊興飲食店)
- ・更衣室は禁煙。店は換気扇で換気をしていることで、特に対策はしていない。(一般飲食店)
- ・未成年の従業員はいない。これからも雇うつもりはない。(遊興飲食店)
- ・未成年従業員は今までに雇ったことはない。(遊興飲食店)
- ・未成年の従業員はいませんので対策は行っていませんし今後もいたしません。(遊興飲食店)
- ・現在はいないが、大学生を雇うことはある。対策はしていない。(一般飲食店)

## 7. 外国人のお客さまに対する受動喫煙防止対策の取組

### (ア) 取り組みをしている・苦労している

- ・外国人は多い。とりあえず葉巻だけは、店内で吸うのをひかえてもらっている。(一般飲食店)

### (イ) 取り組みをしていない・苦労していない

- ・外国人の多くは観光客(英語圏だけでなく、中国人もいる)で、喫煙者の割合は低い。店内での喫煙に対する問い合わせやクレームは、全くない。(一般飲食店)
- ・日本で仕事をしていたり、長く住んでいて日本の文化に馴染んでいる人が多いために、特別な対応を必要と感じたことはない。(遊興飲食店)
- ・外国人だからといって特別何か対応するといったことはしていない。(遊興飲食店)
- ・外国人のお客さま自体はあまり多くないので、何の対応もとっていない。(遊興飲食店)
- ・日本に住んでいる人以外は来ないので他の日本人のお客さんと同じ対応。(遊興飲食店)
- ・外国人の方が来ても英語が話せるから特別な対応は考えてない。日本の方が禁煙に関しては外国より規制が甘いから、外国人の方がまったりゆっくり美味しそうにたばこを吸っている。(遊興飲食店)
- ・近所の外国人の方がお見えになるが、その方々は吸わない。だが、特に苦情はない。観光客は特に来ない。(遊興飲食店)

## 4 参考事例

### (4-1) 参考事例 《禁煙対策実施店舗》

#### 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 日本料理店・自営店
- ◆主な提供物: ふぐ料理、日本酒
- ◆受動喫煙対策: 空間・時間分煙
- ◆店舗の状況: テナントビル / 70席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内

#### 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・駅前に5~6年前にヨドバシカメラができて、レストラン街が全面禁煙で営業を始めたので。
- ・全面禁煙でやってみたら、客が減少してしまったためにランチタイム限定で空間分煙をすることにした。
- ・受動喫煙防止対策の取り組みに関しては、特に相談せず、自営業者として決断した。

#### 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年従業員はいるが、調理場で洗い物を担当しているので店内で受動喫煙することはない。
- ・15人いる従業員中2人の喫煙者はいるが、調理場の隅で洗い場から離れた場所に、灰皿があって、休憩時間に喫煙している。

#### 4. 外国人利用客への対応

- ・観光客や接待されて来店する外国人がいる。喫煙する人は少ない。現行で、対応に苦労したことはない。

#### 5. 対策を実施したことによる影響等

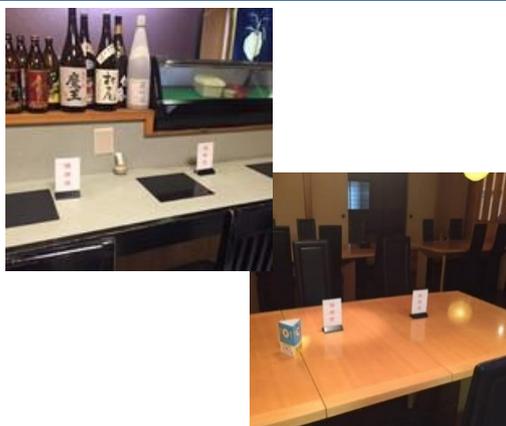
- ・ランチタイムに分煙したことで女性客が増え、喫煙者からも非喫煙者からも喜ばれた。
- ・禁煙席を希望される女性客が増えた。
- ・売り上げは全面禁煙実施を試みる前に戻った。

#### 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・規制はしてほしい。

#### 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・お客さまに喫煙者も多く、以前完全禁煙にしたら売り上げが減った経験がある。
- ・完全分煙にはお店の構造上、対応は難しい。



ランチタイムはテーブル席とカウンターに自作の「禁煙席」POPを設置して分煙。



夜は喫煙席を設けないが、希望者には入り口付近の灰皿を使用してもらう。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 日本料理店・自営店
- ◆主な提供物: うなぎ料理、日本酒
- ◆受動喫煙対策: 空間・時間分煙
- ◆店舗の状況: 一軒家／100席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・お客さんの要望から。今から5～6年前に取組を行った。
- ・昼の11時から14時まで1階のみ全面禁煙。組合の方からも、分煙の取組を進める話が来ていた。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年はいない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・特にない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

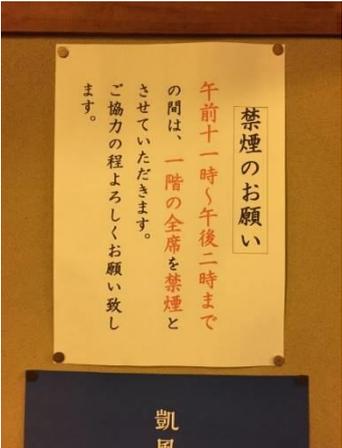
- ・変化は特にない。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・法律で厳しい規制はしてほしくない。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・組合や東京都から、喫煙室をつくると、補助金が出るということは聞いたことがあるが、補助金をもらって喫煙室を作った場合、他は禁煙になるので、宴会時にも喫煙は禁止になってしまうらしい。そうすると、こういった飲むお客が来る飲食店は無理。実施した店の人の感想が聞きたい。東京都の方で実例を教えてください。

	
<p>店内にランチタイム禁煙のポスターを貼っている。</p>	<p>1階の禁煙席で食事して喫煙したい人がいる場合、店舗内に置いてある灰皿を店の外に持って行き、吸ってもらっている。</p>

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 日本料理店・自営店
- ◆主な提供物: 天ぷら料理、日本酒
- ◆受動喫煙対策: 全面禁煙
- ◆店舗の状況: 一軒家／19席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・7～8年前に全面禁煙とした。
- ・港区の条例、喫煙に配慮する近隣の商店街への付き合いもあり、世の中の風潮から全席禁煙を決めた。
- ・経営者本人が、禁煙したこともきっかけとなった。お客さまには、料理の味や香りを楽しんでもらいたい。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年はいない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・現状の禁煙マークのシールで十分に対応できている。困ったことはない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・天井に設置してある空調の清掃回数が減って、コストカットできた。
- ・お客さまの回転率が上がった。夜のお客さままでお酒を飲む人が減って客単価は減ったが、想定範囲内。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・喫煙は個人の嗜好の問題なので、法で規制は、してほしくない。
- ・条例による規制は、全面禁煙の説明をしやすいし、お客さまにも納得していただける。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・東京都から配布されているステッカーを店頭に掲げる予定。



## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 日本料理店・自営店
- ◆主な提供物: おでん、日本酒
- ◆受動喫煙対策: 空間分煙
- ◆店舗の状況: 一軒家／90席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内外

