

居酒屋

柴田書店MOOK

特集1 居酒屋戦国時代に生き残るために!

バルの専門店化 酒場のオンリーワン化

特集2 新提案!

お酒と料理のマリアージュ

2014年
1月下旬
発売予定

居酒屋戦国時代に生き残るために！

バルの専門店化 酒場のオンリーワン化

居酒屋は百花繚乱の時代を迎えました。そんな激動の時代の中で大切なのは、“わが店の強み”を発揮することです。圧倒的に強い料理を開発するのも、素晴らしい接客サービスを提案するのも、アイデアや売り方も、わが店らしさが求められます。昨今、バルやワイン酒場が市場を賑わせていますが、永続的にブレイクしているバル業態は売り物をしっかりと打ち出し、専門性の高さでお客様の支持を得ています。また新しく登場してきている強い酒場は、オリジナリティや独自性の強い商品を武器に、どこにもないオンリーワンの酒場として繁盛しています。『居酒屋2014』ではそうした自店の強みを発揮している「バル」と「酒場」に焦点を当て、これから勝ち残る繁盛店の秘訣をお届けします。

取材候補店

居酒屋 にほんいち 新宿東口店／
シーフードビストロ魚卵HOUSE Eni
／ wine no Ruisuke るいすけ2号
店／日本酒バル 青二オ／蔵葡／渋谷
道玄坂 DRAEMON／NIKU
SPECIALITE Macra／寿司バル
バッテラロック／ポルトバル ノット／
パール ハブ／アレグロベッシー etc

ワインだけではダメ！

専門店化する バル&ワイン酒場

ますます多様化するバル&ワイン酒場のマーケットにおいて、飛ぶ鳥を落とす勢いのコンセプトが「専門店化」の業態です。食材一点に特化してさらに先鋭化し、わが店だけのキラーコンテンツで勝負することで、圧倒的な支持を得ています。本稿ではそんな勝ち組のバル&ワイン酒場に焦点を当てて一歩抜き出るための繁盛ポイントを探っていきます。

- | | | | |
|------------|-----------|-------------|-----------|
| ■ 熟成肉 | ■ ビーフ&ポーク | ■ ジビエ | ■ ローストチキン |
| ■ ピッツァ&パスタ | ■ 産地直送魚介 | ■ 甲殻類 | ■ ウニ・カキ・貝 |
| ■ 野菜 | ■ 惣菜 | ■ 日本酒バル etc | |



ワンオブゼムでは生き残れない

オンリーワンの繁盛酒場を目指せ！



料理のコストパフォーマンスが高い店、売り方がユニークな店、産地直結でストーリーを掲げる店など、繁盛している酒場はわが店の強みを活かし切り、オンリーワンのコンセプトを作り上げています。2014年以降は“オンリーワン”の時代。本稿ではそうした繁盛酒場を徹底的に分析し、繁盛店づくりに役立つ情報をお届けします。

- | | | |
|--------|--------|-----------|
| ■ 肉酒場 | ■ 魚介酒場 | ■ 炉端酒場 |
| ■ ビア酒場 | ■ 大衆酒場 | ■ 立ち飲み酒場 |
| ■ 割烹酒場 | ■ 鉄板酒場 | ■ 鶏酒場 etc |

ファーストインパクトで心を掴め！

この店だけの、すごいコスパメニュー 50品

原価率80%超のバリュー商品で、お客に驚きを与える居酒屋が増えています。ボリューム、見た目のインパクト、お客前パフォーマンスなどその売り方は各店各様ですが、ここではお客が思わず「おお！」と唸り、写真を撮って教えたくなるような衝撃的な商品を紹介します。

- | | |
|------------|------------|
| ■ ロッシーニ | ■ 前菜盛合せ |
| ■ シャルキュトリ | ■ 炭焼き |
| ■ お通し | ■ 揚げ物・フライ |
| ■ シーフード・刺身 | ■ デザート etc |



“個性”が売れ筋に大変身！

定番メニュー、ひと捻りの技

居酒屋の定番メニューなのに「ここが違う！」という繁盛酒場のオリジナルメニューを一挙網羅。定番に個性的なアレンジをプラスして売れ筋メニューに育て上げた、ひと捻りの技を公開します。

- | | | |
|-------------|----------|--------|
| ■ 唐揚げ | ■ ポテトサラダ | ■ コロッケ |
| ■ ピッツァ | ■ パスタ | ■ つくね |
| ■ サラダドレッシング | ■ カルパッチョ | |
| ■ 鍋 | | |



