

# 居酒屋

柴田書店MOOK

大特集

2012年のトレンドはこれ!

楽しい、おいしい、  
ワイン酒場

2012年  
1月下旬  
発売予定

## 大特集

2012年のトレンドはこれ!

# 楽しい、 おいしい、 ワイン酒場



がっつり食事し、がぶがぶワインを飲む酒場。これが今の外食トレンドです。決して一時的な流行りではありません。なぜなら今注目のワイン酒場はほとんど「価値」を追求し、極限にまで満足度を高めているからです。かつてワインは高級店のアイテムでしたが、大衆酒場や欧州食堂の出現で、今や気軽に飲めるカジュアルアイテムになっているのです。一方、料理はより個人的に、ボリューム感たっぷりの酒場らしい一皿に仕立て上げられています。蘊蓄や知識自慢は一切なし。ワイン酒場にはお客もスタッフも笑顔が絶えず、元気で明るい空気が流動しています。小誌『居酒屋』では、今話題のワイン酒場にスポットを当て、“楽しい、おいしい” 繁盛酒場を多角的に紹介していきます。



## 「がっつり食事」な ワイン食堂

がっつり食事が楽しめる  
カジュアルなワイン食堂が  
今、脚光を浴びています

馬肉専門ビストロ BAKUROU  
キャプテン・バッカス/モツビストロ麦房家/  
五反田ワイン酒場マルミチェ/替富運 SPOON 他

## 急増する、ニッポンの イタリアン酒場

手ごろなイタリア料理がワイン酒場の  
「王道」になりつつあります

イタリアングリルバルストーブ/メリ・プリンチベッサ/  
バル吉 FreshPasta/ピッツェリア アルフォルノ/  
テルミニ/SALVATORE CUOMO & BAR 他

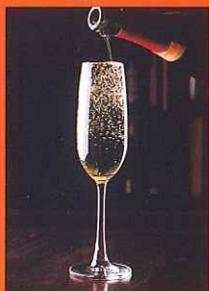
## がぶ飲みワインの サプライズサービス

今やワインは“がぶがぶ飲む”時代。  
そのスタイルに注目です

- ①均一価格 ②飲み放題
- ③こぼれスパークリング
- ④生ワイン ⑤小売価格+α 等々

## バル・ビストロ 売れ筋メニュー150選

前菜サラダ/煮込み/内臓料理/野菜料理/  
肉料理/魚料理/食事メニュー 等々  
バル、ビストロ、ワイン酒場、欧州食堂で  
売れ筋のメニューをカテゴリー別に一挙紹介。  
メニュー開発のヒントが満載です





## 特集

# クラフトビールの時代が来た!

## クラフトビール業態のすべて

クラフトヘッズ/デビルクラフト/ピアカフェ ホップマン/  
キールズバーハウス/クラフトビアマーケット/アウグスビアクラブ 他

## もっと知ろう! クラフトビール図鑑

クラフトビールはどんな種類があるの?

ここでは数多のクラフトビールを網羅的に掲載します

## 日本のおいしいビア醸造所探訪

- ①ビールの歴史、文化、発展
- ②おいしいビールの造り方
- ③醸造所マップ ④管理、注ぎのポイント

国内外の小規模ブリュワリーで生産されるビールを「クラフトビール」といいます。クラフトとは「工芸」を意味し、いわばクラフトビールとは手作りビールを指します。今、このクラフトビールを軸とした新コンセプトがじわじわと登場しはじめ、業界の話題をさらっています。ビールのバリエーションはもとより、その提供スタイルや料理レベルの高さも必見。本稿からは新たな食シーンを垣間見られるはずです。



## 最前線ルポ

# 日本酒専門店の新機軸

日本酒の売り方がますます進化しています。その新しい提案力をルポルターージュします

日本酒 兼ネル/にほん酒や/カイ爛/ひまり屋/  
和酒バル KIRAZ /酒徒庵/日本酒 BAR 希紡庵/  
SAKE HALL HIBIYA BAR /和酒バル AGI 他

