

【月刊食堂 2022年11月号】目次

《特集》大きく変わった居酒屋の経営意識と勝ち筋を探る

居酒屋経営のマインド変革

過度なアルコール依存からの脱却をめざす

居酒屋オーナーたちの新しいベクトル

新ベクトル①中価格帯すし店

鮨 若尊（東京・赤坂見附）

新ベクトル②韓国料理店

タレ焼肉と包み野菜の専門店 焼肉くるとん싸다（埼玉・北浦和）

新ベクトル③ラーメン店

Noodle Atelier 有象無象（愛知・大須）

新ベクトル④餃子専門店

元祖仙台ひとくち餃子あずま（宮城・仙台）

新ベクトル⑤ベーカリー

Les Joues de BéBé（東京・目黒）

新ベクトル⑥会員制焼とり店

日和（東京・三軒茶屋）

新ベクトル⑦中華まん専門店

肉まんだらけの店（新潟・新潟）

新ベクトル⑧三毛作

酒房 蛮殻（東京・月島）

新ベクトル⑨マルチチャネル化

もも吉（東京・吉祥寺）

新ベクトル⑩餃子酒場

餃子のネオ大衆酒場 ニューカムラ（愛知・新栄町）

これがウケる！ これを流行らせたい！

イケてる酒場オーナーの料理トレンド予報

めしや 浮世ばなれ（愛知・栄）

NUMBER SHOT 天神店（福岡・天神）

リバーサイドヤオヤ（東京・池尻大橋）

BOLT（東京・牛込神楽坂）

ここさえ押さえればメニューが「いまっぽく」変わる

もはや定番、これから流行る 51 品

女性受けバッチリ プラス 1 杯の注文がとれる

これから流行るかも

センス抜群！ パワードリンク 38 杯

【プチ抜き 16 頁特大ルポ】

ありきたりじゃつまらない、もう売れない

絶対見るべき 京都外食の主張がある店・個性がある店

（株）五十家コーポレーション

漬け野菜 isoism/焼野菜 五十家/酒場トやさい イソスタンド

全 徹一氏個人経営

ミリネヤンコプチャン/ははは/GOOD morning RECORD BAR

鈴木弘二氏個人経営

suba/SOUR/炭火焼く鳥 ソリレス

齋藤浩文氏個人経営

KELP/MUL/御幸町 ONO

エイムグループ

和栗専門 紗織-さをり-/京都四条 くをん 京都本店

お菓子 つくる

そ/s/KAWAHIGASHI

BDY エスニック

すなっく ボーイミーツガール

匿名回答 家賃交渉実態調査

連載

- ・リピート率が上がるメカニズムと実践
ファンづくりを科学する
- ・OLL DESIGN 大西良典氏がレクチャーする
内外装の ID デザイン理論
- ・業界を活性化する 若手トップ 今月の顔
(株)LINK STYLE 代表取締役社長 CEO 馬淵和也氏)
- ・必見の大繁盛店
- ・覆面店舗チェック!! (バーガーキング)
- ・やまけんの農業 × 外食ビジネス=!? (山本謙治)
- ・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 2022

インフォメーションコーナー

バックナンバー

次号予告