

目次 [INDEX]

あ	
アイコンタクト	10
アイテム	10
アイデンティティ	11
アイドルタイム	11
アイランドカフェテリア	12
アウトソーシング	12
アウトレット	13
アジアンテイスト	13
アシスタントマネジャー	14
アップ・スケール	14
宛名広告	15
アトモスフィアレストラン	15
洗場	16
荒利益高	16
安全在庫	17
アンダーポーション	17
アントレプレナー	18
い	
イートイン	18
一般消費税	19
イメージアップ	19
インストラクター	20
インスペクター	20
インセンティブ	21
インフォーマル組織	21
インフレーション	22
う	
売上高	22
売上高対営業利益率	23
売上高予測	23
え	
営業報告書	24
営業利益	24
ABC分析	25
エスニック料理	25
エスプレッソ	26
X・Y理論	26
Eデューケーター	27
F・Bコントロール	27
MIC	28
エリアマーケティング	28
エンゲル係数	29
お	
オーガニック	29

オートチェーンプロイラー	30
オーベルジュ	30
お値打ち	31
オビニオンリーダー	31
オフィスオートメーション	32
オペレーション	32
オペレーションライン	33
オリエンテーション	33
オリジナル商品	34
オンライン	34
オンリーワン	35

か	
カーホップ	35
外食産業	36
外食費	36
改装計画	37
開店広告	37
開店準備	38
開店マニュアル	38
カウンセリング	39
価格カルテル	39
価格政策	40
核店舗	40
家計調査	41
加工米	41
カジュアルダイニング	42
カジュアルレストラン	42
可処分所得	43
寡占	43
合併	44
カフェ	44
カフェテリア	45
株価収益率	45
株式上場	46
加盟金	46
カリナリースクール	47
カリフォルニアロール	47
カルパッチョ	48
管理可能経費	48
管理者	49
き	
機会損失	49
企業イメージ広告	50
企業内訓練	50
企業の社会的責任	51

企業文化	51	経営戦略	73
技術提携	52	経営理念	73
基準外賃金	52	ケーススタディ	74
季節変動指数	53	ケータリングサービス	74
既存店売上高	53	月次損益計算書	75
気づき	54	原価	75
キッチンプランナー	54	限界利益	76
キッチンヘルパー	55	原価管理	76
キッチンリーダー	55	減価償却費	77
キッチンレイアウト	56	現金過不足	77
機内食	56	現金管理	78
客席案内係	57	権限委譲	78
客席回転率	57	減損会計	79
客席稼働率	58	限定メニュー	79
客席ゾーニング	58	現場訓練	80
客席レイアウト	59	検品	80
客層	59	現物給与	81
客単価	60		
キャッシュフロー	60	こ	
ギャベジ缶	61	考課	81
キャリアパス	61	郊外化	82
キャリアファイル	62	降格	82
休憩室	62	貢献利益高	83
牛肉の輸入自由化	63	広告	83
教育	63	拘束時間	84
教育担当者	64	行動科学	84
狂牛病	64	購買動機	85
競合店調査	65	合併会社	85
競争価格	65	後方部門	86
競争市場	66	コース別人事管理	86
共同仕入れ	66	コーディネーター	87
		コーヒーショップ	87
く		コーポレートガバナンス	88
苦情処理	67	コールドチェーン	88
口コミ	67	顧客管理	89
クリエイティブライン	68	顧客満足	89
グリドル	68	個人経営	90
グリルチキン	69	コストコントロール	90
クルトン	69	コストダウン	91
グレードアップ	70	コストパフォーマンス	91
クレープ	70	コックレスキッチン	92
クローク	71	固定長期適合比率	92
クローズドキッチン	71	固定費	93
訓練	72	固定比率	93
		コミサリー	94
け		コミュニケーション	94
経営参加	72		

