

【月刊食堂 2015年10月号】目次

《特集》小技、搦め手、奇手妙手 商売に効く実践的アイデア集 細かすぎる商売の知恵 99 連発

- 01 ボトル在庫管理オブジェ 「ドイーニョケンタローネ」
- 02 即席窓枠テーブル 「ジョウモン 六本木店」
- 03 穴開きスタンディングテーブル 「マルゴ セカンド」
- 04 サムギョプサル専用鉄板×プレート 「ベジテジヤ」
- 05 カトラリー引き出し 「自家製ミートソース potto 南船場店」
- 06 天井荷物置き 「東京ワイン倶楽部 楽」
- 07 イタリアンカラー提灯 「イタリア酒場 ナチュラ」
- 08 古材活用 DIY ダムウェーター 「餃子坊 豚八戒」
- 09 客席詰め込みカウンター 「亜ガリコ 餃子楼」
- 10 一挙両得掘りごたつ式カウンター 「汁べゑ 下北沢店」
- 11 有料デットスペース個室 「ヴィノシティ・マジス」
- 12 差し替え自在マグネット木札 「立喰い焼肉 治郎丸」
- 13 マグロのゆるキャラ帽子 「マグロマート」
- 14 大人入店禁止スイーツショップ 「未来製作所」
- 15 親孝行握り寿司 「三鷹漁港 大介丸」
- 16 生簀釣り体験 「三鷹漁港 大介丸」
- 17 わんこハマグリ 「浜 glue?8086」
- 18 ハマグリタワー^{チャンピオン}王者 「浜 glue?8086」
- 19 掴みどりハマグリ 「浜 glue?8086」
- 20 レンタルお風呂セット 「べゑ's BAR 虎龍」
- 21 自主企画マンスリーイベント 「産地直送仲買人 いぶし銀次郎 小禄本舗」
- 22 毎日がイベント 「平野焼肉 うし田」
- 23 「ペローチェ立地」を狙え 「ヴィノシティ」
- 24 客席数×20の法則 「ヴィノシティ」
- 25 3カ月替り立て看板 「マグロマート」
- 26 全員「人材開発担当」名刺 「ゴッチーズビーフ」
- 27 メニューブック=求人媒体 「ヴィノシティ・マキシム」
- 28 社長が送迎運転手 「旬 おかさと」
- 29 逆さ吊りビールサーバー 「産地直送仲買人 目利きの銀次 新都心本舗」
- 30 伝票いらず会計術 「ヤキトリてっちゃん 吉祥寺店」
- 31 お冷の有料販売 「SAKE STAND shibuya dogenzakaue」
- 32 替玉オーダー箸袋 「一蘭」

- 33 快適パーソナルスペースカウンター 「一蘭」
- 34 客席回転+1.5の予約管理 「ヴィノシティ・マジス」
- 35 全自動セルフレジ 「大衆食堂 半田屋 BiVi 東口店」
- 36 洗いもの削減戦法 「ヴァンチョウ」
- 37 粗利を稼ぐ細分化術 「国頭漁港定置網活魚 生け簀の銀次 宜野湾本舗」
- 38 活魚を売り切る予約販売 「国頭漁港定置網活魚 生け簀の銀次 宜野湾本舗」
- 39 「平たく盛って」スピード盛りつけ 「ミートカレーズTOKYO」
- 40 「湯切り」の常識破り 「ろく月」
- 41 注文1回こっきり焼肉 「おやじのおとうと」
- 42 サラダなしのグランドメニュー 「かしわビストロバンバン」
- 43 「ワンオペ」かきバケツ 「かき小屋ランドリー」
- 44 串打ちしない串 「イタリアン酒場 ALA」
- 45 食べ放題お通しでロス消化 「三鷹漁港 大介丸」
- 46 お試しマッチングクロス 「スプリングバレーブルワリー東京」
- 47 ビア飲み比べクロス 「よなよな BEER KITCHEN 赤坂店」
- 48 リモンチェット認知アップ策 「かしわビストロバンバン」
- 49 価格均一、量不均一のグラス販売術 「PASTAVOLA COTEMORI 店」
- 50 芸能人のキャラクター=ワインの味 「PASTAVOLA COTEMORI 店」
- 51 持ち帰りボトルワイン 「ヴィノシティ・マジス」
- 52 あえて読みづらいワインリスト 「ヴィノシティ・マジス」
- 53 高額ワインのグラス売り切り術 「ドイーニョケンタローネ」
- 54 日本酒味わいたグ 「SAKE STAND shibuya dogenzakaue」
- 55 プロポスタコース 「バカリ ダ ポルタ ポルテーゼ」
- 56 入店1時間190円ドリンク 「産地直送仲買人 いぶし銀次郎 小禄本舗」
- 57 中古販売キープボトル 「活魚・天婦羅・薪 生け簀の銀次 泡瀬本舗」
- 58 ドリンクの剛速球化 「国頭漁港定置網活魚 生け簀の銀次 宜野湾本舗」
- 59 ビールの泡+ハンボール 「肉食酒場 PERO」
- 60 ワンカップワイン 「鳥貴族」
- 61 決定回避の法則 「肉寿司」
- 62 男メニュー、女メニュー 「ヴィノシティ」
- 63 継ぎ足し日数明記の肉じゃが 「汁べゑ 下北沢店」
- 64 ライトメニュー、ヘビーメニュー 「べゑ's BAR 虎龍」
- 65 新聞スタイルメニューブック 「九州 熱中屋」
- 66 粗利益を稼ぐオーダー誘導 「アガリコ オリエンタルビストロ」
- 67 売れるネーミング術 「アガリコ オリエンタルビストロ」
- 68 有料 or 無料デザート 「イタリア酒場 ALA」
- 69 記憶に残る超高温スープ 「もちもちの木」
- 70 フィリング配置変え 「MUNDH'S BURGER SHACK」

