

【月刊食堂 2023年9月号】目次

《特集》 外食シーンの目を引く動きを独自の視点で追跡

編集部が気になる 外食マーケット動向

気になる動向 1

期待の居酒屋経営者3人に直撃インタビュー

100店めざす有望株居酒屋がZ世代に受ける理由^{フケ}

[インタビュー]

(株)おすすり屋 加藤誠庸社長 (おすすり屋)

(株)Global Ocean 佐藤洋一社長 (餃子 小籠包 福包酒場)

(株)BIRCH 高橋光基社長 (ひねり蛇口ハイ 大衆酒泉テルマエ)

気になる動向 2

コロナ禍中に出現した朝食のヒットモデルを調査
ライフスタイル変容は朝食市場の追い風になるか

[成功事例]

和レ和レ和 (大阪・本町)

京都ぎをん おむすび屋 さんかく (京都・祇園四条)

MISOJYU 東京ソラマチ店 (東京・押上)

Haccomachi (京都・錦市場)

East42st NEW YORK BROWNIE (京都・烏丸)

319 (東京・三鷹)

うどん箱太郎 (福岡・箱崎九大前)

たらちゃん (東京・東銀座)

気になる動向 3

Makuake 運用成功事例から見えてきた
急増する会員制ビジネスの儲かる構図

[成功事例]

鮨 あか 人形町店（東京・人形町）
鮨 鴉巢（東京・新橋）
神保焼肉料理店（東京・神保町）
のどぐろ専門 紡庵 中目黒本店（東京・中目黒）
GYOKOTSUYA（福岡・中州）
Constellation.（神奈川・山下町）

[インタビュー]

(株)マクアケ 中山亮太郎社長

気になる動向 4

乗降客数 7 万 7000 人の学芸大学駅エリアにヒット店続々
「乗降客数 5 万～9 万人商圈が狙い目」は本当か

[学芸大学駅エリア]

警視鳥
ポップガストロノミー レインカラー
居酒屋 ホドケバ
カルボ
酒場 鳩乃湯 学芸大学店

[池尻大橋駅エリア]

本格餃子 包
[新宿御苑前駅エリア]
博多おでんと自然薯 よかよか堂

気になる動向 5

単発バイト受け入れに必須の準備と体制をレポート
確立されてきたスポットワーカーの運用ノウハウ

[インタビュー]

(株)ミナデイン 大久保伸隆社長

[成功事例]

(株)喜代村
(株)丸千代山岡家
がんこフードサービス(株)
(株)すぎうら

[インタビュー]

(株) タイミー BX 部 PR チーム 荒川真志歩氏

編集部提言

『月刊食堂』が提唱する価格決定法の新仮説

「労働分配率思考」は外食価格引き上げの根拠になる

連載

- ・ トップが自ら語る注目 FC モデルの強み
当社 FC の競争優位点、収益力、支援体制
- ・ 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
- ・ 対談篇 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
(株) 喃風 代表取締役 大髭康弘氏
- ・ 年商 10 億円を突破するための人事制度設計と運用
出店と出世が止まらない 体験談
- ・ 誌上実験 商圈・人流データ分析で
出店の成功確度を高めよう
- ・ 業界を活性化する 若手トップ 今月の顔
(株) ドリームアシスタント 代表取締役 前田晃介氏
- ・ 必見の大繁盛店
- ・ 覆面店舗チェック!! (リンガーハット)
- ・ 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 2023

インフォメーションコーナー

バックナンバー

次号予告