

# 居酒屋

柴田書店MOOK



特集  
1

いろいろ揃えて間口を広げる 売りを明確化して目的客を掴む

## 総合大衆型 vs 専門特化型

特集  
2

飲み方、売り方、造り方——  
「日本酒ビジネス」はここまで進化した!

特集  
3

今、注目の「アルコールアイテム」

特集  
4

和・仏・伊・中の実力シェフがこっそり教える  
定番つまみのブラッシュアップ術

2017年  
6月下旬  
発売予定

柴田書店MOOK  
**居酒屋**

- 判型 A4変形
- 総ページ数 180ページ予定
- 予価 1,900円(税別)
- 発行部数 30,000部
- 発売日 2017年6月下旬
- 広告申込締切日 2017年4月下旬
- 広告原稿締切日 2017年5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	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  
FAX: 03-5816-8272  
E-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp



## 特集 今、注目の 3「アルコールアイテム」

ビール、日本酒、焼酎といった居酒屋の定番メニューに代わる看板アイテムが欲しいとは思いませんか？ 本企画では若者や女性客にも訴求できる最新のアルコール商品を導入事例店とともに掲載。魅力的なアルコールアイテムと、その売り方を紹介します。

- バーボンハイボール
- インフュージョンカクテル
- 海外クラフトビール
- 日本ワイン
- クラフトスピリッツ
- 中南米ドリンク(ラム、テキーラなど)
- ミクソロジー
- シードル、サイダー
- 変わり種チューハイ
- ランブルスコ ほか



## 特集 和・仏・伊・中 / 定番つまみの 4「ブラッシュアップ術」

ポテトサラダ、もつ煮込み、コロッケ、カルパッチョ、パスタ、餃子、マーボー豆腐……。和洋中の定番居酒屋メニューにひと手間加えて、ほかの店とはひと味ちがったオリジナリティを出したいという店は多いはず。和食、フレンチ、イタリアン、中華の実力派シェフに、定番つまみのブラッシュアップ術をうかがって、レシピとともに掲載します。



## special 特別企画

### ヒットメニューを仕掛けよう

繁盛店を生み出している売れっ子料理人が、各メーカーの食材や調味料を活用し、ヒットメニューを開発する好評の企画です。  
※詳細は別紙企画書をご参照ください。



### 軽減税率対策補助金

2019年10月に施行される消費税増税により、外食店の多くは複数税率に対応しなければなりません。そんななか、補助金対象のレジやレジシステムの購入・リースの際、費用の2/3または3/4の補助金が支給される制度がスタートしました。レジおよびレジシステム購入・リースの最大のチャンスとなる補助金の活用方法を紹介します。

### インバウンド対策

日本の文化である「居酒屋」は和洋を問わず、外国人観光客からも熱い視線が注がれております。早くからインバウンド客を取り込み、売上げをアップしているお店も多くありますが、そのノウハウは公開されていません。そこで、インバウンド客を獲得するための手法や使えるツールを紹介いたします。



### ワインセラー活用術

ワインバル・バルのヒットにより、ワインはメインのドリンクアイテムとして完全に定着しました。今回の特集のテーマでもある総合大衆型や専門特化型のお店におけるワインの扱いについて、事例をまじえて紹介します。



## 特集 いろいろ揃えて間口を広げる 売りを明確化して目的客を掴む 1 総合大衆型 VS 専門特化型

ここ5年ほどの間に、居酒屋の専門店化の流れが加速しています。鮮魚居酒屋や肉系居酒屋、ワイン酒場のブームを経て、最近では「甲殻類」「熟成肉」「日本ワイン」……と、さらに居酒屋の細分化が進んでいるようです。その一方で、ここ数年は刺身から、串焼き、揚げ物までを揃える、総合型の大衆居酒屋への回帰の流れも見受けられます。居酒屋の原点とも言える総合・大衆型か、それとも売りを明確化することで優位性を発揮する専門型か。両者の繁盛店を紹介することで、集客、オペレーション、利益構造など、それぞれの強みを探っていきます。

### 千客万来!! 総合型大衆居酒屋の集客力

メニュー設計とオペレーションの妙を探る

- 食道楽
- 大金屋
- 酒呑気まるこ
- どすこい四文屋
- 晩杯屋
- ロッキーカナイ
- おじんじょ
- ほか

### 個性で勝負!! 専門特化型居酒屋の優位性

次に来るヒットコンセプトはこれだ!

- 餃子酒場
- 牛タン酒場
- パスタ居酒屋
- 大衆ワイン酒場
- 鴨鍋専門店
- NYベンダーフード居酒屋
- 馬肉居酒屋
- ブルーパブ
- おにぎり酒場
- スパイス居酒屋
- 鉄板酒場
- 焼肉居酒屋
- ピッツァ酒場
- 立ち飲み割烹
- メキシカン酒場
- ワインスタンド
- とり皮専門店
- やきそば酒場
- ほか

### 大手居酒屋企業トップインタビュー わが社は居酒屋不況に こう立ち向かう

- ワタミ
- チムニー
- 大庄
- 鳥貴族
- コロワイド
- マルシェ
- テンアライド
- APカンパニー
- ほか

## 特集 飲み方、売り方、造り方—— 2「日本酒ビジネス」はここまで進化した!

日本酒専門店は、数居が高いうえに、どこかマニアックな世界というイメージがありましたが、それはひと昔前のこと。ここ数年で日本酒専門店居酒屋の様子はさま変わりし、女性客や若者たちが集い、気軽に日本酒が楽しめるようになりました。本特集では、造り手と売り手の双方の視点から日本酒ビジネスの最新事情をレポートし、日本酒を取り巻く環境の変化を伝えます。

### スタイル別日本酒売り方事例

- 日本酒バル
- 飲み放題
- マリアージュコース
- 燗酒専門店
- 自家醸造
- ほか

### 飲み方いろいろ 日本酒の新しい提供方法と変わり種アイテム

- ワイン樽貯蔵日本酒
- 発泡日本酒
- 自家熟成酒
- 割りもの系
- プレミアム日本酒
- ほか

### 酒蔵訪問 新進気鋭の造り手に聞く「最新醸造スタイル」

