



# 飲食店

柴田書店  
MOOK



# 独立開業

飲食業界に身を置く人、あるいは他業界から飲食業に参入する人など、独立開業に意欲を燃やす挑戦者たちは後を絶ちません。ただ、どのようなケースであれ、飲食店を新規出店するためには、立地選定、資金捻出、店の設計・施工、メニュー設計、厨房設備選び、スタッフの採用・教育など様々なハードルがあるのも事実です。これらのハードルをクリアしなければ出店はもちろん、独立開業の最終目的である「成功する店づくり」は達成されません。そこで本誌では、独立開業者が繁盛店の仲間入りを果たすためのノウハウを満載します。本誌は、飲食店を独立開業するために必要な情報が詰まった開業希望者の必見の一冊です。



2015年  
10月中旬  
発売予定

# BOOK



(仮)

柴田書店  
MOOK

# 飲食店 独立開業 BOOK

版形	A4変形
総ページ	140ページ予定
予価	1,900円
発行部数	30,000部
発売日	2015年10月中旬
広告申し込み締め切り	2015年9月上旬
広告原稿締切日	2015年9月下旬

- 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	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(本数限定)	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

# 独立開業

開業するなら繁盛店をつくらなきゃ！

坪月商50万円を売る  
すぐ腕オーナーの店づくり術

独立希望者の真の目的は、単に「開業」することではなく、「繁盛店」をつくることです。本稿では一城の主となり、大繁盛店を生み出した「すぐ腕オーナー」の店づくりを図解とチャートで紹介しています。



僕が学んだ店、学んだ本、学んだ人

繁盛店を生み出すオーナーは必ずと言っていいほど「学び」を大切にしています。繁盛店の視察はもちろん、様々な本を手にしてビジネスを学んでいます。また尊敬する人から「学び」を得ているオーナーが多いのも事実。ここではそんな「学び」が得られる店、本、人を、成功者から教えていただきます。

インタビュー  
飲食業で「億」を稼ぐには？

いずれは店舗展開して「億」を稼ぎたいと考える独立希望者のための企画。実際に「億」を稼いでいる経営者の話を取り上げ、展開するためにトップとして必要なこと、創業期から準備しておく心構えなどをインタビュー形式で紹介しています。

独立までの開業プロセス、その時あなたは何をしましたか？

初めて経験する新規出店では、立地選定、資金調達、メニューづくり、厨房設計、スタッフ採用といったプロセスを辿る中で、分からないことだらけなはず。そうした悩みに答えるため、本稿では開業までのプロセスを、事例を挙げて紹介します。

徹底比較  
調理経験ゼロの外出経営者vs料理修業を積んだオーナーシェフ

独立開業して成功を取めたオーナーは、いろいろなタイプの人が存在します。レストランで研鑽を積んで開業したオーナーシェフはもちろん、調理経験のない人が外食業に参入するケースも多く見受けられるようになりました。ここでは両者の強みとメリットを取り上げて徹底比較します。

効率化を増進させるIT活用術

売上げや利益管理はもちろん、勤怠管理、仕入れ、販促などあらゆる場面で必須となったIT機器。その進化は目覚しく、今ではどんなシステムがあり、どのように導入すればいいのか、そのサービスを分かりやすくまとめます。

インターネット環境改善計画  
Wi-Fiを知る

スマートフォンやタブレットPCの普及に伴い、いつでもどこでもインターネットに接続できる環境を求める消費者が急増しています。そんな環境を整えるためのWi-Fi知識と導入方法を分かりやすく掲載します。

メニュー政策を支援する食品メーカーの開発力

メニュー開発で欠かせない存在が食品メーカーです。当然ながら、食品メーカーの開発力はずば抜けており、その力を借りない手はありません。ここでは便利なメニュー開発提案として様々な料理を紹介いたします。



現代飲食店の味方  
万能スチコン

現代の飲食店の絶大な武器がスチムコンベクションオーブンです。本稿では、その活用方法はもとより、店の規模や業種業態に応じた最新スチコンの選び方を紹介します。



厨房メーカーが教える、失敗しない厨房設計と機器選び

飲食店の心臓部は厨房です。本稿では豊富なノウハウを持つ厨房メーカーに厨房設計と機器選びのポイントについて徹底取材。知らなければ損をする、独立開業者必見の誌面にします。

手持ち金500万円以下で  
開業したい人たちへ

どんな店をつくるにしても初期投資は抑えたいというのが独立希望者の本音です。また最近では10坪前後の小さな店を出したいという希望者も増えています。物件取得や内外装、厨房設備などが投資に関わる大きな要項ですが、ここでは500万円以下で開業した事例を掲載します。



最適なワインセラー・ワインサーバーを見つけよう

ビストロやバルなどワインを売り物にする店が増えて、ワインはすっかり市民権を得ました。その意味では、もはや、どのような業種業態でもワインは必須のアイテムです。そんなワインを管理する2つのツールの最新動向をお伝えします。

フランチャイズで  
独立しよう

一城の主になるための近道が加盟店オーナー（フランチャイズオーナー）という形態です。当然ながら、外食業界の競争が激化する中で有力ブランドを見つけたいもの。本稿では強いフランチャイズモデルを取り上げ、収益パッケージ、業態の強み、サポート体制などを詳細にレポートします。

注目のコーヒーマシン！  
おいしいコーヒーで顧客満足度をアップ

コーヒーは今や幅広い業種業態で提供され付加価値を高める商材として位置づけられています。その味の決め手となるのがコーヒーマシンです。高スペック機、セルフタイプをはじめ最新機器の導入で、顧客満足度をアップしましょう。

まずは開業サポート会社に  
相談しよう

コンサルティングに限らず、今ではメーカーから専門家まで飲食店をサポートする企業が急増しています。成功を手にするためには彼らの協力もまた重要なファクターになるはず。そんなサポーターたちの機能をここから発信します。



看板メニュー作りを  
サポートする調理機器

繁盛店になるためには、お客を感動させる看板商品を生み出すことが重要です。こだわりのメニューを効率よく、安定的に供給することを可能にする調理機器をご紹介します。

おいしいピッツアはこの窯で  
焼いている

今や様々な業種業態で導入されている商材がピッツアです。またここ数年で「高品質化」「低価格化」が進んでおり、見逃せないアイテムになりつつあります。その重要な役割を果たしているのがピッツア窯です。ここではその最新動向と窯選びのポイントをまとめます。