

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊MOOKのご案内 -12月下旬発売-

焼肉店 第33集

※新刊委託申込メ切
12月3日(水)

A4判 ISBN:978-4-7511- 1548 - 0

定価:本体 3800円 + 税 (予価)

雑誌コード:65423-36

高級店・食べ放題・ネオ大衆店・郊外店・ホルモン酒場・

お値打ちミドルアッパー・注目フランチャイズ etc.

タイプ別に売れるポイントを探る

焼肉店 注目&人気の繁盛スタイル

タレ・カットング・一品料理…繁盛店の技術と考え方を学ぶ

有名店・人気店に学ぶ

焼肉料理の調理技術&味づくりの考え方 他

焼肉店 第33集

■2025年12月発売予定

牛肉の高止まりだけでなく、コメの高騰や相変わらずの人手不足などもあって、焼肉店経営は簡単なものではなくなっています。改めて、メニューや業態づくりの研究が欠かせませんし、確かな利益を確保するための工夫、生産性の強化、経営のスマート化も不可欠です。

いま焼肉店は、どんな新価値を生み出し、お客様を感動させることができるのか。調理技術や品質管理を工夫して、焼肉のおいしさをどう伝えるのか。

今回の焼肉店第33集も、掲載される事例は焼肉店の繁盛店ばかり。これからの繁盛焼肉店を作るために必要なノウハウや実践情報を満載でお届けします。



株式会社旭屋出版 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿ビルⅡ6階 電話:03-5369-6423

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431

貴店名	
新刊委託	冊
焼肉店 第33集	
旭屋出版	
978-4-7511-1548-0 MOOK 本体3800円+税	