

【月刊食堂 2019 年 10 月号】目次

《特集》粗利をしっかりと稼ぐ商品の価値づくり教本

高くても売れてる商品

価値に価格をつけてみよう

高くても売れてる^{ヒットメニュー}19品

▶看板メニュー篇

弘商店 舟盛り 6980 円 ●焼肉 弘商店 四条高倉
シカゴピザ（白）M 3500 円 ●アンタイトル
Half and Half 寿司 3380 円 ●PALLET46
名物 五感盛り 2 人前 2560 円 ●肉と酒 はじめ
こぼれや 1850 円 ●月島もんじゃ こぼれや 結
鶏肉全種盛り 1840 円 ●なるとキッチン 東京五反田店
WMC premium meatball 1800 円 ●World Meatball Classic
究極の釜たま 1500 円 ●麺散
gg 名物 ヤンニョム焼肉鳥 1280 円 ●焼肉鳥 g g じじ
キングダム 926 円 ●ダンプリングタイム 餃子時間 渋谷ヒカリエ店

▶名脇役メニュー篇

本気の鰯フライ 980 円 ●うに横丁
オリジナルフライドポテト 780 円 ●トーキョーサワースタンド
名物にしたい♡コールスロー 700 円 ●赤坂 こみかん

▶締めメニュー篇

世界一高い熊のたまごかけご飯 10000 円 ●熊の焼鳥 北新地
メの木桶親子丼 2480 円 ●鴨と醸し 鼓道
自家製オイスターソースのイカ焼きそば 1180 円 ●自然派ビストロ CORE

▶スイーツメニュー篇

パルフェビジュール ペシュ（ドリンク付き） 3000 円 ●PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

モンブラン デセル 厳選 茎ほうじ茶セット 1482 円 ●モンブランスタイル

こよりのどら焼き ドリンク付 970 円 ●かんみ こより 阪急うめだ本店

高く売るのがうまい店

相場価格＋300 円メニュー24 品

the ringo

蕎麦と野菜巻き串 じねんじょ庵

Amelie Cafe

着眼点×仕掛けで売る

商品の価値アップテクニック

<インタビュー> 外食デフレ脱却への挑戦状

気骨の経営者3人 高く売る哲学

(株)ドロキア・オラシイタ 寄本将光社長

AFURI(株) 中村比呂人社長

(株)絶好調 吉田将紀社長

『17 の値上げの口実』 著者 辻井啓作先生の痛快解説！

17 の値上げの口実

連載

500 店突破カウントダウン

「いきなり！ステーキ」の非常識な挑戦 一瀬邦夫社長の ICHI-METER

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（サイゼリヤ）

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 階

イマドキ人事労務用語 和田郁未式実践

事業継続と人材救済のためのM&A 照井ゼミ

OAGコンサルティング田中繁明社長の財務ざっくり解説 いい決算書 使える決算書

船井総研のすご腕コンサルタント奮闘記

人を育てリピーターを育てる 頑張る店長のファンづくり奮闘録

経営難に直面した時 会社を手放したい時 M&A ホットライン

(株)メニューデザイン研究所 谷口泰崇氏の 繁盛メニューブックをつくろう！

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)

食のキラコンテンツ (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