

【月刊食堂 2018年5月号】目次

《特集》「現場に片足、経営に片足」の感性と先進のブレイク店 3店オーナーのヒット店

トータル 32 店

3店オーナーのヒット店 業態ガイド×トップインタビュー

- (株) カオカオカオ 新井勇佑社長
タイ屋台 999 新宿店／タイ屋台 999 中野店
- (株) FAMILY EXOTIC RESTAURANT 園田崇匡社長
大衆食堂スタンド そのだ／中華そば そのだ／台風飯店
- (株) 寅 成原明美社長
魚寅／寅造／串かつ 寅卯
- エスキューブジャパン (同) 根本俊輔社長
油 SOBA 専門店 図星／炭焼丼専門店 どんぴしゃり／
自家製油そば かき氷 専門店 図星はなれ
- (有) アリカデザイン 小林仁志社長
パフェ、珈琲、酒、佐藤／パフェ、珈琲、酒、佐々木／Dining&Sweets sinner
- (株) ブロケード 今野健二社長
熊だ／波の
- sour 他 2 店 鈴木弘二オーナー
sour／炭火焼く鳥 ソリレス／sour garden
- (株) リバリュース 箱部照太社長
地魚食堂 鯛之鯛 難波店／神戸地魚食堂 鯛之鯛 神戸三宮店／地魚食堂 鯛之鯛 梅田店
- (株) 238 商店 高山いさ己社長
sisi 煮干啖／カルネヤ／カルネヤ サノマンズ
- (株) たつみや 来田晃一社長
鉄板バル SOURCE 中目黒店／Bar SOURCE 天満店
鉄板バル SOURCE 三軒茶屋店／Bar SOURCE 中崎町店
- (株) 小島家 太田芳明社長
しゃげ小島 本店／しゃげ小島 中洲店／しゃげスタンド

まずは2店めを出そう

2店め出店の悩み解決 大討論会

STEP1 繁盛店オーナーが抱える 2店め出店の悩みと課題

やきとん えん家 下里 カオーナー／晩酌屋 おじんじょ 高丸聖次オーナー
暮ラシノ呑処 オオイリヤ 當山鯉一オーナー／イザカヤ むつ五郎 岩松和之オーナー
酒肆 一村 大野尚人オーナー／三茶呑場 マルコ 河内 亮オーナー

STEP2 2店めの出店の課題をどう乗り越えたか 先輩経営者の体験談

ギョーザ マニア 天野裕人代表／(株)ジリオン 吉田裕司社長
ひなた(株) 辻 英充社長／(株)ステディワークス 田中 徹社長

STEP3 宇野のオヤジ流 商売繁盛訓 「どうせなら儲かる3店まで出そう」

(株)楽コーポレーション 宇野隆史社長

【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

事業継続と人材救済のためのM&A 照井ゼミ

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 2018

本のひとつまみ (松坂 健)

インフォメーションコーナー