コラボレーション	95	市場占拠率	116
コングロマリット	95	市場調査	117
コンサルティングセールス	96	シズリングセールス	117
コンシューマリズム	96	視聴覚教育	118
コンセシヨナリーチェーン	97	支店経営	118
コンセプト	97	自動販売機	119
コントローラー	98	品切れ	119
コントロール	98	シフト表	120
コンビオープン	99	資本回転率	120
コンビニエンスストア	99	資本構成	121
コンビニエンスフーズ	100	資本収益率	121
コンビネーションメニュー	100	資本装備率	122
コンプライアンス	101	社会貢献度	122
コンベンション	101	借地権	123
さ			
サービス残業	102	社内報	123
サービスステーション	102	ジャパネスク	124
サービスレベル	103	週間管理	124
サイクルメニュー	103	週間損益計算書	125
在庫	104	週休2日制	125
在庫コントロール	104	従業員持株制度	126
最低賃金	105	就業規則	126
採用	105	集合教育	127
材料ロス	106	終身雇用制	127
サインボード	106	集中仕入れ	128
先入れ先出し	107	熟成	128
作業割当て	107	出張パーティ	129
サブバンエリア	108	出店候補地売上高算出方式	129
サブライ	108	主力商品	130
3S運動	109	商圏	130
残業	109	小集団活動	131
残業手当	110	小商圏	131
サンプルケース	110	仕様書発注	132
し			
CI計画	111	昇進	132
仕入れ	111	商勢圏	133
シェフレスキッチン	112	消費者の権利	133
資格認定制度	112	消費者優先主義	134
時価発行	113	消費税	134
時間帯責任者	113	消費性向	135
自己啓発	114	商品回転率	135
自己資本	114	商品開発	136
自己申告制度	115	情報管理システム	136
仕込み	115	ショートニング	137
資産再評価	116	初期投資	137
		食育	138
		職階	138

食材料費	139	洗浄機	160
食中毒	139	選択食	161
職能給	140	セントラルキッチン	161
職務給	140	そ	
ショットバー	141	総労働時間	162
ショッピングセンター	141	組織	162
シルバーマーケット	142	ソフトオープン	163
シンク	142	ソムリエ	163
シングル市場	143	損益分岐点	164
人件費	143	た	
人材カード	144	第3セクター	164
人事考課	144	大衆消費社会	165
新メニューテストラン	145	大衆商品	165
		大衆ステーキハウス	166
す		退職率	166
推奨販売	145	ダイナミックマネジメント	167
水道光熱費	146	多角化	167
数値責任制	146	タスクフォース	168
スーパーインテンドント	147	棚卸し	168
スーパーバイザー	147	棚卸表	169
スーパーバイジング	148	ち	
スクラッチ	148	地域一番店	169
スクラップ&ビルド	149	チーズ	170
スケールメリット	149	チームプレー	170
スタンダード	150	チームワーク	171
スタンバイ表	150	チャープロイラー	171
ストアイメージ	151	チェーンストア	172
ストアオペレーション	151	チェッカー	172
ストアブランド	152	チェックリスト	173
ストアロイヤルティ	152	中央仕入れ	173
ストレージ	153	駐車場	174
スパン・オブ・コントロール	153	厨房機具	174
スピンアウト	154	調理済み食品	175
スペシャリティストア	154	調理ロス	175
スペシャリティディナーハウス	155	Child輸送	176
スローフード	155	賃金	176
		賃借料	177
せ		つ	
成果主義	156	付け合わせ	177
成果配分	156	て	
生業	157	提案制度	178
セーフガード	157	定期昇給	178
セールスキャンペーン	158	定期補充制	179
設定温度	158	テイクアウト	179
ZD運動	159	ディシャップ	180
セットメニュー	159		
専門店	160		

ディシャッブコール	180	ドライブスルー	202
ディスカウントストア	181	トレーサビリティ	203
ディスクロージャー	181	トレードオフ	203
抵当権	182	トレーナー	204
ディナーハウス	182	トレーナーズガイド	204
定量補充制	183	トレーニング	205
テーブルサービス	183	トレーニングセンター	205
テーブルセッティング	184		
テーマレストラン	184	な	
適正規模	185	内部留保	206
適性検査	185	ナショナルチェーン	206
適正在庫	186	ナショナルブランド	207
テストマーケティング	186	ナン	207
テストラン	187		
手付金	187	に	
デッドストック	188	ニーズ商品	208
テナント	188	日計表	208
デベロッパ	189	日配品	209
デポ	189	入社前教育	209
手待ち時間	190	人時売上高	210
デリカテッセン	190	人時生産性	210
デリバリーサービス	191	人時来客数	211
TV広告	191		
電化厨房	192	ね	
電子レンジ	192	値上げ	211
点心	193	ネーミング	212
店長	193	値頃	212
店長育成プログラム	194	年功序列型賃金	213
店長室	194		
店長推薦メニュー	195	の	
店長利益分配制	195	納品書	213
店舗外観	196	能力開発	214
店舗視察	196	暖篇分け制度	214
		ノンバンク	215
と			
等価交換方式	197	は	
動機づけ	197	パチカルマーチャンダイジング	215
動作	198	パーティション	216
動線	198	ハードウェア	216
同族会社	199	パートタイマー	217
トータルプライス	199	パートナーシップ	217
ドーナツ化現象	200	配送センター	218
独占	200	配送費	218
独立店舗	201	配置転換	219
ドミナントエリア	201	配当金	219
ドメイン	202	バイヤー	220
		ハウスオーガン	220
		バスタ	221
		バスボックス	221
		パッシング	222

