

第Ⅱ部 飲食店調査の結果

1 アンケート調査

(1) 回答者の属性

① 業種

「酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）」が 18.5%で最も多く、次いで「バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ」が 13.5%、「中華料理店（ラーメン店を含む）」が 11.4%、「喫茶店」が 10.6%の順となっている。

表 2-1 業種（n=1,504）

業 種		件数	構成比(%)
一般飲食店 n=988	中華料理店（ラーメン店を含む）	171	11.4
	喫茶店	159	10.6
	そば・うどん店、すし店以外の日本料理店（てんぷら料理、うなぎ料理、かに料理など）	143	9.5
	そば・うどん店	125	8.3
	すし店	91	6.1
	一般食堂（定食屋など）	84	5.6
	西洋料理店（フランス料理、イタリア料理など）	73	4.9
	焼肉店、カレー専門店、エスニック料理店など	50	3.3
	ファーストフード店	25	1.7
	お好み焼店、もんじゃ焼店	22	1.5
	ファミリーレストラン	17	1.1
	その他上記以外の飲食店（たこ焼き屋、甘味処など）	28	1.9
遊興飲食店 n=487	酒場、ビヤホール（居酒屋、焼鳥屋、ダイニングバーなど）	278	18.5
	バー、スナック、キャバレー、ナイトクラブ	203	13.5
	料亭	6	0.4
無回答		29	1.9
合 計		1,504	100.0

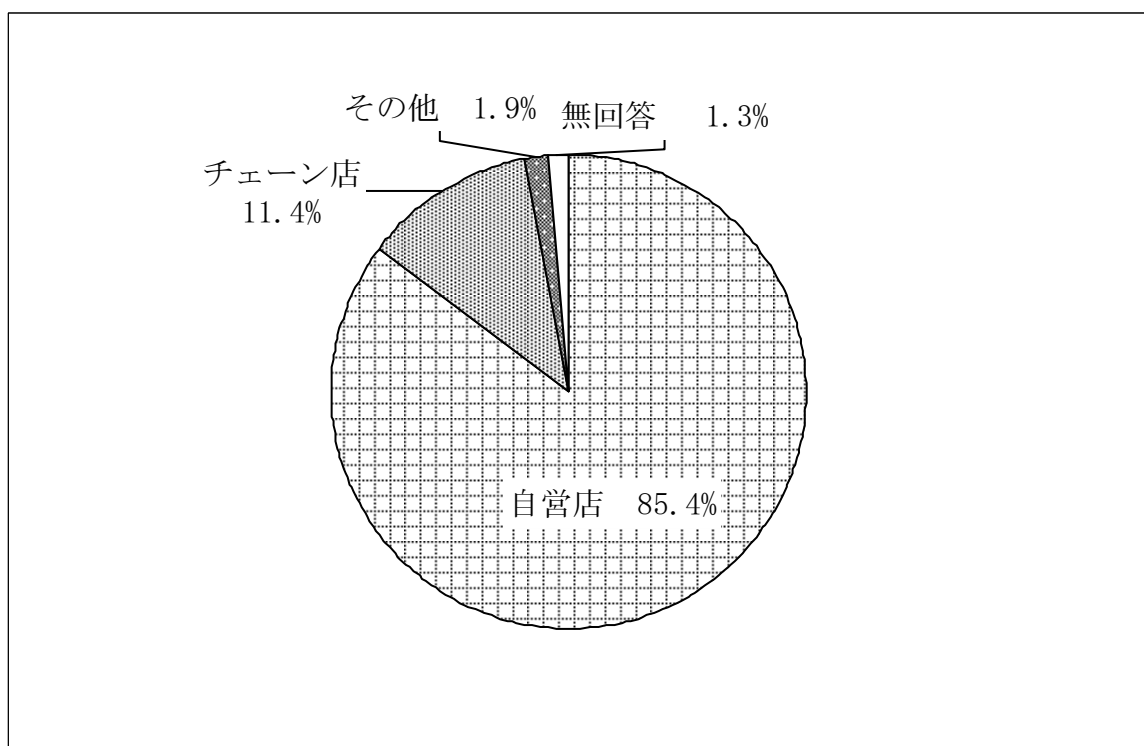
② 経営形態

「自営店」が 85.4%で最も多く、次いで「チェーン店」が 11.4%となっている。

表 2-2 経営形態 (n=1,504)

経営形態	件数	構成比
自営店	1,284	85.4%
チェーン店	172	11.4%
その他	28	1.9%
無回答	20	1.3%
合計	1,504	100.0%

図 2-1 経営形態 (n=1,504)



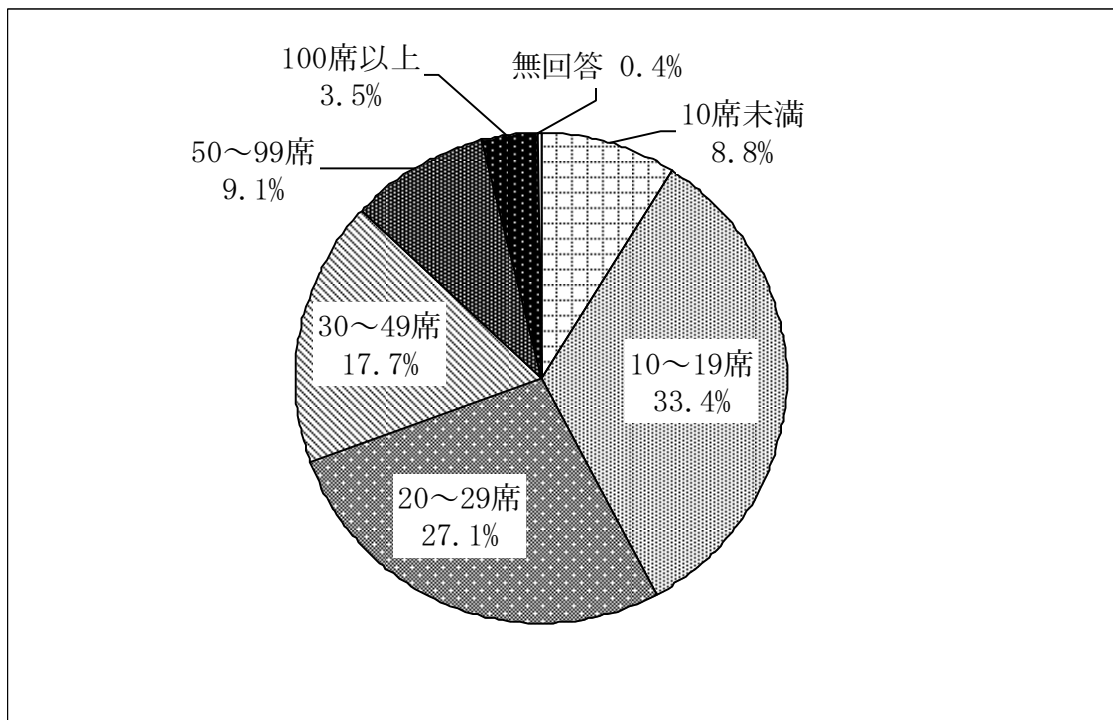
③ 客席数

「10～19席」が33.4%で最も多く、次いで「20～29席」が27.1%、「30～49席」が17.7%の順となっている。

表 2-3 客席数 (n=1,504)

客席数	件数	構成比
10席未満	133	8.8%
10～19席	503	33.4%
20～29席	407	27.1%
30～49席	266	17.7%
50～99席	137	9.1%
100席以上	52	3.5%
無回答	6	0.4%
合 計	1,504	100.0%

図 2-2 客席数 (n=1,504)



《客席数（一般飲食店・遊興飲食店別）》

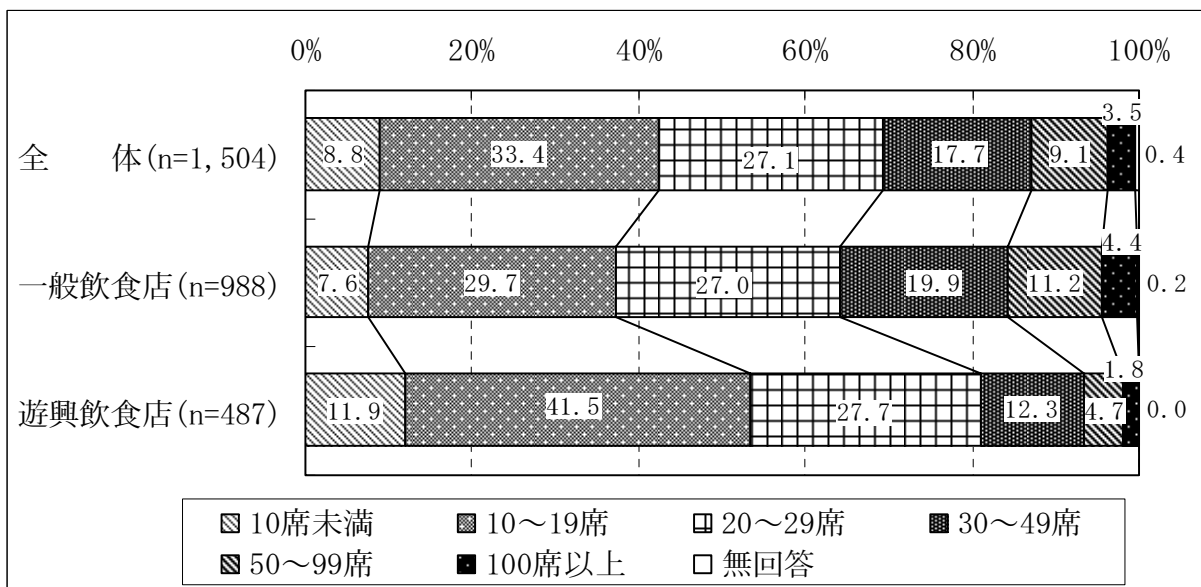
遊興飲食店は、一般飲食店に比べて、客席数の少ない飲食店の割合が多い。

表 2-4 客席数（一般飲食店・遊興飲食店別）

(n=1,504、括弧内は%)

	10席未満	10～19席	20～29席	30～49席	50～99席	100席以上	無回答	合計
全 体	133 (8.8)	503 (33.4)	407 (27.1)	266 (17.7)	137 (9.1)	52 (3.5)	6 (0.4)	1,504 (100.0)
一般 飲食店	75 (7.6)	293 (29.7)	267 (27.0)	197 (19.9)	111 (11.2)	43 (4.4)	2 (0.2)	988 (100.0)
遊興 飲食店	58 (11.9)	202 (41.5)	135 (27.7)	60 (12.3)	23 (4.7)	9 (1.8)	0 (0.0)	487 (100.0)

図 2-3 客席数（一般飲食店・遊興飲食店別）



(2) 受動喫煙に関する知識

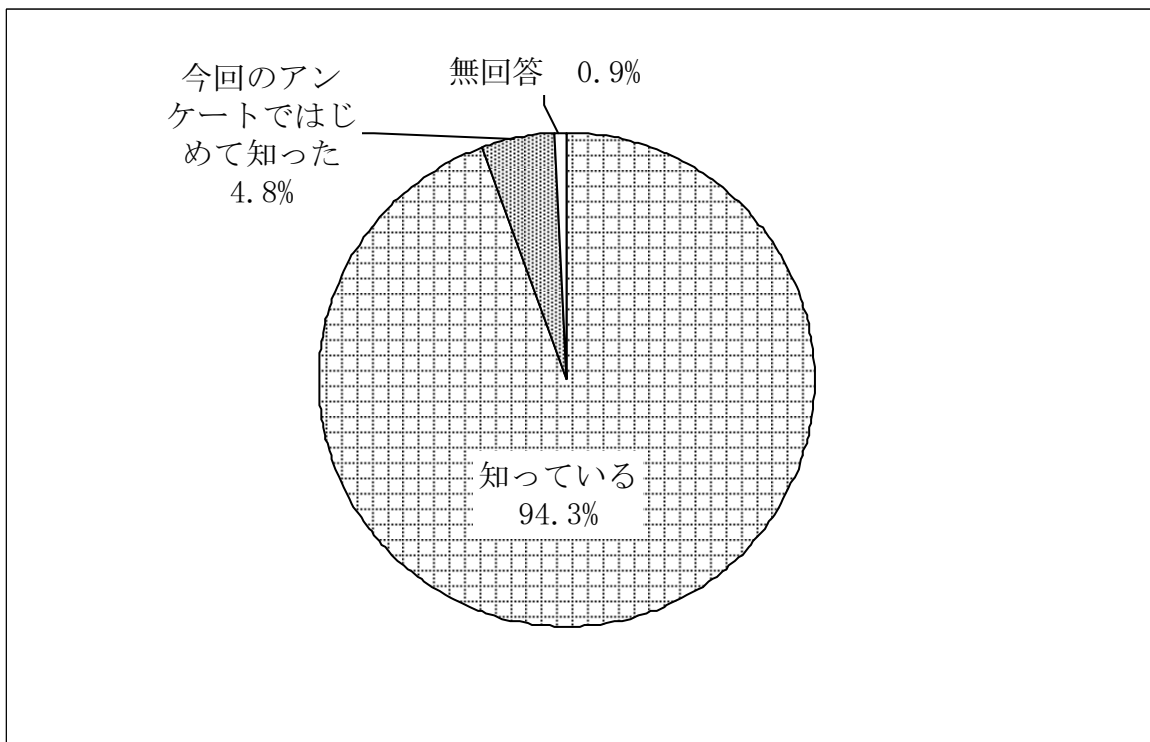
① 健康への影響の認知度

受動喫煙の健康への影響については、「知っている」が94.3%、「今回のアンケートではじめて知った」が4.8%であった。

表 2-5 健康への影響の認知度 (n=1,504)

健康への影響の認知度	件数	構成比
知っている	1,419	94.3%
今回のアンケートではじめて知った	72	4.8%
無回答	13	0.9%
合 計	1,504	100.0%

図 2-4 健康への影響の認知度 (n=1,504)



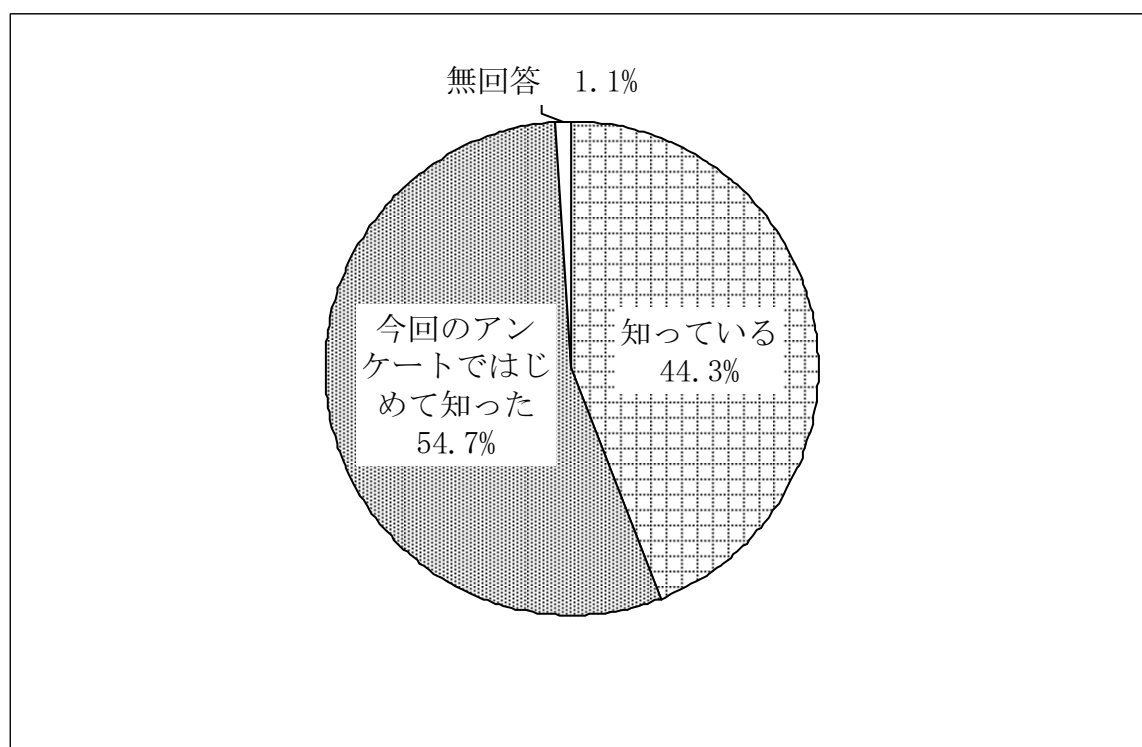
② 健康増進法上の努力義務の認知度

健康増進法上の努力義務については、「知っている」が44.3%、「今回のアンケートではじめて知った」が54.7%であった。

表 2-6 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1,504)

健康増進法上の努力義務の認知度	件数	構成比
知っている	666	44.3%
今回のアンケートではじめて知った	822	54.7%
無回答	16	1.1%
合 計	1,504	100.0%

図 2-5 健康増進法上の努力義務の認知度 (n=1,504)



《参考 健康増進法（抜粋）》

第 25 条 学校、体育館、病院、劇場、観覧場、集会場、展示場、百貨店、事務所、官公庁施設、飲食店その他の多数の者が利用する施設を管理する者は、これらを利用する者について、受動喫煙（室内又はこれに準ずる環境において、他人のたばこの煙を吸わされることをいう。）を防止するために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

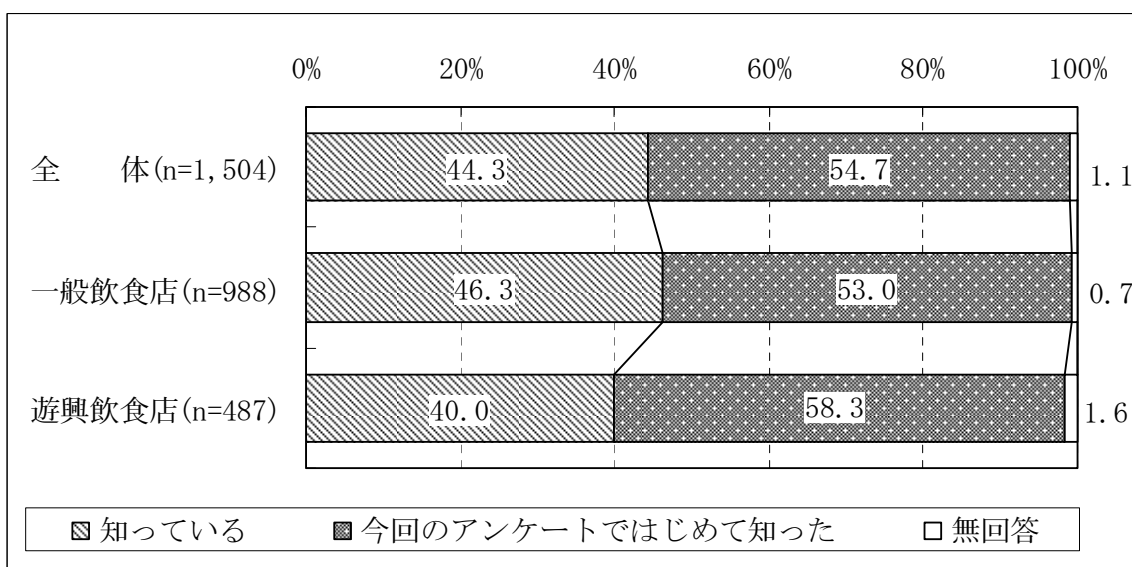
《健康増進法上の努力義務の認知度（一般飲食店・遊興飲食店別）》

遊興飲食店は、一般飲食店に比べて、健康増進法上の努力義務を知っている割合が、やや少ない。

表 2-7 健康増進法上の努力義務の認知度（一般飲食店・遊興飲食店別）
（n=1,504、括弧内は%）

	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
全 体	666 (44.3)	822 (54.7)	16 (1.1)	1,504 (100.0)
一般飲食店	457 (46.3)	524 (53.0)	7 (0.7)	988 (100.0)
遊興飲食店	195 (40.0)	284 (58.3)	8 (1.6)	487 (100.0)

図 2-6 健康増進法上の努力義務の認知度（一般飲食店・遊興飲食店別）



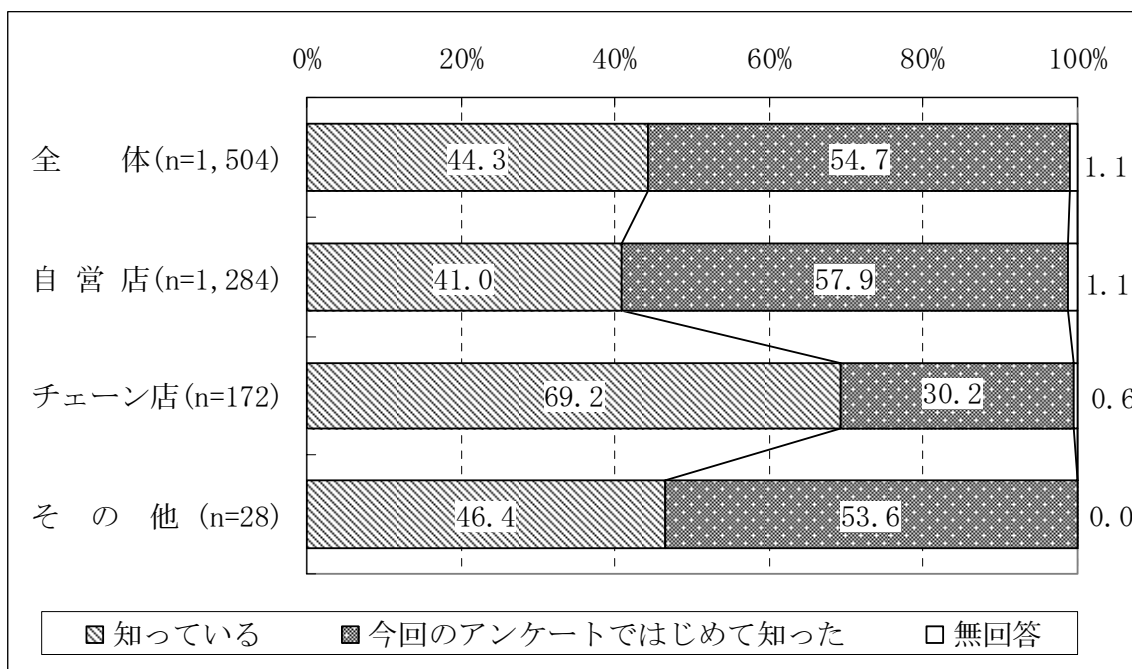
《健康増進法上の努力義務の認知度（経営形態別）》

チェーン店は、他の経営形態に比べて、健康増進法上の努力義務を知っている割合が多い。

表 2-8 健康増進法上の努力義務の認知度（経営形態別）
（n=1,504、括弧内は%）

	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
全 体	666 (44.3)	822 (54.7)	16 (1.1)	1,504 (100.0)
自営店	526 (41.0)	744 (57.9)	14 (1.1)	1,284 (100.0)
チェーン店	119 (69.2)	52 (30.2)	1 (0.6)	172 (100.0)
その他	13 (46.4)	15 (53.6)	0 (0.0)	28 (100.0)

図 2-7 健康増進法上の努力義務の認知度（経営形態別）



《健康増進法上の努力義務の認知度（客席数別）》

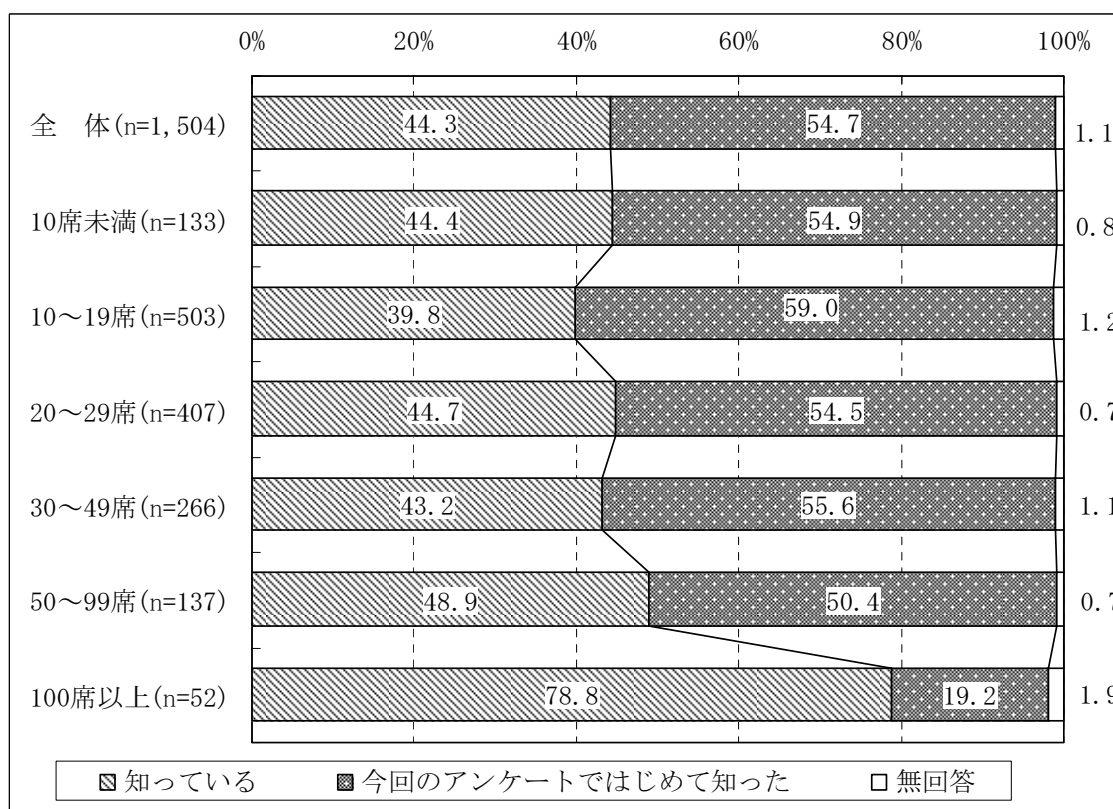
客席数 100 席以上の飲食店は、99 席以下の飲食店よりも、健康増進法上の努力義務を知っている割合が多い。

表 2-9 健康増進法上の努力義務の認知度（客席数別）

（n = 1,504、括弧内は%）

	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
全体	666(44.3)	822(54.7)	16(1.1)	1,504(100.0)
10 席未満	59(44.4)	73(54.9)	1(0.8)	133(100.0)
10～19 席	200(39.8)	297(59.0)	6(1.2)	503(100.0)
20～29 席	182(44.7)	222(54.5)	3(0.7)	407(100.0)
30～49 席	115(43.2)	148(55.6)	3(1.1)	266(100.0)
50～99 席	67(48.9)	69(50.4)	1(0.7)	137(100.0)
100 席以上	41(78.8)	10(19.2)	1(1.9)	52(100.0)

図 2-8 健康増進法上の努力義務の認知度（客席数別）



(3) 禁煙・分煙の状況

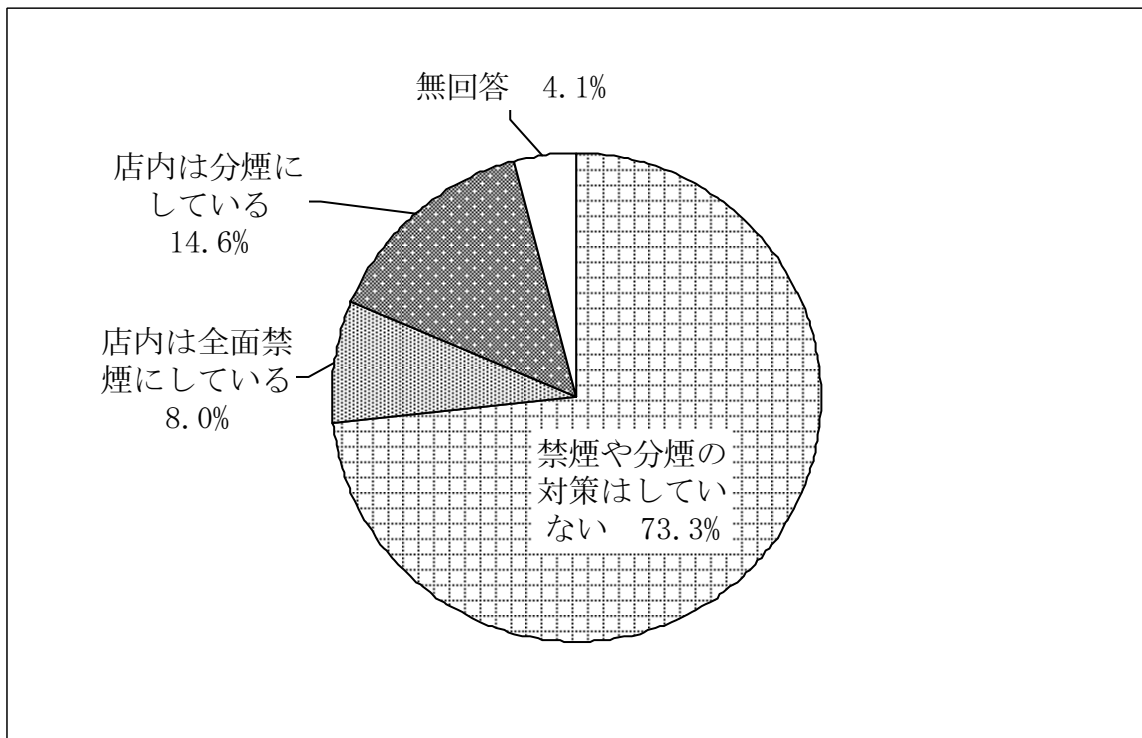
① 禁煙・分煙の状況

「禁煙や分煙の対策はしていない」が73.3%で最も多く、「店内は全面禁煙にしている」と「店内は分煙にしている」を合わせて22.6%であった。

表 2-10 禁煙・分煙の状況 (n=1,504)

禁煙・分煙の状況	件数	構成比
禁煙や分煙の対策はしていない	1,102	73.3%
店内は全面禁煙にしている	120	8.0%
店内は分煙にしている	220	14.6%
無回答	62	4.1%
合計	1,504	100.0%

図 2-9 禁煙・分煙の状況 (n=1,504)



《禁煙・分煙の状況（一般飲食店・遊興飲食店別）》

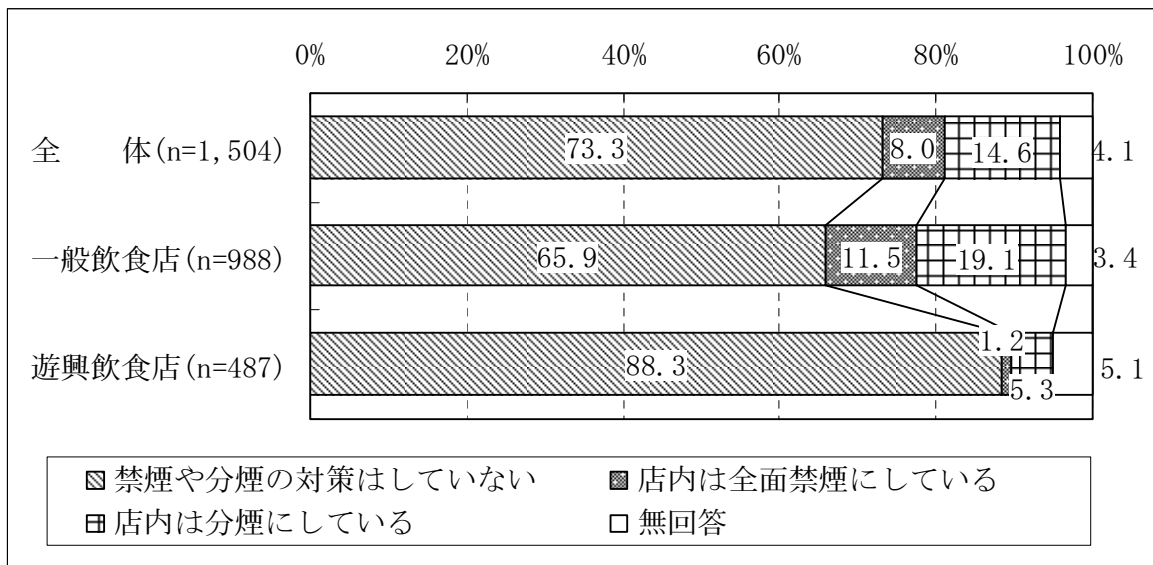
「禁煙や分煙の対策はしていない」は一般飲食店が 65.9%、遊興飲食店が 88.3% となっている。

表 2-11 禁煙・分煙の状況（一般飲食店・遊興飲食店別）

(n=1,504、括弧内は%)

	禁煙や分煙の対策はしていない	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	無回答	合計
全 体	1,102 (73.3)	120 (8.0)	220 (14.6)	62 (4.1)	1,504 (100.0)
一般飲食店	651 (65.9)	114 (11.5)	189 (19.1)	34 (3.4)	988 (100.0)
遊興飲食店	430 (88.3)	6 (1.2)	26 (5.3)	25 (5.1)	487 (100.0)

図 2-10 禁煙・分煙の状況（一般飲食店・遊興飲食店別）



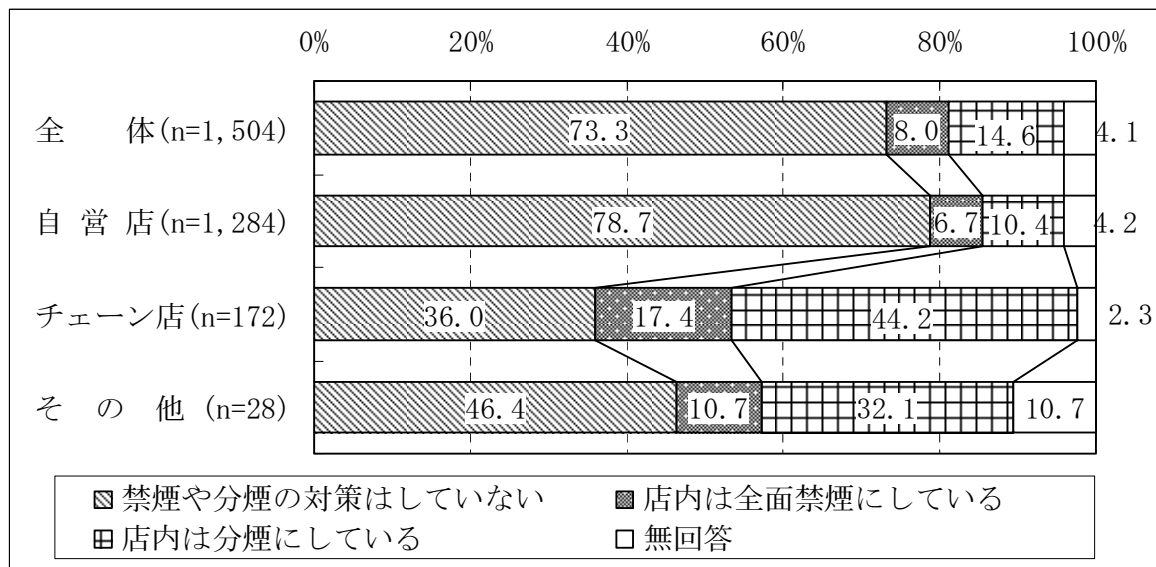
《禁煙・分煙の状況（経営形態別）》

チェーン店は、「店内は全面禁煙にしている」が17.4%、「店内は分煙にしている」が44.2%であり、自営店等に比べて、対策を実施している割合が多い。

表 2-12 禁煙・分煙の状況（経営形態別）（n=1,504、括弧内は%）

	禁煙や分煙の 対策はしてい ない	店内は全面 禁煙にして いる	店内は分煙 にしている	無回答	合 計
全 体	1,102 (73.3)	120 (8.0)	220 (14.6)	62 (4.1)	1,504 (100.0)
自営店	1,011 (78.7)	86 (6.7)	133 (10.4)	54 (4.2)	1,284 (100.0)
チェー ン店	62 (36.0)	30 (17.4)	76 (44.2)	4 (2.3)	172 (100.0)
その他	13 (46.4)	3 (10.7)	9 (32.1)	3 (10.7)	28 (100.0)

図 2-11 禁煙・分煙の状況（経営形態別）



《禁煙・分煙の状況（客席数別）》

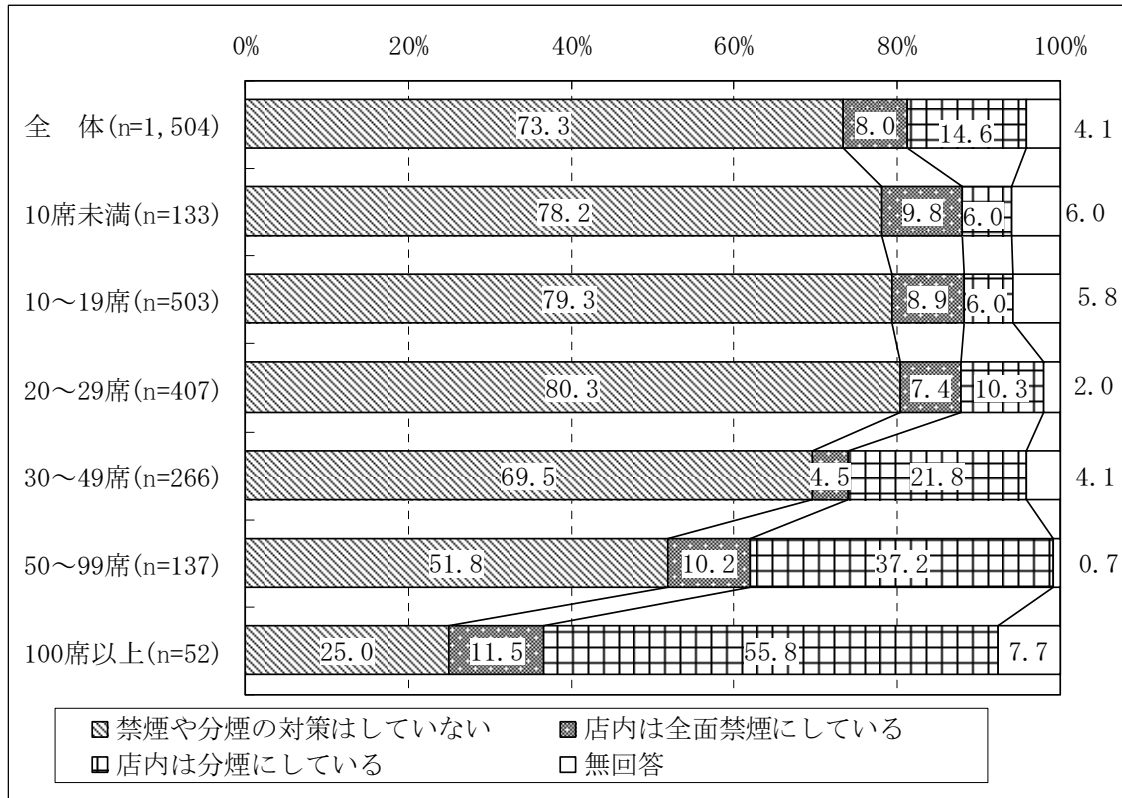
「店内は全面禁煙にしている」又は「店内は分煙にしている」は、「30～49席」の飲食店の26.3%、「50～99席」の47.4%、「100席以上」の飲食店の67.3%であり、30席以上の飲食店では、客席数が多い店ほど全面禁煙又は分煙としている割合が多い。

表 2-13 禁煙・分煙の状況（客席数別）

(n=1,504、括弧内は%)

	禁煙や分煙の対策はしていない	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	無回答	合計
全体	1,102(73.3)	120(8.0)	220(14.6)	62(4.1)	1,504(100.0)
10席未満	104(78.2)	13(9.8)	8(6.0)	8(6.0)	133(100.0)
10～19席	399(79.3)	45(8.9)	30(6.0)	29(5.8)	503(100.0)
20～29席	327(80.3)	30(7.4)	42(10.3)	8(2.0)	407(100.0)
30～49席	185(69.5)	12(4.5)	58(21.8)	11(4.1)	266(100.0)
50～99席	71(51.8)	14(10.2)	51(37.2)	1(0.7)	137(100.0)
100席以上	13(25.0)	6(11.5)	29(55.8)	4(7.7)	52(100.0)

図 2-12 禁煙・分煙の状況（客席数別）



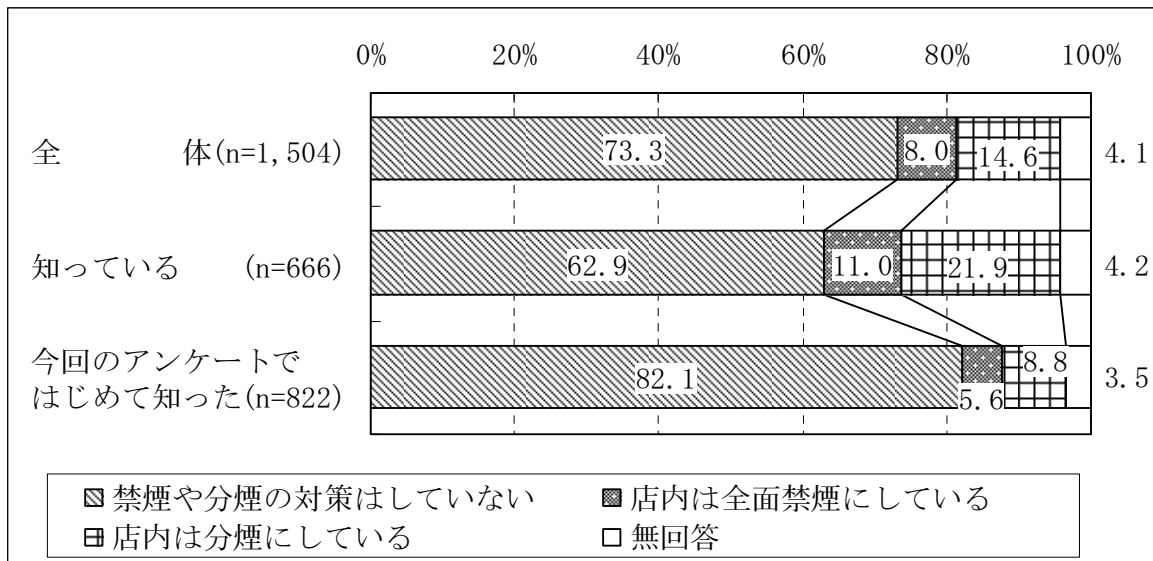
《禁煙・分煙の状況（健康増進法上の努力義務の認知度別）》

健康増進法上の努力義務を「知っている」飲食店は、「今回のアンケートではじめて知った」飲食店よりも対策を実施している割合が多い。

表 2-14 禁煙・分煙の状況（健康増進法上の努力義務の認知度別）
（n = 1,504、括弧内は%）

	禁煙や分煙の対策はしていない	店内は全面禁煙にしている	店内は分煙にしている	無回答	合計
全体	1,102 (73.3)	120 (8.0)	220 (14.6)	62 (4.1)	1,504 (100.0)
知っている	419 (62.9)	73 (11.0)	146 (21.9)	28 (4.2)	666 (100.0)
今回のアンケートではじめて知った	675 (82.1)	46 (5.6)	72 (8.8)	29 (3.5)	822 (100.0)

図 2-13 禁煙・分煙の状況（健康増進法上の努力義務の認知度別）



②-1 対策をしていない理由

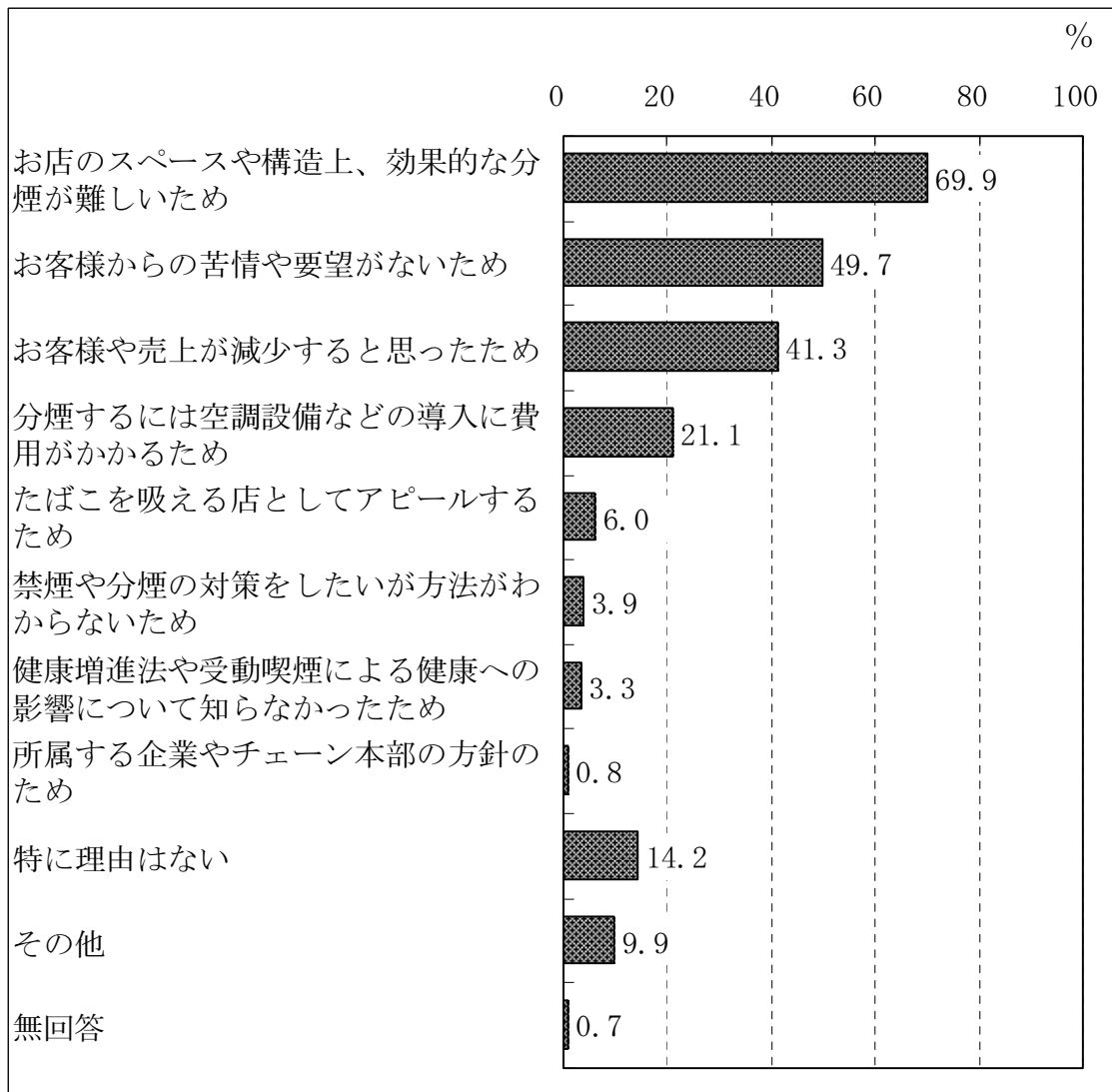
〔(3)①で「禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店のみ回答〕

「お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため」が 69.9%で最も多く、次いで「お客様からの苦情や要望がないため」が 49.7%、「お客様や売上が減少すると思ったため」が 41.3%の順となっている。

表 2-15 対策をしていない理由 (n=1,102:複数回答)

対策をしていない理由	件数	構成比
お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため	770	69.9%
お客様からの苦情や要望がないため	548	49.7%
お客様や売上が減少すると思ったため	455	41.3%
分煙するには空調設備などの導入に費用がかかるため	233	21.1%
たばこを吸える店としてアピールするため	66	6.0%
禁煙や分煙の対策をしたいが、方法がわからないため	43	3.9%
健康増進法や受動喫煙による健康への影響について知らなかったため	36	3.3%
所属する企業やチェーン本部の方針のため	9	0.8%
特に理由はない	156	14.2%
その他	109	9.9%
無回答	8	0.7%

図 2-14 対策をしていない理由 (n = 1,102 : 複数回答)



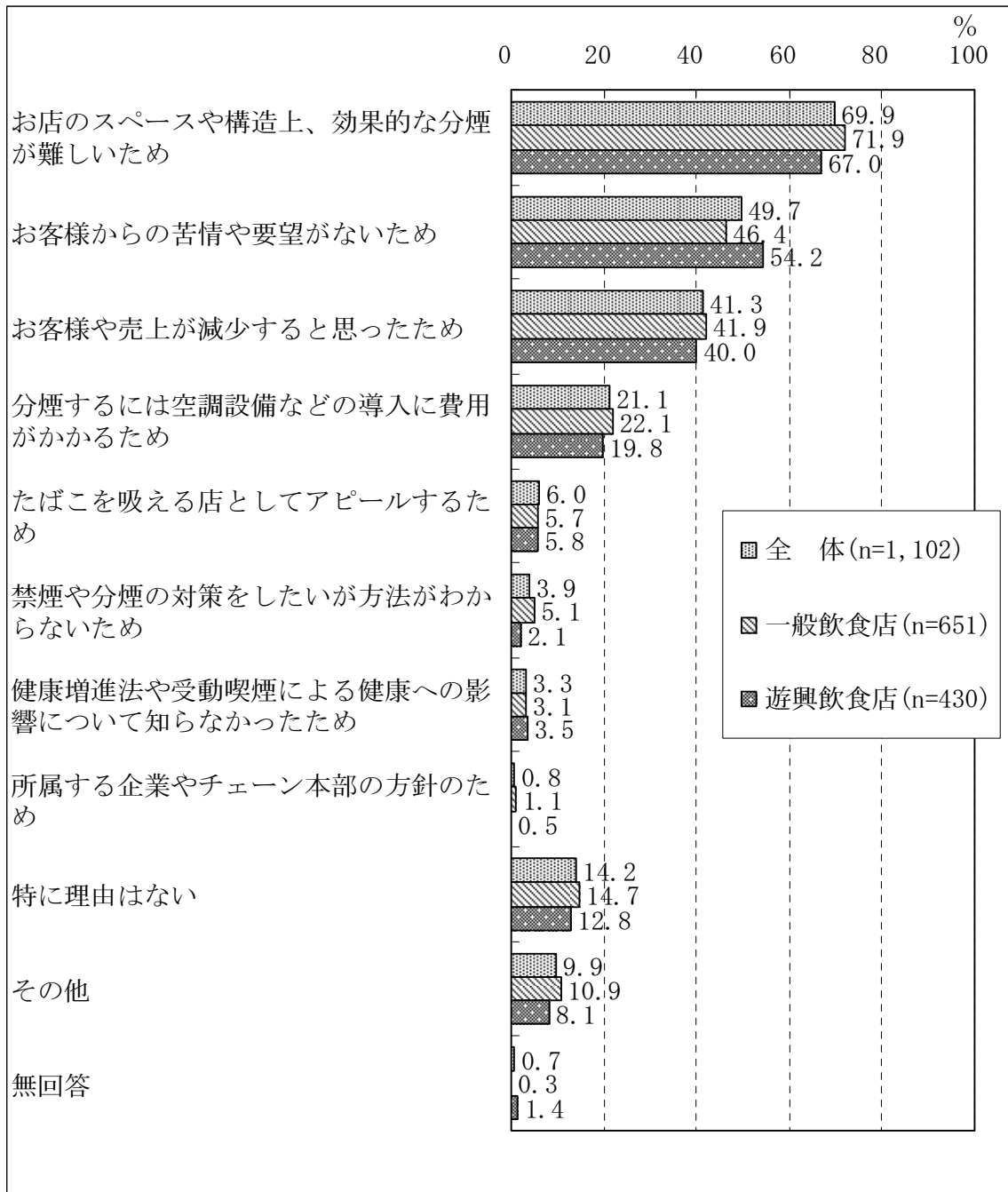
《対策をしていない理由（一般飲食店・遊興飲食店別）》

一般飲食店、遊興飲食店ともに「お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため」が最も多い。

表 2-16 対策をしていない理由（一般飲食店・遊興飲食店別）
（n=1,102：複数回答、括弧内は%）

	全 体	一般飲食店	遊興飲食店
回答者数	1,102 (100.0)	651 (100.0)	430 (100.0)
お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため	770 (69.9)	468 (71.9)	288 (67.0)
お客様からの苦情や要望がないため	548 (49.7)	302 (46.4)	233 (54.2)
お客様や売上が減少すると思ったため	455 (41.3)	273 (41.9)	172 (40.0)
分煙するには空調設備などの導入に費用がかかるため	233 (21.1)	144 (22.1)	85 (19.8)
たばこを吸える店としてアピールするため	66 (6.0)	37 (5.7)	25 (5.8)
禁煙や分煙の対策をしたいが、方法がわからないため	43 (3.9)	33 (5.1)	9 (2.1)
健康増進法や受動喫煙による健康への影響について知らなかったため	36 (3.3)	20 (3.1)	15 (3.5)
所属する企業やチェーン本部の方針のため	9 (0.8)	7 (1.1)	2 (0.5)
特に理由はない	156 (14.2)	96 (14.7)	55 (12.8)
その他	109 (9.9)	71 (10.9)	35 (8.1)
無回答	8 (0.7)	2 (0.3)	6 (1.4)

図 2-15 対策をしていない理由（複数回答）（一般飲食店・遊興飲食店別）



②-2 対策をしていない飲食店の今後の予定

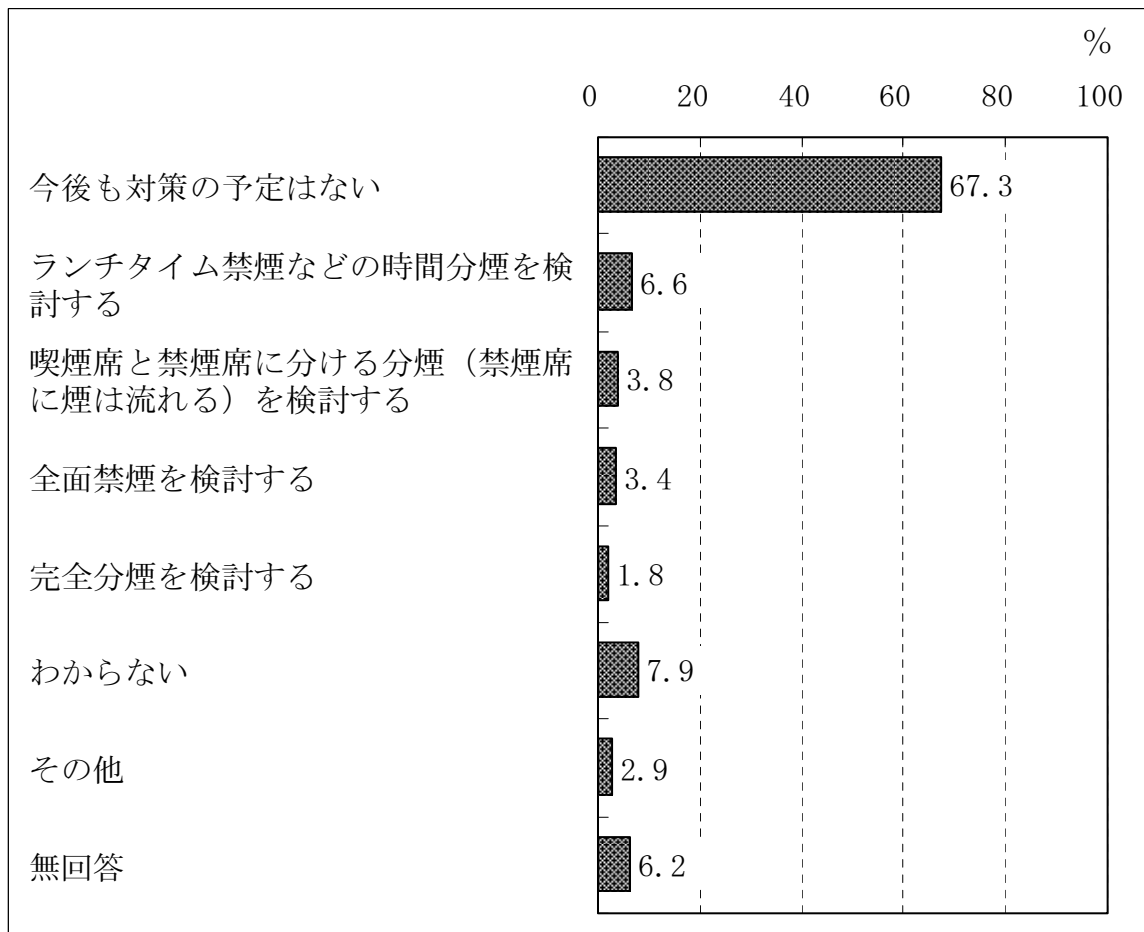
[(3)①で「禁煙や分煙の対策はしていない」と回答した飲食店のみ回答]

「今後も対策の予定はない」が67.3%で最も多く、時間分煙、喫煙席と禁煙席に分ける分煙、全面禁煙、完全分煙のいずれかを検討すると回答した飲食店は、合わせて15.6%であった。

表 2-17 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,102)

対策をしていない飲食店の今後の予定	件数	構成比
今後も対策の予定はない	742	67.3%
ランチタイム禁煙などの時間分煙を検討する	73	6.6%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を検討する	42	3.8%
全面禁煙を検討する	38	3.4%
完全分煙を検討する	20	1.8%
わからない	87	7.9%
その他	32	2.9%
無回答	68	6.2%
合 計	1,102	100.0%

図 2-16 対策をしていない飲食店の今後の予定 (n=1,102)



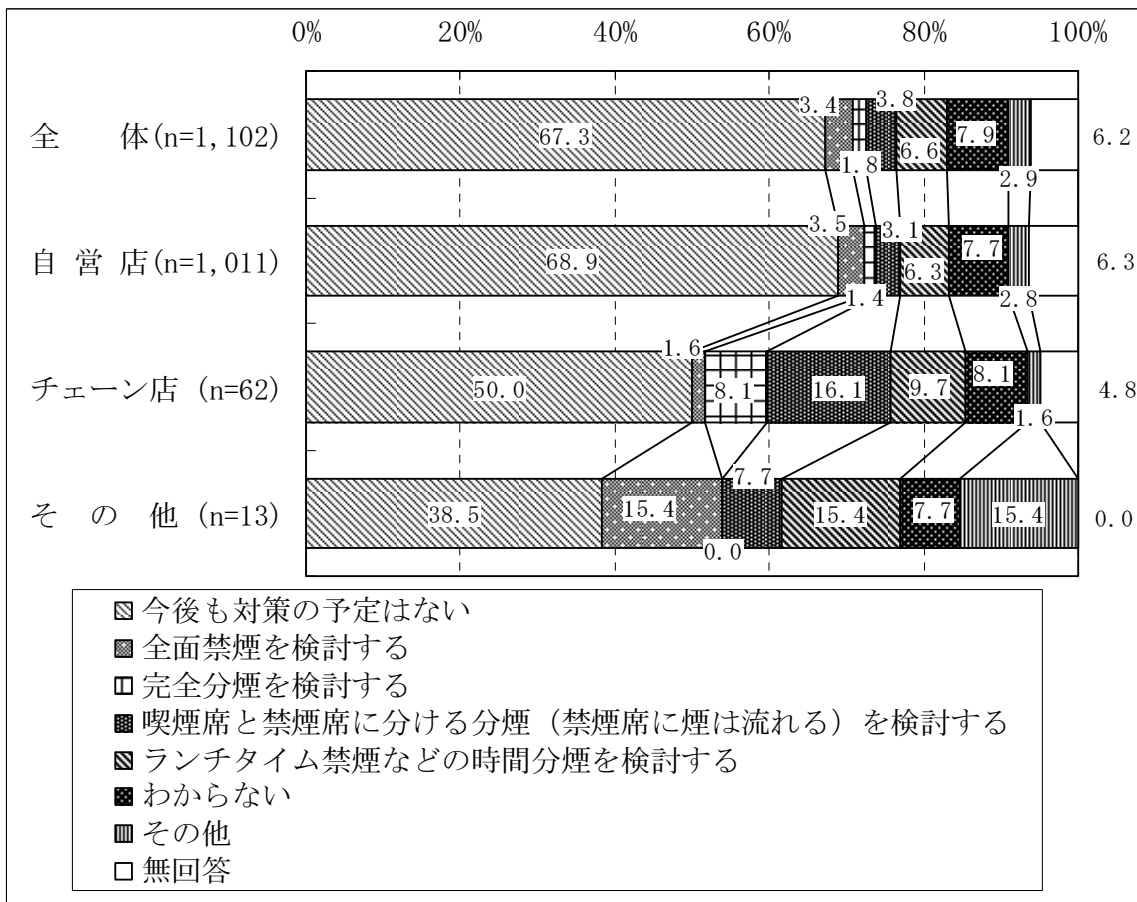
《対策をしていない飲食店の今後の予定（経営形態別）》

自営店の68.9%は「今後も対策の予定はない」としている。一方、チェーン店の50.0%が予定はないとしているが、全面禁煙、完全分煙、喫煙席と禁煙席に分ける分煙、時間分煙のいずれかを検討するという回答も、あわせて35.5%であった。

表 2-18 対策をしていない飲食店の今後の予定（経営形態別）
(n=1,102、括弧内は%)

	今後も対策の予定はない	全面禁煙を検討する	完全分煙を検討する	喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を検討する	ランチタイム禁煙などの時間分煙を検討する	わからない	その他	無回答	合計
全 体	742 (67.3)	38 (3.4)	20 (1.8)	42 (3.8)	73 (6.6)	87 (7.9)	32 (2.9)	68 (6.2)	1,102 (100.0)
自営店	697 (68.9)	35 (3.5)	14 (1.4)	31 (3.1)	64 (6.3)	78 (7.7)	28 (2.8)	64 (6.3)	1,011 (100.0)
チェーン店	31 (50.0)	1 (1.6)	5 (8.1)	10 (16.1)	6 (9.7)	5 (8.1)	1 (1.6)	3 (4.8)	62 (100.0)
その他	5 (38.5)	2 (15.4)	0 (0.0)	1 (7.7)	2 (15.4)	1 (7.7)	2 (15.4)	0 (0.0)	13 (100.0)

図 2-17 対策をしていない飲食店の今後の予定（経営形態別）



《対策をしていない飲食店の今後の予定（客席数別）》

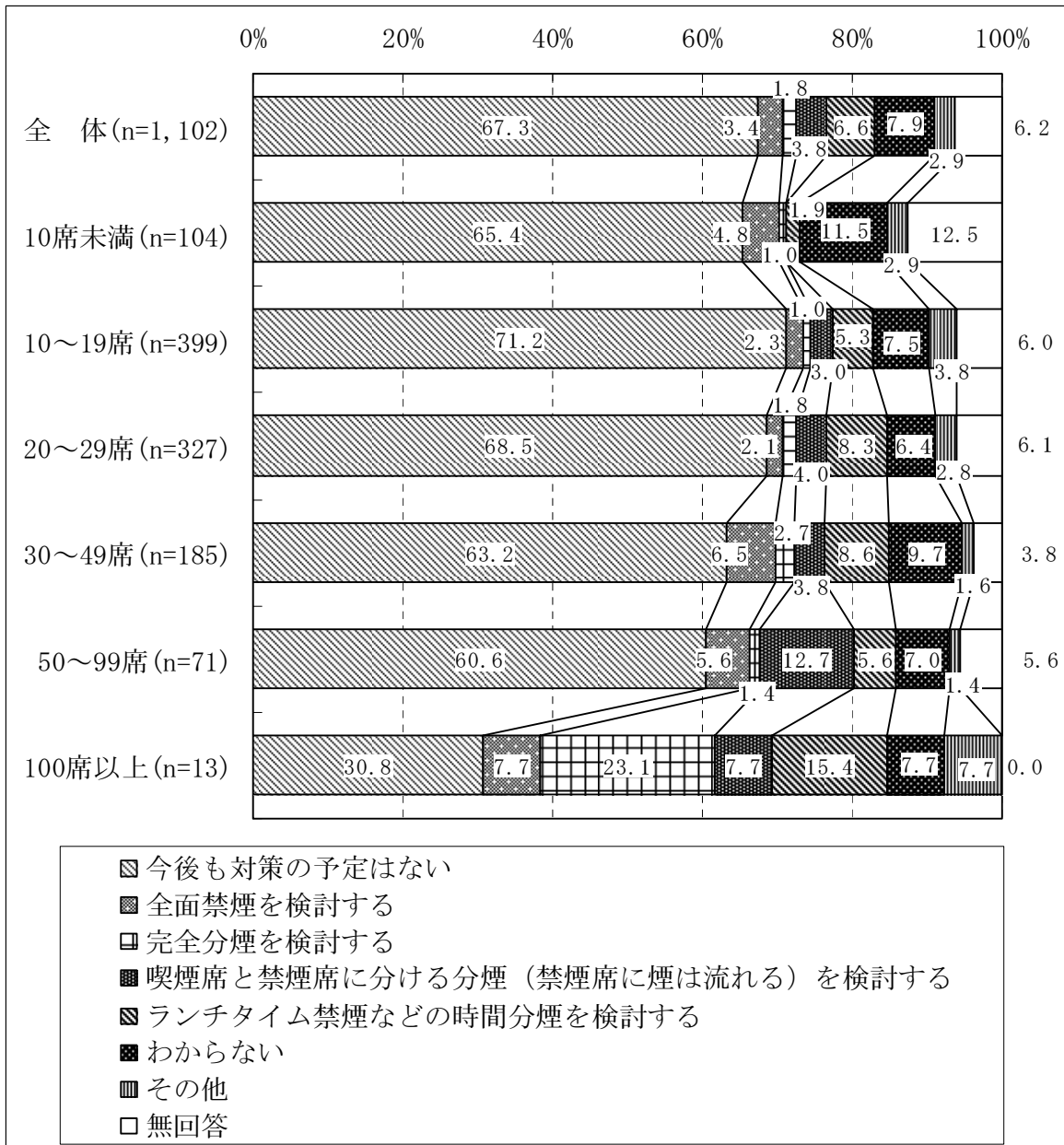
客席数の多い飲食店ほど、全面禁煙、完全分煙、喫煙席と禁煙席に分ける分煙、時間分煙のいずれかを検討すると回答した割合が多くなっている。

表 2-19 対策をしていない飲食店の今後の予定（客席数別）

（n=1,102、括弧内は%）

	今後 も対策の 予定は ない	全面 禁煙を 検討す る	完全 分煙を 検討す る	喫煙 席と禁 煙席に 分ける 分煙（ 禁煙 席に煙 は流れ る）を 検討す る	ラン チタイ ム禁煙 などの 時間分 煙を 検討す る	わか らない	そ の 他	無 回 答	合 計
全体	742 (67.3)	38 (3.4)	20 (1.8)	42 (3.8)	73 (6.6)	87 (7.9)	32 (2.9)	68 (6.2)	1,102 (100.0)
10 席 未満	68 (65.4)	5 (4.8)	1 (1.0)	0 (0.0)	2 (1.9)	12 (11.5)	3 (2.9)	13 (12.5)	104 (100.0)
10 ～ 19 席	284 (71.2)	9 (2.3)	4 (1.0)	12 (3.0)	21 (5.3)	30 (7.5)	15 (3.8)	24 (6.0)	399 (100.0)
20 ～ 29 席	224 (68.5)	7 (2.1)	6 (1.8)	13 (4.0)	27 (8.3)	21 (6.4)	9 (2.8)	20 (6.1)	327 (100.0)
30 ～ 49 席	117 (63.2)	12 (6.5)	5 (2.7)	7 (3.8)	16 (8.6)	18 (9.7)	3 (1.6)	7 (3.8)	185 (100.0)
50 ～ 99 席	43 (60.6)	4 (5.6)	1 (1.4)	9 (12.7)	4 (5.6)	5 (7.0)	1 (1.4)	4 (5.6)	71 (100.0)
100 席 以 上	4 (30.8)	1 (7.7)	3 (23.1)	1 (7.7)	2 (15.4)	1 (7.7)	1 (7.7)	0 (0.0)	13 (100.0)

図 2-18 対策をしていない飲食店の今後の予定 (客席数別)



③-1 全面禁煙とした理由

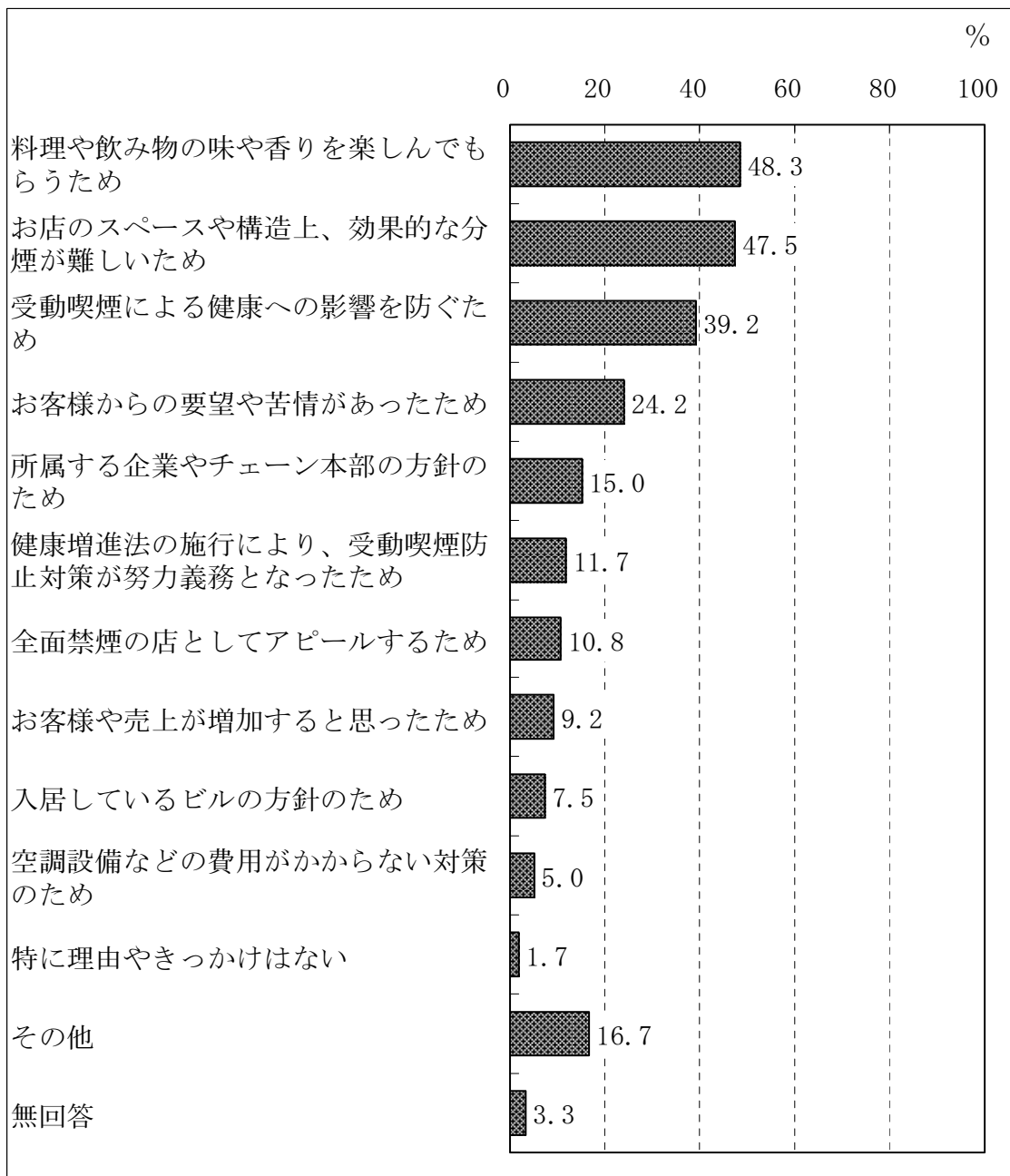
〔(3)①で「店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店のみ回答〕

「料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため」が48.3%で最も多く、次いで「お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため」が47.5%、「受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が39.2%の順となっている。

表 2-20 全面禁煙とした理由（n=120：複数回答）

全面禁煙とした理由	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	58	48.3%
お店のスペースや構造上、効果的な分煙が難しいため	57	47.5%
受動喫煙による健康への影響を防ぐため	47	39.2%
お客様からの要望や苦情があったため	29	24.2%
所属する企業やチェーン本部の方針のため	18	15.0%
健康増進法の施行により、受動喫煙防止対策が努力義務となったため	14	11.7%
全面禁煙の店としてアピールするため	13	10.8%
お客様や売上が増加すると思ったため	11	9.2%
入居しているビルの方針のため	9	7.5%
空調設備などの費用がかからない対策のため	6	5.0%
特に理由やきっかけはない	2	1.7%
その他	20	16.7%
無回答	4	3.3%

図 2-19 全面禁煙とした理由 (n = 120 : 複数回答)



③-2 全面禁煙のメリット

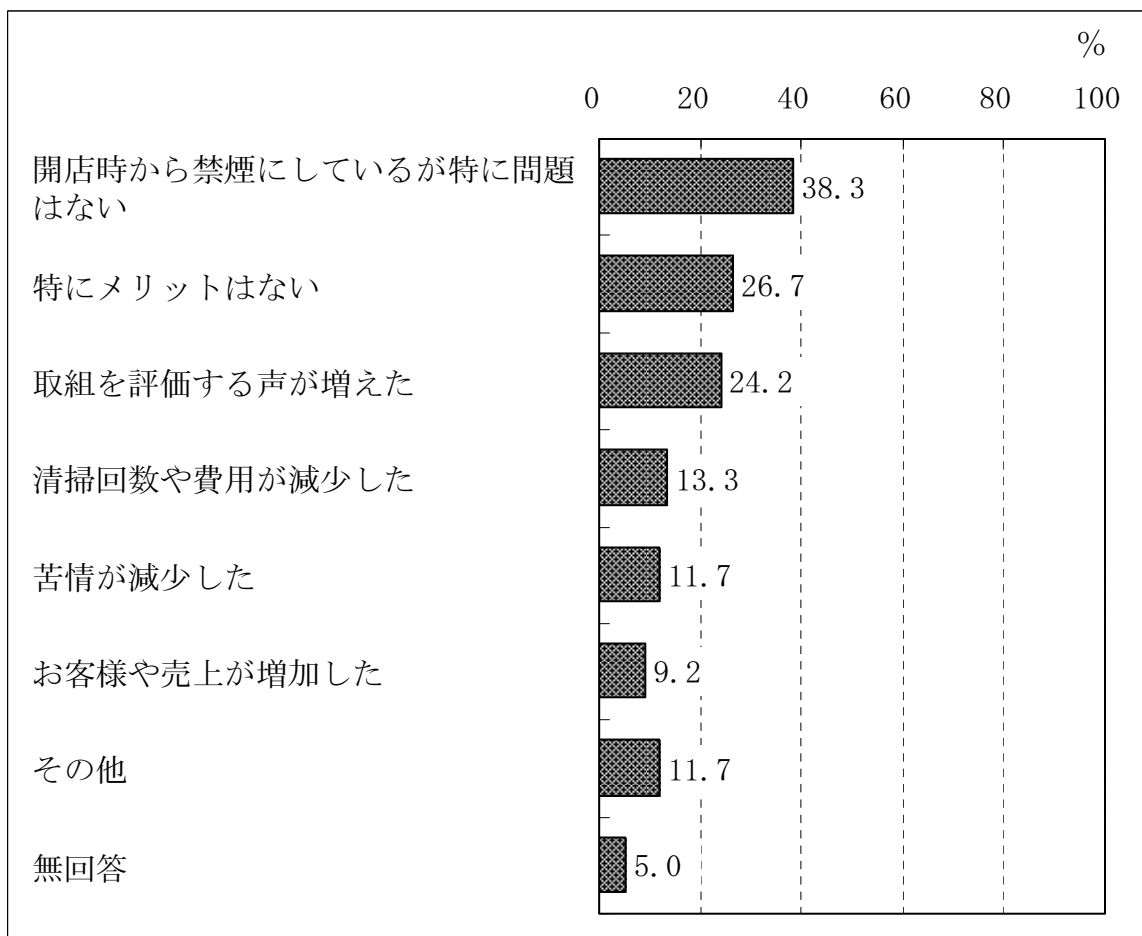
[(3)①で「店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店のみ回答]

「開店時から禁煙にしているが特に問題はない」が 38.3%で最も多く、次いで「特にメリットはない」が 26.7%、「取組を評価する声が増えた」が 24.2%の順となっている。

表 2-21 全面禁煙のメリット (n=120:複数回答)

全面禁煙のメリット	件数	構成比
開店時から禁煙にしているが特に問題はない	46	38.3%
特にメリットはない	32	26.7%
取組を評価する声が増えた	29	24.2%
清掃回数や費用が減少した	16	13.3%
苦情が減少した	14	11.7%
お客様や売上が増加した	11	9.2%
その他	14	11.7%
無回答	6	5.0%

図 2-20 全面禁煙のメリット (n=120:複数回答)



③-3 全面禁煙のデメリット

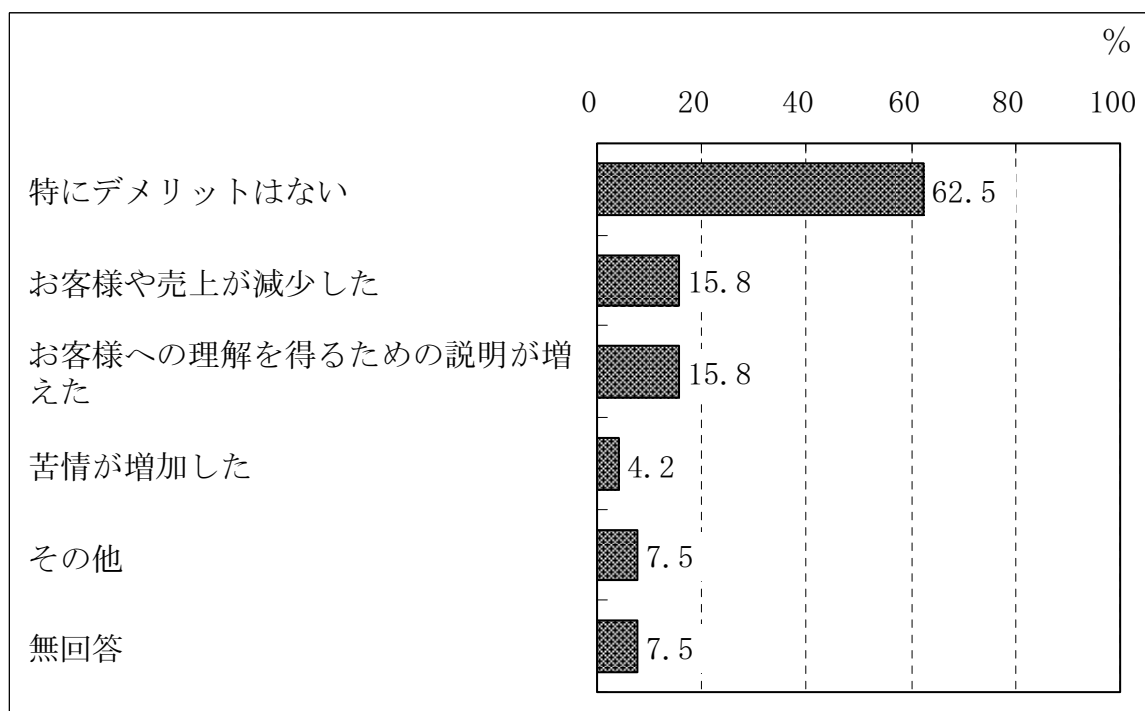
[(3)①で「店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店のみ回答]

「特にデメリットはない」が 62.5%、「お客様や売上が減少した」と「お客様への理解を得るための説明が増えた」がともに 15.8%となっている。

表 2-22 全面禁煙のデメリット (n=120:複数回答)

全面禁煙のデメリット	件数	構成比
特にデメリットはない	75	62.5%
お客様や売上が減少した	19	15.8%
お客様への理解を得るための説明が増えた	19	15.8%
苦情が増加した	5	4.2%
その他	9	7.5%
無回答	9	7.5%

図 2-21 全面禁煙のデメリット (n=120:複数回答)



③-4 全面禁煙の飲食店の今後の予定

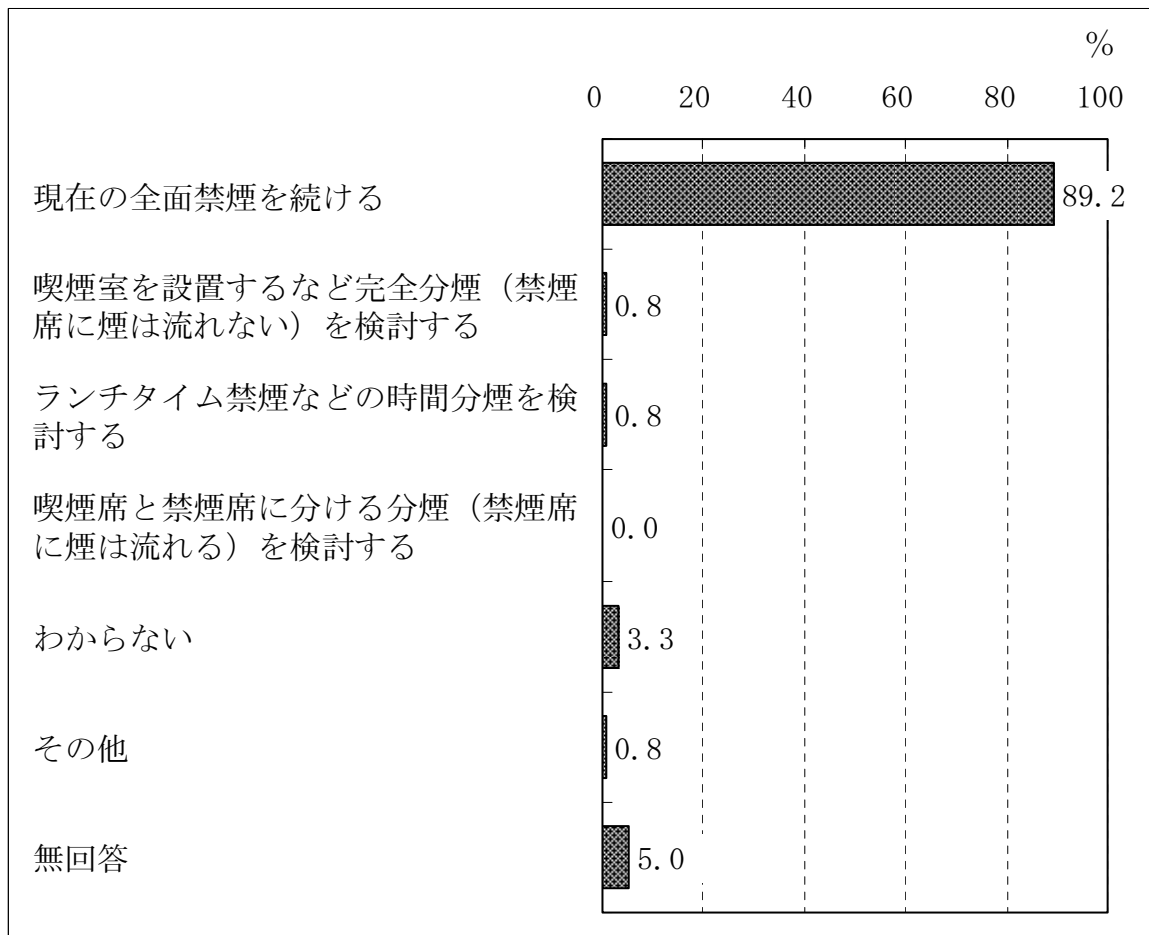
[(3)①で「店内は全面禁煙にしている」と回答した飲食店のみ回答]

