

月刊食堂別冊



坪月商 50万円超の 繁盛店

外食ストアコンパゾンブックの決定版



月刊食堂別冊

坪月商50万円超の繁盛店

- 判型 A4変形
- 総ページ数 180ページ予定
- 予価 2,000円+税
- 発行部数 30,000部
- 発売日 2016年9月下旬
- 広告申込締切 2016年8月下旬
- 広告原稿締切 2016年9月上旬

- ①入稿の際には、1.「入稿データ(CD)」、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。
- ②入稿データは、完全データをお願いします。
- ③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。
- ④「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。
- ⑤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。

広告料金表

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	550,000円	230×192
表紙2	オフ4色	1ページ	500,000円	280×207
表紙3	オフ4色	1ページ	440,000円	280×207
表2対向	オフ4色	1ページ	460,000円	280×207
目次対向①②	オフ4色	1ページ	420,000円	280×207
前付カラー	オフ4色	1ページ	420,000円	280×207
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	420,000円	280×207
カラー	オフ4色	1ページ	380,000円	280×207
		縦1/3(本数限定)	220,000円	260×60
記事中	オフ1色 (本数限定)	1ページ	180,000円	280×207
		横1/2	100,000円	120×177
		縦1/3	80,000円	240×55

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

1

坪月商

50万円超の売上げを叩き出す 繁盛店の経営ロジック!!

破格の売上げを叩き出す超繁盛店は何が違うのか。メニューや店づくりをカラー写真で紹介するとともに、商品の売上げ構成比や収益構造といった詳細なデータを掲載。ストアコンパリゾンに必須の経営情報を満載したメインコンテンツです。

●坪月商100万円超!べらぼうに売るモンスター級ヒット店

坪月商 **400万円** 4坪で月商1600万円!常識破りの怪物店 **立食い焼肉 治郎丸**

坪月商 **140万円** 超お値打ちのローストビーフ丼で連日大行列の **レッドロック**

坪月商 **100万円** 牛カツ専門店のニューフォーマットを確立した **京都勝牛** 他

●坪月商70万円超!超弩級のメガトン級ヒット店

坪月商 **88万円** “何でもあって、何でも旨い”大衆酒場の進化系 **食道楽**

坪月商 **74万円** 高客単価、高アルコール比率の立ち食いすし **すしまる**

坪月商 **71万円** “ありそうでなかった”牛タン居酒屋 **牛タンいろ葉** 他

●坪月商50万円超!図抜けたウルトラ級ヒット店

坪月商 **68万円** メキシコ屋台料理で大ヒットを飛ばす
墨国回転鶏料理

坪月商 **63万円** 客単価4500円の価値を徹底追求した
トラットリア チッチョ

坪月商 **58万円** 遊び心満載のハンバーグ専門店
肉菜パーク ミートランド~肉風土 他

2

大ヒットブランドを 多店化する経営ノウハウ!!

坪月商50万円クラスの繁盛店を複数展開し、ブランドの価値を高めることに成功した多店化モデルを紹介。各店の紹介にとどまらず、出店戦略や立地に合わせたフォーマット開発など、大ヒット店を次々生み出すノウハウに迫ります。

- “オリエンタルビストロ”の業態力で女性客を狙い撃つ **アガリコシリーズ**
- 大阪郷土料理の「くわ焼き」で平均坪月商77万円を売る **鉄板神社**
- 立ち食いステーキで3ケタの店数を射程に入れる **いきなり!ステーキ**
- 鶏が主力の革新的なバル業態 **骨付鳥、からあげ、ハイボールがブリチキン。**

3

1店で月商3000万円超!! 売りまくる店の売る技術

ここでは売上げの絶対額が高い大規模店の繁盛事例を取り上げます。大箱を運営していくうえでのオペレーションノウハウ、超ボリュームの売上げを維持するためのメニューやサービス面での取組みにスポットをあてます。

- 月商6000万円 **BLT STEAK TOKYO** (ステーキハウス) 120坪151席
- 月商4000万円 **パラダイスダイナシティ** (中国料理店) 137坪180席
- 月商3500万円 **371BAR** (ラウンジバル) 60坪120席 他

4

大ヒット店を次々生み出す 天才経営者の「頭の中」!!

外食業界に時折、彗星の如く現れる“天才経営者”。常人にはない発想や思考回路が、本誌で紹介する常識破りの繁盛店を生み出しています。彼らはどのように業態を発想し、具体的な店づくりを進めているのか、インタビューをもとに探ります。

- (株)越後屋・江波戸千洋社長 (立食い焼肉 治郎丸 他)
- (株)ゴリップ・勝山 昭社長 (京都勝牛 他)
- (株)寿幸・田中寿幸社長 (鉄板神社)
- (株)BigBelly・大林芳彰社長 (アガリコシリーズ) 他

5

米国の急成長チェーンと繁盛店に学ぶマーケット発掘法

外食先進国である米国。そこでは日本とはまた違った熾烈な競争が繰り広げられています。その過酷なマーケットで急成長を遂げ、顧客の支持を集めている繁盛事例をレポート。そこから学ぶべきポイントと合わせて解説します。

- チーズケーキ・ファクトリー (カジュアルレストラン) ○ヒューストンズ (カジュアルレストラン)
- チック・フィラ (チキン) ○イン&アウト (ハンバーガー) 他

月刊誌「月刊食堂」で好評をいただいていた大ヒット企画「坪月商50万円超の繁盛店」が一冊の本になります。過去に紹介した膨大な事例から、業界人が「いま絶対に見るべき店」を厳選。「月刊食堂」ならではの緻密な取材で、アップデートした最新の経営データとともに紹介します。厳選とはいいながら、紹介する店の数は100店以上。ビジネス成功の秘訣を学ぶためのストアコンパリゾン(店舗視察)に役立つ、まさに外食マン必携のガイドブックです。