

焼肉メニュートレンド

有望小型  
焼肉店特集原価率  
60%

# 「煙力とろタン」が決め手



小規模の新興焼肉チェーン店が好調だ。それらに共通するのは、来店動機を喚起する圧倒的に強い看板メニューを擁すること。また、客単価が高い焼肉店ならではの効率的な事業モデルを構築していることだ。「煙力」「近江焼肉ホルモンすだく」「大阪焼肉・ホルモンふたご」「焼肉ここから」の4事例を紹介する。

# 焼肉新聞

Vol.49

発行：事業協同組合 全国焼肉協会  
東京都中央区日本橋茅場町2丁目5-6  
日本橋大江ビル4階  
03(3669)8929  
<http://www.yakiniku.jp/>  
編集：株式会社 日本食糧新聞社  
広告：株式会社 横浜エージェンシー＆コミュニケーションズ  
展示会：株式会社 エヌイーオー企画

2017年創業→現在20店舗  
(直営6・FC14)

煙力とろタン  
大衆ホルモン・やきにく 煙力

経営：(株)CREAFE

本社所在地：名古屋市中区丸の内3-6-27 EBSビル



1卓1卓と職余在の効率化を実現  
1つの大型上引きダクトが2卓の排煙に対応。効率的な設計で1ダクト・2卓・4席の省スペース化を実現

贅沢なコクからの、  
爽快なキレ。

パーフェクトサントリービール



新PSB  
パーフェクト  
サントリービール  
糖質0.  
SUNTORY  
ALC:5.5%ビール

ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。のんびりとはリラックス。(ビール) サントリー(株) \*食品表示基準による

## 煙力とろタン

968円(税込み)

1皿・10枚・約90gで提供。リピーターを獲得する看板メニューに定着

### 事業モデル

店舗=30坪・60席(基本1坪・1卓)  
/客単価=3,000円/集客数=1坪・月間60人/立地=ローカル沿線商業地/営業時間=16時~23時(基本)/従業員数=常時7~8人/初期投資=1坪・約80万円(条件による)/モデル店=名駅本店

1坪1卓と職余在の効率化を実現

### カリスマ店員の心得 ☆ 大イベントに向け恒例のダイエット

#### JUICY DISH 焼肉南大门

経営：株南大门  
所在地：北海道帯広市西3条南19-1  
店長 鈴木 晃子さん(45歳)



「ありがとうございます」を心掛け自然な笑顔を  
女性店員がオシャレして  
来られる店、デートや記念日に予約したい店をを目指し、  
常にスタッフ同士でアイデアを出し合っています。その一つが年末恒例のクリスマスディナーです。

これは12月24日と25日、1日5組限定の特別ディナーコース。各組に正装した

専属スタッフが付き、超豪華な1日5組限定の特別ディナーコース。各組に正装した

1日5組限定の特別ディナーコース。各組に正装した

専属スタッフが付き、超豪華な

1日5組限定の特別ディナーコース。各組に正装した

専属スタッフが付き、超豪華な