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・カウンターのお客さま、女性、お子様連れのお客さまから、禁煙席の要望が高まった。
- ・H24年4月から、第1段階として、カウンター10席を禁煙席とした。
- ・半年後、ガラス戸で締め切った小部屋を分煙とする禁煙席を設けた。喫煙可の席は60席あり。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・アルバイトで未成年者が一人いるが、喫煙可の部屋の出入りはしている。
- ・従業員で喫煙者はいるが、控室ではなるべく吸わないようにし、営業時間外では玄関先の喫煙所で吸うようにしている。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・お客さまは日本人と一緒になので特にトラブルはない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・カウンターでたばこを吸っていたお客さまがなくなり、売上が減った。
- ・吸わないお客さまが倍ぐらいに増え、徐々に元の売上に戻ってきた。若い人が増えた。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・規制をしても特に問題はないと思うが、
- ・一律の規制をすると、分煙できないような小さいお店は経営が成り立たなくなるから規制は難しいと思う。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・広いお店であるならば対策をした方が、一時売上は減るが、お店を気に入ってくれるお客さまが戻ってきてくれると思うので実施した方が、良い結果になると思う。
- ・費用がかかるので、変更する為の助成金制度があるとよい。

	
カウンターは全面禁煙。	ガラス戸で締め切った小部屋を分煙とする禁煙席(20席)。組合と東京都からのステッカーを使用。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 日本料理店・チェーン店
- ◆主な提供物: 瀬戸内料理、日本酒
- ◆受動喫煙対策: 空間・時間分煙
- ◆店舗の状況: テナントビル／60席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内外

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

•きっかけは、国の法律や条例云々ということはあまり関係なく、煙草を吸う男性のお客さまが少なくなったから。

## 3. 未成年従業員への対応

•従業員は現在約20名おり、店内は禁煙としているが、伊勢丹会館の地下に煙草を吸うスペースがあるので、煙草を吸いたい人は、休憩時間等に地下に行って煙草を吸う様にしている。

## 4. 外国人利用客への対応

•今までに、外国のお客さまに関して、受動喫煙防止対策の内容で苦労したといったことはない。通常のお客さまと同じ対応で、問題は出ていないが、今後の展開としては、ステッカーやプレートの表示に英語表記も加えてもいいかも知れないと思う。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- 売り上げは受動喫煙防止対策のみでは何とも言えない、
- 以前に比べると、煙草を吸わなくなった男性のお客さまが増えていると思う。
- 全体の回転率・客層自体は変わらない。

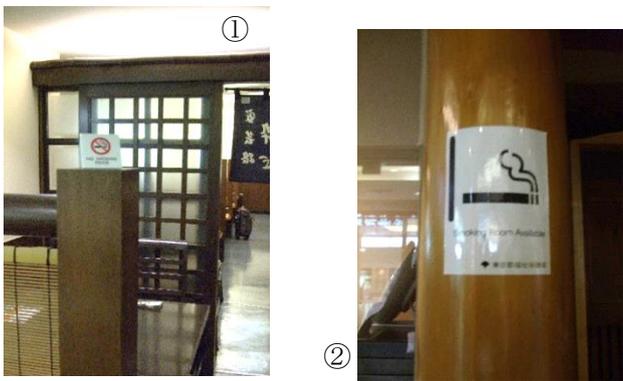
## 6. 法律や条例による規制に対する意見

•分煙でも、禁煙席に煙が絶対にもれてはならないとか、全席禁煙席にするなどの条例になってくれば、反対に分煙を止める(禁煙席をなくす)という選択をとらざるをえない。

•業種によっても状況は違うと思うが、一律の規制をしてしまうと店の売上に関わるので難しいと思う。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

•今後の展開としては、外国人向けにステッカーやプレートの表示に英語表記も加えてもいいかもしれないと思う。

	
<p>店頭の壁には、禁煙席と喫煙席を設けているというB5サイズ位の分煙のステッカーをはってある。</p>	<p>禁煙席には手の平サイズ位のプラスチックの禁煙マークのプレートを柱の上2か所に配置。(写真①) 隣に別館として個室だけの部屋があり、そこは全席喫煙としている。別館の入り口にも柱に喫煙マークのステッカーをはっている(写真②)</p>

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: バー、スナック・自営店
- ◆主な提供物: カラオケ、酒
- ◆受動喫煙対策: 空間分煙
- ◆店舗の状況: テナントビル / 15席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・元々、自分は喫煙が大きらいであったが、カラオケスナックでは無理かと思っていた。
- ・常連さんの中で、お二人気管支炎の方がおり、タバコの煙で咳き込むので、強制はしないながらも、なるべく店内は禁煙で行こうと決めた。
- ・最終的に全席禁煙を目指そうと思っている。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・従業員は、店内禁煙としている。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・近くにホテル・ウイング(元 JAL City ホテル)があるので、ドイツ人とか白人系の外国人が時々来る。外国人の多くは非喫煙者で、喫煙する人がいても文句は言わないが、煙を避けるように座ったりして、自己防衛しているように見受けられる。そういうお客さまのためにも、少しずつではあるが、全面禁煙に向けて、喫煙者に嫌味を言い続けて、啓蒙している。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・お客さまが喫煙可能な他店に流れることも十分考えられた。心配はしたが、特に変化はない。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・一律の規制は必要だと思っている。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・難しい。お客を失いたくないから。お酒とタバコは付き物。自分の店では、焦らず、少しずつ、常連さんにはご自身の健康のためにタバコをやめる方向に向かってもらおうとしている。



飲食業組合のステッカー。喫煙、禁煙はあくまでお客さまの意思に任せている。



店内奥に空気清浄機を設置している。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 一般食堂、チェーン店
- ◆主な提供物: 定食
- ◆受動喫煙対策: 全面禁煙
- ◆店舗の状況: テナントビル / 69席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・今は全面禁煙だが、昔は分煙していた。10年以上前に全面禁煙した。本部が決めた。
- ・理由は分煙しても喫煙のところから煙が流れて来たこと。お客から苦情もあった。
- ・健康志向の食事の内容なのに、何故、全面禁煙にしないのか、と言われた。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年の従業員はいない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・タバコに関しての問題はない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・全面禁煙実施直後は、売り上げが若干落ちた。
- ・しかし、だんだん、前と同じくらいまでに盛り返してきた。
- ・客層は変化があった。子供連れ、家族連れが多くなった。客単価は変わらない。回転率は上がった。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・歩きタバコは良くない。吸っても良い場所以外で、吸って歩くのには、厳しく罰してほしい。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・定食屋のような食事をするところは、全面禁煙を薦める。食事をするところなのに、タバコの煙でおいが店自体や、食事についてしまうので、お客さんにも迷惑になると思う。壁も煙で黄色くなるので、清潔感がなくなる。そういうことをアドバイスしたい。



店内3か所にステッカーを貼布。外に貼ってはいない。たぶん、本部として、禁煙、禁煙とするのは、押しつけがましいと思っていると自分は思う。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 西洋料理店・自営店
- ◆主な提供物: ハンバーグ
- ◆受動喫煙対策: 空間分煙
- ◆店舗の状況: テナントビル / 66席
- ◆禁煙等の表示: 店舗内外

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・分煙に踏み切ったのは、7~8年前かと思う。
- ・世の中が受動喫煙の悪影響への関心が高まって行くと同時に、お客さまの意識も変わってきた。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・喫煙スペースへの出入りなど、特に配慮はしていない。分煙するまでは、お客さまの目につきにくい奥まった店の隅で、賄いを食べてもらっていたが、分煙に踏み切ってから、各自お客さまの邪魔にならない範囲で好きな場所で食べるようにしてもらっている。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さまは多くなっている。メニューの英語版を作ろうかという声も上がっているくらい。
- ・ただ、分煙の説明、お席へのご案内くらいは通じるので心配していない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・タバコの吸える憩いの店だったので、分煙はとても不安だったのだが、嬉しい誤算に喜んでいる。
- ・明らかに、新規のお客さまが増えた。その中でも、若い人、女性客、ファミリーが増えた。
- ・以前は高齢、夜は喫煙する男性が多かったのだが、明らかに客層が変わり、売上も上がっている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・受動喫煙を防止することへの認知の向上や意識付けは大切だが、一律の規制については、賛成できない。
- ・店の業態も色々あり、店のあり方もそれぞれである。また、規則が多い中、これから起業する若い人のモチベーションの低下にも繋がりがかねない。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・時代の流れとして、やはり検討は必須。極端なことをすると、お客さまを失うことになるようなことになって、もったいない。当店の選んだ分煙という形は、喫煙・非喫煙どちらのお客さまも満足できて、良かったと思っている。喫煙のスペースを確保することから始めてみたらどうだろうか？

