

【月刊食堂 2017年4月号】目次

《特集》 これでヒット店がくれたら勝ち フライヤー業態・鶏モデル

F/L コスト 55%の高収益フォーマット フライヤー業態鶏モデルベンチマーク 16店

- F/L コスト 40% スパイシーフライヤーズ
- F/L コスト 48% 縁 ENISHI
- F/L コスト 49% GOJAMARU
- F/L コスト 53% 素揚げや 小岩店
- F/L コスト 53% テンプラ ワバル
- F/L コスト 53% 神戸 COCCO
- F/L コスト 56% めっちゃ らんまん食堂
- F/L コスト 56% 天ぷら さいとう
- F/L コスト 56% 丸鶏自家解体 とり吉
- F/L コスト 58% ピピテーブル
- F/L コスト 59% 五坪。
- F/L コスト 60% 炭火烧く鳥 ソリレス
- F/L コスト 60% ニューヨークチキングリル
- F/L コスト 63% 焼肉鶏 gg じじ
- F/L コスト 65%以下 牛かつあおな 御徒町本店
- F/L コスト 66% 捏製作所

立ち飲み天ぷらの大ヒットコンセプト喜久や×コックレス分子調理機 Dr. Fry が起こす 職人不要の外食イノベーション

一期一会 本間儀彦社長×エバートロン 田中久雄社長

品質安定×人材速成＝多店化モデル
フライヤーチェーンの高効率フレーム
京都 勝牛／天井・天ぷら本舗 さん天／博多 とよ唐亭

トップクラス経営者6人が斬る
天ぷら定食 まきの／三代目 鳥メロ／串家物語 業態診断討論会

定期連載 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!!

【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）

食のキラコンテツ（島田 始）

大手・中堅 外食企業動向 2017

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