

【月刊食堂 2023年10月号】目次

《特集》 商材と売りがたがおもしろい特化型専門店を大調査

ランチ主力の専門特化ヒット店

○オープン～1年

凄いTKG たまらん（愛知・栄）

レア天井 銀座 三よし（東京・銀座）

CHILLRI（大阪・梅田）

BASO 表参道（東京・表参道）

おにぎりごりちゃん 本店（大阪・中崎町）

ハンバーグとはんぱーぐ（東京・渋谷）

はんぱーぐ&おむらいすのお店 いくら 博多店（福岡・博多）

肉オムライス専門店 肉とたまご 新宿店（東京・新宿）

和風出汁そばスタンド あぼす（大阪・天満橋）

すき焼き ちかよ（神奈川・片瀬江ノ島）

○オープン～2年

京都おぶや 京都駅店（京都・京都）

サーモンnoodle3.0（東京・神楽坂）

202 カリー堂（東京・下北沢）

スパイスカレー キテレツ（京都・西院）

とんかつ 乃ぐち（大阪・中津）

American Diner ANDRA（東京・稲荷町）

○オープン～3年

だし麺屋 ナミノアヤ 上野毛本店（東京・上野毛）

そうめん そそそ 研究室（東京・渋谷）

冷したぬき天国（岐阜・岐阜）

STABLER Shimokitazawa Meatsand（東京・下北沢）

博多明太子生パスタ Super まりお（福岡・天神南）

熟成とんかつ こぶたさんがころんだ。（福岡・北九州）

○オープン～5年

肉の隠れ家 おあがり（京都・祇園四条）

博多シーフード うお田（福岡・博多）

だしまき玉子専門店 卵道（東京・奥多摩）

Los Tacos Azules（東京・三軒茶屋）

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
- ・ 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
（がんこフードサービス(株) 代表取締役社長 小嶋達典氏）
- ・ 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
（同）今添笑店 代表社員 今井 洋氏
- ・ 必見の大繁盛店
- ・ 覆面店舗チェック!!（マクドナルド）
- ・ 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