	
<p>1F 入口外の立て看板に「禁煙36席・喫煙20席」と分煙を表記。</p>	<p>店内レジ横に A4 サイズのポスター(①)。 ガラス壁で禁煙スペースを区切って表記(②)。 「禁煙席」は市販プレート(③)。</p>

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビヤホール・チェーン店
- ◆主な提供物:洋食、ビール
- ◆受動喫煙対策:時間分煙
- ◆店舗の状況:テナントビル/54席
- ◆禁煙等の表示:店舗外

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・昼食時に煙を吸いたくないお客さまの要望を感じ、また、土、日曜日は家族連れのお客さまが増えたので、全面禁煙としている。
- ・一年前から禁煙時間を平日 14 時までから 15 時に変更した。(14 時までだと、昼食のお客さまがいるので)

## 3. 未成年従業員への対応

- ・以前雇っていた。控え室は禁煙。働く上で、喫煙室への出入りはあった。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さまのマナーは良く、特にトラブルはない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

- ・禁煙だと帰られるお客様もいらっしゃるが、団体席がとれやすくなったり、土、日曜日は禁煙なので、ご家族連れのお客様が増え、トータル的には売上は多少上がったと思う。
- ・受動喫煙防止策をして離れたお客さまもいると思うが、人通りの多い所なので新規のお客さまも増えたと思う。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・条例で規制してくれた方が全席禁煙とすることができ、喫煙のお客さまに理解してもらいやすくなる。店外で喫煙する場所も近くにあるので、席の確保などの仕事がやりやすくなる。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・全体的に禁煙店が増えてきている。対策を行って、離れるお客様もいるが、禁煙に対して抵抗のないお客さまが増えてきているので、中途半端にせずポリシーをもって行った方が、新しいお客様もつき良い結果になると思う。



## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビアホール・チェーン店
- ◆主な提供物:洋酒
- ◆受動喫煙対策:時間分煙
- ◆店舗の状況:テナントビル/60席
- ◆禁煙等の表示:店舗外

## 2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・ビルが禁煙の所がほとんどなので、周りの状況を考えて、10年位前に実施。
- ・平日のランチタイムの一番メインの時間帯だけは、食事を中心に楽しんで頂くことを考え、全席禁煙とした。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・現在従業員は13名、その内煙草を吸う人は3~4名いる。未成年者の従業員は過去にはいたこともあるが、今は雇っていない。
- ・従業員に対しての受動喫煙防止対策としては、このビルには中庭の様な場所に、ビル共用の壁できっちり区切られた喫煙スペースがあるので、喫煙したい場合は、その喫煙スペースで吸う様にしている。店内が喫煙時間の場合は、周りに誰もいなければ、店内で一服出来る場合もある。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さまは、1日に3~4人位来られるが、この近くの方が多く、1時から喫煙ということは分かっているので、外国人だからといって、何か苦労したということはない。

## 5. 対策を実施したことによる影響等

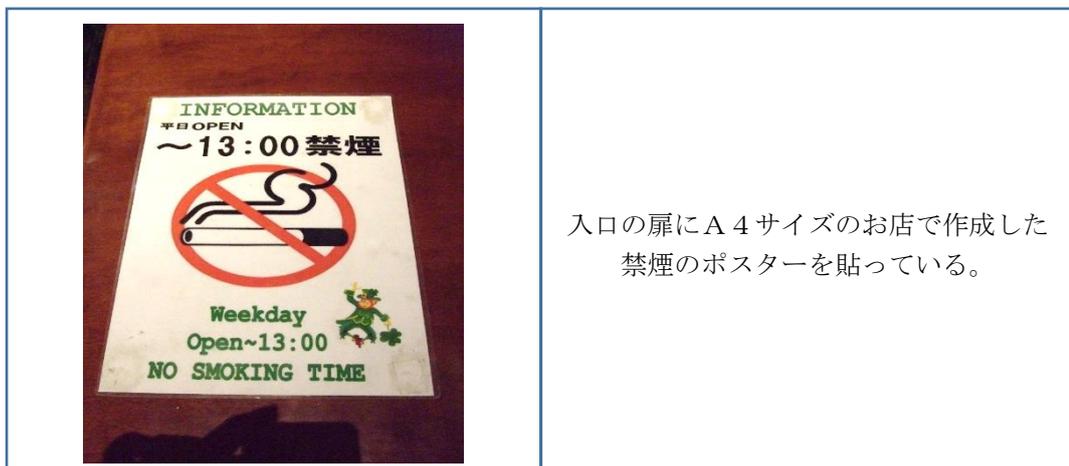
- ・客は1時まででは、6:4で女性が多い。平日の開店から1時までの禁煙時間帯は女性が多く、以前から比べると回転率が良くなっている。
- ・1時からの喫煙時間帯は、8割が男性。ランチを食べながら店内でゆっくり煙草が吸えるということで、煙草を吸いたい方は、1時過ぎを目指してお店にくるので、1時を過ぎてもお客さまの入りがよく、満席になることもある。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・すべてのお店を一律にというのは、業種による問題がある。
- ・(酒場は)煙草が店内で吸えないことで、売上が確実に落ちてしまうお店が多くあると思うので、難しいと思う。

## 7. 今後の取り組み、未実施店へのアドバイス、その他

- ・来ているお客さまの状況(喫煙者と非喫煙者の率)や、受動喫煙防止対策をすることによっての、お店の売上、分煙にするならば、お店の内装などを、良く考えてから実施した方が良いと思う。



## (4-2) 参考事例 《禁煙対策非実施店舗》

### 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 酒場、ビヤホール・チェーン店
- ◆主な提供物: 串カツ・餃子
- ◆店舗の状況: テナントビル / 90席

### 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・しっかりとした間仕切りができれば、店内分煙は可能かと思うが、賃貸なので改装は難しい。
- ・こちらのチェーン店はお客さまが店員を呼ぶ押しボタンが客席にないため、店員が絶えず客席を見渡せなければいけないので、妨げとなる間仕切りは設置できない。
- ・空調の位置も分煙するには、空気の流れが悪く、大幅な改装が必要で、賃貸のため経費の上でも困難。

### 3. 未成年従業員への対応

- ・高校生のアルバイトもいるが、対策は一切していない。全席喫煙可能な居酒屋のため、接客担当の未成年者は、受動喫煙しているのが現状である。

### 4. 外国人利用客への対応

- ・来店する外国人は、日本で仕事をしていたり、長く住んでいて日本の文化になじんでいる人が多いために、特別な対応を必要と感じたことはない。

### 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・来店されたお客さまから、禁煙席の要望があった場合は、店内の隅の席を案内して、可能な限り、周りにお客さまを案内しないよう、配慮している。
- ・ただ、店が混雑してきた場合は、隣にも喫煙者が座ることになることを了承いただいている。

### 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・現在、会社全体の方針として、飲食店において積極的に分煙を進めており、神奈川県内の店舗では、既に分煙対策を完了している。
- ・また、ファミリー層をターゲットとした業態においては、全席禁煙席に案内するようにしている。
- ・今後も、法律・条例に関わらず、積極的に分煙を進める予定でいる。

### 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・他店の対策から、喫煙者が来店しているのかもしれないが、お店としての影響を感じたことはない。



「喫煙可能なお店」との表示は、可能である。店の内側から貼る、シール状のステッカーではがき大の大きさと、店の雰囲気と損なわないものがあれば、表示しても良い。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビヤホール・チェーン店
- ◆主な提供物:シーフード・洋食・酒
- ◆店舗の状況:テナントビル/122席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・グループの中に大体1人位は喫煙者が含まれている為、禁煙スペースを作ってしまうと、売上が下がってしまう為ちょっと難しい。
- ・今の所はあえて禁煙席を作らなければならないという必要性を感じない。
- ・今後考えるとしたら、時間分煙の形ならば、喫煙のお客さまにも、お食事をしている間の時間は、少し煙草を吸うのをお持ち頂くということで、納得して頂きやすいので、お店をしても、取り組みやすいかもしれない。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・現在従業員は30名弱いて、その内未成年の従業員は5名。 煙草を吸う従業員は20名位いる。
- ・営業時間は従業員は禁煙で、休憩時間のみ喫煙出来る。
- ・未成年も含めた従業員への受動喫煙防止としては、特に何か行っているといったことはない。
- ・ただ、未成年には、喫煙者が周りにいることで、それが煙草への誘惑剤にならない様に、煙草を吸う人は、煙草のケース(箱)を何処にでも置かないで、きちんと自分で管理する様に伝えている。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・回答なし。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・禁煙席の要望があった場合は、禁煙席ではないが、個室に案内すれば、ある程度対応出来る。
- ・ホームページ上で、予約時などに確認してもらえる様に、「店内喫煙」ということを記載している。
- ・煙草の煙は多少流れることを、お客さまに必ずお伝えする様に、従業員に徹底させている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・ある程度の一律の規制を作って、後は店舗に合わせた形で考えるというのが、一番良い。
- ・会社側としても法例重視で、条例で義務づけられた方が、表示物を貼るにしても、各店舗に徹底がさせやすいと思う。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・店内で喫煙出来るからということで、来ているというお客さまが結構多くいる。
- ・店外で煙草を吸いたいという方には、灰皿をお持ちして、煙草を吸ってもらっている。

### <店頭表示物の現状と期待>

今後店頭で「喫煙可能」と表示するとした場合、自分の考えとしては、外国人の方でも見て解る、絵と文字を使った、統一性のある解りやすい物で、絵は煙草の絵に×か○、分煙ならば半分ずつに表示されているものが良い。

文字は「喫煙可」、「禁煙」で外国の方も解る様に英語表記と、今は日本に来ている中国や韓国の方がすごく多いので、中国語、出来れば韓国語もあったらなお良いと思う。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:小料理店・自営店
- ◆主な提供物:魚料理・酒
- ◆店舗の状況:一軒家/16席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

・焼肉屋さんにある様な、テーブルの上から直接煙を吸い込んでくれて、店内の空気をクリアに出来る様な機械を、国が補助金を出して安く提供してくれるなら。煙草を吸う人、吸わない人の受動喫煙防止のラインもクリアになるので、考えてみようという気になれると思う。

## 3. 未成年従業員への対応

・今までに、未成年の従業員をやとったことはない。現在従業員は6人、全員が喫煙者であるが、勤務時間中は禁煙にしているので、休憩時間などに吸っている。

## 4. 外国人利用客への対応

・このお店は飛行機内の冊子とかに載っているので、外国人のお客さまもすごく多いが、とりあえず葉巻だけは、店内で吸うのをひかえてもらっている。  
・対応としては日本人とまったく変わらない対応で、問題はない。今はインターネットなどで事前に調べることが出来るので、皆さん事前にいろいろ調べて来ていらっしゃるので、あまり問題は出てないのだと思う。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

・禁煙者や土曜日などに小さいお子さんを連れてきたお客さまなどは、一番入口に近いテーブルやカウンター席に、なおかつ換気扇が一番近い席にすわってもらう様にしている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

・煙草が吸えるお店ということで来ているお客さまがほとんどなので、(規制で)店内全席禁煙という形にすると、即商売の存続にかかってきてしまう為難しい。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

・昔からお店をしていて、常連の方が多いので、お客さまの増減というのは感じないが、煙草を吸えない場所が増えてきていることで、喫煙者は肩身が狭いなどの話はよく聞く。

### <店頭表示物の現状と期待>

現在は何も店頭に表示していない。もし都の方などで受動喫煙防止などの表示物を作るとしたら、あまり大きくないB5サイズ位のステッカーで、外国人にもなじみのある有名なキャラクターを起用すれば、一番分かりやすいと思う。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビヤホール・自営店
- ◆主な提供物:もつ焼き・酒
- ◆店舗の状況:一軒家/10席未満

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・2台の換気扇を回しているし、一番端の左右の扉を開ければ、空気が流れて煙が外に流せるので、受動喫煙の心配は、ほとんどない。
- ・サンマを焼いたりする方の煙の方がよっぽどすごいので、受動喫煙に関しては、それほど問題ない。
- ・状況が変わらなければ、今のままでとりあえずは行くつもりでいる。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・従業員4人のうち、母親以外3人(自分・父親・夫)は喫煙者である。未成年者を雇ったことは一度もない。
- ・母親は吸わなかったが、もつ焼き屋をしている時は、煙草の煙よりも、焼き物を焼いている煙の方がすごかったし、焼き台の上に煙を吸う大きな換気扇があったので、煙草の煙はまったく気にならなかった。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さまは、たまに来ることはあるが、外国人の方だからといって特別に何か対応しているといったことはない。何か聞かれたり言われたりしたこともないし、日本人と同じ扱いである。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・換気扇を2台稼働させているし、煙草の煙がどうしても苦手というお客さまがいた場合は、厨房の裏にもカウンターがあって、そこだとあまり煙が来ない為、そちらに座ってもらう様にしている。夏場は、扉を開けっ放し。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・1日に何十本も吸って、周りに煙をまき散らす様な方と、一日の仕事が終わった後、お酒を飲みながら1、2本煙草を吸って、ほっと一息つく方達とをひとくりにするのはどうか。
- ・受動喫煙防止対策を進める前に、まず路上での歩き煙草やポイ捨てなど、喫煙マナーを徹底させるべき。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・昔からの客が結構多いので、喫煙出来る云々という意味でのお客さまの増はそんなに感じない。
- ・女性のお客さまの中には、他で煙草が吸えないが、ここでは吸えるので良いという方もいたりする。



現在、店内に「喫煙出来ます」のステッカーを貼っている。今後店頭に表示するとしたら、ハガキかB5サイズ位のシールみたいな物が良い。絵柄は文字ではなく、煙草から煙が出ている様な、煙草そのままの物が見やすいと思う。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビヤホール・自営店
- ◆主な提供物:焼き鳥・酒
- ◆店舗の状況:一軒家/20~29席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・お店自体そんなに広くないので分煙できるスペースがない。
- ・お客さまは、仕事を終えた後、食事をしながら、お酒を飲んで煙草を吸って、リラックスしたいというのを求めて来ていらっしゃるなので喫煙者の方に店内禁煙をいう形は、今の所はとりたくないと思っている。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・過去も現在も、未成年の従業員を雇ったことはない。
- ・現在従業員は4人。その中で煙草を吸う人間は3人いる。従業員は店内で自由に煙草が吸える環境である。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さま自体はあまり多くないので、何の対応もとっていないが、今は昔に比べると、ネットなどで何でも自分で調べられる時代なので、あえて外国人のお客さまにという対応はしなくても問題ないと思う。
- ・もし何か対応をということであれば、喫煙・禁煙のマークを統一して、あらかじめそのマークの存在をアピールし、各お店にそれを貼り出して置けば、外国人のお客さまにも認識してもらえ、分かりやすいと思う。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・煙草を吸わないお客さまは、なるべく窓側の煙草の煙が行かない様な席に案内するか、席に余裕があれば、煙草を吸っているお客さまの隣のテーブルに座らせないように心がけている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・営利目的でやっている通常の飲食店は、一律の規制をかけてしまうと、そく売上に響き、お店の存続にかかわってしまうと思うので、難しいと思う。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・このエリアは、受動喫煙防止に対して、まだそれ程規制が厳しくないの、お客さまの増減というのはまったくない。