1日密着！

“人にお客が付く”サービスの極意

いま学ぶべき、
古典酒場50選 ～視察ポイントはここ～

二等立地はオンリーワンが命！

居酒屋空白地帯で一人勝ちのノウハウ教えます

社長インタビュー 30人
トップが描くワン&オンリーの企業像

新提案！ お酒と料理のマリアージュ

今やお酒は多種多様。乾杯酒から食中酒、食後酒まで様々な飲み方を提案する飲食店が増えていきます。そうした新たな提案で生まれたお酒と相性ぴったりの料理をお届けするのが本特集。アイデアたっぷりのお酒と料理のマリアージュを紹介していきます。

■ビール ■ワイン ■日本酒
■焼酎 ■カクテル ■マッコリ
■ウィスキー ■フルーツ酒 etc



■酒通がすすめる国産ワインと日本酒
■今さら聞けない、ワインの新常識
■日本酒の基礎を知ろう

ニッポンのワインと日本酒に大注目！

今、ニッポンのお酒が大注目されています。全国の蔵元が造る日本酒をはじめ、ストーリー仕立てで展開される日本ワインは、かつてに比べて格段にレベルアップしています。そうしたお酒を差別化要素と位置づけて、生産者の想いとともに提供する動きが顕著になってきています。また日本酒の新しい飲み方提案や、日本ワインのこだわりを前面訴求するバルや酒場も増えているのが現状です。本企画では、そんなお酒をクローズアップしてそれぞれの特徴や、売り方・合わせ方などをお伝えしていきます。



飲食サポート企画

❖ 便利なIT活用術

居酒屋経営においてもはや切っても切れない存在がITツールです。マネジメントに役立つそんなツールを事例とともに紹介します。

❖ 販促で集客しよう

SNSの浸透で今や販促は集客の要諦となっています。どんな方法で販促するか。飲食店の集客に役立つ販促ノウハウを教えます。

❖ 大事な大事な調理機器

飲食店の心臓部ともいえるキッチンを支えているのが調理機器です。機能、環境、安全、省エネなど調理機器のあり方を再検証します。

❖ スチコンのすべて

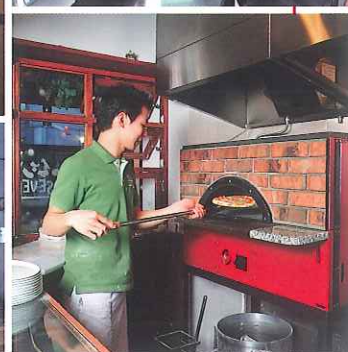
居酒屋メニューは実にバラエティ豊富ですが、スチコン1台あればおいしさも効率も実現可能。そんなスチコンのすべてをお伝えします。

❖ 衛生管理を見直す

居酒屋を問わず飲食店経営において最も大切な衛生管理ですが、本企画では衛生管理を多角的に捉えて事例を交えてその重要性を見直します。

❖ ワインセラーにこだわる

バルやワイン酒場のディスプレイ役ともなるワインセラーですが、その役割は実に豊富。こだわりのセラーを一挙公開します。



WEB 連動企画

ヒットメニューを仕掛けよう

人気店のシェフに新メニューを開発していただく毎年恒例の特別企画です。簡単なアレンジで高い付加価値を生む新メニューをご提案します。

居酒屋

判型	A4変型
総ページ数	180頁予定
予価	1,900円(税別)
発行部数	30,000部
発売日	2014年1月下旬
広告申込締切	2013年11月中旬
広告原稿締切	2013年12月中旬

- 入稿の際には、1.「入稿データ（CDまたはMO）」、2.「入稿仕様書」、3.原寸出力した「出力見本」の3点を必ずセットでご用意ください。
- 入稿データは、完全データをお願いします。
- 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以内に収めてください。
- 「塗り足し」が必要な原稿（画像・背景色が仕上がり線にかかるもの）の場合は、仕上がりサイズよりも3mm程度はみだすようにデータを作成してください。
- 特殊な製版を必要とするものは、別途お見積りをさせていただきます。

種 類	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円	230×192
表紙2	オフ4色	1 ページ	600,000円	280×207
表紙3	オフ4色	1 ページ	500,000円	280×207
表2 対向	オフ4色	1 ページ	500,000円	280×207
目次対向	オフ4色	1 ページ	480,000円	280×207
編集扉対向	オフ4色	1 ページ	480,000円	280×207
前付カラー	オフ4色	1 ページ	440,000円	280×207
記事対向カラー	オフ4色	1 ページ	440,000円	280×207
カラー	オフ4色	1 ページ	400,000円	280×207
		縦1/3	240,000円	260×60
記事中	オフ1色	1 ページ	200,000円	280×207
		横1/2	140,000円	120×177
		縦1/3	100,000円	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3階

TEL : 03-5816-8255 (広告部直通)

FAX : 03-5816-8272 (広告部直通)

E-mail : koukokubu@shibatashoten.co.jp