**トピック 1** 古今東西、必見の繁盛居酒屋全集  
こんな時代でも繁盛している酒場はたくさんあります

**トピック 2** “ロコミ”したくなる、  
名物商品のつくり方  
“デカ盛り”、“熱々”、“原価割れ”、“冷やし〇△”、“丸ごと〇△”など、ユニークかつ記憶に残るような繁盛居酒屋のヒットメニューを紹介し



## インタビュー

# 経営トップ激白 「居酒屋、勝ち組の条件」

居酒屋市場を牽引する絶好調企業の経営トップが「勝ち組の条件」を激白! これから求められる居酒屋経営の流儀をインタビュー形式でお届けします

<取材先予定>

株鳥貴族 大倉忠司社長

株エー・ピーカンパニー 米山久社長

魚金グループ・金原伸吉社長

株HUGE 新川義弘社長

株ダイヤモンドダイニング 松村厚久社長



## WEB連動企画

# 調味料・食材大図鑑 ヒットメニューを 仕掛けよう

これから流行る有望な調味料や食材を「付録図鑑」で全公開し、料理長がアイデアメニューを提案。

「ヒット商品」を仕掛けましょう

\*付録図鑑は「月刊食堂」の公式サイトに掲載します

## 実践的技術講座

# スチコン活用基礎講座

スチコンは多機能型の調理機器。フルラインの商品構成をとる居酒屋業態に適したマシンです。「高品質、高効率」をどう実現するか、スチコンのすべてを教えます

- ①多機能 ②高品質 ③高効率 ④安全
- ⑤働きやすい環境 ⑥省エネ ⑦省スペース 等々

# 今すぐ使える「調理機器便利帳」

居酒屋はバラエティ豊富な料理を揃えているのが一般的。オペレーションをスムーズ化する便利な調理機器を使ってみてはいかがでしょうか?

# 居酒屋

判 型 A4変形  
 総ページ数 180ページ予定  
 予 価 2500円(税別)  
 発行部数 30,000部  
 発売日 2012年1月下旬  
 広告申込締切日 2011年11月中旬  
 広告原稿締切日 2011年12月中旬

- 社名・ロゴマーク・コピー等は仕上がり線より、天地、左右とも10mm以上内側に納めて下さい。
- 広告原稿は、完全データ(データ入稿仕様書・原寸出力見本添付)または原寸大ポジフィルムで入稿して下さい。
- カラー原稿の写真点数は、1ページにつき4点までとさせていただきます。5点目からは1点増すごとに3,000円頂戴します。また、特殊な製版を必要とする場合は、別途お見積もりさせていただきます。

## 広告料金表

種 別	印 刷	スペース	定価(円)	仕上がり寸法 (H×Wmm)
表 紙 4	オフ4色	1ページ	650,000	230×192
表 紙 2	オフ4色	1ページ	600,000	280×207
表 紙 3	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
表 2 対 向	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
目 次 対 向	オフ4色	1ページ	480,000	280×207
編 集 扉 対 向	オフ4色	1ページ	480,000	280×207
前 付 カ ラ ー	オフ4色	1ページ	440,000	280×207
記 事 対 向 カ ラ ー	オフ4色	1ページ	440,000	280×207
カ ラ ー	オフ4色	1ページ	400,000	280×207
		縦1/3	240,000	260×60
記 事 中	オフ1色	1ページ	200,000	280×207
		横1/2	140,000	120×177
		縦1/3	100,000	240×55

※編集タイアップにつきましては、広告部までお問い合わせください。

広告取り扱い代理店

株式会社 柴田書店

〒113-8477  
 東京都文京区湯島3-26-9イヤサカビル  
 TEL: 03-5816-8255  
 FAX: 03-5816-8272  
 e-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp