

新しい時代の焼肉店をつくる

焼肉店

第26集

外食の肉業態の好調ぶりに合わせるように、焼肉店業界も好調が続き、新規参入も盛んです。しかし、好調ぶりに胡座をかいていては店は長続きしません。他店との差別化はますます重要になってきますし、実力を磨くためのメニュー・調理知識、経営知識が一層欠かせなくなっています。また、これから飲食業界全体のテーマとなる人手不足問題、それを解決するキーワードとなる「働き方改革」と「生産性向上」の取り組みが急務の課題となっています。

今回の26集は、焼肉店のさらなるレベルアップ、そして問題解決の後押しとなる企画を多数ラインナップし、新しい時代の焼肉店づくりを応援します。

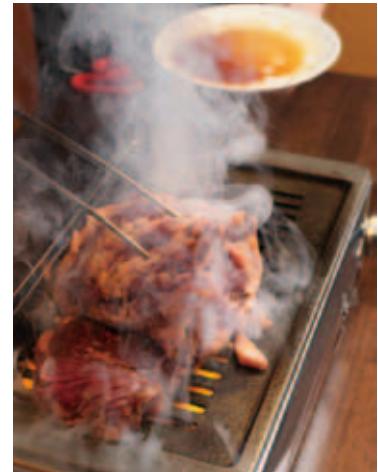
◆2018年7月末発売予定 ◆200P ◆予価3500円+税



肉の技術・プレゼン力・接客力で、ここまでやるから人が集まる

シェフが魅了する ハイエンド焼肉店の実力解剖

焼肉店の高級業態も、多様な進化を遂げています。中でもすし店や割烹のようにカウンターでシェフが焼肉を供するシェフズテーブル的な焼肉店も注目が集まっています。技術やサービスまでそのすごいの付加価値を詳細にレポート



- 新コンセプトで集客●強みを生かして大人気!

躍進する! 焼肉店の注目業態&ヒット業態大集合

- 地方郊外で輝く●地元で長年愛される●進化する老舗名店etc

繁盛焼肉店の売れる秘訣・お客様を呼ぶ理由

メニュー・調理技術

- カルビ・ロース・赤身系バリエ ●タン・ハラミ ●前菜・野菜・サラダ ●麺・ご飯
- コース料理 etc.

焼肉店のカテゴリー別評判&最新メニュー集

大成功店の「弁当・持ち帰り・物販」研究

- BBQ利用のお客で、夏場は大行列ができる焼肉店の小売販売の秘訣
- 売れている!魅力溢れる!焼肉弁当・テイクアウト商品
- 老舗人気焼肉店の「弁当・物販」プランディングストーリー
- デリバリー、テイクアウトで売上を伸ばす注目の支援サービス

伝統×進化系／実力店に学ぶ

焼肉のタレ・スープ・調味料 技術と考え方

焼肉店の味づくりの核となるタレ・スープ・調味料。時代に合わせた味づくりや調理技術の変化を知ることは、自店のレベルアップに着実に繋がるはず。老舗から最新人気店まで、実力派焼肉店の調理技術と味づくりの考え方を大公開!



特別企画 ●焼肉とよく合う!●高付加価値&利益確保

新しい「泡ドリンク」を売ろう!

ビールやハイボールはもちろんですが、焼肉にはシュワシュワした発泡ドリンクが肉の油っぽさをほどよく流してくれて、よく合います。そんな「泡ドリンク」で新たな魅力を生み出しそうな注目のアイテム&売り方を紹介!

シャンパニュ／クラフトジン／ジントニック／新型ハイボール／レモンサワー／微発泡マッコリ／大吟醸系スパークリングetc.

高付加価値・時短省力のカギ 焼肉店の「スチコン」活用法

焼肉店の最先端「クレンリネス」道具&機器ガイド

●高圧洗浄機●業務用ルンバ●グリストラップ●ハイクリーナー(東産業)

モノクロ大特集

加速する募集ゼロ・人手不足にどう対応するか?

働き方改革×生産性向上ための第一歩

焼肉店の時短・省力・働き方改善の成功法

- 焼肉店winwinの働き方改革この手法と発想で打ち勝つ
- 時間の見直し／作業の見直し／ハード、テクノロジーの見直しプロセス
- 実例に学ぶ時短・省力・働き方改善のアイデア
- 人材募集の新アイデア●人気焼肉店トップに聞く、働き方改革の取り組み



経営ノウハウ

■チームをまとめる、売上を伸ばす実力店長 ■知識も心遣いもすごいスーパーサーバー

焼肉店の現場で輝くすごい人に学ぶ!

成果を出す取り組み&秘訣

- 焼肉店winwinの働き方改革この手法と発想で打ち勝つ
- 時間の見直し／作業の見直し／ハード、テクノロジーの見直しプロセス
- 実例に学ぶ時短・省力・働き方改善のアイデア
- 人材募集の新アイデア●人気焼肉店トップに聞く、働き方改革の取り組み



焼肉業界 最新動向&トピックス

- ・牛肉の最新相場動向(高橋先生／注目の輸入牛も紹介)
- ・プロを育てる肉の学校レポート
- ・焼肉検定開催のお知らせ

知識教養

シリーズ／焼肉店の食材① 肉の生産現場を訪ねる

注目の和牛・国産牛牧場レポート

今更聞けない?今こそ知りたい 「肉の熟成」基本知識

- 東京都による熟成肉に対する注意喚起が話題に。事故や規制が起きる前に正しい知識がますます求められる
- 熟成肉の新動向を探る

焼肉店の魅せる店舗デザイン

申込締切日 2018年6月29日(金)

媒体概要

- ・判型／A4変型
- ・頁数／200頁(予定)
- ・発行／2018年7月末(予定)
- ・発行部数／30,000部
- ・予価／3,700円(本体価格 3,426円)

広告掲載料金表

種類		刷り物	定価(円・税別)	仕上りサイズ(天地×左右mm)
表紙4		オフセット4色	600,000	235×197(断ち切り)
表紙2		オフセット4色	600,000	280×207(断ち切り)
表紙2対向		オフセット4色	550,000	280 ×207(断ち切り)
表紙2見開き		オフセット4色	1,000,000	280×414(断ち切り)
表紙3		オフセット4色	500,000	280×207(断ち切り)
扉対向		オフセット4色	500,000	280×207(断ち切り)
カラー	1/1	オフセット4色	450,000	280×207(断ち切り)
	1/3 本数限定	オフセット4色	250,000	250 × 55 (ケイ囲み)
記事中	1/1	オフセット1色	250,000	250×180(ケイ囲み)
	1/3	オフセット1色	100,000	250×55(ケイ囲み)
後付	1/1	オフセット1色	200,000	250×180(ケイ囲み)
	1/2	オフセット1色	150,000	120 ×180(ケイ囲み)

注)広告掲載料金に 原稿 制作費は含まれておりせん。但し、タイアップ広告は原稿制作費を含みます。

付則

- ・断ち切り原稿は、マーク・社名コピー等を仕上線よ5mm以上内側におさめてください。
- ・原稿締切日以後の掲載中止はお受け出来かねます。
- ・掲載広告の内容に起因する、弊社に対する名誉毀損の請求・著作権の侵害など一切の訴訟に関し、弊社はその責任を負いかねます。
- ・純広告原稿は、完全データで入稿してください。
- ・企画書の内容は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

取扱広告代理店

株式会社 旭屋出版 広告部

〒107-0052 東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8F

Tel:03-3560-9062 Fax:03-3560-9072

URL <http://www.asahiya-jp.com>

Mail koukokubu@asahiya-jp.com