

【居酒屋 2021】目次

《特集》 今、居酒屋は、小規模店が面白い！

個性派居酒屋開業事例

- FILE-1 大衆酒場 レインカラー（東京・学芸大学）
- FILE-2 囲炉裏バル カルボ（東京・学芸大学）
- FILE-3 酒羅場（東京・三軒茶屋）
- FILE-4 高丸電気（東京・渋谷）
- FILE-5 CHOWCHOW チャウチャウ（東京・渋谷）
- FILE-6 SUPPLY サプライ（東京・幡ヶ谷）
- FILE-7 FUJI COMMUNICATION フジ コミュニケーション（東京・江戸川橋）
- FILE-8 TACOS Shop IKEJIRI タコスショップ 池尻（東京・池尻大橋）
- FILE-9 焼鳥 やおや／リバーサイドヤオヤ（東京・池尻大橋）
- FILE-10 酒と銀シャリ せいす／さっぽろ酒呑 純情／ニュー花園（北海道・札幌）
- FILE-11 晩酌と晩御飯 ちょうつがひ（宮城・仙台）
- FILE-12 氏ノ木2（宮城・仙台）
- FILE-13 三本木商店（京都・神宮丸太町）
- FILE-14 酒場ふじなべ（大阪・堂山町）
- FILE-15 二甲料理店（大阪・西大橋）
- FILE-16 BEERKICHI ビアキチ（福岡・天神）

酒場と銭湯が融合!?

昔ながらの大衆居酒屋をモダンなスタイルで

酒場 鳩乃湯 学芸大学店（東京・学芸大学）

新業態は、昼は定食、夜は居酒屋で大成功！

東京・三軒茶屋で多店化する

"マルコ" の人気の理由徹底解剖！

食堂かど。／COMARU③／三茶呑場 マルコ／ニューマルコ

自社農園の野菜が売り！

京都で多店舗展開する

”五十家グループ”の成功の秘訣とは

(M) iso STAND／漬け野菜 isoism／焼野菜 五十家

コロナ禍の居酒屋に提言！

「居酒屋ならではの差別化の切り口を

いかに鮮明に打ち出せるかが

ウィズコロナ時代を生き残るカギになる」

外食ウォッチャー・ジャーナリスト 土肥大介

居酒屋企業が挑むノンアルマーケット

「魚金」がとんかつ店をはじめた理由

トンカツ ツキウマ 神山町店（東京・神泉町）

酒場のメニューはこう変わる!?

NEO 居酒屋のアイデア料理

創和堂（東京・恵比寿）

ketoku ケトク（東京・豪徳寺）

和酒 月肴（東京・四谷舟町）

will o' wisp ウィル オ ウィस्प（東京・幡ヶ谷）

客単価1万円強でも大繁盛！

「ル・ジャングレ」（東京・飯田橋）に学ぶ

居酒屋の”お任せコース”のつくり方

腕利きシェフが教える

たったひと手間で単価がとれる”味なつまみ”

Burger POLICE バーガー ポリス（東京・都立大学）

倉田（東京・武蔵小山）

中華バル サワダ（大阪・東梅田）

今、居酒屋が、フランス・パリで大人気！

Haikara ハイカラ

Onii-San オニイ・サン

**居酒屋ドリンクの“アップグレード”を
カクテル居酒屋「ゑすじ郎」に学ぶ**
ゑすじ郎（東京・渋谷）

居酒屋以上、オーセンティックバー未満
**ストリートバー「LOBBY」が語る
新しいバーのカタチ**
LOBBY ロビー（東京・池尻大橋）

これからはノンアルカクテルが武器になる
プロが教える“モクテル”レシピ
Low-Non-Bar ローノンバー（東京・神田）

トリノ・ガーデン(株) 中谷一郎社長が答える
事例で解決！ 居酒屋サービスの悩みとギモン

コロナ禍での新たな挑戦！
居酒屋のテイクアウト、人気メニュー拝見

広告索引