発注	222	ブライズレンジ	244
発注点	223	プライベートブランド	244
抜擢	223	フライヤー	245
パネルディスカッション	224	ブラック企業	245
パバママ店	224	フランチャイズチェーン	246
パブ	225	フルタイマー	246
パブリシティ	225	ブレンストーミング	247
バラエティミート	226	プレゼンテーション	247
パレット	226	ブレッケージ	248
ハンドブック	227	ブレパレーション	248
パントリー	227	フロアコントロール	249
ハンバーガーパーティ	228	プロイラー	249
ハンバーグ	228	プロジェクトチーム	250
販売促進	229	プロダクトマネジャー	250
ひ			
PR	229	不渡手形	251
BGM	230	分業	251
引当金	230	分社	252
ピストロ	231	粉飾決算	252
ヒューマンリレーションズ	231	分野調整法	253
評価	232	へ	
標準化	232	ベーグル	253
標準在庫量	233	ベースアップ	254
標準人員配置	233	ヘッドハンター	254
品質管理	234	ベビーシャークス	255
ふ			
ファームバンキング	234	ベンチャービジネス	255
ファサード	235	変動費	256
ファストカジュアル	235	ほ	
ファストフードチェーン	236	報告	256
ファミリーダイニング	236	豊富さ	257
フィッシュアンドチップス	237	ボーナス制度	257
フイヤベース	237	ホールレイアウト	258
フィンガーフード	238	POSターミナル	258
フードコーディネーター	238	ホスピタリティ	259
フードコストコントロール	239	POP広告	259
フォーカス	239	ボランティアチェーン	260
フォンデュー	240	本部	260
付加価値	240	ま	
含み資産	241	マーケットセグメンテーション	261
物の流通	241	マーケティング	261
歩積み・両建て預金	242	マーケティングエリア	262
ブライズゾーン	242	マーチャンダイジング	262
ブライズライン	243	マスメディア	263
ブライズリーダー	243	マテハン機器	263
		マニュアル	264
		マネジメント	264

マネジメントサイクル	265	リザルトマネジメント	283
マネジャー	265	リストラクチャリング	284
マンパワーデベロプメント	266	立地	284
み			
見えざる経営資産	266	立地開発担当	285
店前交通量	267	立地変更	285
ミドルマネジメント	267	リピート	286
め			
名声店	268	流動比率	286
命令	268	料理長	287
メニュー計画	269	リ・ロケーション	287
メニュー表	269	稟議制度	288
メニュー変更	270	れ	
メニューミックス	270	レイアウト	288
メンテナンス	271	冷蔵庫	289
も			
モチベーション	271	冷凍庫	289
モニター制度	272	冷凍食品	290
モラル	272	レギュラーチェーン	290
モラルサーベイ	273	レシピ	291
や			
安さ	273	レトルト食品	291
ヤングアダルト	274	レト口調	292
ゆ			
ユーティリティコスト	274	ろ	
ユニット店舗	275	ロイヤリティ	292
ユニフォーマティ	275	労働協約	293
よ			
要員計画	276	労働組合	293
余暇	276	労働生産性	294
予算制度	277	労働分配率	294
ら			
来客数	277	ローカルチェーン	295
来店頻度	278	ロールプレーイング	295
ラインスタッフ	278	ロス退治	296
ラックジョバー	279	ロスリーダー	296
ラム	279	わ	
り			
リージョナルチェーン	280	ワーカー	297
リース方式	280	ワークスケジュール	297
リーダーシップ	281		
リードタイム	281		
利益	282		
利益管理	282		
利益分配制	283		