

En plus du café, du thé et des eaux gazeuses, la plupart des cafés servent aussi des mets simples tels que sandwiches, spaghetti, pizzas ou riz au curry. La nourriture est en général bon marché, mais le café ne l'est pas, coûtant entre 3 et 5 \$CAN la tasse. Les cafés se sont multipliés très rapidement jusqu'en 1982, mais enregistrent depuis une légère baisse au niveau du chiffre d'affaires. Un grand nombre de ces cafés se convertissent tout simplement en bars le soir et il est possible que certains de ces établissements orientent leurs affaires de façon permanente dans cette direction pour échapper à la baisse soudaine des ventes.

Les autres établissements de restauration

Les cafétérias

En 1987, on a dénombré plus de 71 000 cafétérias qui servaient chacune plus de 50 repas par jour. Ces cafétérias se divisent en trois grandes catégories :

- Les cafétérias scolaires : elles servent des repas aux enfants d'âge scolaire et préscolaire, et représentent 56 % de l'ensemble des cafétérias. Ce type d'établissement est plus commun au Japon qu'au Canada, la plupart des écoles élémentaires et secondaires servant à leurs élèves des déjeuners gratuits.
- Les cafétérias d'entreprise : La plupart des usines et des grands bureaux servent un et parfois trois repas par jour à leurs employés. Ces repas sont financés en partie par l'entreprise et sont en général moins chers qu'à l'« extérieur ». Les cafétérias d'entreprise représentent environ un cinquième de tous les établissements de cette catégorie.
- Les cafétérias des hôpitaux et autres institutions : Comme au Canada, les hôpitaux et les institutions pour les personnes handicapées, les personnes âgées, les orphelins, etc. ont une cafétéria à l'intention des résidents et du personnel. Les cafétérias des institutions gouvernementales sont largement subventionnées.

Les repas servis dans une cafétéria sont en général simples et comportent surtout des aliments transformés ou faciles à apprêter. Au Japon, le riz est un aliment important dans la composition de ces repas dont le prix est souvent comparable à ceux du « shokudo » dont il a été préalablement question. Il semble que l'expansion des cafétérias ait atteint un plateau et que leur nombre n'a que très peu augmenté au cours des dernières années.

L'hôtellerie

Les ventes d'aliments et de boissons dans l'industrie hôtelière représentent environ 16 % du marché total de la restauration. L'hôtellerie japonaise exploite deux types d'établissements :

- Les auberges japonaises : On en dénombre actuellement environ 80 000. Cependant, leur nombre diminue lentement. La plupart de ces auberges servent deux repas complets par jour (le petit déjeuner et le dîner). Le dîner est particulièrement élaboré et se compose habituellement d'une douzaine de plats différents préparés selon la tradition japonaise. Ces établissements ne servent presque jamais de mets occidentaux.
- Les hôtels de style occidental : Ces hôtels augmentent peu à peu leur part du marché au Japon; à l'heure actuelle, on en compte environ 3 700. Comme au Canada, les hôtels des grandes chaînes internationales ont des restaurants de qualité et assurent également un excellent service de restauration aux chambres. Les établissements plus petits, par contre, n'ont généralement qu'un café. En général, les restaurants des hôtels offrent une combinaison de mets occidentaux et japonais.

Les ventes d'aliments et de boissons dans l'hôtellerie ont augmenté à un taux d'environ 5 % par an.

4. Les restaurants familiaux

Les restaurants familiaux du Japon offrent un menu limité, calqué en général sur celui des chaînes de restaurants américaines comme Denny's. Les mets sont servis à la table du client et se composent de repas-minute tels des hamburgers, des biftecks, des fritures de fruits de mer et des salades. Les restaurants familiaux dégagent une ambiance très différente de la plupart des autres restaurants japonais : ils sont grands, spacieux et très éclairés avec de larges vitrines. Les prix y sont raisonnables : un repas coûte en moyenne 1 021 yens (9,82 \$ CAN). Les restaurants familiaux ont aussi mis en pratique une autre nouveauté qui leur a grandement profité : ils sont les seuls restaurants qui offrent gratuitement au client la deuxième tasse de café, ce qui s'avère un attrait très important dans un pays où une seule tasse de café coûte souvent entre 2 et 4 \$CAN.

Les restaurants familiaux sont ordinairement situés le long des artères principales ou près des croisements des grandes voies de circulation. Ils sont surtout accessibles aux automobilistes et, avec leurs vastes parcs de stationnement, représentent une nouvelle tendance dans l'industrie japonaise de la restauration. Les chaînes sont souvent ouvertes vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Chaque chaîne servant le même menu dans tout le pays, cet élément de familiarité n'a fait qu'ajouter à l'attrait qu'exercent les chaînes sur la clientèle.