

この1冊で「今」を知り繁盛店がつくれる!

柴田書店MOOK

焼肉ビジネス 必勝本^(仮)



今、焼肉ビジネスが大きく様変わりしています。
個性派の焼肉店が次々とオープンし、
超ド級の繁盛ヒット店が業界内外で話題になっています。
そして新しい焼肉店経営者が現れはじめ、
彼らは業界を盛り上げようと切磋琢磨し、
焼肉ビジネスはいよいよセカンドステージを迎えました。
そんな進化する焼肉業界の「今」と「未来」を追い、
繁盛の極意をつまびらかにするのが本書となります。



2016年
8月上旬
発売予定

柴田書店MOOK

焼肉ビジネス必勝本^(仮)

■判型	A4変型
■総ページ数	150頁予定
■予価	2,000円(税別)
■発行部数	30,000部
■発売日	2016年8月上旬
■広告申込締切	2016年7月上旬
■広告原稿締切	2016年7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、完全データでお願いします。
- 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	縦1/3	240,000円	260×60
		1ページ	200,000円	280×207
記事中	オフ1色	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
FAX: 03-5816-8272
E-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp



焼肉繁盛店の極意は “売り方”にあり!

- 立ち食い
- 焼肉酒場
- 肉炉端
- 1人焼肉
- BBQスタイル
- コース料理
- 肉割烹
- 焼肉バル
- 食べ放題
- 他

焼肉店の新潮流が“売り方”の多様化です。消費者行動が変貌し、そのシーンに応じて様々な売り方を打ち出す業態が登場してきています。立ち食いから肉割烹、焼肉酒場から食べ放題まで、その売り方がなぜ人気を博しているのか、またどう利益を出しているのか、数値と出数の両面から業態を解剖します。



拡散していく! サイドの面白メニュー

焼肉業態の固定概念を覆す斬新なメニューをずらりと網羅。定番商品の変化球バージョンから、ボリュームたっぷりサプライズ商品、焼肉店らしからぬフレンチや中華メニューまで、消費者がSNSにアップし拡散していく面白メニューを紹介します。



端材活用 アイデアメニュー集

これまで廃棄していた食材を首尾よく活用することは飲食店経営における命題です。本稿では焼肉店ならではの端肉などを使った料理を掲載。低原価でありながら価値あるメニューを提供することで収益力アップにつながります。



焼肉造作秀逸店

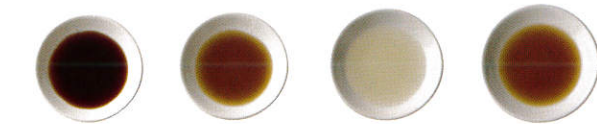
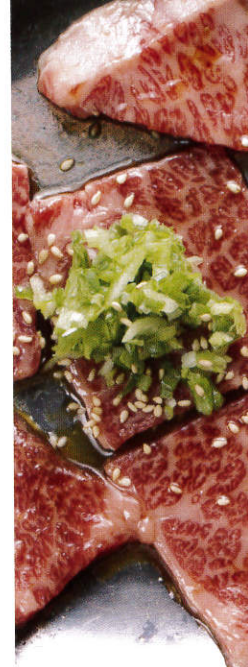
- デザイン
- ロースター
- ダクト
- 清掃面
- ディスプレイ

コンセプト通りの空間をつくることは飲食店の鉄則。本稿ではデザイン、使いやすくて安全性の優れたロースターやダクト、衛生面、ディスプレイなどに焦点をあてた焼肉秀作店をお届けします。



ファミリー客をがっちり掴む 焼肉店の6つの要点

郊外ロードサイドや住宅街などで、ファミリー客をがっちり掴む大繁盛している焼肉店は昔から存在しますが、「今」のファミリー焼肉店はどんどん付加価値が上がってきています。そんな焼肉店の成功要点を分析していきます。



たれ図鑑、 新しい味付けの技

焼肉のたれに革命が起きています。自家製でもメーカー品でも各店は肉に合致する最適な味を模索し、常にたれは進化し続けています。今やジュレやエスプーマなども登場し見どころ満載のページとなります。



外国産牛肉MAP ～自店に合った肉を仕入れよう～

- アメリカ
- ニュージーランド
- カナダ
- オーストラリア
- メキシコ

おいしい外国産牛肉を知っていますか? なぜおいしいのか、どのような部位があるのか、本稿では4つの国別の牛肉と部位を取り上げて、その特徴を詳細に紹介。マップや表を活用して外国産牛肉のおいしさをわかりやすく解説します。

日本牛肉生産者MAP

日本の牛肉生産者を網羅的に紹介。どんな牛肉をどんな方法で育てているのか、また肉の特徴から使い方でマップを使って紹介します。



熟成肉の「今」を追う

熟成肉がブームですが、あらためて「熟成肉とはなんぞや?」という視点で解説しながら、今後の行く末を探ります。

焼肉×ワインの ポテンシャル

バル業態が定着し焼肉店でも“バル”を標榜する店が増えつつあります。焼肉店でワインを売るためのポイントを紹介します。

IT活用で イノベーションを図ろう

- オペレーション改善
- 人件費削減
- 労務管理
- 他
- タッチパネル
- 商品管理

ITシステムによる効率化は飲食店経営において喫緊の課題です。本稿ではIT導入事例を取り上げてストアイノベーションを図ったケースを掲載します。



焼肉店の「売れるメニュー設計」解剖

粗利益を稼いだり、客単価を上げたり——。メニューはお客様のトータルの満足度を決定付ける大事なコミュニケーションツールでもあります。では、大繁盛焼肉店のメニューはどのような設計になっているのでしょうか。単品原価率やプライシングなど多角的な面から「売れる商品設計」を解剖します。

■全国焼肉協会・山口悟会長インタビュー

■業界を牽引するトップ3人が提唱する
「焼肉ビジネスの未来」
康 虎哲氏 萬野和成氏 森田隼人氏

■焼肉コンシェルジュ検定とは?

■肉食プロガーに聞く「こんなお店を紹介したい」