「現在の全面禁煙を続ける」が 89.2%となっている。

表 2-23 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=120)

全面禁煙の飲食店の今後の予定	件数	構成比
現在の全面禁煙を続ける	107	89.2%
喫煙室を設置するなど完全分煙（禁煙席に煙は流れない）を検討する	1	0.8%
ランチタイム禁煙などの時間分煙を検討する	1	0.8%
喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を検討する	0	0.0%
わからない	4	3.3%
その他	1	0.8%
無回答	6	5.0%
合 計	120	100.0%

図 2-22 全面禁煙の飲食店の今後の予定 (n=120)



④ 分煙の種類

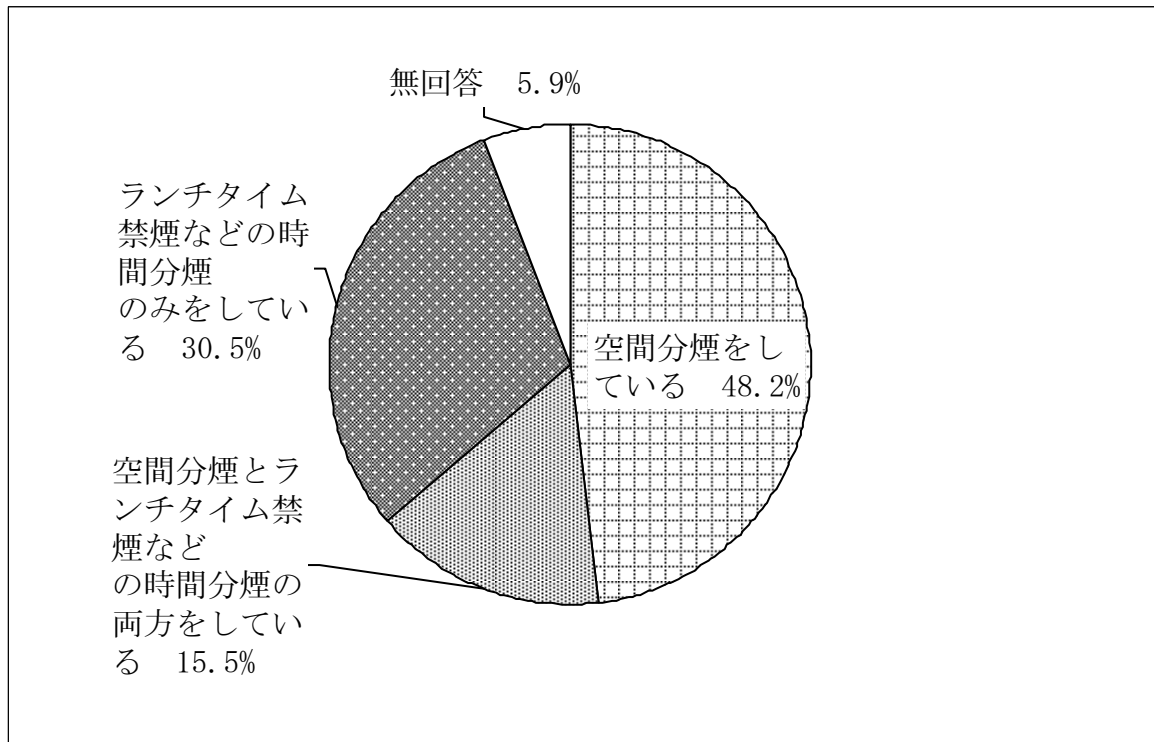
[(3)①で「店内は分煙にしている」と回答した飲食店のみ回答]

「空間分煙をしている」が 48.2%で最も多く、次いで「ランチタイム禁煙などの時間分煙のみをしている」が 30.5%、「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方をしている」が 15.5%の順となっている。

表 2-24 分煙の種類 (n = 220)

分煙の種類	件数	構成比
空間分煙をしている	106	48.2%
空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方をしている	34	15.5%
ランチタイム禁煙などの時間分煙のみをしている	67	30.5%
無回答	13	5.9%
合計	220	100.0%

図 2-23 分煙の種類 (n = 220)



⑤ 空間分煙の内容

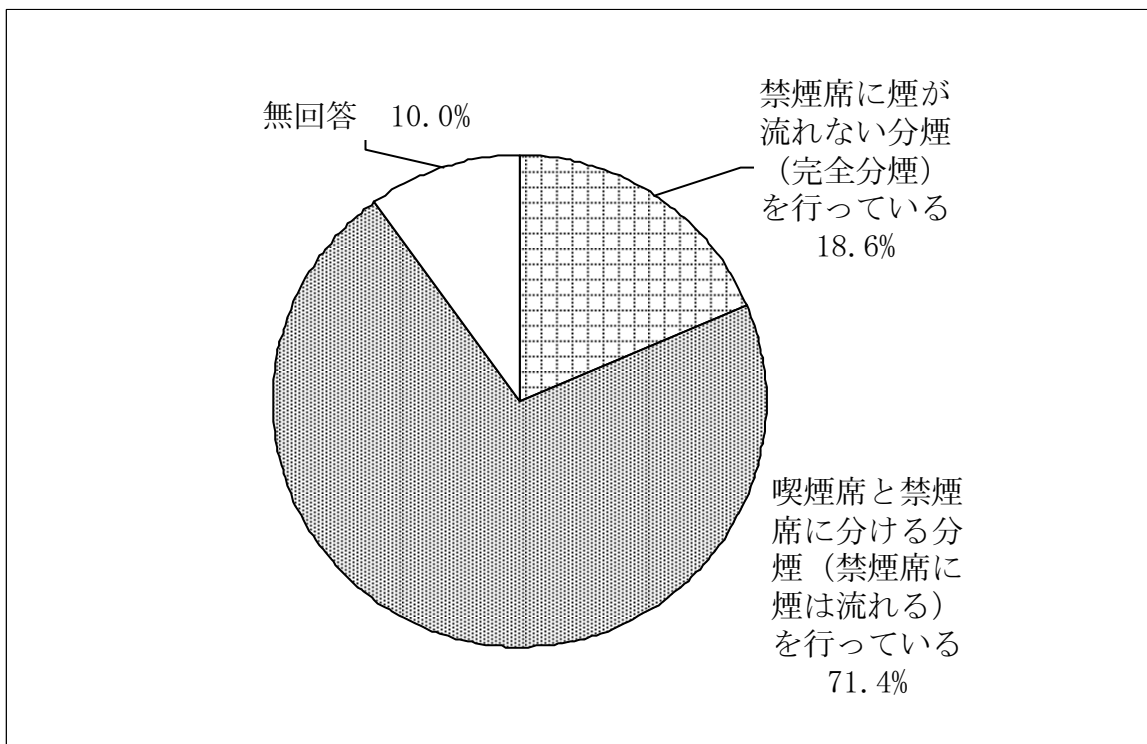
〔(3)④で「空間分煙をしている」又は「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方をしている」と回答した飲食店のみ回答〕

「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71.4%、「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」が18.6%となっている。

表 2-25 空間分煙の内容（n=140）

空間分煙の内容	件数	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	26	18.6%
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	100	71.4%
無回答	14	10.0%
合 計	140	100.0%

図 2-24 空間分煙の内容（n=140）



⑥-1 完全分煙とした理由

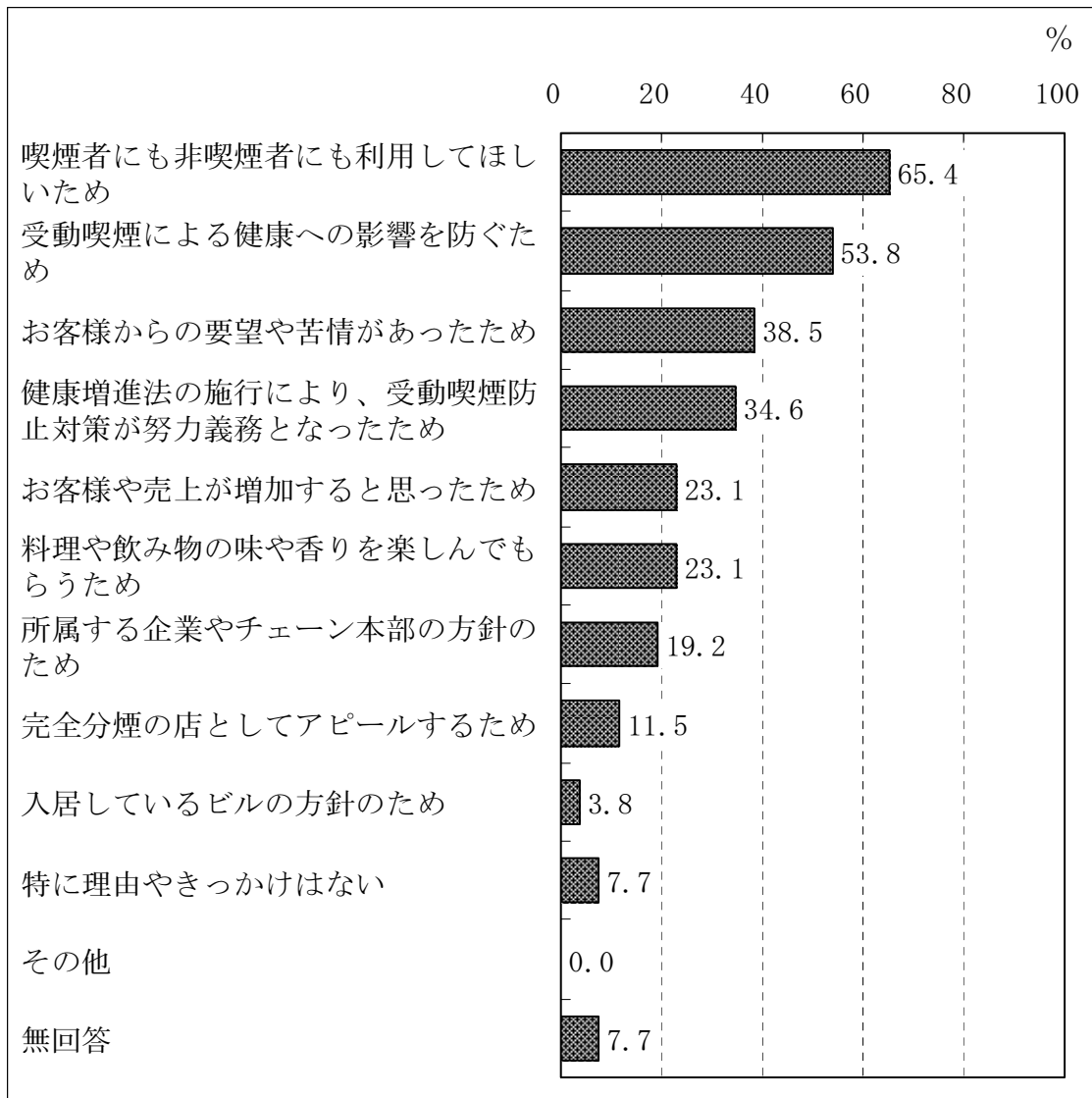
〔(3)⑤で「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が65.4%で最も多く、次いで「受動喫煙による健康への影響を防ぐため」が53.8%、「お客様からの要望や苦情があったため」が38.5%の順となっている。

表 2-26 完全分煙とした理由（n=26：複数回答）

完全分煙とした理由	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	17	65.4%
受動喫煙による健康への影響を防ぐため	14	53.8%
お客様からの要望や苦情があったため	10	38.5%
健康増進法の施行により、受動喫煙防止対策が努力義務となったため	9	34.6%
お客様や売上が増加すると思ったため	6	23.1%
料理や飲み物の味や香りを楽しんでもらうため	6	23.1%
所属する企業やチェーン本部の方針のため	5	19.2%
完全分煙の店としてアピールするため	3	11.5%
入居しているビルの方針のため	1	3.8%
特に理由やきっかけはない	2	7.7%
その他	0	0.0%
無回答	2	7.7%

図 2-25 完全分煙とした理由 (n = 26 : 複数回答)



⑥-2 完全分煙のメリット

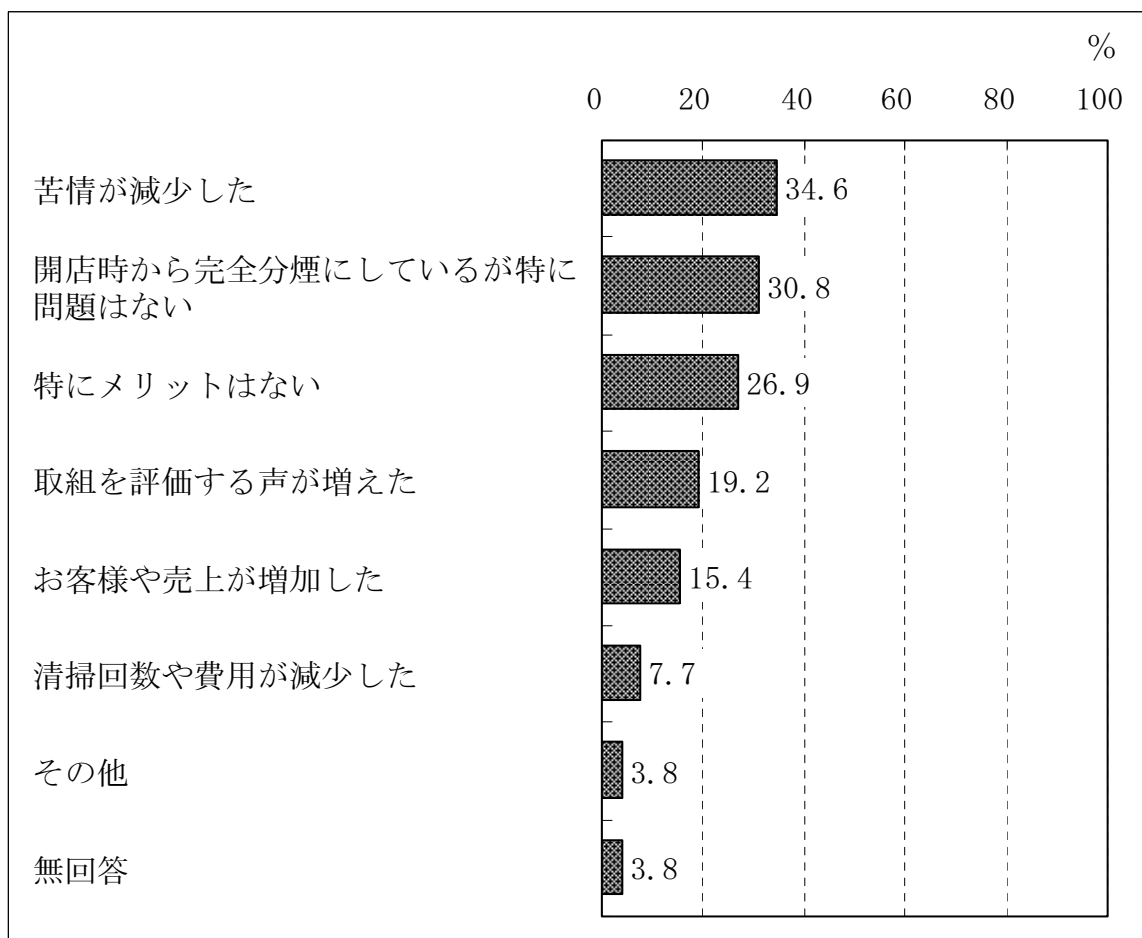
〔(3)⑤で「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「苦情が減少した」が34.6%で最も多い。

表 2-27 完全分煙のメリット（n=26：複数回答）

完全分煙のメリット	件数	構成比
苦情が減少した	9	34.6%
開店時から完全分煙にしているが特に問題はない	8	30.8%
特にメリットはない	7	26.9%
取組を評価する声が増えた	5	19.2%
お客様や売上が増加した	4	15.4%
清掃回数や費用が減少した	2	7.7%
その他	1	3.8%
無回答	1	3.8%

図 2-26 完全分煙のメリット（n=26：複数回答）



⑥-3 完全分煙のデメリット

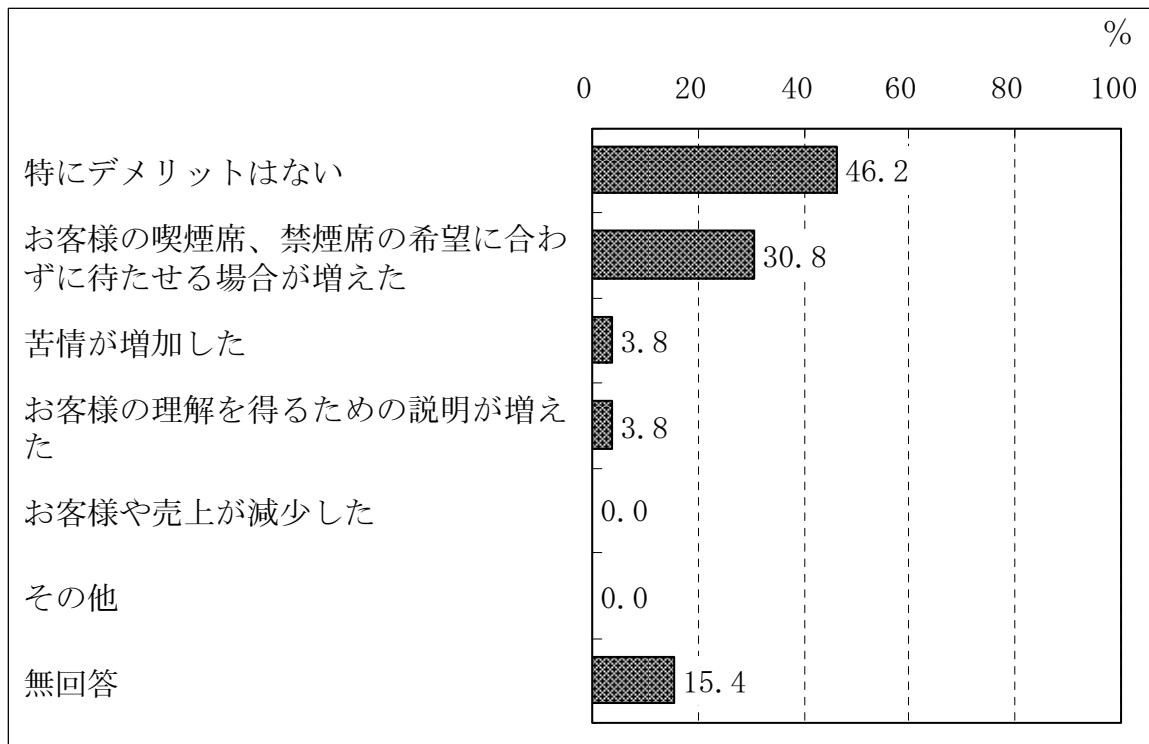
〔(3)⑤で「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「特にデメリットはない」が46.2%、「お客様の喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場合が増えた」が30.8%となっている。

表 2-28 完全分煙のデメリット（n=26：複数回答）

完全分煙のデメリット	件数	構成比
特にデメリットはない	12	46.2%
お客様の喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場合が増えた	8	30.8%
苦情が増加した	1	3.8%
お客様の理解を得るための説明が増えた	1	3.8%
お客様や売上が減少した	0	0.0%
その他	0	0.0%
無回答	4	15.4%

図 2-27 完全分煙のデメリット（n=26：複数回答）



⑥-4 完全分煙の飲食店の今後の予定

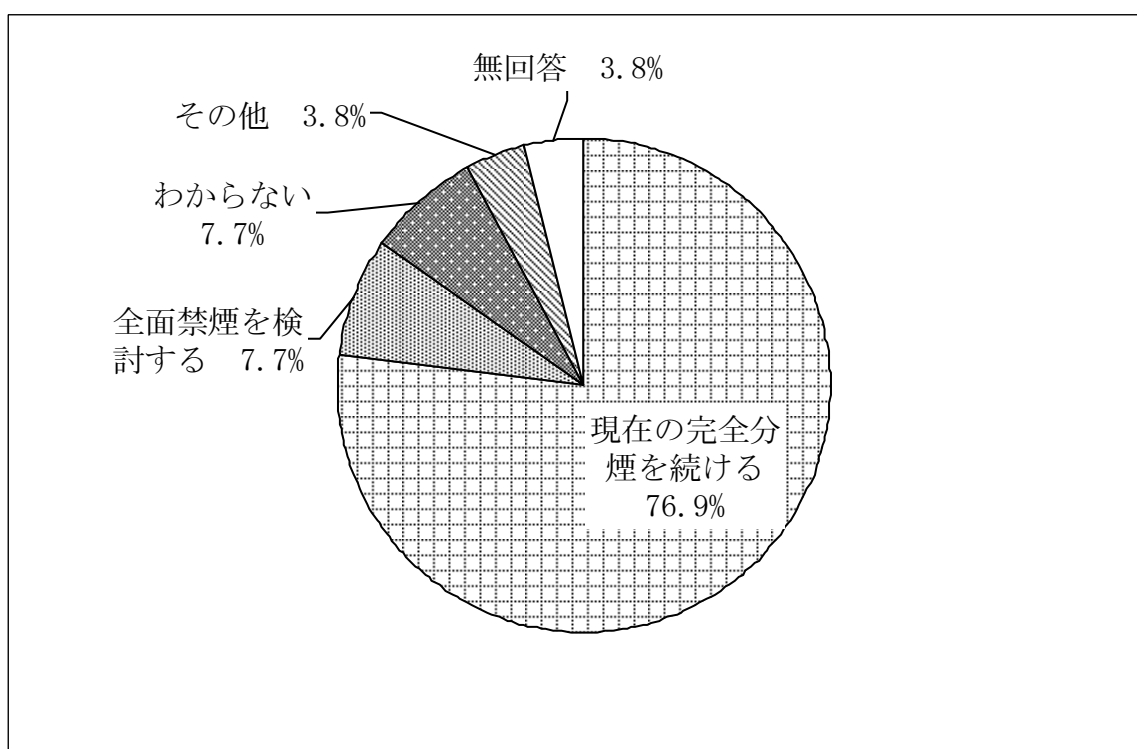
[(3)⑤で「禁煙席に煙が流れない分煙（完全分煙）を行っている」と回答した飲食店のみ回答]

「現在の完全分煙を続ける」が76.9%で最も多い。

表 2-29 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=26)

完全分煙の飲食店の今後の予定	件数	構成比
現在の完全分煙を続ける	20	76.9%
全面禁煙を検討する	2	7.7%
わからない	2	7.7%
その他	1	3.8%
無回答	1	3.8%
合 計	26	100.0%

図 2-28 完全分煙の飲食店の今後の予定 (n=26)



⑦-1 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由

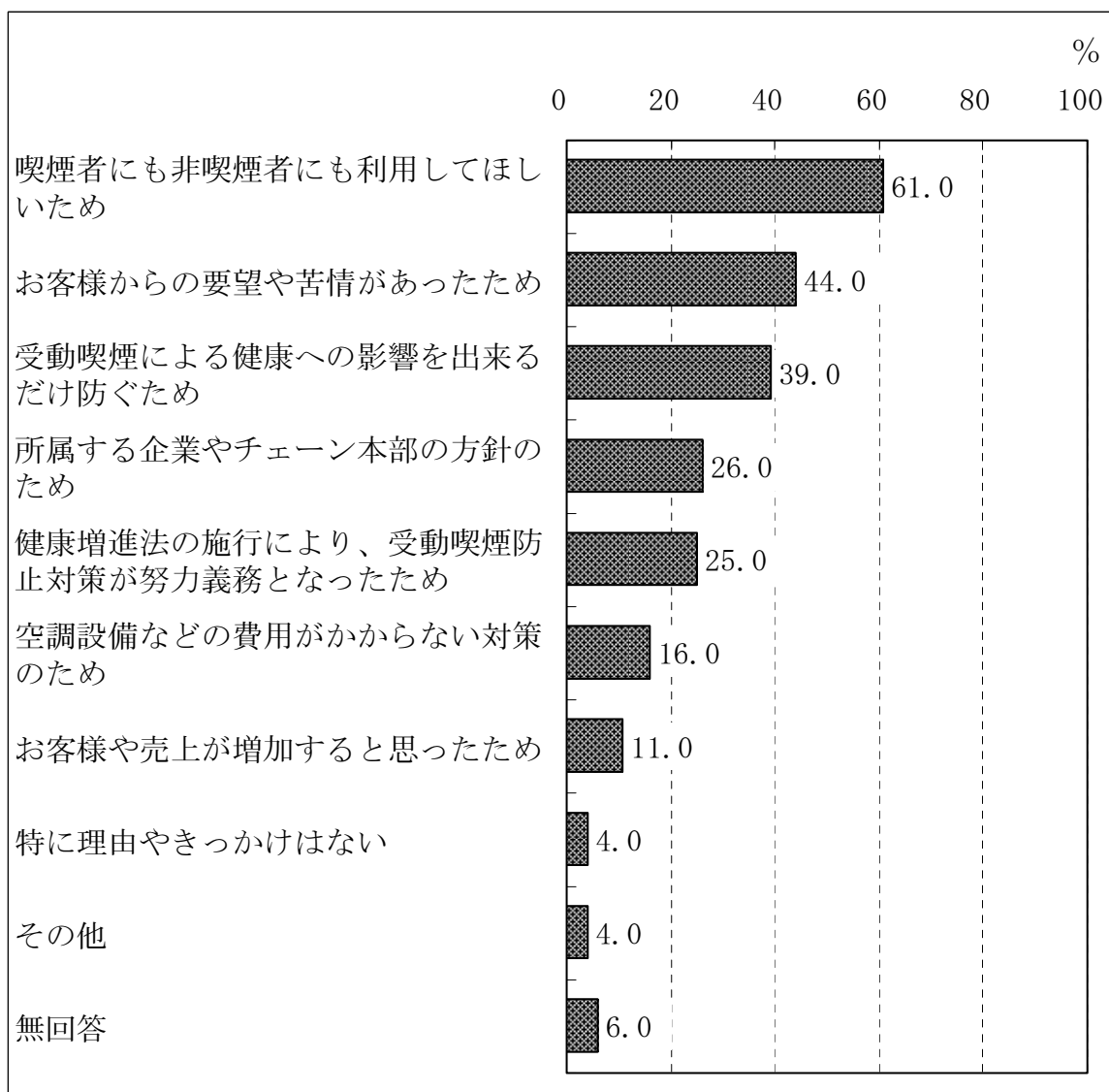
〔(3)⑤で「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「喫煙者にも非喫煙者にも利用してほしいため」が 61.0%で最も多く、次いで「お客様からの要望や苦情があったため」が 44.0%、「受動喫煙による健康への影響を出来るだけ防ぐため」が 39.0%の順となっている。

