

居酒屋

柴田書店MOOK

特集Ⅰ

絶対に真似できない

パワフル・バリューアイテム

強い看板商品をつくらう

特集Ⅱ

大ヒット酒場の本命!

2013年
2月中旬
発売予定



絶対に真似できない パワフル・バリューアイテム 強い看板商品をつくらう

お客に「すごい!」と言わしめる強い看板商品（パワフルバリューアイテム）をつくること。これが居酒屋戦国時代における勝者の必須条件です。今、大繁盛している居酒屋は個性溢れる独自のパワフルメニューを持ち、強烈なインパクトでお客の圧倒的な支持を獲得しているのです。今やモノマネ業態がこここで登場し、市場が同質化しつつあると言われてはいますが、勝ち組の居酒屋は食材調達から独自性を追求し、加工ノウハウ、オペレーション、そして売り方に至まで、知恵を振り絞って商品開発に取り組んでいます。第1特集ではそうした“絶対に真似できない”パワフルメニューを大集結。「経営」と「商品開発」という2つの視点で、深く、濃く、大解剖します。

どこにも負けない！注文率80%以上の キラアイテム 名物商品大解剖

コストパフォーマンスの高い価値あるメニューをカテゴリー別に紹介。原価率80%以上の目玉商品からボリューム満点の強烈なメニューまで、“売れる理由”を徹底的に分析します。

- ビーフ・ポーク・チキン
- ジビエ
- サラダ・ドレッシング
- 揚物・フライ
- シーフード・刺身
- 炭焼き
- お通し・最後のメニュー
- デザート

【取材候補店】
「小松屋」「とよ」「ふたご」「馬喰らう」「野乃鳥 梅味堂」



乾杯酒の新スタイル

今や乾杯はビールだけではなく“新ドリンク”が定着しつつあり、それが差別化要素のひとつになっています。ここではそんな乾杯酒の新しいスタイルを紹介します

- 黒ビール
- モヒート
- マッコリ
- 日本酒カクテル
- 氷結
- 焼酎カクテル・ハイボール

【取材候補店】
「分店なかむら食堂」「味人」「みかづき酒房」「生マッコリ家」他



コスバ日本一!

俺のフレンチ・イタリアンのすべて

“コストパフォーマンス日本一”の異名を持つ「俺のフレンチ」「俺のイタリアン」が業界内外で話題沸騰! 編集部ではこれら2つの業態モデルを洗いざらい検証します

TOPIC

数字で捉えるメニューづくり 商品開発の上手な進め方

大ヒット酒場の本命!

ワイン酒場の勝者たち

居酒屋の大本命は急増する「ワイン酒場」です。群雄割拠のこの市場で怒涛の集客を誇るワイン酒場の勝者たちの繁盛の秘訣を紹介します。

ピッツァ&パスタ酒場

ピッツァやパスタを主力に据えた新業態がトレンドの兆しを見せています。その牽引役の大ヒット店の可能性を探ります。

和酒バル

ニッポンの酒が再燃し、新コンセプトが続々誕生。日本酒、焼酎、国産ワイン、クラフトビールなど“和酒”の視点で人気店を掲載します。

居酒屋社長 50人がこっそり教える

「一度行くべし、この繁盛酒場」

ヒット店を連発する経営者はどんな店を視察しているのか? 居酒屋経営 50人から「絶対に視察すべき繁盛酒場」をアンケート調査し、注目の視察店を一挙網羅します。

特別企画 WEB 連動

売れるメニュー開発ノウハウ、教えます

繁盛店になるための近道は、何を置いても売れるメニューを開発すること。ここではプロの目線で商品開発をサポート。多彩なメニューを提案します。

最前線レポート

IT活用メリット

外食産業において今やIT活用は不可欠です。業務の効率化はもとより、数値管理、労務管理などマネジメント技術の一環として活用メリットは絶大です。ここではIT活用をおすすめします。

安全・安心・清潔の基礎

衛生管理ソリューション

飲食店経営の最重要課題は衛生管理を徹底することですが、実際のところ、“清潔”という点においては、おぞなりの居酒屋も少なくありません。そこでお店をきれいに維持するための「衛生管理ソリューション」を提案します。

基礎セミナー

スチコンを愛用しよう

総合型のメニューを揃える居酒屋の心臓部である厨房を支えるスチコン。その利点は多機能、省エネ、安全、環境など多岐にわたります。本特集ではスチコンの活用術と導入メリットを詳細にお伝えします。

調理機器図鑑

バラエティに富む居酒屋のメニューですが、オペレーションを効率化するための調理機器もまた多彩にあります。そんな調理機器をわかりやすく図鑑で紹介합니다。



対談
インタビュー

現場主義! カリスマ社長の熱いお言葉

(株)楽コーポレーション 代表取締役 宇野隆史氏、(株)八百八町 代表取締役 CEO 石井誠二氏、
(株)駒八 代表取締役 八百坂 仁氏、(株)HUB 相談役 金鹿研一氏

居酒屋業界を盛り上げるために俺たちがやること

居酒屋甲子園理事長 松田真輔氏 vs 居酒屋協会会長 長谷川 勉氏

居酒屋

■判型	A 4 変形
■総ページ数	180 ページ予定
■予価	2,500 円 (税別)
■発行部数	30,000 部
■発売日	2013 年 2 月中旬
■広告申込締切日	2012 年 12 月初旬
■広告原稿締切日	2012 年 1 月初旬

- 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、別途お見積もりをさせていただきます。

【セット販売のお知らせ】

- 業態トレンドの分析やヒットメニューの分析などのレポートをセット販売します
 - 各店が使用している製品の調査、売れ筋メニューの調査などを行いません
 - 営業推進ツールとしての小冊子、パンフレットの制作づくりをお手伝いします
 - 外食企業トップの講義セミナーや有名料理人のセミナーを行います
- ※その他、柴田書店のノウハウを生かしたサポート販売を行っています
※費用などはお問い合わせください

種類	印刷	スペース	定価 (円)	仕上がり寸法 (H×W mm)
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・4 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