- 71 カットするだけシェアメニュー 「もつ焼き・煮込み どん」
- 72 元ネタはコンビニスナック 「ヴィノシティ」
- 73 だしを効かせたカッペリーニ冷麺 「新宿ホルモン」
- 74 マグロ断面刺し 「マグロマート」
- 75 料理は高く盛れ 「アガリコ オリエンタルビストロ」
- 76 一頭食べ尽し牛フォルム木皿 「平野焼肉 うし田」
- 77 市販缶詰ギミック 「マル・デ・クリスチアノ」
- 78 冷凍ビビンバ石鍋で練りアイス 「ジョウモン 吉祥寺店」
- 79 融通無碍のネイチャー皿 「クーリ」
- 80 皿じゃない皿 「ヴィノシティ・マキシム」
- 81 ステーキ替え肉 「1ポンドのステーキ ハンバーグ タケル」
- 82 塊肉の量売り訴求法 「大衆肉食堂 源兵衛」
- 83 顔を見て決める盛合せ内容 「新宿三丁目 日本再生酒場」
- 84 テーブルに描く野菜料理 「ガストロバル パロマ+1」
- 85 テーブルに広げる手掴み料理 「ダンシングクラブ」
- 86 冷めない焼とり 「はかた風土」
- 87 るけ汁のIH再加熱 「つけ麺・ラーメン フジヤマ55」
- 88 定番商品の剛速球化 「国頭漁港定置網活魚 生け簀の銀次 宜野湾本舗」
- 89 煙もうもうスモーク焼肉 「焼肉ウルフ」
- 90 冷麺3サイズ化 「焼肉ウルフ」
- 91 ダイコンじゃぶじゃぶお通し 「しゃぶ屋」
- 92 遊び心満載おみくじ箸袋 「明治創業 鉄板と酒 さゝや」
- 93 女子だけ二日酔いケア 「べゑ's BAR 虎龍」
- 94 なぜか夏場に売れるおでん 「汁べゑ 下北沢店」
- 95 冷凍おしぼりサービス 「沖縄キッチン てりとリー」
- 96 1テーブル1アクション 「活魚・天婦羅・薪 生け簀の銀次 泡瀬本舗」
- 97 持ち運び水槽で鮮魚アピール 「産地直送仲買人 生け簀の銀次 おもろまち2階店」
- 98 野菜串の売り子販売 「ジョウモン 吉祥寺店」
- 99 階段ダッシュお見送り 「青山ゑびす堂」

[大型連載]

世界に示そうニッポンの外食力 アジアの巨大胃袋を掴め!!

第44回 新興チェーン 香港攻略策

[ヒットチェーン]

繁盛店研究で読み解く 業界ジャンル最新動向リサーチ うどん

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4階

【連載】

中堅企業研究 30 店超企業が描く 成長の道筋

業界を活性化する 若手トップインタビュー 今月の顔

必見の大繁盛店

覆面店舗チェック

強い店づくりと企業成長の要 エリアマネジャー育成講座（井上恵次）

やまけんの農業 × 外食ビジネス=!?（山本謙治）

サービス産業のワードパワー（松坂 健）

レストラン食べ歩記（横川 潤）

食のキラークンテンツ（島田 始）

大手・中堅 外食企業動向 2015

本のひとつまみ（松坂 健）

インフォメーションコーナー

バックナンバー