表 2-30 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由（n=100：複数回答）

喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由	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	61	61.0%
お客様からの要望や苦情があったため	44	44.0%
受動喫煙による健康への影響を出来るだけ防ぐため	39	39.0%
所属する企業やチェーン本部の方針のため	26	26.0%
健康増進法の施行により、受動喫煙防止対策が努力義務となったため	25	25.0%
空調設備などの費用がかからない対策のため	16	16.0%
お客様や売上が増加すると思ったため	11	11.0%
特に理由やきっかけはない	4	4.0%
その他	4	4.0%
無回答	6	6.0%

図 2-29 喫煙席と禁煙席に分ける分煙とした理由 (n = 100 : 複数回答)



⑦-2 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のメリット

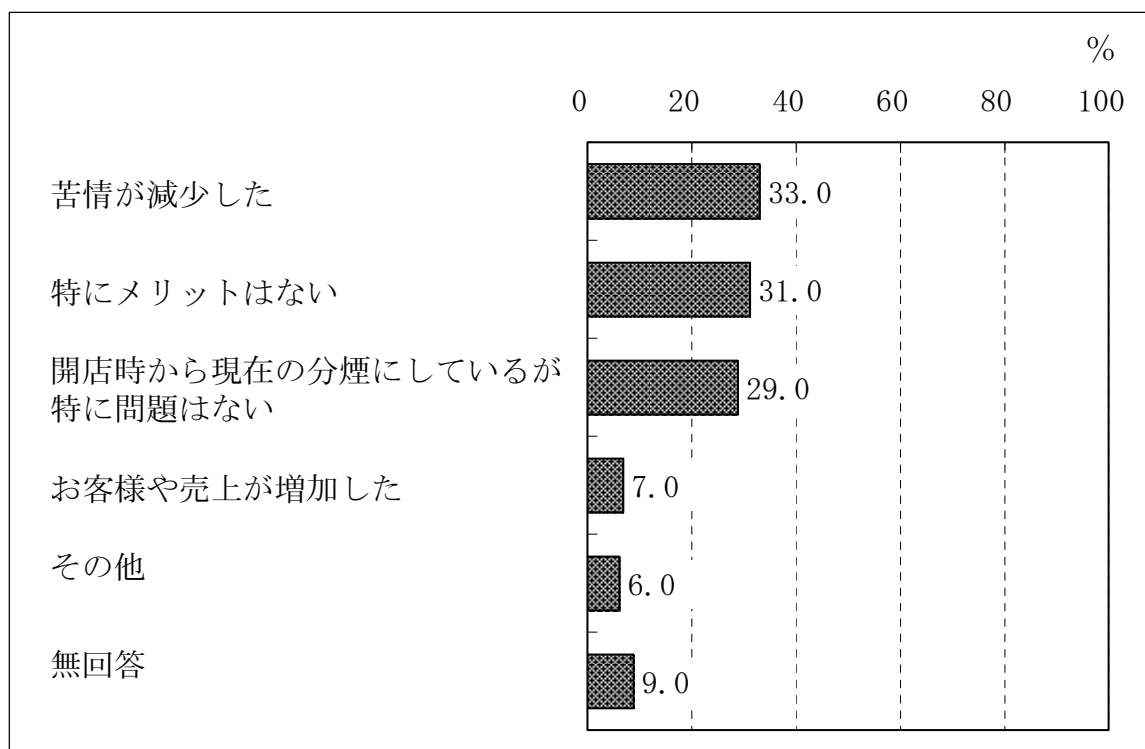
〔(3)⑤で「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「苦情が減少した」が33.0%で最も多い。

表 2-31 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のメリット（n=100：複数回答）

喫煙席と禁煙席に分ける分煙のメリット	件数	構成比
苦情が減少した	33	33.0%
特にメリットはない	31	31.0%
開店時から現在の分煙にしているが特に問題はない	29	29.0%
お客様や売上が増加した	7	7.0%
その他	6	6.0%
無回答	9	9.0%

図 2-30 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のメリット（n=100：複数回答）



⑦-3 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のデメリット

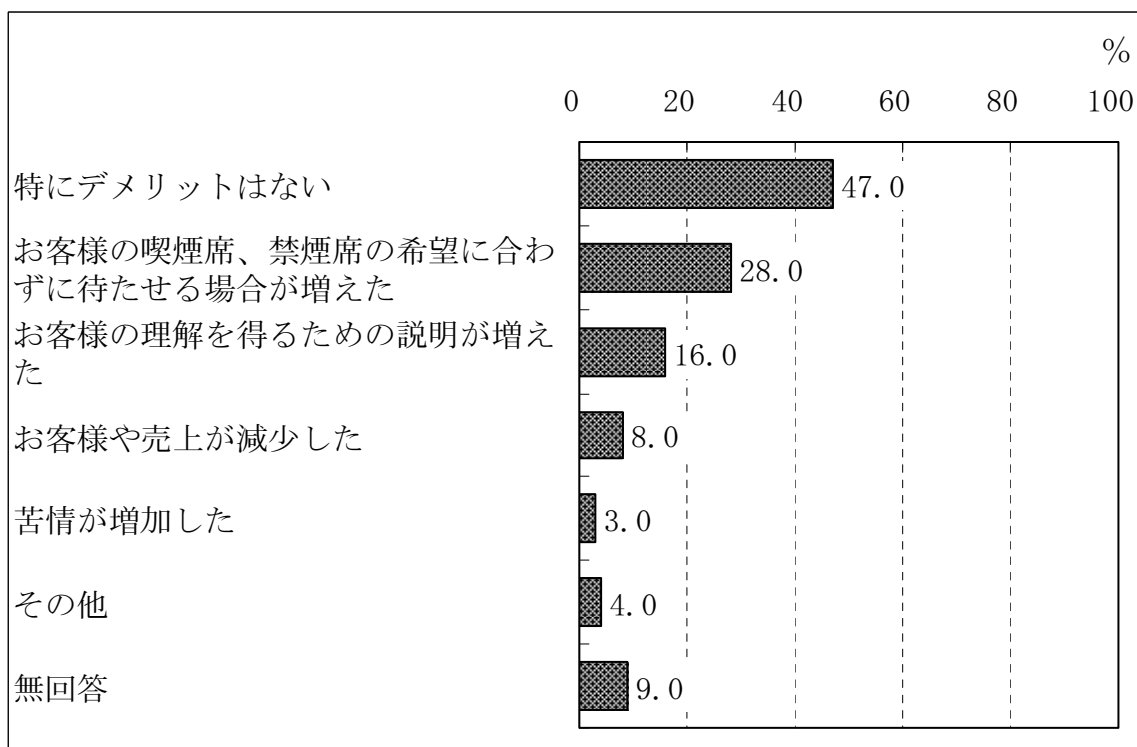
〔(3)⑤で「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店のみ回答

「特にデメリットはない」が47.0%で最も多く、次いで「お客様の喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場合が増えた」が28.0%、「お客様の理解を得るための説明が増えた」が16.0%の順となっている。

表 2-32 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のデメリット（n=100：複数回答）

喫煙席と禁煙席に分ける分煙のデメリット	件数	構成比
特にデメリットはない	47	47.0%
お客様の喫煙席、禁煙席の希望に合わずに待たせる場合が増えた	28	28.0%
お客様の理解を得るための説明が増えた	16	16.0%
お客様や売上が減少した	8	8.0%
苦情が増加した	3	3.0%
その他	4	4.0%
無回答	9	9.0%

図 2-31 喫煙席と禁煙席に分ける分煙のデメリット（n=100：複数回答）



⑦-4 喫煙席と禁煙席に分ける分煙の飲食店の今後の予定

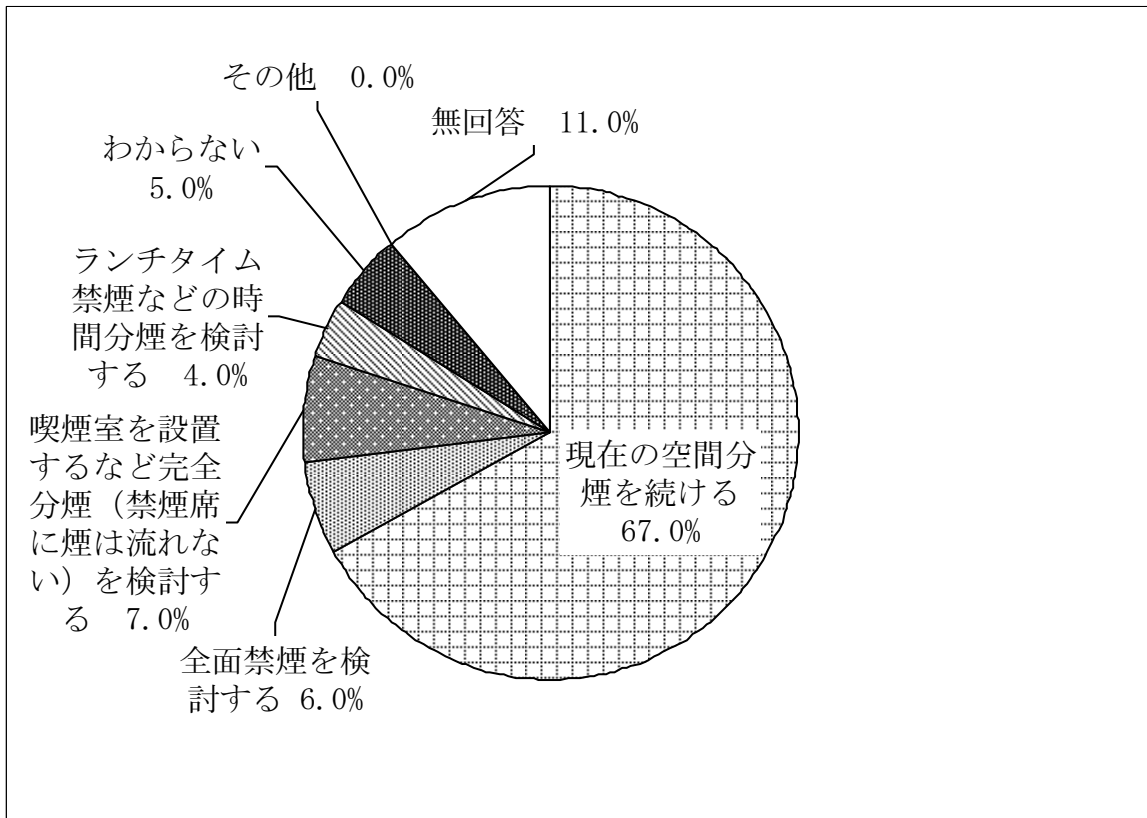
[(3)⑤で「喫煙席と禁煙席に分ける分煙（禁煙席に煙は流れる）を行っている」と回答した飲食店のみ回答]

「現在の空間分煙を続ける」が 67.0%で最も多いが、全面禁煙、完全分煙、時間分煙のいずれかを検討するとの回答が合わせて 17.0%であった。

表 2-33 喫煙席と禁煙席に分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=100)

喫煙席と禁煙席に分ける分煙の飲食店の今後の予定	件数	構成比
現在の空間分煙を続ける	67	67.0%
全面禁煙を検討する	6	6.0%
喫煙室を設置するなど完全分煙（禁煙席に煙は流れない）を検討する	7	7.0%
ランチタイム禁煙などの時間分煙を検討する	4	4.0%
わからない	5	5.0%
その他	0	0.0%
無回答	11	11.0%
合 計	100	100.0%

図 2-1-32 喫煙席と禁煙席に分ける分煙の飲食店の今後の予定 (n=100)



⑧-1 時間分煙とした理由

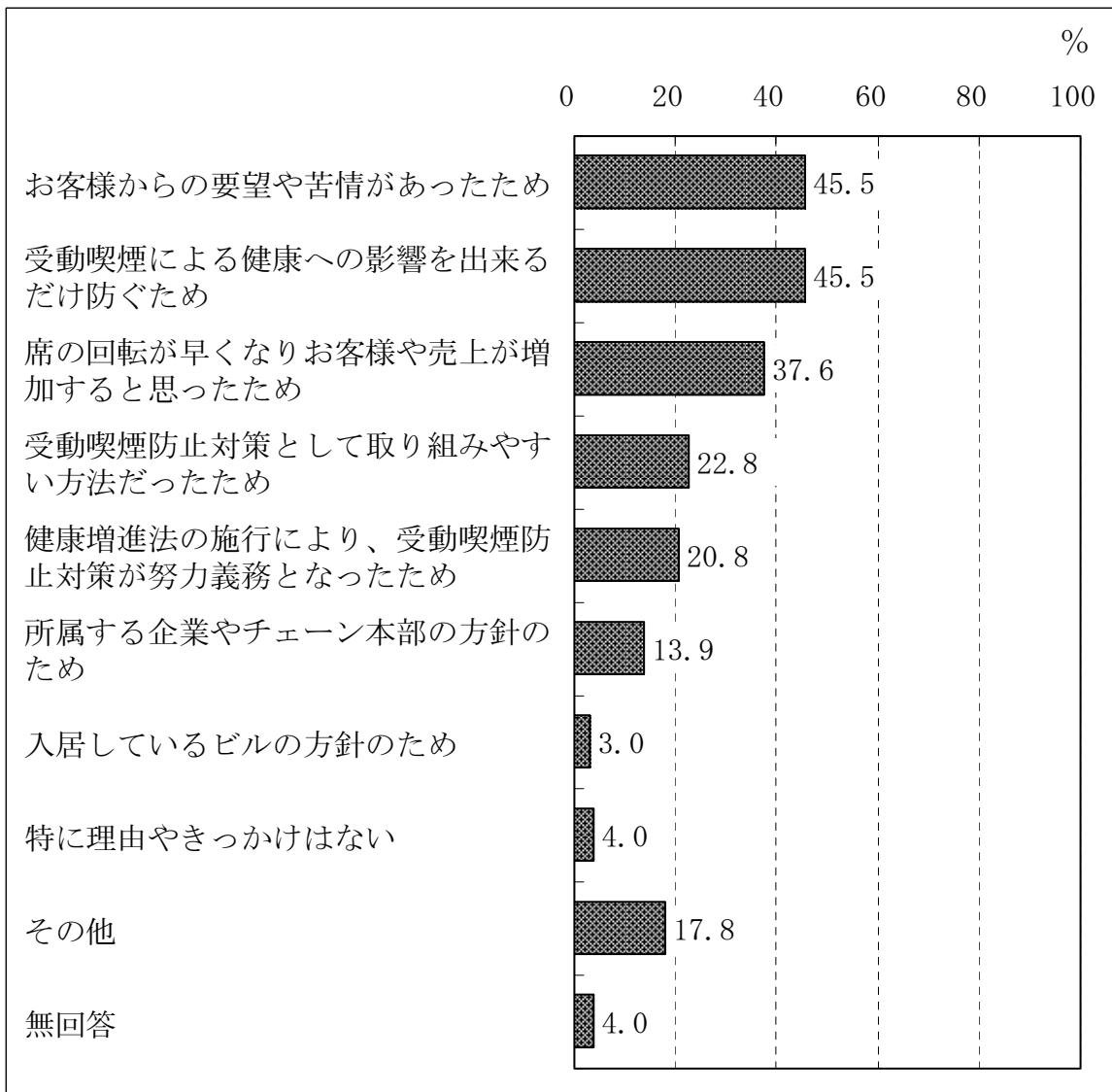
〔(3)④で「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方をしている」又は「ランチタイム禁煙などの時間分煙のみをしている」と回答した飲食店のみ回答〕

「お客様からの要望や苦情があったため」と「受動喫煙による健康への影響を出来るだけ防ぐため」がともに 45.5%となっており、次いで「席の回転が早くなりお客様や売上が増加すると思ったため」が 37.6%となっている。

表 2-34 時間分煙とした理由 (n=101:複数回答)

時間分煙とした理由	件数	構成比
お客様からの要望や苦情があったため	46	45.5%
受動喫煙による健康への影響を出来るだけ防ぐため	46	45.5%
席の回転が早くなりお客様や売上が増加すると思ったため	38	37.6%
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	23	22.8%
健康増進法の施行により、受動喫煙防止対策が努力義務となったため	21	20.8%
所属する企業やチェーン本部の方針のため	14	13.9%
入居しているビルの方針のため	3	3.0%
特に理由やきっかけはない	4	4.0%
その他	18	17.8%
無回答	4	4.0%

図 2-33 時間分煙とした理由 (n=101:複数回答)



⑧-2 時間分煙のメリット

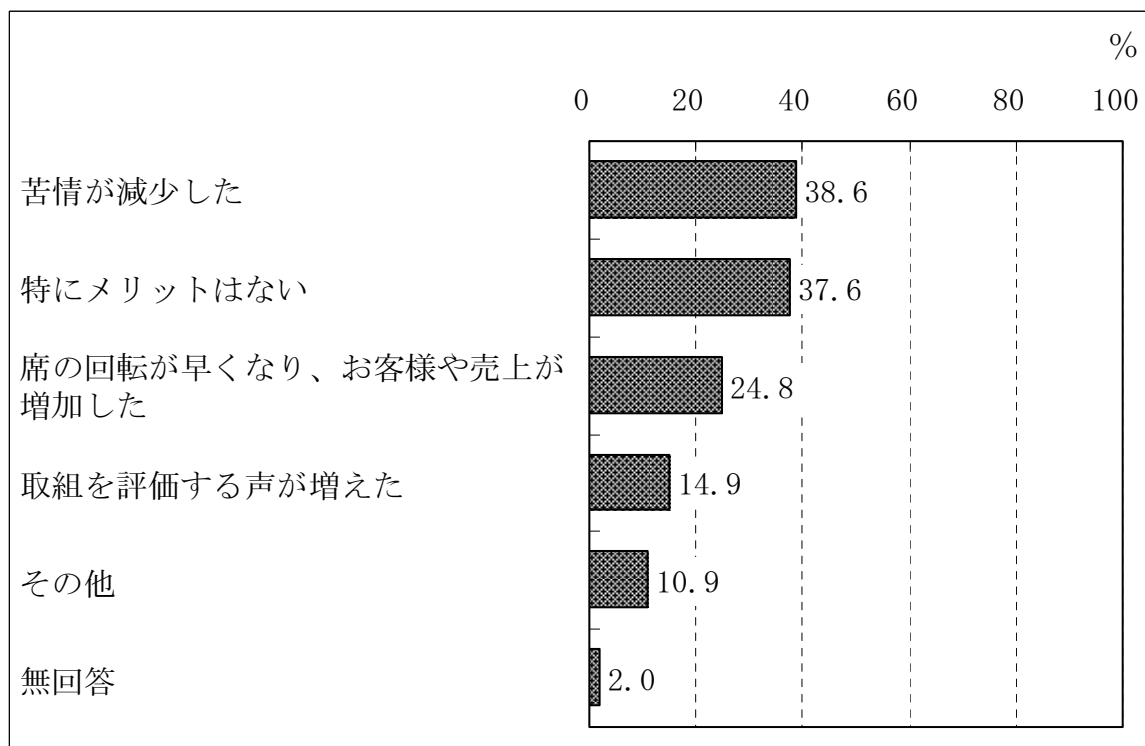
〔(3)④で「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方を行っている」又は「ランチタイム禁煙などの時間分煙のみを行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「苦情が減少した」が38.6%で最も多く、次いで「特にメリットはない」が37.6%、「席の回転が早くなり、お客様や売上が増加した」が24.8%の順となっている。

表 2-35 時間分煙のメリット (n=101:複数回答)

時間分煙のメリット	件数	構成比
苦情が減少した	39	38.6%
特にメリットはない	38	37.6%
席の回転が早くなり、お客様や売上が増加した	25	24.8%
取組を評価する声が増えた	15	14.9%
その他	11	10.9%
無回答	2	2.0%

図 2-34 時間分煙のメリット (n=101:複数回答)



⑧-3 時間分煙のデメリット

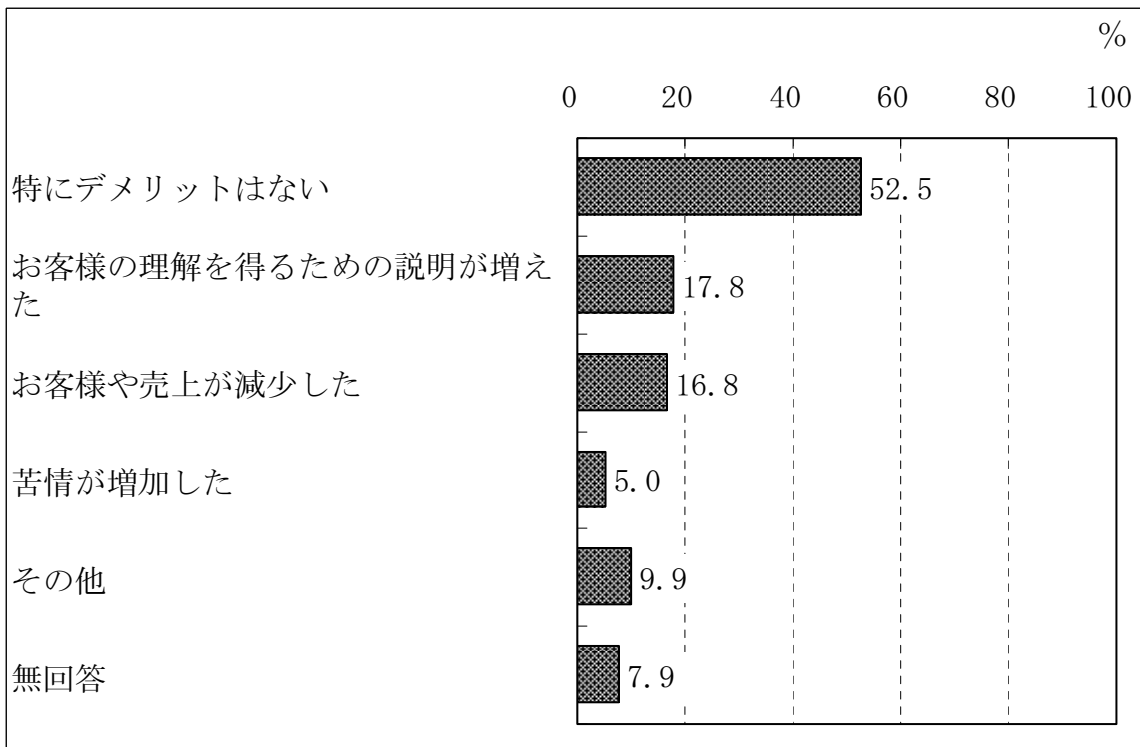
〔(3)④で「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方を行っている」又は「ランチタイム禁煙などの時間分煙のみを行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「特にデメリットはない」が 52.5%で最も多く、次いで「お客様の理解を得るための説明が増えた」が 17.8%、「お客様や売上が減少した」が 16.8%の順となっている。

表 2-36 時間分煙のデメリット (n=101:複数回答)

時間分煙のデメリット	件数	構成比
特にデメリットはない	53	52.5%
お客様の理解を得るための説明が増えた	18	17.8%
お客様や売上が減少した	17	16.8%
苦情が増加した	5	5.0%
その他	10	9.9%
無回答	8	7.9%

図 2-35 時間分煙のデメリット (n=101:複数回答)



⑧-4 時間分煙の飲食店の今後の予定

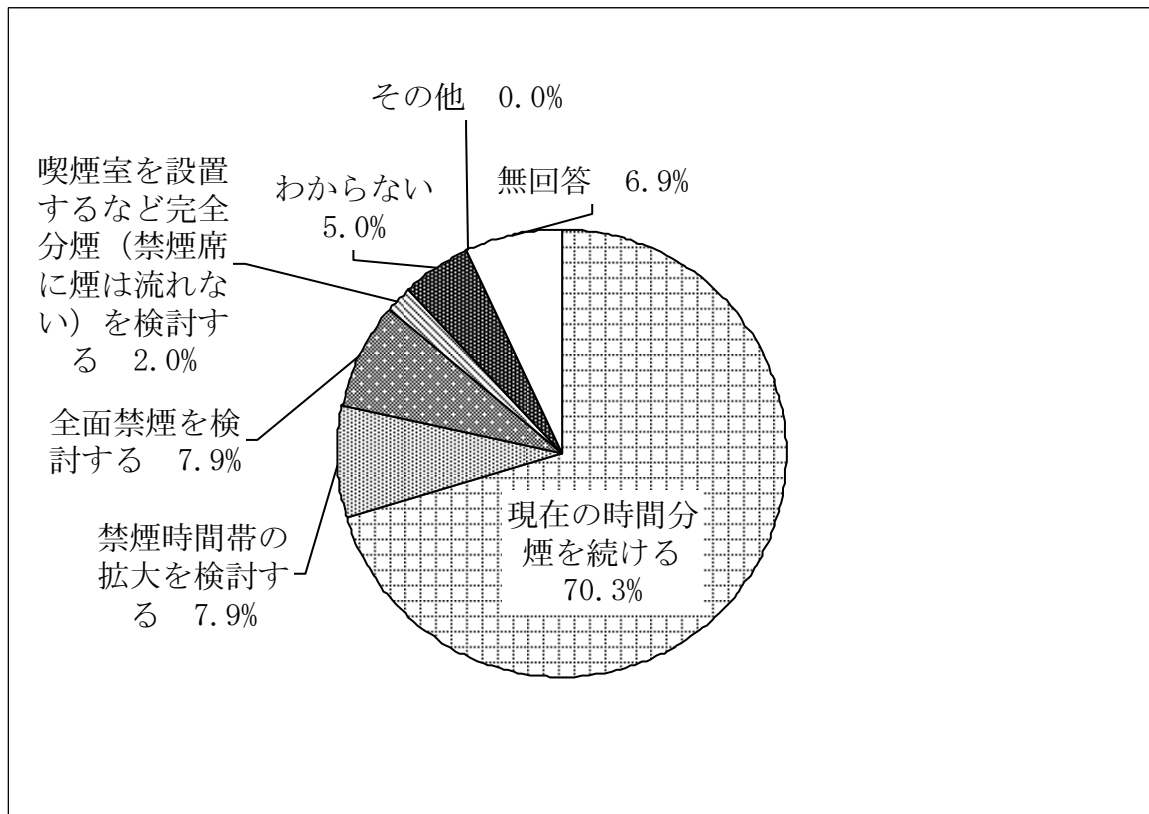
〔(3)④で「空間分煙とランチタイム禁煙などの時間分煙の両方を行っている」又は「ランチタイム禁煙などの時間分煙のみを行っている」と回答した飲食店のみ回答〕

「現在の時間分煙を続ける」が70.3%で最も多く、次いで「禁煙時間帯の拡大を検討する」と「全面禁煙を検討する」がともに7.9%となっている。

表 2-37 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=101)

時間分煙の飲食店の今後の予定	件数	構成比
現在の時間分煙を続ける	71	70.3%
禁煙時間帯の拡大を検討する	8	7.9%
全面禁煙を検討する	8	7.9%
喫煙室を設置するなど完全分煙（禁煙席に煙は流れない）を検討する	2	2.0%
わからない	5	5.0%
その他	0	0.0%
無回答	7	6.9%
合計	101	100.0%

図 2-36 時間分煙の飲食店の今後の予定 (n=101)



