

【月刊食堂 2017年7月号】目次

《特集》ここで手を抜くともう勝てない 再考 ドリンクの収益力

レモンサワーを売りまくる 収益抜群の店

営業利益 39.2% 食堂とだか

営業利益 30% 素揚げや 小岩店

営業利益 29% 晩酌屋 おじんじょ

営業利益 29% 博多天ぷら ながおか

営業利益 18% 鉄板餃子酒場 大虎 宮益坂本店

アルコール売上げ比率 50・60・70%を叩き出す 業態設計がうまい店

アルコール売上げ比率 74% つねまつ久蔵商店

アルコール売上げ比率 70% ビーフキッチンスタンド アパホテル秋葉原店

アルコール売上げ比率 60% SCHMATZ BEER DINING 神田

アルコール売上げ比率 55% 大衆酒場 コグマヤ

アルコール売上げ比率 52% タイ屋台 ラオラオ

ジャンルとキーワードで斬る ヒットドリンク 33 連発

アルコールをトータルに売る アイデア満載の取組み解剖

アルコール売上げ比率 60% 異空間和風料理 動く町 泡瀬 前夜祭店 (みたのクリエイト)

アルコール売上げ比率 50% 東京 MEAT 酒場 吉祥寺店 (イタリアンイノベーションクッチーナ)

ドリンク強化に効く 売る知恵 飲ませる技 コストダウンの術 30 ネタ

<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!!

《短期集中連載》

唯一無二の理念経営企業 物語コーポレーションの物語 道なき道を行く

【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