お店の入口に「喫煙出来ます」というシールを貼って、喫煙可能である事をお客さまに分かるようにしている。

今後もし都の方などで作るとするならば、店の入口に、雨でもはがれない様な金物みたいな丈夫なプレートを、住所表記みたいに各お店に貼ったら良いと思う。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:焼肉店・自営店
- ◆主な提供物:焼き肉・酒
- ◆店舗の状況:一軒家/10~19席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・各テーブル壁面に換気扇があり換気があるので、受動喫煙防止対策をする予定はない。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・更衣室は禁煙。店は換気扇にて換気をしていることで、特に対策はしていない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・以前よりは増えてきていると思うが特別に対応はしていない。トラブルはない。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・たばこを吸うことはお客さまの自由なので、お店側から指示することはできないと思う。
- ・禁煙者の方からのクレームはないので、特に配慮はしていない。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・規制については反対。お客さまの喫煙は個人の自由で楽しんでいるので、規制はなくてよいと思う。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・お客さまの変化は特になし。喫煙できるお店として3カ月前から、表にステッカーを貼ったが、小さいステッカーのためか特に変化なし。



## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: 酒場、ビヤホール・自営店
- ◆主な提供物: 日本料理・酒
- ◆店舗の状況: 一軒家／10～19席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・経営者が喫煙者なので喫煙できる店として続けていきたいと思っている。
- ・喫煙者のうちの少数の人のマナーが悪いために喫煙者全体が迷惑している。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年の従業員はいない。これからも雇うつもりはない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さんは、日本に住んでいる人以外は来ないので他の日本人のお客さんと同じ対応。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・初めてのお客さんにはタバコの煙が流れない奥の席を勧めている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・国でタバコを売っているのに、タバコを吸えないようにするのはおかしい。
- ・この店でタバコを吸えなくなったら、やっていけなくなってしまうので、店を閉める。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・ない。たまに近所の他の喫煙可の店にいた人が、隣の席の禁煙者に嫌な顔をされたり、気を遣ったりして、ちよっとこちらで吸わせてほしい、という人が来ることもある。



もう少し大きなもので、貼ることもぶら下げ  
ることもできるタイプのものもいい。  
雨にぬれてもいいように、プラスチック製が  
いい。ハガキくらいの大きさと、見て一目瞭  
然のもの。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:酒場、ビヤホール・自営店
- ◆主な提供物:餃子など・酒
- ◆店舗の状況:一軒家/10~19席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・どのような条件でも、受動喫煙防止対策を講じるつもりはない。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年従業員はいない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・特別なことは何もしない。時々来る欧米人はタバコを吸わないが、特に気にすることもなく、食べて飲んでいってくれる。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・ほとんどのお客さまは、マナーを守って人に迷惑をかけないように配慮して喫煙してくださっているが、稀に横柄な態度でタバコを吸っている人がいる場合、席を替わるように案内したり、注意したりする。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・法律や条例による一律の規制は作って欲しくない。規制ばかりしては、喫煙をしたい人たちの行く場所がなくなってしまう。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・全面禁煙の店が増えており、また路上喫煙禁止の地域が厳しくなっているからこそ、タバコを吸える店を提供したい。
- ・タバコを吸いたい人は吸い、食べて飲んでくつろげる場所も必要だと考える。
- ・他社の対策から、喫煙者が増えているということは、特にない。



今、店に貼っているステッカーは、飲食店組合から頂いたもの。

はがき大~A5くらいで、遠くから見てもパッと見て、わかるデザインが好ましい。イラストの上に、「全席喫煙できます」、イラストの下に、「マナーを守って喫煙しましょう」などと、マナーのことにも触れた言葉も一言添えて欲しい。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態:バー・スナック・自営店
- ◆主な提供物:和食、割烹・酒
- ◆店舗の状況:テナントビル/28席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・お客さまの要望もあり、煙草を吸える店として営業していきたいため、今後も対策をする予定はない。
- ・店の構造上、費用までかけて分煙等の対策を講じることはできないし、するつもりもない。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・未成年者はいない。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・近くに日本語学校があるために、外国人のお客さまは多い。アジア系も欧米の人もいるが、皆日本語を勉強しているので、日本語は理解している。喫煙者は半分くらいだが、喫煙可能な店内に違和感を持つ人はいない。喫煙可能というような表示の必要性を感じたことはない。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・空気清浄器を一つ、置いてある。(家庭用のもの)
- ・非喫煙者が希望されれば、空気清浄器の前のテーブルに案内している。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・規制はしてほしくない。店内禁煙ともなれば、当店では、死活問題で存続の危機となる。自営で行っているので、喫煙できるお店として展開する自由を認めてほしい。受動喫煙防止対策の取り組み自体、進めてほしくない。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・来客数とかに影響はないが、常連客の会話の中で「近所にできた A 店は、店内禁煙で喫煙場所でなければ吸えなくて面倒だ」とか、耳にすることはある。



「喫煙可」ということであれば、表示しても良い。添付した店頭の写真にあるようなワイファイ（a u 等）のシールの大きさなら貼っても良い。

ガラスに店内から貼る表が接着面のもの。喫煙できることがわかるデザインであれば、こだわらない。

## 1. 店舗の概要

- ◆業種・経営形態: バー・スナック・自営店
- ◆主な提供物: カラオケ・酒
- ◆店舗の状況: テナントビル / 9席

## 2. 禁煙対策しない理由/今後、受動喫煙防止対策を検討する条件

- ・お店の規模が小さいので、分煙するのは難しい。
- ・煙草が吸えるお店と分かってお客さまは来ているので、全席禁煙はお客さまをなくすことになってしまい、即売上に関わってしまう為無理。
- ・今後一般化されてきて、喫煙者の方の中にも認識されてくる様であれば、受動喫煙防止対策も考える余地が出てくると思う。

## 3. 未成年従業員への対応

- ・過去も現在も、未成年の従業員を雇ったことはない。
- ・営業は自分1人でだけやっている。自分自身は煙草を吸わないので、たまに煙草の煙で喉がイガイガすることがあるので、その時は少しドアを開けて、空気を外に逃がす様にしている。

## 4. 外国人利用客への対応

- ・外国人のお客さまは、たまに連れられてくる方はいるが、個人的に来るお客さまはほぼいないため、外国人のお客さまに対しての対応は日本人のお客さまとまったく同じで、何か特別な事をするといったことはない。問題等もまったく出ていない。

## 5. 禁煙・分煙以外の取り組み

- ・お店の一番奥に、空気清浄器を入れて、なるべく煙草の煙がこもらない様には気をつけている。
- ・お店が狭いのでどうしてもこもってしまう時は、少しだけ入口のドアを開けて空気を逃がす様にしている。