(4) 禁煙・分煙の取組の表示

①-1 禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況

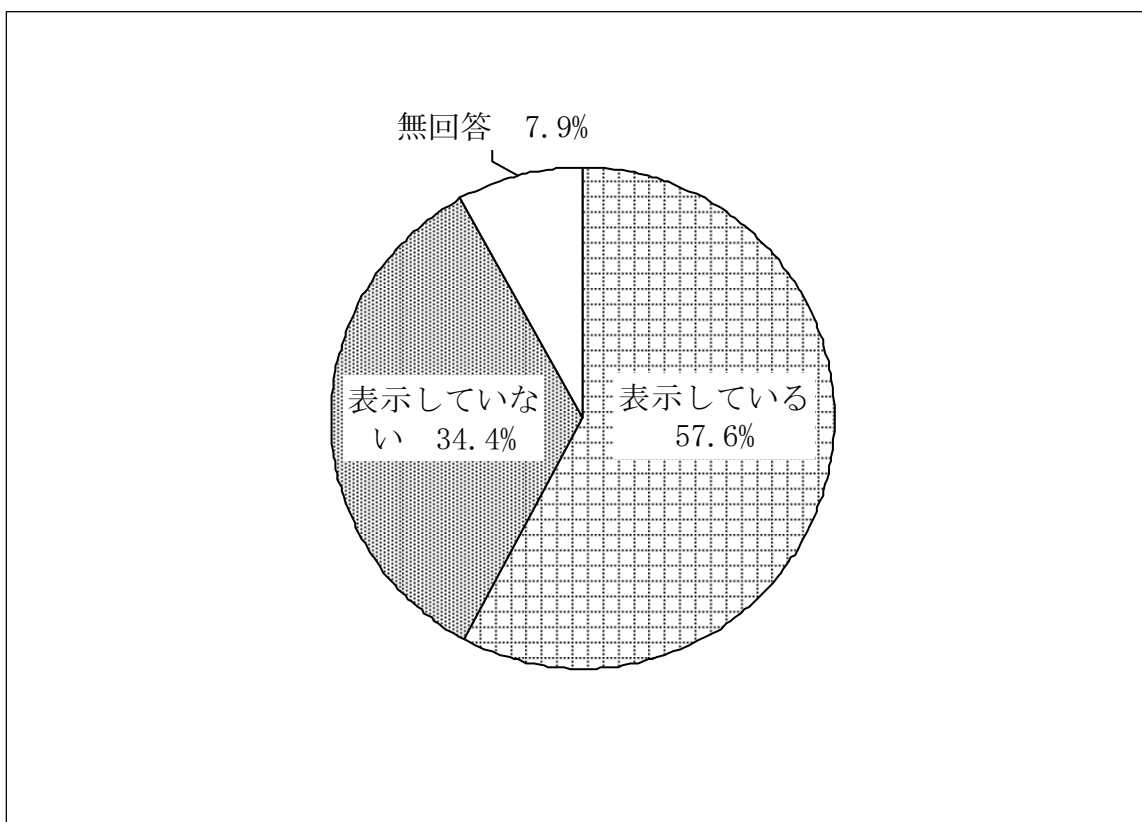
〔(3)①で「店内は全面禁煙にしている」又は「店内は分煙にしている」と回答した飲食店のみ回答〕

店頭や店内に「表示している」が57.6%、「表示していない」が34.4%となっている。

表 2-38 禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況 (n=340)

禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況	件数	構成比
表示している	196	57.6%
表示していない	117	34.4%
無回答	27	7.9%
合 計	340	100.0%

図 2-37 禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況 (n=340)



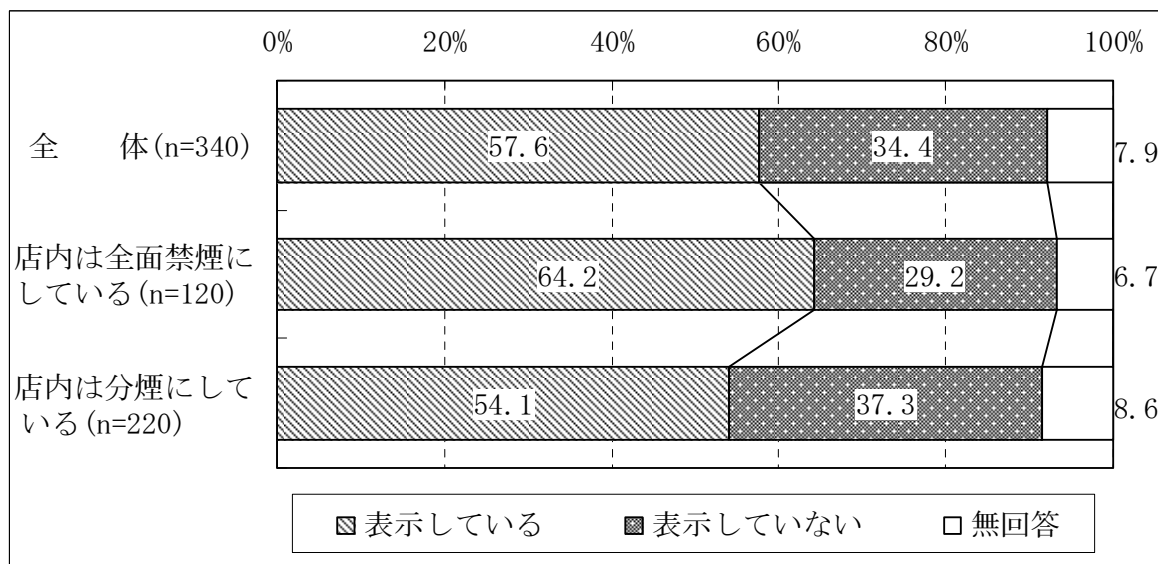
《禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況（禁煙・分煙の状況別）》

全面禁煙は分煙よりも表示を行っている割合が多い。

表 2-39 禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況（禁煙・分煙の状況別）
（n = 340、括弧内は%）

	表示している	表示していない	無回答	合 計
全 体	196 (57.6)	117 (34.4)	27 (7.9)	340 (100.0)
店内は全面禁煙に している	77 (64.2)	35 (29.2)	8 (6.7)	120 (100.0)
店内は分煙にして いる	119 (54.1)	82 (37.3)	19 (8.6)	220 (100.0)

図 2-38 禁煙や分煙のステッカー等による表示の状況（禁煙・分煙の状況別）



①-2 表示の場所

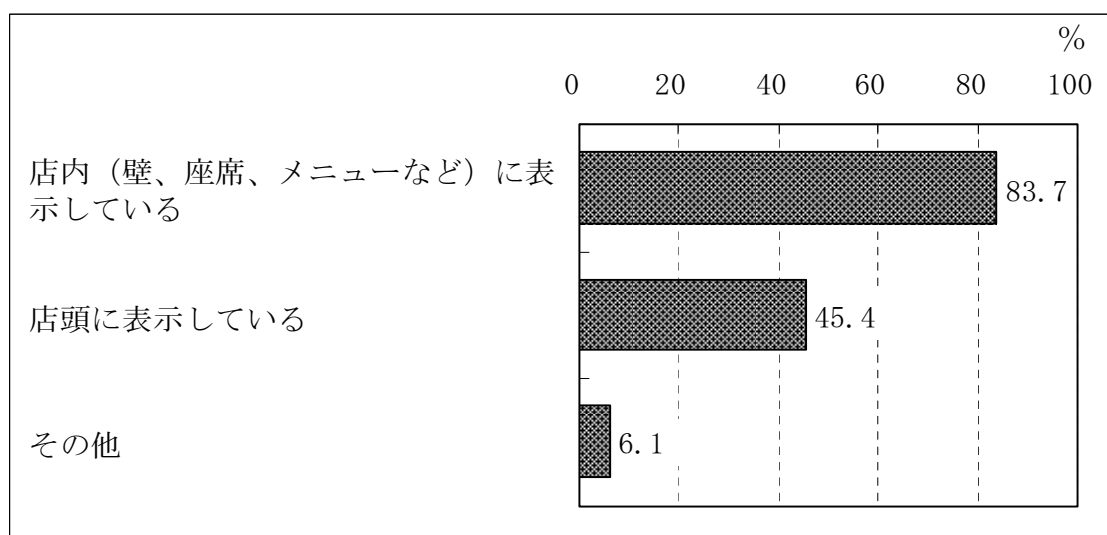
〔(4)①-1で「表示している」と回答した飲食店のみ回答〕

「店内（壁、座席、メニューなど）に表示している」が83.7%、「店頭に表示している」が45.4%となっている。

表 2-40 表示の場所（n=196：複数回答）

表示の場所	件数	構成比
店内（壁、座席、メニューなど）に表示している	164	83.7%
店頭に表示している	89	45.4%
その他	12	6.1%

図 2-39 表示の場所（n=196：複数回答）



①-3 表示しているステッカーなど

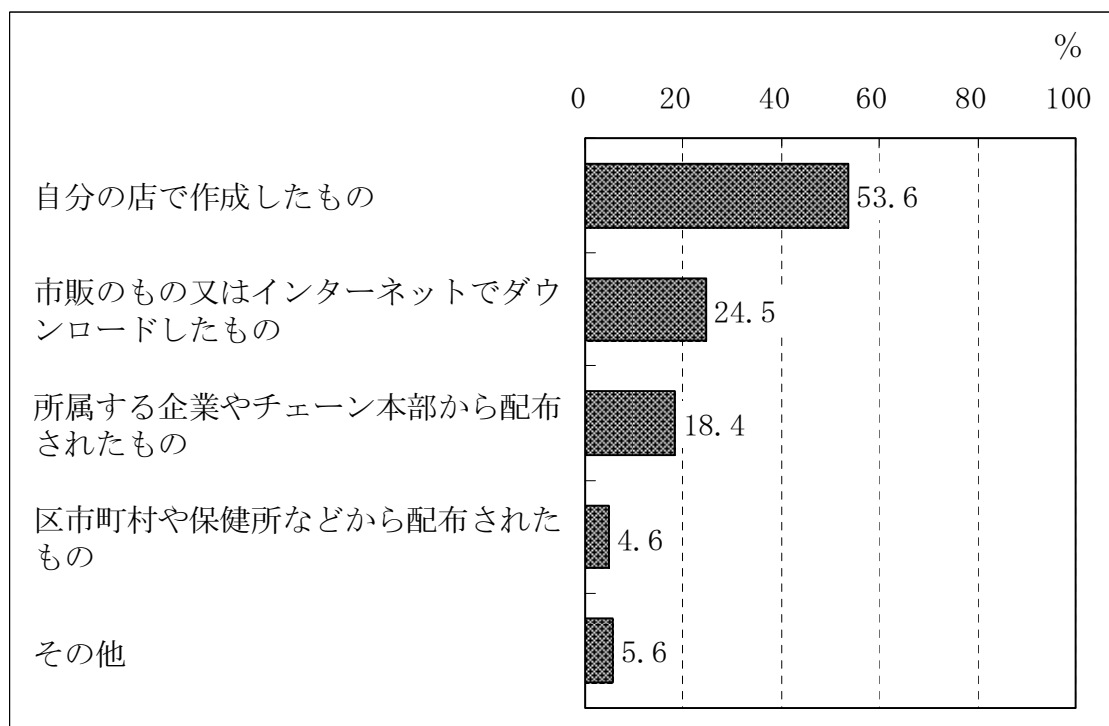
〔(4)①-1で「表示している」と回答した飲食店のみ回答〕

「自分の店で作成したもの」が53.6%で最も多く、次いで「市販のもの又はインターネットでダウンロードしたもの」が24.5%、「所属する企業やチェーン本部から配布されたもの」が18.4%の順となっている。

表 2-41 表示しているステッカーなど (n=196:複数回答)

表示しているステッカーなど	件数	構成比
自分の店で作成したもの	105	53.6%
市販のもの又はインターネットでダウンロードしたもの	48	24.5%
所属する企業やチェーン本部から配布されたもの	36	18.4%
区市町村や保健所などから配布されたもの	9	4.6%
その他	11	5.6%

図 2-40 表示しているステッカーなど (n=196:複数回答)



①-4 表示によるメリット

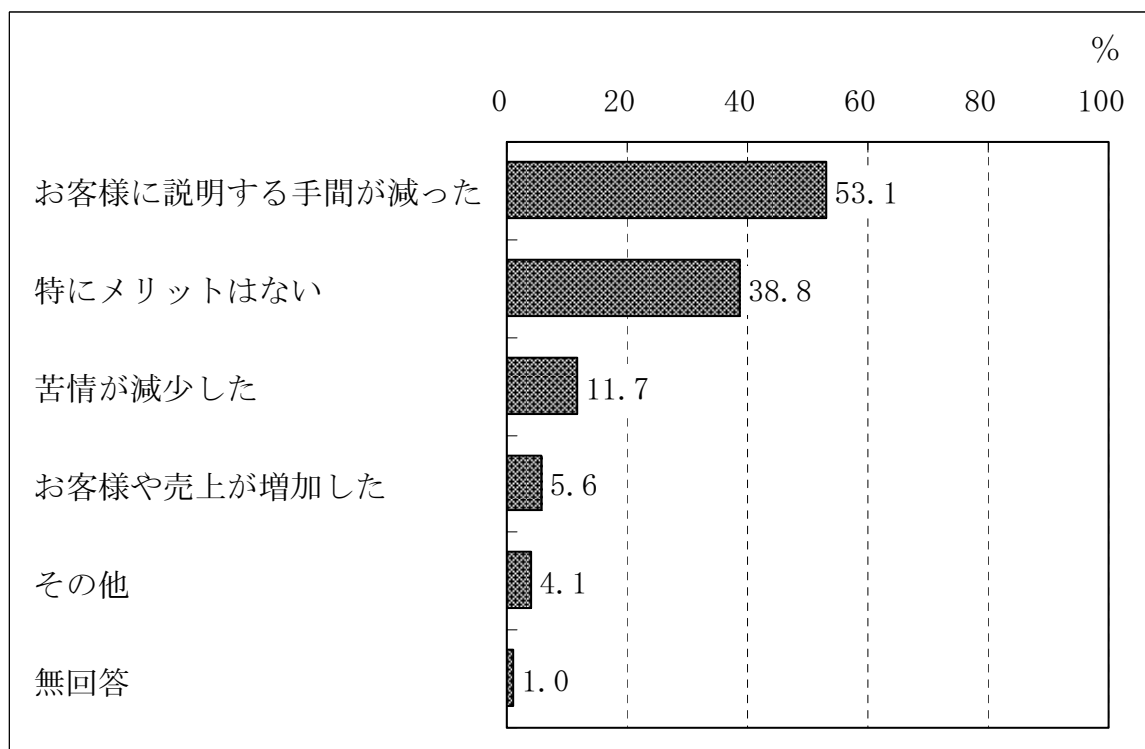
[(4)①-1 で「表示している」と回答した飲食店のみ回答]

「お客様に説明する手間が減った」が 53.1%で最も多く、次いで「特にメリットはない」が 38.8%、「苦情が減少した」が 11.7%の順となっている。

表 2-42 表示によるメリット (n=196:複数回答)

表示によるメリット	件数	構成比
お客様に説明する手間が減った	104	53.1%
特にメリットはない	76	38.8%
苦情が減少した	23	11.7%
お客様や売上が増加した	11	5.6%
その他	8	4.1%
無回答	2	1.0%

図 2-41 表示によるメリット (n=196:複数回答)



①-5 禁煙や分煙のホームページ等での紹介

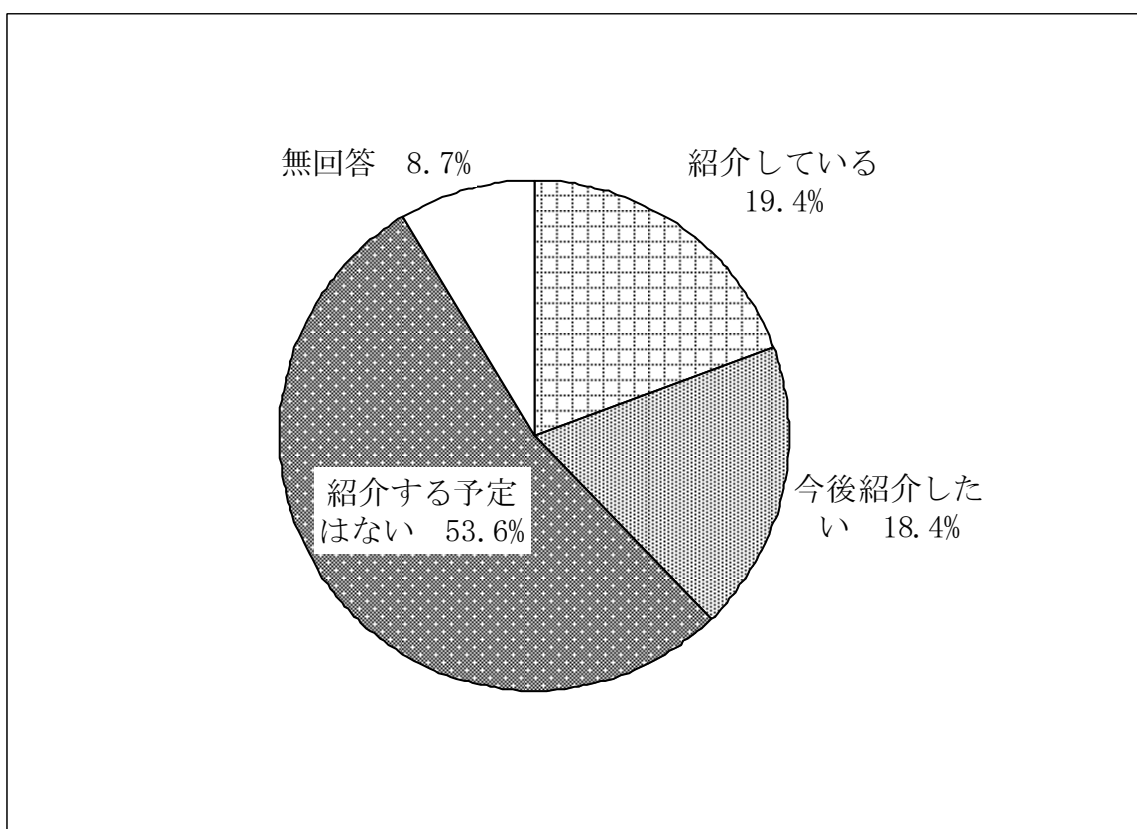
〔(4)①-1で「表示している」と回答した飲食店のみ回答〕

「紹介する予定はない」が53.6%で最も多く、次いで「紹介している」が19.4%、「今後紹介したい」が18.4%の順となっている。

表 2-43 禁煙や分煙のホームページ等での紹介 (n=196)

禁煙や分煙のホームページ等での紹介	件数	構成比
紹介している	38	19.4%
今後紹介したい	36	18.4%
紹介する予定はない	105	53.6%
無回答	17	8.7%
合 計	196	100.0%

図 2-42 禁煙や分煙のホームページ等での紹介 (n=196)



②-1 表示していない理由

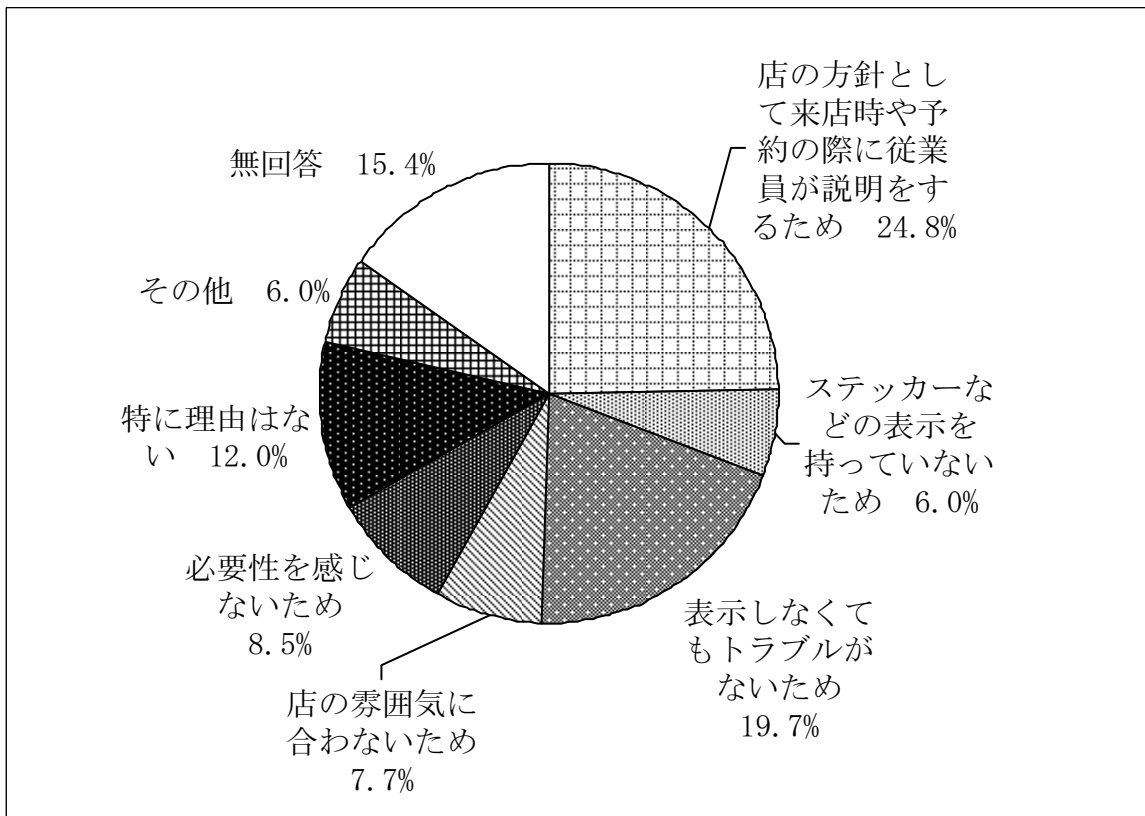
〔(4)①-1で「表示していない」と回答した飲食店のみ回答〕

「店の方針として来店時や予約の際に従業員が説明をするため」が24.8%、「表示しなくてもトラブルがないため」が19.7%となっている。

表 2-44 表示していない理由 (n=117)

表示していない理由	件数	構成比
店の方針として来店時や予約の際に従業員が説明をするため	29	24.8%
ステッカーなどの表示を持っていないため	7	6.0%
表示しなくてもトラブルがないため	23	19.7%
店の雰囲気合わないため	9	7.7%
必要性を感じないため	10	8.5%
特に理由はない	14	12.0%
その他	7	6.0%
無回答	18	15.4%
合 計	117	100.0%

図 2-43 表示していない理由 (n=117)



②-2 今後表示する予定

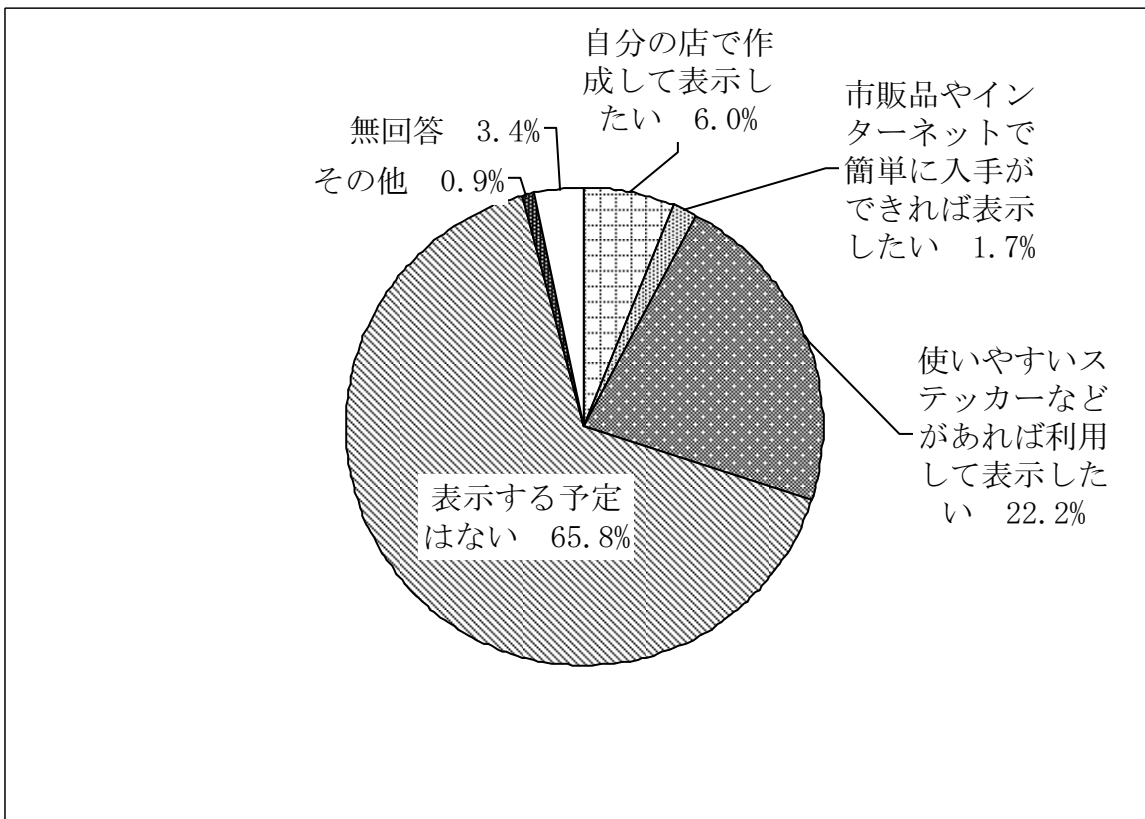
〔(4)①-1で「表示していない」と回答した飲食店のみ回答〕

「表示する予定はない」が65.8%、「使いやすいステッカーなどがあれば利用して表示したい」が22.2%となっている。

表 2-45 今後表示する予定 (n=117)

今後表示する予定	件数	構成比
自分の店で作成して表示したい	7	6.0%
市販品やインターネットで簡単に入手ができれば表示したい	2	1.7%
使いやすいステッカーなどがあれば利用して表示したい	26	22.2%
表示する予定はない	77	65.8%
その他	1	0.9%
無回答	4	3.4%
合 計	117	100.0%

図 2-44 今後表示する予定 (n=117)



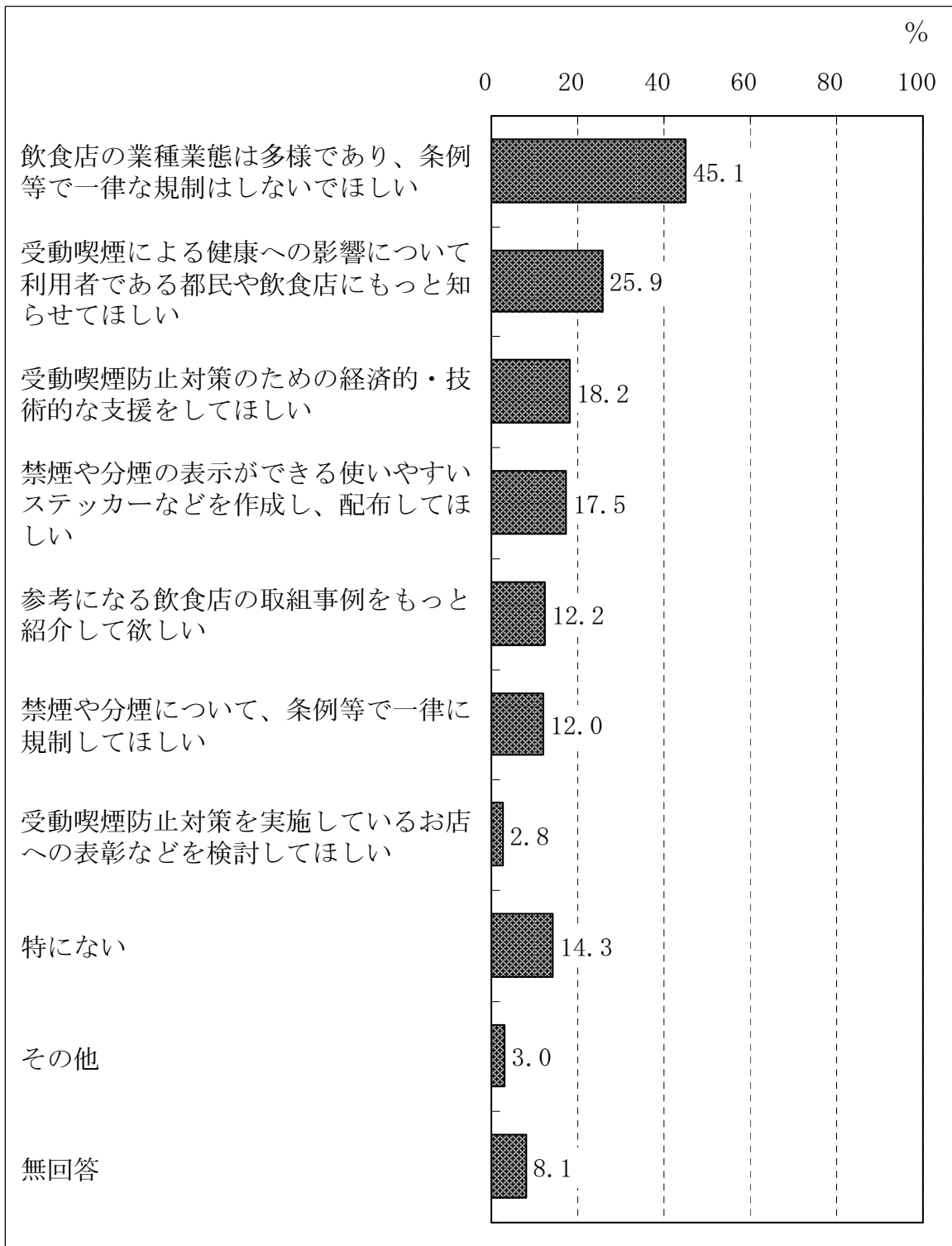
(5) 東京都への要望

「飲食店の業種業態は多様であり、条例等で一律な規制はしないでほしい」が45.1%で最も多く、次いで「受動喫煙による健康への影響について、利用者である都民や飲食店にもっと知らせてほしい」が25.9%、「受動喫煙防止対策のための経済的・技術的な支援をしてほしい」が18.2%の順となっている。

