吉野家

・メニュー
・価格
・内装・外装

メニュー

日本

シンガポール

- **共通点　≪メニューの種類≫**
- どんぶり、カレー、サイド、デザート

- **相違点　≪メニューの数・種類≫**
- **シンガポール**
- メニューの数：少ない
- メニューの種類：デザートの種類が多い
  あるもの：ドリンクバー、ドリンクショーケース、ラーメンメニュー、コンボメニュー
- **日本**
- メニューの数：多い
- メニューの種類：全体的なメニュー、単品、トッピングの種類が多い

あるもの：お子様メニュー、タコライス、定食メニュー（定番の定食、朝定食、w定食、唐揚げ定食）、トッピングの生卵

相違点　≪価格≫

- シンガポールが日本円で200円ほど高い。
  Ex）日本：牛丼[並] 408円（税抜き）
  　　シンガポール：Beef Bowl[R] 6ドル（税抜き）
- ミネラルウォーターでも料金を取る。
- シンガポールでは、デザート2つ買うと6ドルになるサービスがある。（1つ当たり$3.70）

シンガポール

日本

日本

相違点
≪外装≫

シンガポール：看板は、吉野家のローマ字「yoshinoya」表記。

マークあり

日本：看板は、漢字「吉野家」とローマ字「yoshinoya」表記。

マークなし
ドライブスルーあり

共通点　≪内装≫

- アルバイト募集のポスター

←日本

シンガポール→

- 相違点　≪内装≫

シンガポール

- 箸やティッシュはセルフサービス
  商品の受け取りもセルフ

日本

- 各テーブルに箸やティッシュのセットが置かれている

考察

- 細かいセッティングや片付けの手順を必要としない。
  →企業側：仕事を教えやすい。従業員：覚えやすい。
  →回転率を上げることができる。
- ショッピングモール内にあるため、ドライブスルーは行っていない。→シンガポールは家賃が高く土地も少ないため、モール内にしかお店を持つことができない。
- 日本：席での注文→食事→会計
  シンガポール：レジ前での注文→会計→食事