## 6. 法律や条例による規制に対する意見

- ・一律の規制ということについては、お店によっての状況が各々違うので、どこまでどのようにかけたらいいのかというのは、すごく難しいことだと思う。

## 7. 全面禁煙の店舗が増えていることの店舗への影響

- ・元々固定客がほとんどなので、煙草が吸えるからといって、喫煙のお客さまが増えたということはない。

### <店頭表示物の現状と期待>

店頭に表示するとしたら、現在扉の外側に、飲食関係のステッカーがいろいろ張ってあるのだが、それと同じコースター位の大きさのシールみたいなステッカーの様な物が良いと思う。デザインは煙草に煙が出ている様な単純な絵の物が、分かりやすくして良いのではないかと思う。



## 第 5 部 參考資料

---



## 飲食店等における受動喫煙防止対策実態調査

アンケートへの御協力をお願い

(東京都福祉保健局)

東京都は、飲食店等における禁煙・分煙等の取組状況や店頭表示の状況、店頭表示に関する意向等、受動喫煙防止対策の現状・実情等を把握するため、このたび、東京都飲食業生活衛生同業組合様及び一般社団法人日本フードサービス協会様の御協力をいただき、アンケート調査を実施することと致しました。

アンケートの結果は、今後の東京都の施策の参考とさせていただきたいと考えておりますので、お忙しいところ恐れ入りますが、ご協力方よろしくお願い申し上げます。

### 調査票記入にあたって

- 1 本調査は、東京都飲食業生活衛生同業組合様の加盟会員様及び一般社団法人日本フードサービス協会様の加盟会員様、約8,000店舗に対して、送付させていただいております。
- 2 お答えいただいた内容については、本調査の目的のみに使用し、貴店の取組について、店名などが特定できる形で公表することはありません。
- 3 このアンケートは、**経営者または店長など、責任者の方に御記入をお願いします。**  
原則として、記入者個人のお考えでなく、貴店の方針や状況をお答えください。  
複数の店舗をお持ちの場合でも、**調査票をお送りした店舗について**お知らせください。

### ■お問い合わせ先

調査実施機関：株式会社 綜研情報工芸

住所：東京都港区芝 2-3-3 芝二丁目大門ビル7階

電話：03-5441-2584

ファクシミリ：03-5441-2587

問い合わせ時間：平日（月曜日～金曜日）午前9：30～午後5：30

担当：中村、矢田（やた）

当社は、一般社団法人日本情報経済社会推進協会から、個人情報適切に取り扱っていると認定された事業者です。



※ 本調査は、東京都が調査専門機関である株式会社綜研情報工芸に委託し、実施しています。

調査実施主体：東京都福祉保健局保健政策部健康推進課健康推進係

**I 貴店についておたずねします** (複数のお店をお持ちの場合でも、調査票をお送りしたお店についてお答えください)

**問1 所属する団体をお知らせください。(〇は1つ)**

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| 1 東京都飲食業生活衛生同業組合 | 2 一般社団法人 日本フードサービス協会 |
|------------------|----------------------|

**問2 お店の業種をお知らせください。(〇は1つ)**

- |                                                  |
|--------------------------------------------------|
| 1 喫茶店                                            |
| 2 ファミリーレストラン                                     |
| 3 そば・うどん店                                        |
| 4 寿司店                                            |
| 5 上記以外の日本料理店 (てんぷら料理、うなぎ料理、かに料理、牛丼、鍋料理、しゃぶしゃぶなど) |
| 6 西洋料理店 (フランス料理、イタリア料理など)                        |
| 7 中華料理店 (ラーメン店を含む。)                              |
| 8 焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など                          |
| 9 一般食堂 (定食屋など)                                   |
| 10 ファーストフード店                                     |
| 11 お好み焼店、もんじゃ焼店                                  |
| 12 料亭                                            |
| 13 小料理店                                          |
| 14 バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ                          |
| 15 酒場、ビアホール (居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど)                  |
| 16 その他上記以外の飲食店 (たこ焼き屋、甘味処など) (具体的に )             |

**問3 お店の経営形態をお知らせください。(〇は1つ)**

- |       |         |               |
|-------|---------|---------------|
| 1 自営店 | 2 チェーン店 | 3 その他 (具体的に ) |
|-------|---------|---------------|

**問4 お店の客席数 (定員となる座席の数) はどれくらいですか。(〇は1つ)**

- |          |          |          |
|----------|----------|----------|
| 1 10席未満  | 2 10~19席 | 3 20~29席 |
| 4 30~49席 | 5 50~99席 | 6 100席以上 |

**問5 1日あたりの客数をお知らせください。(〇は1つ)**

- |               |              |              |
|---------------|--------------|--------------|
| 1 10人未満       | 2 10人以上30人未満 | 3 30人以上50人未満 |
| 4 50人以上100人未満 | 5 100人以上     |              |

**問6 従業員数 (オーナー様を除く) をお知らせください。(〇は1つ)**

- |            |            |            |
|------------|------------|------------|
| 1 5人未満     | 2 5~10人未満  | 3 10~15人未満 |
| 4 15~20人未満 | 5 20~50人未満 | 6 50人以上    |
| 7 従業員はいない  |            |            |

⇒次ページへ

問7 主な客層をお知らせください。(○は1つ)

- |        |      |      |
|--------|------|------|
| 1 家族連れ | 2 女性 | 3 男性 |
|--------|------|------|

問8 主なお客さまの年齢層をお知らせください。(○は1つ)

- |           |           |         |
|-----------|-----------|---------|
| 1 10代~20代 | 2 30代~50代 | 3 60代以上 |
|-----------|-----------|---------|

問9 店舗(客席・厨房・共有スペース)の面積についてお知らせください。(○は1つ)

- |           |            |          |
|-----------|------------|----------|
| 1 20㎡以下   | 2 21~30㎡   | 3 31~50㎡ |
| 4 51~100㎡ | 5 101~500㎡ | 6 501㎡以上 |

問10 問9のうち、客席の面積についてお知らせください。(○は1つ)

- |          |           |            |
|----------|-----------|------------|
| 1 10㎡以下  | 2 11~20㎡  | 3 21~30㎡   |
| 4 31~50㎡ | 5 51~100㎡ | 6 101~500㎡ |
| 7 501㎡以上 |           |            |

⇒次ページへ



問 14 受動喫煙に関する情報について、入手しやすい方法は何ですか。

(〇はあてはまるものすべて)

- 1 保健所などの行政から（広報誌や講習会など）
- 2 加盟している団体（協会や組合など）から（講習会や機関誌など）
- 3 業界誌、専門誌から
- 4 一般の新聞、雑誌から
- 5 テレビ・ラジオから
- 6 インターネットから（1・2に属するものを除く）
- 7 わからない
- 8 その他（具体的に： \_\_\_\_\_ )

Ⅲ 貴店の禁煙・分煙の状況についておたずねします

問 15-1 店内（お客さまの利用するスペースのみ。屋上やテラス席は除く）の禁煙・分煙対策の状況をお知らせください。(〇は1つ)

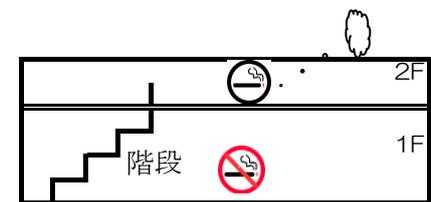
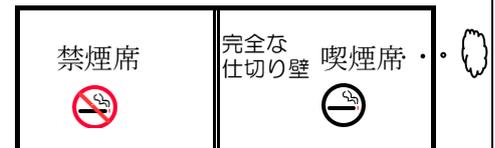
- 1 店内は全面禁煙にしている ⇒7 ページ 問 17-1 へ
- 2 店内は分煙にしている（下記注1，2，3参照） ⇒次ページ 問 15-2 へ
- 3 禁煙や分煙の対策はしていない ⇒7 ページ 問 16-1 へ