表 2-46 東京都への要望 (n = 1,504 : 複数回答)

東京都への要望	件数	構成比
飲食店の業種業態は多様であり、条例等で一律な規制はしないでほしい	679	45.1%
受動喫煙による健康への影響について、利用者である都民や飲食店にもっと知らせてほしい	389	25.9%
受動喫煙防止対策のための経済的・技術的な支援をしてほしい	273	18.2%
禁煙や分煙の表示ができる使いやすいステッカーなどを作成し、配布してほしい	263	17.5%
参考になる飲食店の取組事例をもっと紹介して欲しい	183	12.2%
禁煙や分煙について、条例等で一律に規制してほしい	181	12.0%
受動喫煙防止対策を実施しているお店への表彰などを検討してほしい	42	2.8%
特にない	215	14.3%
その他	45	3.0%
無回答	122	8.1%

図 2-45 東京都への要望 (n = 1,504 : 複数回答)



(6) その他の意見〔合計 306 件〕

① 禁煙や分煙など受動喫煙対策は困難との意見〔64 件〕

- ・最近の状況を見ると、喫煙される方は少なくなっていると思いますが、喫煙している方は、ヘビースモーカーが多く、何度灰皿を取り替えても、すぐに山盛りになってしまう事がよくあります。禁煙にしたいと思いますが、サービス業でもありますし、売上減となるのは困るので、頭の痛い問題です。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・当店は、地下一階の有煙焼肉店であり、スペースも小さく、分煙も難しい。参考になる事例等を知りたい。(対策未実施、一般飲食店)
- ・現在、禁煙する場所が多いので、喫煙する人が唯一タバコを吸う場所として、スナックがあると思う。国がタバコを売っている以上、吸える場所も必要と思う。もし、禁煙にしたら、スナックは営業できない。スナックはカラオケもあり、他の飲食店とは異なると思う。今現在、どこのスナックも、営業は大変です。極端な事は、してほしくない。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・当店はダイニングですが、お酒も提供しており、大半のお客様がお酒を飲まれます。タバコを吸われるお客様も、昔に比べ、だいぶ減りましたが、やはりまだたくさんいらっしゃるので、お酒をメインに扱っている業態としては、分煙は難しいのが現状です。各々の意識を高め、それがあたり前になるような状況になると良いと思います。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・理想は“完全分煙”なのですが、10坪という狭い空間では、仕切りをつくるわけにもいかず、空気清浄機を入れるに留まっています。最近、お客様同士が権利を主張する事(喫煙、受動喫煙に関する)が多くなり、店側はほとんど困っております。(対策未実施、一般飲食店)
- ・私自身はタバコを吸わないので、分煙されている場所では、必ず禁煙席ですが、店を全面禁煙にすることは、お客様の楽しみを取上げるようで、踏み切れずにいます。又、場所も狭く、分煙のスペースも取れず、困っています。(対策未実施、一般飲食店)
- ・店内が狭いので、分煙にはできません。禁煙にした場合は、多分お客様は来てくれないと思います。今、景気が悪いので、客数が減っています。これ以上減ったら営業はできません。しかし、私はタバコは吸っていないので、できれば禁煙にしたいと思っています。空気清浄機は付けてあります。(対策未実施、遊興飲食店)

② 店の規模等に応じた受動喫煙対策が望ましいとの意見〔5件〕

- ・店の規模により、分煙が不可能な場合があるので、面積別の対策をお願いしたい。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・一律に飲食店全てに、受動喫煙防止対策を進めるのではなく、例えば40席以上の店舗等、規律を決めて、取り組んでいただきたいです。(対策未実施、遊興飲食店)

③ 現在実施している対策に関する意見〔17件〕

(ア) ランチタイム禁煙の実施店である(6件)

- ・昼のランチの時間帯は、今年から禁煙にしました。以前から禁煙にしたかったのですが、お客様が減少するのではないかと心配でしたが、変わりありませんでした。夜もできれば禁煙にしたいのですが、半分以上の人がタバコを吸う為、今のところ近い将来、禁煙にと考えております。(時間分煙、一般飲食店)

(イ) 排煙措置を講じている(11件)

- ・地域によって異なりますが、まだまだ喫煙している人が多いのが現状。この景気の悪さで個人店が禁煙にするのは難しい。対策として、空気清浄機、換気扇を増やすなど、対策をしています。(対策未実施、一般飲食店)

④ 飲食店が実施すべき受動喫煙対策に関する意見〔13件〕

(ア) 禁煙によるべき(5件)

- ・個人の店は古くからのお客様とか、主人の考えとか色々難しい面があります。少しずつ意識を変える事により全面禁止をしたいです。(対策未実施、一般飲食店)
- ・タバコを吸わない人にとって他の人が吸っているタバコの煙って本当にすごく嫌です。だから本当は出来る事なら飲食店全部禁煙にしてほしいぐらいです。(空間分煙、一般飲食店)

(イ) 分煙によるべき(4件)

- ・店舗内において全面禁煙となった場合は、売上の減少につながるため、分煙としての対応をお願いしたい。(空間分煙、一般飲食店)

(ウ) 店頭での禁煙・分煙等の表示など、お客様の選択に委ねるべき(4件)

- ・店頭で禁煙店・喫煙店の表示をしたらいいと思います。お客様が、店を選んで入れます。タバコを吸わない方でも、気にならない方やその店が好きな方は、喫煙店表示があっても、自分の意志で入れます。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・ランクがあってよいので、表示やステッカー等わかりやすい表示があったら使用したいです。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)

⑤ 条例等による一律の規制に関する意見〔60件〕

(ア) お店のみによる受動喫煙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(25件)

- ・本音としては全面禁煙なのですが、それによるデメリット(売り上げの減少等)が懸念されます(死活問題)、但し、条例等で一律に規制していただければ、お客様の理解も得られ、デメリットの心配もなくなるのではないかと思います(全面禁煙が自分の店だけではないということも含め)。(空間分煙、一般飲食店)
- ・分煙ができない小さな店では、なかなか禁煙にできません。開店から禁煙にすればよかったです・・・今まで良くて、今日からダメだというと、常連さんに「来るな」というようなもので、なかなか言えない。都のほうから飲食店は全面禁煙としてもらいたい。(対策未実施、一般飲食店)
- ・個人的にも全面禁煙にしたいが、外国のように国(法律)として、そのような体制にならない限り、ニーズがどうしてもある現状では、完全禁煙は難しい。特に、夜の酒の席で、タバコが吸えないとなると、明らかな売上減少が予想される。法制化されれば、大手を振って、禁煙にできる。(対策未実施、一般飲食店)
- ・半数はタバコを吸うお客様で、禁煙にしたいけれど来なくなるのが怖いのでどうしようもないが、受動喫煙はとても気になる。ランチだけでも禁煙にしようかと思うので条例で禁止にされているとなれば言いやすい。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・東京都内の飲食店全てにおいて禁煙という条例を出してもらえると、営業時間全て禁煙にしやすい。店側としては全面禁煙にしたい。(時間分煙、一般飲食店)

(イ) 条例等による禁煙や分煙など一律の規制を要望する (11 件)

- ・条例で、全ての飲食店での喫煙は、禁止としていただきたい。全ての人の健康と、自営業者の分煙の為の費用を出費せずすむ為に、禁煙としていただきたい。(対策未実施、一般飲食店)

(ウ) 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 (24 件)

- ・店舗内の構造上、分煙対策が取れず、吸われない方には申し訳なく思っております。自分も全く喫煙しない者として、受動喫煙には、苦々しく思っております。昨今、タバコに対する周囲の厳しい目により、吸われる方の肩身が狭く、吸える店というのは、この方達に必要とされるのは、自然の理かとも思っております。条例等での規制は、賛同できません。(対策未実施、一般飲食店)
- ・受動喫煙での害は理解しておりますが、条例で一律に縛るのはやめていただきたいと思います。なぜならば、お客様には選ぶ権利がありますので、禁煙のお店に通う事ができるからです。(対策未実施、一般飲食店)
- ・自分は喫煙をしないが、やはりお酒を飲む方はタバコを吸われる方が多く、規制などで禁煙になると、かなり売り上げに影響が出ると思う。禁煙は条例などの規制ではなく、店の判断にして欲しい。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)
- ・分煙対策とまではいかないが、喫煙者のテーブルと子どもがいるテーブル等を離したり、要望があったお客様に対しては、テーブル席から離れたカウンター席を利用させていただく等の対策は、実施しております。しかし、現状の利用客の多数が、喫煙者である為、条例等による規制は賛成できません。(対策未実施、一般飲食店)
- ・分煙するスペースもなく、喫煙者の来店が多い店で、条例等で一律な規制をされたら、営業ができません。タバコの煙が嫌だと思えば、タバコを吸いたいと望む人もいるので、「禁煙店」「分煙店」「喫煙店」のステッカーを貼り、入店する店をお客様自身が選択すれば良いのではないのでしょうか。(対策未実施、遊興飲食店)

⑥ 喫煙できる飲食店に関する意見 [15 件]

(7) お客様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 (9 件)

- ・病院、図書館などとは飲食店は違うと思う。個人に選択権がある場所については規制する必要はないと思う。受動喫煙を気にする人は入店しなければいいだけのこと。(対策未実施、遊興飲食店)

(イ) 街中に禁煙エリアが広がる中で喫煙店は有用である (6件)

- ・会社その他タバコが吸えない場所が多くなり (レストランなども)、せめてその後のバーではタバコくらい吸わせてあげたいと思っています。(対策未実施、遊興飲食店)

⑦ その他の意見 [132件]

(ア) 喫煙者のマナーやモラルについて (11件)

- ・タバコを吸う方の、マナー向上につながる取り組みをしてほしい。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・タバコを吸う人は、自分の出す煙に鈍感になっているので、駅や飲食店にポスターを貼る等をして、マナー向上の為、意識改革のPRをしてほしいです。(全面禁煙、一般飲食店)

(イ) 喫煙者にも配慮すべき (9件)

- ・喫煙者の要望も聞いて欲しい。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・喫煙者を単に隔離すればよいという問題ではない。彼らも多くの税金をタバコ税という形で徴収されている。それなりの環境整備をしてもらう権利はあると思う。(空間分煙、一般飲食店)
- ・私は喫煙はしませんが、喫煙者を目の仇にする事はないと思います。税金も払ってもらっているのに。(対策未実施、遊興飲食店)

(ウ) たばこの販売、価格、税について (24件)

- ・極論ですが、タバコも吸う権利もあると思います。体に害があるなら、製造・販売を止めるべきだと思います。(対策未実施、一般飲食店)
- ・タバコの販売をしながら、飲食店側に禁煙を強要するのは、根本的に間違っていると思います。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・タバコ税を高くして、喫煙する人数を減少させてほしい。(対策未実施、一般飲食店)
- ・日本のタバコが少し安すぎるのでは。1箱 1000円ぐらいにすれば、もっと喫煙者も減少するのでは？(全面禁煙、一般飲食店)

(エ) 受動喫煙防止に関する普及啓発について (13件)

- ・今まではタバコは喫煙者の健康だけを考えていましたが、現代科学データにより他人のタバコの煙を吸わされる危険が大変恐ろしいものであるということがわかってきました。自分のタバコの煙を吸わせると、人にどれだけ迷惑をかけることがあるかをもっと教えてあげてください。(全面禁煙、一般飲食店)

- ・受動喫煙の恐ろしさを、皆に伝えてほしい。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・喫煙者が吸い込む主流煙より、他人のタバコから立ち上る副流煙に有害物質・発ガン物質が多く含まれる事を、もっとアピールしてほしい。(対策未実施、遊興飲食店)
- ・受動喫煙防止対策について、あまり知らないなので、是非セミナー等をやってもらいたい。(対策未実施、遊興飲食店)

(オ) その他 (75 件)

- ・吸う人、吸わない人両方の立場に立って考慮してほしい。(時間分煙、一般飲食店)
- ・今後、各場所における喫煙などの禁止や、締め出しなどばかりでなく、喫煙ルームなどのできる場所の確保や、マナーを超えての規則付きのシステムの構築が必要であると思われる。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・禁煙を進める一方で、喫煙できる場所も確保してほしい。(時間分煙、一般飲食店)
- ・煙をすぐに吸い込むような灰皿の開発などで、分煙できる方向が望ましいと考えます。(空間分煙、遊興飲食店)
- ・喫煙する人のための対策（一定間隔での喫煙所の設置、喫煙場所地図の作成など）をして、隠れて喫煙することがないように、店からの案内がしやすくなれば禁煙の拡大がしやすいと思う。(時間分煙、一般飲食店)
- ・駅や街、公的な場所を優先して禁煙にするのはいいが、その結果その反動として、酒場などを唯一喫煙できる場所として、ヘビースモーカーを増やしているような面もある。売り上げの増減はまだわからないが、「タバコ」が経営者にとってストレスになっている面がある。(空間分煙、遊興飲食店)
- ・歩きタバコに関しても法律で禁止してほしい。またタバコのポイ捨ても非常に危ないので法律で厳しく禁止してほしいです。(全面禁煙、一般飲食店)

2 ヒアリング調査

(1) ヒアリング調査の主な質問項目

- ① 対策を実施したきっかけや経緯
 - ・禁煙又は分煙の対策を開始した時期、きっかけ
 - ・対策実施に当たっての課題
 - ・当初の対策からの変更の有無
- ② 対策を実施したことによる影響等
 - ・対策を実施したことによる客数や客層の変化、メリット・デメリット
 - ・成果やお客様の反応
- ③ 実施に当たっての対応、工夫
 - ・段階的な実施や対策の組み合わせ等
- ④ 今後の取組予定等
 - ・現在の対策の継続や変更の予定

(2) ヒアリング調査対象

ヒアリング調査を行った 50 店の内訳は、以下のとおりである。

50 店のうち 18 店は、「(4) 参考事例」に記載。

《全面禁煙》

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		1	3	2	1		7	1, 2
	そば・うどん店			1				1	3
	すし店	1		2		1		4	4, 5
	そば・うどん店、すし 店以外の日本料理店		1			1		2	6, 7
	西洋料理店		3	1		1		5	8
	中華料理店		2	3	1			6	9
	一般食堂		1		1			2	
合 計		1	8	10	4	4		27	

《空間分煙（完全分煙）》

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				1			1	10
	中華料理店			1				1	11
	小計			1	1			2	
遊興 飲食 店	酒場、ビヤホール		1					1	12
	小計		1					1	
合計			1	1	1			3	

《空間分煙（喫煙席と禁煙席に分ける分煙）と時間分煙》

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	そば・うどん店				1	1	1	3	
	西洋料理店			1	1			2	
合計				1	2	1	1	5	

《時間分煙》

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		1	1				2	
	そば・うどん店			1				1	
	すし店		1		1			2	13
	そば・うどん店、すし店以外の日本料理店			1	1			2	14
	西洋料理店	1			1		1	3	15, 16 17
	中華料理店		1					1	
	一般食堂		1	1	1			3	18
	小計	1	4	4	4		1	14	
遊興 飲食 店	酒場、ビヤホール			1				1	
	小計			1				1	
合計		1	4	5	4		1	15	

(3) ヒアリングでの主な意見等

① 対策を実施したきっかけや理由

(7) 健康増進法の施行

- ・健康増進法の施行と同時に全面禁煙とした。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・健康増進法施行に伴い現在の時間禁煙と空間分煙を開始した。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)

(イ) 新規開店や改装

- ・オープンと同時に禁煙の店とした。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・開店当時から禁煙。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・5年前に店名を変更しリニューアルオープンと同時に完全禁煙とした。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・食堂自体は40年近く営業しているが、店内を改装した時にランチタイムを禁煙にした。(時間分煙、一般飲食店)
- ・店内リニューアルをしたことがきっかけとなった。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)

(ウ) お客様からの要望や苦情への配慮

- ・混んでいたり子どもやお年寄りがいる中でタバコを吸われるのは、お客様に迷惑になると感じた。実際に隣でタバコを吸われたお客様は嫌そうな顔をしていた。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・煙を嫌がるお客様がいるため、ランチタイムだけ禁煙とした。(時間分煙、一般飲食店)
- ・ランチタイムの混雑時に隣で喫煙していたことに苦情があった。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)
- ・混雑するランチタイムに肩身の狭い思いで喫煙する常連客もいれば、煙たくしている非喫煙の常連客もおおり、双方に利用してもらいたいと思い、ランチタイムのみ禁煙にして、外に灰皿を設置した。(時間分煙、一般飲食店)
- ・家族連れで小さな子どもがいるのに、配慮しないでタバコを吸うお客様がいたため禁煙にした。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・特にタバコを吸わない女性と子どものお客様に配慮したため。(時間分煙、一般飲食店)

(I) 料理や飲み物の味や香りを重視

- ・料理を楽しんでもらうためにも禁煙や分煙は必要。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)

- ・オーナーの意向で、珈琲の香りを楽しんでいただくにはタバコの煙はサービスの低下につながると判断した。(全面禁煙、一般飲食店)

(オ) 本社の方針

- ・本部の方針でもあり、全店禁煙のため。(全面禁煙、一般飲食店)

(カ) お客様の変化

- ・経営的にお客様が離れるのではないかと悩んだが、非喫煙のお客様も増えてきたので踏み切った。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)
- ・時間分煙を開始するにあたり、かなり悩んだ。ランチタイムはお客様の半数近くが非喫煙者であるので時間分煙に踏み切った。(時間分煙、遊興飲食店)
- ・近隣飲食店が禁煙した影響か不明だが、団体の喫煙者が多くなり、女性のランチ利用客が減ったため。(時間分煙、一般飲食店)
- ・禁煙表示を見て帰るお客様もおり、客数売上げとも減少したが、今は客数売上げとも元に戻った。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・お客様の増減は喫煙者が減って禁煙者が増えたので変化なし。(時間分煙、一般飲食店)

(キ) 禁煙等に関する他店の対応に配慮

- ・お客様が減少するのではと懸念はしたが、ランチタイムが禁煙なのは他の店でも実施しており常識なので実施に踏み切った。(空間分煙・時間分煙、一般飲食店)

② 対策実施の成果やお客様の反応等

(7) お客様や売上の増加

- ・喫煙客を逃してしまい、売上げが減少しているのではないかとと思うが、禁煙にしたことがデメリットにはなっていない。逆に非喫煙のお客様が増えている。(全面禁煙、一般飲食店)
- ・常連客で来なくなったお客様はいない。女性客や非喫煙のお客様は喜んでいる。お客様は増えている。店内禁煙に常連客は協力的である。(全面禁煙、遊興飲食店)
- ・売上げにどの程度影響するか不安だったが、喫煙者が減って非喫煙者が増えた。売上げは増加した。(全面禁煙、一般飲食店)

(イ) お客様の評価

- ・禁煙にしたことでお客様から喜ばれている。(全面禁煙、一般飲食店)

- ・来店客および従業員ともに受動喫煙の被害を回避でき喜んでいる。
（全面禁煙、一般飲食店）
- ・家族連れ（特に孫連れ）には評価され喜ばれた。（全面禁煙、一般飲食店）
- ・タバコの煙に対する苦情が減少した。（時間分煙、一般飲食店）

(ウ) 清掃や内装の経費が減少

- ・壁紙が綺麗なままなので改装費など助かる。（全面禁煙、一般飲食店）

③ 実施に当たっての対応、工夫

(7) ランチタイム禁煙から全面禁煙など段階的に対策を実施

- ・13年前のオープン当時はカウンター席のみ禁煙。2008年9月から時間・空間分煙を開始。（空間分煙・時間分煙、一般飲食店）
- ・2008年12月からランチタイム禁煙を試験的に開始。2009年1月から本格的に開始した。（時間分煙、一般飲食店）
- ・2006年から最初にランチタイムを禁煙にし、その少し後に夜を空間分煙にした。（空間分煙・時間分煙、一般飲食店）

(イ) その他

- ・店頭に灰皿を置いたので、喫煙者は食後外で吸っている。（全面禁煙、一般飲食店）
- ・ランチタイムは14時までで、13時以降は喫煙可能であるため、喫煙者は時間をずらして来店している。（時間分煙、遊興飲食店）
- ・禁煙席を希望するお客様を待たせてしまう。土日祝日はテラス席を除き全席禁煙としている。（空間分煙・時間分煙、一般飲食店）

(4) 参考事例

参考事例 1

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：喫茶店、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：喫茶、軽食等、定食（酒類の提供なし）
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：10時～17時）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（店舗のみ）、テラスを含む50席、店頭で灰皿を設置
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2003年の開店当初から完全禁煙とした。
- ・この店を始める前は都心で喫茶店を営み、喫煙可能な店であったが、オーナーが受動喫煙で健康を害した。
- ・途中から禁煙にすると常連客から苦情が出るが、開店時から禁煙にしたので問題は起きなかった。

3. 対策を実施したことによる影響等

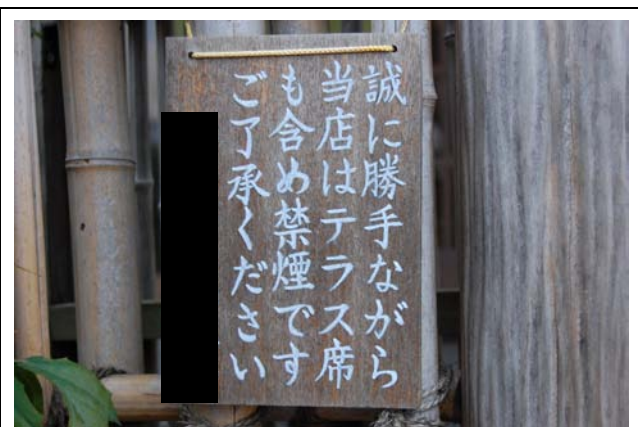
- ・喫煙客を逃してしまい、売り上げが減少しているのではないと思うが、禁煙にしたことがデメリットにはなっていない。逆に非喫煙のお客が増えている。
- ・店頭に表示していても、喫茶店のため喫煙できる店と勘違いして入店するお客様が当初はいたが、開店から6年が経過し、最近は勘違いするお客様はいなくなった。

4. 今後の取組予定等

- ・全面禁煙を継続する。



店頭表示状況。奥に見えるのがテラス席（禁煙）。入口の灰皿は、ここで喫煙するためではなく、ポイ捨てしないようタバコの火を消すために設置。



（左写真の拡大）材質は木材で出入り業者が作製してくれた。強い表現だとせっかく来店してくれた喫煙者に対し失礼と思い、この表現にした。

参考事例 2

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：喫茶店（和風喫茶）、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：昼＝ランチあり、喫茶、甘味、酒類はビールとワイン
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時～19時）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（店舗のみ）、30～49席
- ◆ 表示の場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2003年に開店した当初から禁煙の店とした。
- ・女性のオーナーがタバコ嫌いなため、最初から禁煙の店にするつもりで開店した。
- ・甘味を主体とした和風喫茶店でターゲットを女性に考え、禁煙店でも問題ないと判断した。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・禁煙にしたことで店内が綺麗なまま。タバコを吸いたいお客様は店内禁煙を理解し外で吸うのでデメリットは何もない。

4. 今後の取組予定等

- ・オーナー自身が嫌煙家であるため、喫煙者には理解と協力を求めるが、判ってもらえないお客様は利用しなくても仕方がないと割り切っている。



店内表示のステッカー。（家族がパソコンで作製。）



市販品でも良かったが、パソコンで作れるのでお金をかけなくても良いと思った。

参考事例 3

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：そば・うどん店、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：日本そば（酒類の提供なし）
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時30分～19時30分）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（住宅兼店舗）、20～29席、店頭には灰皿を設置
- ◆ 表示の場所：店頭（全面禁煙開始時にはメニューにも表示したが現在は店頭のみ）

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

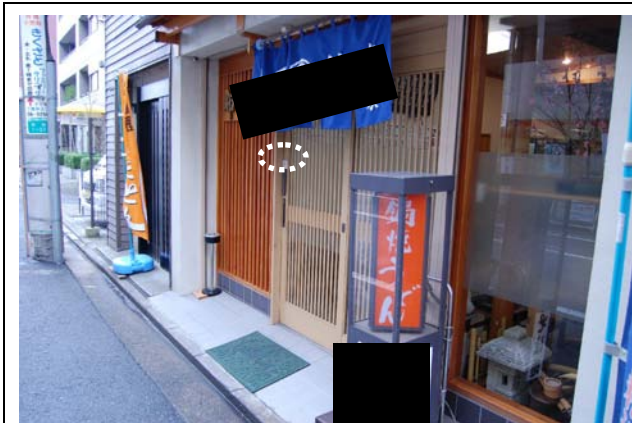
- ・2003年の店内改装後に全面禁煙とした。
- ・改装の際に壁紙を剥がしたところ、下のコンクリートまでヤニで茶色く変色していたのを見て。接客する家族の受動喫煙を防止するため。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・禁煙にして女性客が増えた。概ね5年か6年で壁紙を交換するが、交換時期が来てもきれいなままなので、しばらく交換しないで済む。
- ・禁煙実施後半年間位は禁煙にしたことを怒られたが、今は問題が無くなった。

4. 今後の取組予定等

- ・今後も全面禁煙とする。



店頭の様況。表示は自動ドアの押しボタンの上にシールを貼付している。喫煙する人のために灰皿を外に設置した。



店内にはシールを貼る場所がないので、この1箇所だけに表示した。

参考事例 4

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：すし店、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：寿司、海鮮丼（酒類はビールのみ）
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：6時30分～14時）
- ◆ 店舗の状況：長屋式店舗、10席未満、店頭には灰皿を設置
- ◆ 表示の場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2001年の開店と同時に禁煙の店とした。
- ・この店を始める前に別の場所で寿司店を経営しており、その時は禁煙にはしなかったため、煙がカウンター席から調理側に流れてきて、これでは良くないと思い、この店を始めるときに禁煙とした。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・壁紙が綺麗なままなので改装費など助かる。
- ・現在、特に問題は感じていない。

