

## 【月刊食堂 2023年11月号】目次

《特集》品質と効率を両立する調理の省力化とコックレス化のノウハウ

### 調理を合理化する裏技・隠れ技

#### ○Part1. 調理の合理化篇

サーモンハラス干し定食 炭火烧干物定食 しんぱち食堂 田町店  
まぜとろ海鮮丼 サカナファクトリー  
デミグラス×チーズ ハンバーグとはんぱーぐ  
ちょんべー（10貫） 日の出鮨 ありあけ  
大葉香る 明太子クリーム生パスタ 博多明太子生パスタ Super まりお  
こだわり濃厚カルボナーラ まいにちパスタ  
細巻き寿司 天ぷら付き お好きな皿ネタ6種 COIL  
大トロ重 馬菜 銀座本店  
ごぼ天肉うどん 島田本気うどん  
北海道直送 いくらの醤油漬 刻み三つ葉添え TARO TOKYO ONIGIRI 虎ノ門店  
ポテトサラダ 串カツ田中 東五反田店  
瓶詰めポテトサラダ 塩辛添え 炎丸酒場 五反田店  
チーズたっぷりシーザーサラダ おすすめ屋 新宿歌舞伎町店  
牛ひき肉とマッシュポテトのオープン焼き vivo daily stand 門前仲町店  
山椒香る麻婆豆腐 BAKAWARAI すっぴん  
セセリとニンニクの芽の黒胡椒和え 柏のパリパリ  
酒呑のニラ玉 酒呑倶楽部 アタル  
チーズのクリームペンネ Bar de Opincho  
特大場外エビフライ 西口酒場ホームラン  
若鶏の唐揚げ おすすめ屋 新宿歌舞伎町店  
Wチーズハムカツ COMALU③  
焼餃子 餃子 小籠包 福包酒場 横浜西口店  
フカヒレと燻製モツァレラのペーパーチキン 酒舗モノキ  
丹波地鶏 モモ肉炙り焼き 焼鳥食堂  
羊肉串 香福味坊  
大皿焼肉 老中特上六種盛り 大皿焼肉 老中  
黒炒飯 青山シャンウェイ渋谷

煮込み焼きうどん 食堂 猿乃拳  
屋台風 鉄板夜鳴き焼そば 大金星 門前仲町総本店  
石焼きクアトロチーズリゾット BarBies Grill  
田中のおにぎり 串カツ田中 東五反田店  
肉寿司 鯛白湯らーめん Ode▽  
当日OK! コース 大衆から揚げ酒場 まりお  
ソフト de シェイク キウイ 氷菓子屋 KOMARU 薬院店  
栗千本(黄金) 和栗モンブラン専門店 栗りん 大須店  
まるごとめろんみるく3段 生果実専門店 浅草よろず茶屋 444  
7種のフルーツタルト tartotte 四日市店  
火鍋サワー 餃子 小籠包 福包酒場 横浜西口店  
老中生檸檬サワー 大皿焼肉 老中  
桃とレモングラスのサワー 酒屋食堂 スタンドましか  
パインアメチュー／ひやしあめチュー／ガリざんまいチュー 焼野菜 菜の音

## ○Part2. 料理の解釈替え篇

生青椒肉絲 大人気  
揚げない“ひとくち”メンチカツ BarBies Grill  
レバニラ 国分寺 猿酔家  
天使の海老の生アヒージョ Bar de Opincho  
カリっふわ大阪揚げ 食堂＝＋  
ミートポテゲッティ 噫  
骨なしスペアリブの黒酢豚 フーフー飯店 錦糸町本店  
煮干しバターのリングイネ 居酒屋 ホドケバ  
焼きカレーリゾット 国分寺 猿酔家

## 巻末付録

技術がいる作業/労力がかかる作業を道具で解消!

優れもの調理器具ウォッチング

## 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  
( (株)ドムドムフードサービス 代表取締役社長 藤崎 忍氏)
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 客単価×客数=売上げ  
3 つすべてを変える 12 法則
- ・ 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  
オーナー 全 徹一氏
- ・ 必見の大繁盛店
- ・ 覆面店舗チェック!! (餃子の王将)
- ・ 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)
- ・ 食のキラコンテンツ (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