※空気清浄装置を置く等は分煙にはあたりません

空間分煙

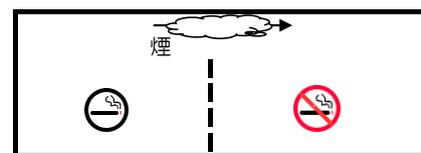
【注 1】 完全分煙の例

- 同じフロアに喫煙室を設けている  
(喫煙室に座席はない、  
煙は屋外に排気)
- 仕切り壁を設けて煙が流れないようにしている (煙は屋外に排気)
- 喫煙階 (上の階) と禁煙階 (下の階) に分けている  
(禁煙階には煙は流れない)



【注 2】 席を分ける分煙 (煙は流れる)

- ついたてやカーテン等で分けているが、禁煙席に煙は流れる



時間分煙

【注 3】 「ランチタイムは禁煙」、「日曜日は禁煙」等



[問 15-1 で「3 禁煙や分煙の対策はしていない」と答えた方にお聞きします。]

**問 16-1 対策をしていない理由は何ですか。(〇はあてはまるものすべて)**

- 1 お客さまや売りが減少する恐れがあるため
- 2 お客さまの要望がないため
- 3 店の面積や構造上、分煙が難しいため
- 4 分煙のための喫煙室の設置や空調設備導入などに費用がかかるため
- 5 対策をしたいが方法がわからないため
- 6 健康増進法や受動喫煙の健康影響を知らなかったため
- 7 たばこを吸える店として営業していきたいため
- 8 所属する組合やチェーン本部の方針のため
- 9 過去に禁煙(分煙)に取り組んだが、お客さまの要望により取りやめたため
- 10 特に理由はない
- 11 その他(具体的に: )

**問 16-2 対策はしていないが、お客さまへの配慮として取り組んでいることはありますか。(〇はあてはまるものすべて)**

- 1 屋外排気装置の排気量を増強した
- 2 空気清浄装置を設置している
- 3 「禁煙席がない」ことが、お客さまに分かるように店頭表示をしている
- 4 特になし
- 5 その他(具体的に: )

⇒9 ページ 問 17-10 へ

[問 15-1 で「1 店内は全面禁煙にしている」「2 店内は分煙にしている」と答えた方にお聞きします。]

**問 17-1 受動喫煙防止の取組を行った理由は何ですか。(〇はあてはまるものすべて)**

- 1 お客さまや売上が増加すると思ったため
- 2 お客さまからの要望があったため
- 3 喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため
- 4 お客さまの受動喫煙による健康への影響を防ぐため
- 5 従業員の受動喫煙による健康影響を防ぐため
- 6 従業員からの要望があったため
- 7 空調設備などの費用がかからないため
- 8 完全分煙するにはお店のスペースや構造上、難しいため
- 9 健康増進法で、受動喫煙防止が努力義務とされているため
- 10 全面禁煙の店としてアピールするため
- 11 分煙の店としてアピールするため
- 12 時間分煙・曜日分煙等は受動喫煙防止対策として取り組みやすい方法だったため
- 13 料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため
- 14 所属する組合やチェーン本部の方針のため
- 15 入居しているビル等の方針のため
- 16 特になし
- 17 その他(具体的に: )

⇒次ページへ

問 17-2 取組を開始した時期はいつですか。(○は1つ)

1 開店当初から ⇒問 17-10 へ

2 途中から ⇒問 17-3 へ

問 17-2 で、取組を開始した時期において、「2 途中から」と答えた方にお聞きします。

問 17-3 取組を実施したことによるメリットはありましたか。(○はあてはまるものすべて)

1 お客さまが増加した

2 売上が増加した

3 客単価が増加した

4 禁煙や分煙に関する苦情が減少した

5 感謝の声が増えた

6 清掃回数や費用が減少した

7 お客さまの回転率が上がった

8 お客さまの滞在時間が増加した

9 特になし

10 その他(具体的に: )

問 17-4 取組を実施したことによるデメリットはありましたか。(○はあてはまるものすべて)

1 お客さまが減少した

2 売上が減少した

3 客単価が減少した

4 禁煙や分煙に関する苦情が増加した

5 お客さまの理解を得るための説明が増えた

6 分煙のための工事費や清掃等のコストがかかった

7 お客さまの回転率が下がった

8 お客さまの滞在時間が減少した

9 お客さまの喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場面が増えた

10 特になし

11 その他(具体的に: )

問 17-5 デメリットを克服するための取組を行いましたか。(○はあてはまるものすべて)

1 営業時間を延長した

2 人件費削減の対策をした

3 仕入等の調整をした

4 特にしていない

5 その他(具体的に: )

問 17-6 取組を実施したことによるお客さまの反応はどうでしたか。(○は1つ)

1 好意的な意見が多い ⇒次ページ 問 17-7 へ

2 反対意見が多い ⇒次ページ 問 17-7 へ

3 特に反応はない ⇒次ページ 問 17-10 へ

4 その他(具体的に: )

⇒次ページ 問 17-10 へ

問 17-6 で、「1 好意的な意見が多い」「2 反対意見が多い」と答えた方にお聞きします。

問 17-7 お客さまからの意見はどのようなものでしたか。(〇はあてはまるものすべて)

- |                           |
|---------------------------|
| 1 たばこの煙やにおいが気にならなくなった     |
| 2 受動喫煙による健康影響を気にしなくてよくなった |
| 3 たばこを吸う権利を守ってほしい         |
| 4 喫煙できる場所を確保してほしい         |
| 5 その他(具体的に: _____)        |

問 17-8 取組を実施したことによる客層の変化はどうでしたか。(〇はあてはまるものすべて)

家族連れが	女性客が	男性客が	
1 増えた	3 増えた	5 増えた	7 変化はない
2 減った	4 減った	6 減った	

問 17-9 取組を実施したことによるお客さまの年齢層の変化はどうでしたか。

(〇はあてはまるものすべて)

10代~20代が	30代~50代が	60代以上が	
1 増えた	3 増えた	5 増えた	7 変化はない
2 減った	4 減った	6 減った	

すべての方にお聞きします。

問 17-10 今後の受動喫煙防止対策の予定についてお教えてください。(〇は1つ)

- |                               |
|-------------------------------|
| 1 全面禁煙にする                     |
| 2 完全分煙にする(禁煙席に煙が流れない)         |
| 3 喫煙席と禁煙席に分ける分煙をする(禁煙席に煙は流れる) |
| 4 時間分煙する                      |
| 5 曜日で分煙する                     |
| 6 時間分煙と曜日分煙を組み合わせる            |
| 7 禁煙時間帯や禁煙の曜日を拡大する            |
| 8 現行取組を継続する                   |
| 9 今後も対策の予定はない                 |
| 10 その他(具体的に: _____)           |

問 17-11 屋外の喫煙場所等の状況をお知らせください。(〇は1つ)

- |                 |             |      |
|-----------------|-------------|------|
| 1 屋外に喫煙場所を設置    | 2 屋外に喫煙席がある | 3 ない |
| (例: テラス席・屋上の席等) |             |      |

※ 但し、1、2は「店内に煙が流れない」ことをいう

⇒次ページへ

すべての方にお聞きします。

#### IV 表示物についておたずねします

問 18 店内の禁煙や分煙の取組について、表示していますか。(○は1つ)

