

【月刊食堂 2019年4月号】目次

《特集》 ハイテク・ローテク調理機器を心臓部にしたヒット店の仕組み 装置が主役のヒット店

18店の仕組みと生産性

『装置業態』『省人化モデル』ポイント解説

パフォーマンス 演出装置

- 9連パエリア鍋▶ チリングート エスクリバ
- 冷却鉄板▶ マンハッタンロールアイスクリーム 広島本通り店
- ラーメンスープサイフォン▶ 大重食堂 今泉店
- 全客席対面型ショーケース▶ 岩瀬串店
- かまど内臓テーブル▶ 味坊鉄鍋荘
- 巨大鉄鍋▶ 博多一口餃子 たけとら
- ミートディスプレイ▶ BUTAMAJIN 池袋店
- 『肉』文字鉄板▶ 手巻き焼肉 金の牛 本店
- イモ焼き壺▶ 銀座つぼやきいも

省人化装置

- 卓状サーバー▶ レモンサーバー500円飲み放題と380円焼肉ホルモン酒場 1129
- 蒸し器▶ 捏製作所
- 特急レーン▶ 炭火焼肉 韓国苑 臼杵店
- 側溝式囲炉裏カウンター▶ にくまる 平和通り店

秘密兵器装置

- 特殊カッター▶ D Steak
- 分子調理器 Dr. Fry▶ 呑ん処 二〇九
- 上下加熱式炭焼き台▶ しんぱち食堂 田町店
- 特注ジェットオーブン▶ カルビ井とスン豆腐専門店 韓井 新堀川本店
- グリル代用ピッツァ窯▶ ザ テイショク ショップ

ロボット化は外食業で進むのか トライアル店に手応えを聞く

- 配膳ロボット▶ Q CAFE by Royal Garden Cafe
- 下げ膳ロボット▶ ステーキハウス ブロンコビリー
- 協働ロボット▶ 変なカフェ
- 対話ロボット▶ 鶏ポタラーメン THANK

PayPay LINE Pay pring Air PAY
キャッシュレス 利便性と生産性ウォッチング

連載

「いきなり！ステーキ」の非常識な挑戦 一瀬邦夫社長の ICHI-METER

必見の大繁盛店

覆面店舗チェック…丸源ラーメン

イマドキ人事労務用語 小池温男流解釈

事業継続と人材救済のための M&A 照井ゼミ

個店こそネット集客で差をつけよう ホームページで勝つ！

社外人事部 ラフテルズ井上高司社長の成長企業の人事 110 番

船井総研のすご腕コンサルタント奮闘記

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 2019

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

次号予告