4. 今後の取組予定等

- ・狭い店のため、タバコを吸う方も肩身が狭いので、禁煙を継続する。



店内禁煙表示。



この表示は店内のポップを書いてくれる業者が作製してくれた。当店のキャラクターを挿入して、柔らかく禁煙をアピールしている。

参考事例 5

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：すし店、チェーン店
- ◆ 主な提供物：寿司、酒類
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時～15時、17時～22時）
- ◆ 店舗の状況：ビルの4階、50～99席
- ◆ 表示場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2000年3月の開店時から完全禁煙とした。
- ・本部の方針。寿司屋で隣でタバコを吸われると食べる気が無くなると思う。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・禁煙または分煙を実施したことによるデメリットは無い。メリットは美味しく食べてもらっていること。
- ・まれに店内でタバコに火を付けてしまうお客様がいるが、トラブルになることはない。

4. 今後の取組予定等

- ・全面禁煙を継続する。



ドアを開けたすぐのところに禁煙の表示。



表示は本部で作成し全店に配布されている。大きさはA4判。

参考事例 6

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：日本料理（とんかつ）、チェーン店
- ◆ 主な提供物：とんかつ、酒類
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時～23時）
- ◆ 店舗の状況：ビルの5階、50～99席、同じフロアーに建物管理者が喫煙室を設置
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

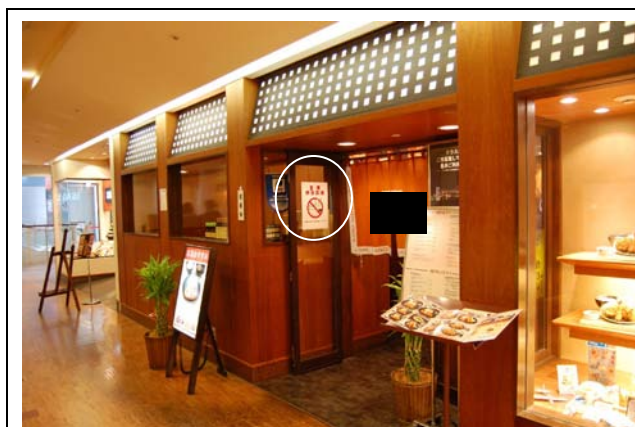
- ・2008年1月から完全禁煙とした。
- ・以前から検討していたが法律の施行により、本部から指示。ただしチェーン全店が禁煙ではなく、店舗によって喫煙可能な店もある。2007年にビルの同じフロアーに喫煙ルームが設置されたことも踏み切るきっかけとなった。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・売上げにどの程度影響するか不安だったが、喫煙者が減って非喫煙者が増えた。売上げは増加した。
- ・かつては隣で喫煙していると席の移動を要望されたり苦情があったが無くなった。壁のヤニが激減した。
- ・現在、特に問題は無いが、近隣の従業員で喫煙者の来店回数が減った。

4. 今後の取組予定等

- ・全面禁煙で特に問題はない。夜はお酒の提供はあるが、大部分のお客様は食事主体のため。食後の一服は喫煙ルームを利用している。



店頭表示状況。入口に1箇所表示。
全面禁煙であることをアピールしている。



店頭・店内表示のステッカー。(左と同じもの)
表示は本部から配布。本部の指示で当店は禁煙店になった。

参考事例 7

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：日本料理（とんかつ専門店）、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：とんかつ定食（酒類の提供なし）
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時30分～13時30分、18時～19時30分）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（住宅兼店舗）、10～19席、店頭に灰皿を設置
- ◆ 表示場所：店頭

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2004年から禁煙とした。
- ・狭いため隣でタバコを吸われると食事がまずくなると思い、店内を禁煙にし、その代わりに入り口に灰皿を設置した。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・デメリットは感じていない。一服されると少なくとも4分～5分程度席から離れないので、禁煙にしてその時間が無くなり回転率が高くなった。
- ・お酒を提供することもなく、食事をしてすぐに出て行くので今の禁煙で問題はない。



店頭表示状況。禁煙表示の下に灰皿を設置している。



知人の看板屋さんが作ってくれた。大きさは気に入っている。

参考事例 8

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：西洋料理、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：イタリア料理、ランチあり、酒類の提供あり
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時30分～14時30分、17時30分～22時）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（住宅兼店舗）、10～19席
- ◆ 表示の場所：店頭

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

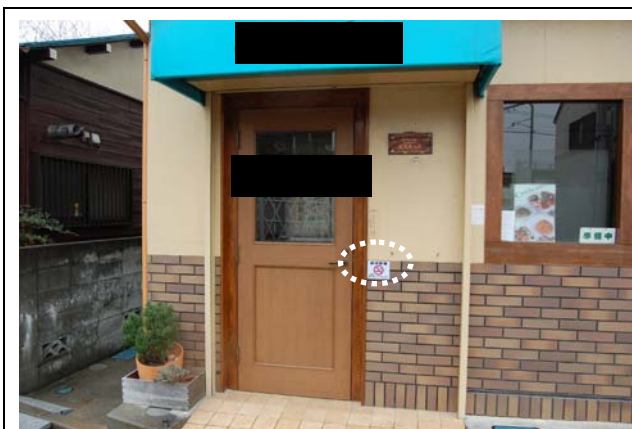
- ・2009年1月から完全禁煙とした。
- ・ランチタイムの混雑している時に、たまたま4人組のお客様が全員喫煙者で、煙がこもってしまい他のお客様が苦情を言ったため。
- ・特に夜はお酒を飲むお客様は、タバコの本数が増えるので、非喫煙者のお客様に対して店主が大変神経を使った。
- ・店内が狭いので空間分煙は無理だったので、ランチタイム禁煙を2007年12月から実施した。ランチタイムを禁煙にする際、お客様が減るものと思っていたが、減らなかったため全面禁煙にした。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・女性客などに喜ばれた。デメリットは特に感じていない。
- ・全面禁煙にして良かった。

4. 今後の取組予定等

- ・全面禁煙でお客様が減るかと思ったが、それほど減った訳ではないので、食事を楽しんでもらう意味でも全面禁煙を継続する。



入口1箇所のみでの表示。店頭表示のみで十分理解して貰えると判断し、店内には表示はない。



市販のステッカー。

参考事例 9

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：中華料理、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：中華料理全般（酒類の提供なし）
- ◆ 対策の内容：全面禁煙（営業時間：11時～15時30分、17時～20時）
- ◆ 店舗の状況：ビルの1階（上階部は住居）、30～49席、店頭に灰皿を設置
- ◆ 表示場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2005年から全面禁煙とした。
- ・相席になったお客様が、同じ席で食べている人がいるのにタバコを吸って、食べているお客様から苦情となった。苦情を言ったお客様も喫煙者だが、食事中に他人の吸うタバコの煙が嫌だと言った。
- ・ラーメンを食べるのにそれほど時間がかからないので、タバコを吸いたい人は食後外で吸ってもらうように入口に灰皿を設置した。

3. 対策を実施したことによる影響等

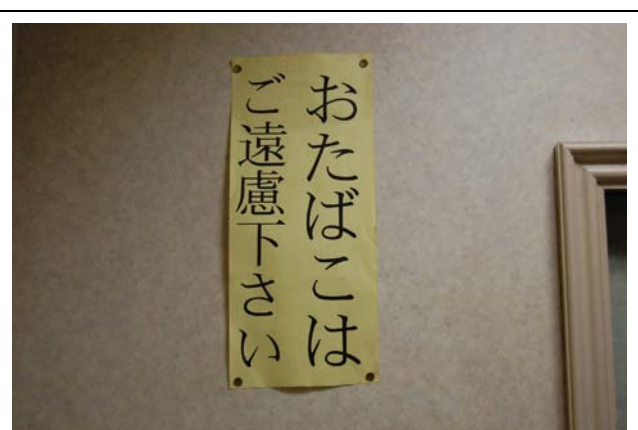
- ・お客様からは喜ばれた。デメリットは無い。
- ・お酒を出さないの長居するお客様はほとんどいない。タバコを吸いたい人は食後外で吸っているのだから特に問題は無い。

4. 今後の取組予定等

- ・今後も全面禁煙とする。



店内の表示状況。禁煙の表示は店内2箇所。



知人がパソコンでこの表示を作成してくれたので、市販ステッカーの購入は考えなかった。

参考事例 10

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：喫茶店、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：ワッフル、サンドイッチ等軽食、ライトリカー
- ◆ 対策の内容：完全分煙（喫煙階(上の階)と禁煙階(下の階)に分けている)、
土日祝はテラス以外全席禁煙、営業時間：12時～20時30分
- ◆ 店舗の状況：2階建て一軒家（1階と2階、テラス）、
合計34席（1階禁煙席＝12席、2階喫煙席＝18席、
テラス席(喫煙)＝4席）
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

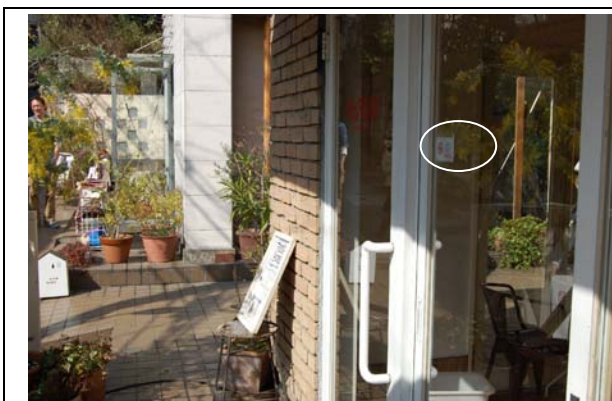
- ・2008年3月から分煙を開始。
- ・分煙前は、全席喫煙可能であったが、特に1階席は煙がこもってしまい、厨房にも煙が流れて煙たかった。また、子ども連れのお客様に配慮することもきっかけになった。
- ・常連客の店離れを懸念した。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・禁煙席を希望するお客様を待たせてしまう。土日祝日はテラス席を除き全席禁煙としている。
- ・土日祝日を全席禁煙にしたが特に問題は無い。回転が早いので、タバコを吸う人は外に出て吸っている。

4. 今後の取組予定等

- ・全面禁煙を検討しているが、平日の常連客がくつろぐ場として当店を認識しているので、禁煙に踏み切れない。



店頭表示状況。入口に1箇所表示。



店頭・店内表示のステッカー。店長の手作り。

参考事例 11

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：中華料理（ラーメン）、自営店（個人・複数店舗経営）
- ◆ 主な提供物：ラーメン、餃子、酒類
- ◆ 対策の内容：完全分煙（喫煙階(上の階)と禁煙階(下の階)に分けている)、
営業時間：11時30分～23時
- ◆ 店舗の状況：一軒家（1階と2階）、
合計25席（1階禁煙席＝5席、2階喫煙席＝20席）
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・1999年に1回目の店内改装を行い、その時にフロア分煙とした。改装は過去2回実施した。
- ・2店舗を運営しており、1店は全面禁煙としているが、もう1店は店長の判断で完全分煙とした。

3. 対策を実施したことによる影響等

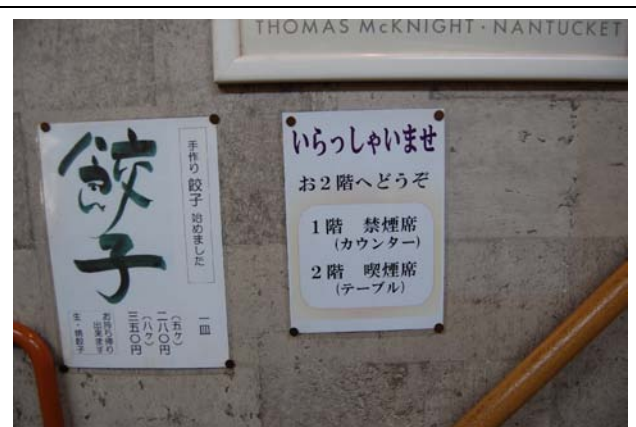
- ・特になし。

4. 今後の取組予定等

- ・現在の完全分煙で特に問題が無いので継続する。特に夜はお酒の提供が多いので、全面禁煙にするとお客様が来なくなる可能性がある。



店頭表示状況。メニューに2箇所、扉に1箇所、計3箇所に表示。



2階喫煙席へ通じる階段の左側に表示。表示は3種類あり全て店長の手作り。判りやすい表示をと思い独自に作成した。

参考事例 12

1. 概要

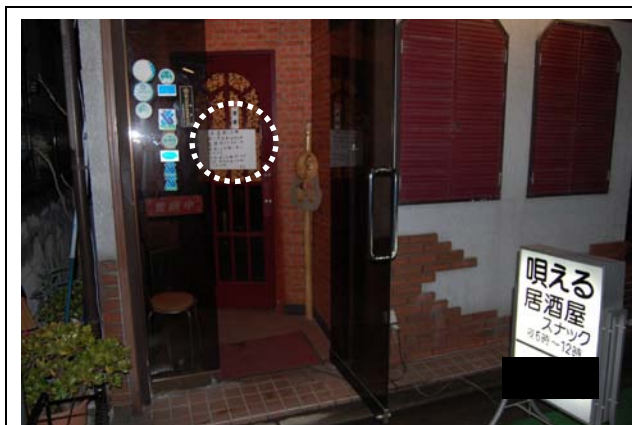
- ◆ 業種・経営形態：酒場・ビヤホール（居酒屋）、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：酒類・小料理
- ◆ 対策の内容：完全分煙（店舗内は全面禁煙、入口に喫煙スペースを設置）、
営業時間：18時～0時
- ◆ 店舗の状況：一軒家（住宅兼店舗）、10～19席
- ◆ 表示場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

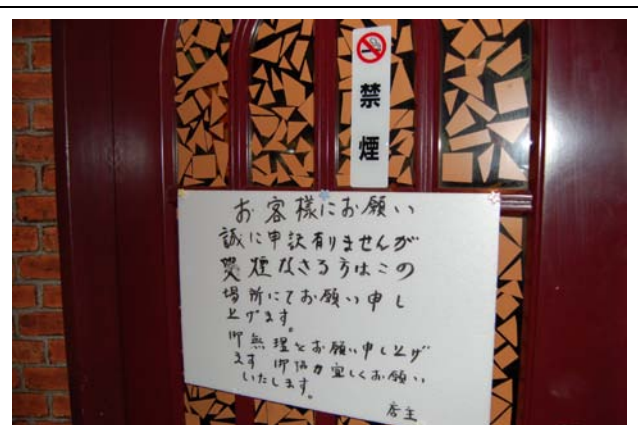
- ・2008年11月から思い切って店内を禁煙にした。
- ・オーナーの家族が25年前の営業開始から受動喫煙により健康を害したため。
- ・常連客の理解を得ること。店内の入り口で喫煙してもらうため改装に費用がかかった（約8万円）。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・常連客で来なくなったお客様はいない。女性客や非喫煙のお客様は喜んでいる。お客様は増えている。店内禁煙に常連客は協力的である。
- ・最近の傾向として、常連客の中で喫煙者が少なかった。そのため問題がおきていないと思う。
- ・禁煙は居酒屋でもやればできると思った。他の居酒屋やスナックも禁煙にチャレンジして受動喫煙の害を回避してほしい。



店舗入り口のガラス扉（外扉）を開けるとそこが喫煙場所となる。



内扉の表示とステッカー。

参考事例 13

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：すし店、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：寿司、酒類
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間：11時30分～14時）
- ◆ 店舗の状況：一軒家、30～49席、
ランチタイム終了後休憩に入り、夜の営業の際は予め灰皿をセット。
- ◆ 表示場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2007年8月頃からランチタイム分煙を実施した。
- ・ランチタイムは混雑しており、その中で昼からお酒を飲むお客様がタバコを吸っていて、直接苦情は言わないものの、他のランチ客が煙たそうにしていたことがきっかけとなった。
- ・最初からランチタイム禁煙（時間分煙）のみで、空間分煙は実施していない。（狭い店内のため、空間分煙は実際には不可能）

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・特に変化は感じない。
- ・ランチタイムを禁煙にして良かった。

4. 今後の取組予定等

- ・夜はお酒を提供するので禁煙にはできない。



店内表示のステッカー。店主が作成。パソコンで簡単に作成できたので市販のステッカーは必要なかった。



保健所が作成した喫煙マナーの表示。時間分煙を開始したのと同じ時期に配布された。

参考事例 14

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：日本料理（とんかつ）、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：とんかつ、酒類
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間：11時～14時）
- ◆ 店舗の状況：ビルの2階、30～49席、
基本的には灰皿のセットはしない。お客様から言われて灰皿を出す
- ◆ 表示の場所：店頭

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

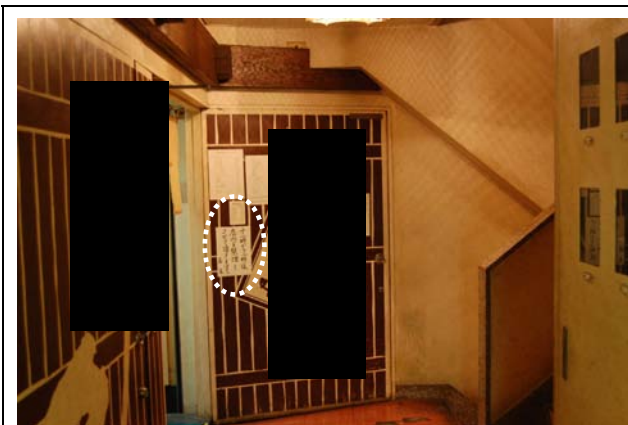
- ・一昨年前から分煙を開始。
- ・昼食の混雑時にタバコを吸わないお客様から苦情があった。禁煙の声が強くなってきた。いつかは禁煙の対策をとらなければならないと感じていた。
- ・お客様が減るのではないかと悩んだ。

3. 対策を実施したことによる影響等

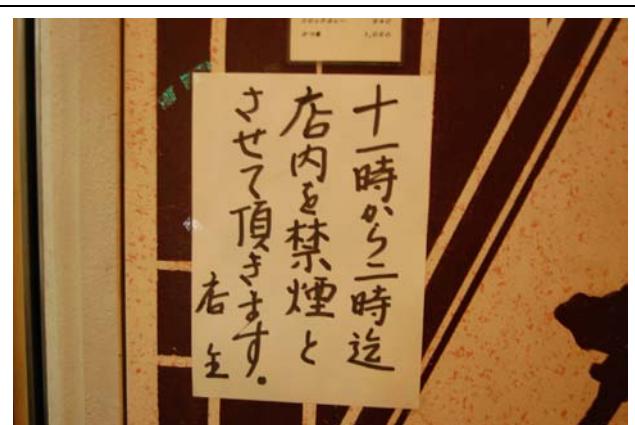
- ・一時期周辺の飲食店が禁煙になった際、当店がまだ時間分煙を開始前だったので、喫煙者が集まったことがあったが、時間分煙にして解消され良かったと思っている。
- ・夜はランチタイムほどは混雑しないので、今はランチタイムの禁煙で問題はない。

4. 今後の取組予定等

- ・夜の混雑がひどくなれば全面禁煙を検討する可能性がある。今は景気が良くないためか、夜はあまり混雑しない。



2階の店舗入り口。破線で囲んだ部分が手書きの時間分煙の表示。



市販の表示ステッカーは時間分煙の表示が無いため、使い勝手が良くない。そのためやむなく手書きした。良いステッカーがあれば是非使いたい。

参考事例 15

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：西洋料理店、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：洋食・夜はお酒の提供あり
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間 12 時～13 時（ランチタイムは 11 時 30 分～14 時））
- ◆ 店舗の状況：ビルの地下 1 階、30 から 49 席
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

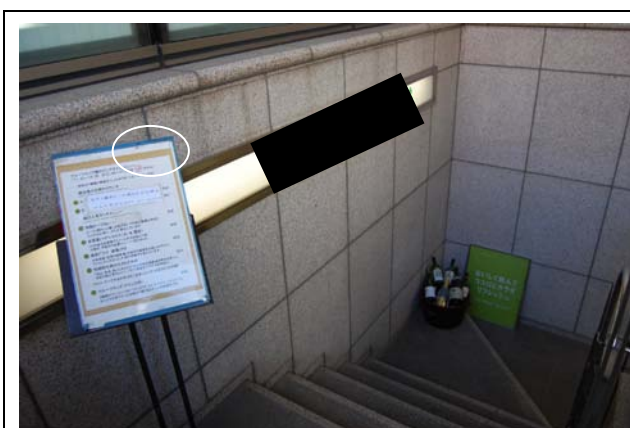
- ・約 7 年前から時間分煙を開始。
- ・区の路上禁煙条例がきっかけ。せめてランチタイムの 1 時間程度は禁煙にしてほしいとお客様からの要望。

3. 対策を実施したことによる影響等

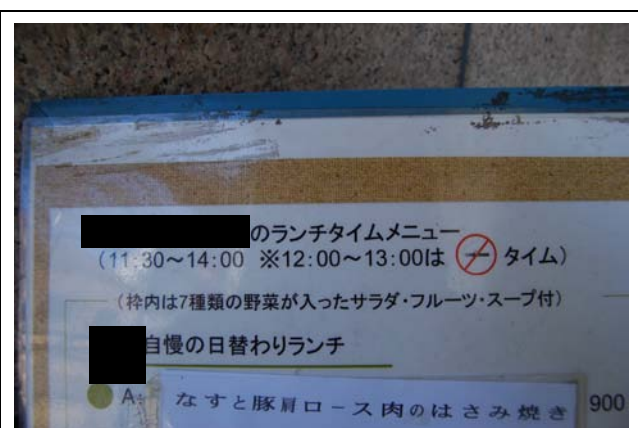
- ・タバコの煙に対する苦情が減少した。お客様の増減は喫煙者が減って禁煙者がふえたので変化なし。
- ・13 時になると喫煙が可能となるが、灰皿はセットせずお客様からの要望で出している。

4. 今後の取組予定等

- ・夜は特にお酒を提供するので禁煙にはできない。また、結婚式の二次会など団体での貸し切り利用もあり、店内を全面禁煙にすることは考えていない。一律に規制されれば禁煙とせざるを得ない。



店舗は地下にあり、階段にメニューを表示。ランチメニューに禁煙であることを表示している。



メニューにランチタイムの一部時間が禁煙であることを表示。

参考事例 16

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：西洋料理店、自営店（法人）
- ◆ 主な提供物：昼夜とも洋食のバイキング、酒類の提供あり
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間：11時～15時）
- ◆ 店舗の状況：ビルの2階、100席以上、
禁煙タイム以外では灰皿はセットせず、要望があれば出す。
- ◆ 表示の場所：店頭、店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

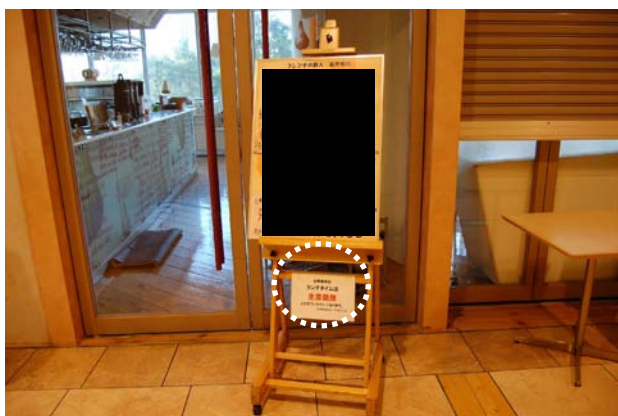
- ・ 昨年からの時間分煙を開始。
- ・ お客様から強硬な苦情があったため。
- ・ お客様の減少にならないか懸念されたが、内部で協議した結果、法令遵守に従った。
- ・ 空間分煙は、喫煙席と禁煙席で偏りが出て待たせたりする可能性があるため却下となった。特にランチタイムはお客様の出入りが激しく、案内も煩瑣になるため。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・ タバコの煙に関する苦情は無くなった。回転率は変わらない。

4. 今後の取組等

- ・ 全面禁煙はディナータイムでは、喫煙者・非喫煙者の混在する団体客に対応することを考えると、実施はしばらく難しい。条例で空間分煙を規制されれば従うが、現状では無理。



店頭表示状況。入口に1箇所表示。



店内の表示。店長手作り。手作りで十分事足りるので。

参考事例 17

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：西洋料理店、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：洋定食、酒類の提供あり
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間：月曜日から土曜日の11時～13時30分）
- ◆ 店舗の状況：ビルの1階、10席未満、店頭には灰皿設置、
ランチタイム以外はお客から言われたら出す
- ◆ 表示の場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・26年前からランチタイム禁煙を開始。
- ・26年前に女性客が吸っていたタバコの灰が、隣で食事をしていた男性客の料理に落ちてしまい、料理を大部分残して帰ってしまった。同じ時期に店主が禁煙した。
- ・ランチタイムだけを禁煙にするので、来なくなるお客様もいるだろうが、わずかと思いい分煙を開始した。

3. 対策を実施したことによる影響等

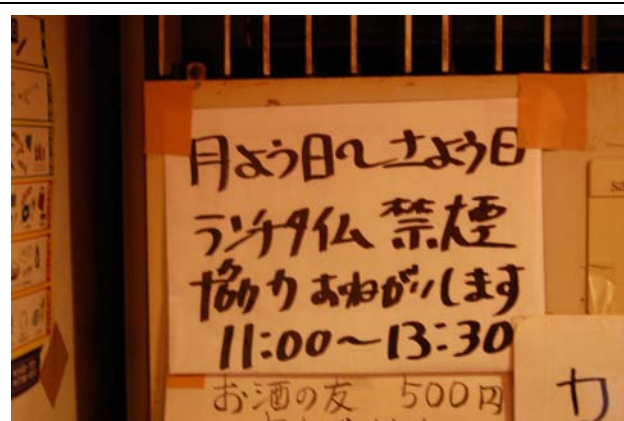
- ・ランチタイムは回転が早くなった。売上げは禁煙当初は少し良くなった。
- ・26年前ではランチタイムだけとはいえ禁煙にする店など無かったので、随分怒鳴られた。

4. 今後の取組等

- ・全面禁煙は夜の常連客がお酒を飲むとタバコを吸うため不可能。しばらくはランチタイム禁煙を継続する。



店内奥の手書き表示。市販のステッカーでは時間分煙の表示ができないので、手書きを使用。



(左と同じものの拡大)

参考事例 18

1. 概要

- ◆ 業種・経営形態：一般食堂、自営店（個人）
- ◆ 主な提供物：昼：定食、夜：居酒屋
- ◆ 対策の内容：時間分煙（禁煙時間：11時30分～14時）
- ◆ 店舗の状況：一軒家（住宅兼店舗）、10～19席、店頭に灰皿を設置
- ◆ 表示の場所：店内

2. 禁煙・分煙の対策実施のきっかけや経緯

- ・2008年10月1日からランチタイムのみ禁煙とした。
- ・混雑するランチタイムに肩身の狭い思いで喫煙する常連客もいれば、煙たくしている非喫煙の常連客もあり、双方に利用してもらいたいと思い、ランチタイムのみ禁煙にして、外に灰皿を設置した。
- ・喫煙者、非喫煙者両方に悪いなと思ったが、店主が煙たく感じていたのと、ランチタイム禁煙はある程度浸透しているので、禁煙としたが特に問題は感じなかった。
- ・ランチタイムを試行して、可能であれば全面禁煙に移行したい。

3. 対策を実施したことによる影響等

- ・常連客には理解や協力をしてもらっている。回転率が少し良くなった気がする。
- ・本当は全面禁煙にしたいが、夜はお酒を提供するので禁煙にすると喫煙の常連客は来なくなる。

4. 今後の取組予定等

- ・本当は全面禁煙にしたいが、夜の売り上げが落ちると思うと受動喫煙に我慢している。

	
<p>店内の表示状況。</p>	<p>オーナーの家族がデザインも含めパソコンで作製。市販品よりも手作りの方がお客様に受け入れてもらえるのではないかと考えた。</p>