- 1 表示している ⇒問 19-1 へ                      2 表示していない ⇒12 ページ問 20-1 へ

[問 18 で「1 表示している」と答えた方にお聞きします。]

問 19-1 どのような物を表示していますか。(○は1つ)

- 1 ステッカー                      2 のぼり                      3 看板  
4 吊り下げ式表示板              5 その他(具体的に:                      )

問 19-2 表示物(ステッカー等)は、どこで入手しましたか。(○は1つ)

- 1 自分で作成したもの  
2 市販品  
3 所属する組合やチェーン本部から配布されたもの  
4 都や区市町村、保健所などから配布されたもの  
5 自治会や商店街などから配布されたもの  
6 その他(具体的に:                      )

問 19-3 表示によりどのようなメリットがありましたか。(○はあてはまるものすべて)

- 1 お客さまが増加した                      2 売上が増加した  
3 お客さまへの説明の手間が減った                      4 禁煙や分煙に関する苦情が減少した  
5 その他(具体的に:                      )                      6 特にない

問 19-4 表示している場所はどこですか。(○は1つ)

- 1 店頭のみに表示している                      ⇒13 ページ 問 21-1 へ  
2 店内のみ(壁、座席、メニューなど)に表示している                      ⇒次ページ 問 19-5 へ  
3 店頭と店内に表示している                      ⇒13 ページ 問 21-1 へ  
4 その他(具体的に:                      )

[問 19-4 で「2 店内のみ（壁、座席、メニューなど）に表示している」と答えた方にお聞きします。]

**問 19-5 『店頭』に表示していない理由は何ですか。（○はあてはまるものすべて）**

- 1 店頭に表示できる形状のものがないため
- 2 店の雰囲気合わないため
- 3 必要性を感じないため
- 4 その他（具体的に： \_\_\_\_\_ )

**問 19-6 今後『店頭』に表示するとした場合、どのようなものであれば表示したいですか。（○はあてはまるものすべて）**

- 1 自分の店で作成したもの
- 2 市販品
- 3 店頭に表示できる形状のものが配布された場合
- 4 店の雰囲気を損なわないものが配布された場合
- 5 その他（具体的に： \_\_\_\_\_ )

**問 19-7 どのような形状の場合、表示したいですか。（○はあてはまるものすべて）**

- 1 店の外側から貼るシール状のステッカー（裏面が接着面）
- 2 店の内側から貼るシール状のステッカー（表面が接着面）
- 3 貼り付けやぶら下げが可能なプレート状の表示物
- 4 その他（具体的に： \_\_\_\_\_ )

**問 19-8 どのようなサイズの場合、表示したいですか。（○は1つ）**

- 1 A4サイズ
- 2 はがきの大きさ
- 3 その他（具体的に： \_\_\_\_\_ )

⇒13 ページ 問 21-1 へ

[問 18 で「2 表示していない」と答えた方にお聞きします。]

**問 20-1 表示していない理由は何ですか。(○はあてはまるものすべて)**

- 1 店の方針として来店時や予約時に説明をしているため
- 2 表示しなくてもトラブルがないため
- 3 ステッカー等を持っていないため
- 4 店の雰囲気合わないため
- 5 必要性を感じないため
- 6 その他(具体的に: \_\_\_\_\_)

**問 20-2 今後店頭に表示するとした場合、どのようなものであれば表示したいですか。(○はあてはまるものすべて)**

- 1 自分の店で作成したもの
- 2 市販品
- 3 店頭に表示できる形状のものが配布された場合
- 4 店の雰囲気を損なわないものが配布された場合
- 5 表示する予定はない
- 6 その他(具体的に: \_\_\_\_\_)

**問 20-3 どのような表示内容の場合、表示したいですか。(○はあてはまるものすべて)**

- 1 「禁煙」
- 2 「禁煙席と喫煙席があります」
- 3 「喫煙コーナーを設けています(壁等で完全分煙されている)」
- 4 「喫煙スペースがあります(壁等はないが空間分煙されている)」
- 5 「時間分煙しています ○時～○時」
- 6 「○曜日は禁煙です」
- 7 「○曜日 ○時～○時 は禁煙です」
- 8 「喫煙できます」
- 9 その他(具体的に: \_\_\_\_\_)

**問 20-4 どのような形状の場合、表示したいですか。(○はあてはまるものすべて)**

- 1 店の外側から貼るシール状のステッカー(裏面が接着面)
- 2 店の内側から貼るシール状のステッカー(表面が接着面)
- 3 貼り付けやぶら下げが可能なプレート状等の表示物
- 4 その他(具体的に: \_\_\_\_\_)

**問 20-5 どのようなサイズの場合、表示したいですか。(○は1つ)**

- 1 A4サイズ
- 2 はがきの大きさ
- 3 その他(具体的に: \_\_\_\_\_)

すべての方にお聞きします。

[東京都は、これまでも、禁煙・分煙などのステッカーを作成し、店頭における表示を促進しております。] (別紙にあるステッカー見本をご参照ください)

問 21-1 東京都で禁煙、分煙の店頭表示用ステッカーを配布していることを知っていますか。(○は1つ)

1 知っている

2 今回のアンケートではじめて知った

問 21-2 このステッカーを今後活用したいですか。(○は1つ)

1 活用したい

2 活用する予定はない



すべての方にお聞きします。

## VI 東京都への要望などについておたずねします

問 23 受動喫煙防止の取組を進めるために、都への要望についてお答えください。

(○はあてはまるものすべて)

- 1 受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと都民に周知してほしい
- 2 受動喫煙の健康影響やマナーについて、もっと飲食店等に情報提供してほしい
- 3 参考となる飲食店における受動喫煙防止対策取組事例について、もっと紹介してほしい
- 4 地域や団体等の自主的な取組を支援してほしい
- 5 対策に取り組む飲食店に対して、経済的・技術的支援をしてほしい
- 6 店内の禁煙や分煙の取組を店頭に表示できる、より使いやすいステッカー等の表示物を作成し、配布してほしい
- 7 特になし
- 8 その他(具体的に： )

問 24-1 受動喫煙防止対策における、「国の法律」による全国統一的な規制について、お考えをお答えください。(○は1つ)

- 1 法律による規制がある方が良い⇒問 24-2 へ
- 2 法律による規制はしてほしくない⇒問 25-1 へ

[問 24-1 で「1 法律による規制がある方が良い」と答えた方にお聞きします。]

問 24-2 具体的にどのような規制が良いとお考えですか。(○は1つ)

- 1 国が罰則付き法律を制定する
- 2 国が罰則なしの法律を制定する
- 3 国が適用除外施設を設けた罰則付き法律を制定する

問 25-1 受動喫煙防止対策における、「東京都の条例」による東京都独自の規制について、お考えをお答えください。(○は1つ)

- 1 条例による規制がある方が良い⇒問 25-2 へ
- 2 条例による規制はしてほしくない⇒問 26 へ

[問 25-1 で「1 条例による規制がある方が良い」と答えた方にお聞きします。]

問 25-2 具体的にどのような規制が良いとお考えですか。(○は1つ)

- 1 都が罰則付き条例を制定する
- 2 都が罰則なしの条例を制定する
- 3 都が適用除外施設を設けた罰則付き条例を制定する

⇒次ページへ

問 26 店頭表示やそのデザインに関するご意見・ご要望など、どのような事でもご自由  
にご記入ください。

※以上で本アンケート調査は終了です。ご協力ありがとうございました。  
ご記入いただきましたら、平成27年8月21日までに投函、またはご提出ください。



東京都健康づくり推進キャラクター  
ケンコウデスカマン