

●新しい時代の焼肉店をつくる。

第18集

# 焼肉店

個性派のタレ、新しい食べ方、  
切り方の工夫etc.で売れている!

人気焼肉メニュー **最新版**

◎肉刺し◎サラダ◎創作つまみetc.

「一品料理」をもっと売る!

計  
**75**  
品

注目のアイデア&テクニック



いま拡大、人気を集める!  
“居酒屋”焼肉の魅力

人気が広がり、注文増の大チャンス!!  
「マッコリ」の上手な売り方

焼肉店の増売増客工夫集

いま焼肉業界で大注目の集客商法!

〈テーブルオーダーバイキング〉研究

旭屋出版MOOK



この時代に勝つ!  
好調焼肉店の〈強さの秘訣〉







池袋のホルモン焼肉激戦区で  
女性客までがっちり集客!



会社帰りのサラリーマンやOL、近者のグループ客など、幅広い客層を確保。ホルモン焼肉ながら女性客が6〜7割を占めているのが特徴だ。客単価は、昼は1000円、夜は3500円。アツアツ系外国人客も比較的多い。



ホルモン焼肉店が林立する激戦区で安定した集客を叩いている「縁」池袋店。池袋駅から徒歩1分の場所に立地。1フロア7坪の広さのビルで、1〜3階まで使って営業している。

「要領けシリーズ+焼き方の  
パフォーマンスで魅力アップ」

「お客様との縁を大切にしたい」。を理念に掲げているのが「ホルモン焼肉 縁」。経営母体となる縁商事は、都内を中心に「ホルモン焼肉 縁」を計12店舗（うちFC5店舗）展開している。

同社は2005年に東京・十条に「ホルモン焼肉 縁」をオープンして

以来、ここ5年間で着実に店舗を拡大してきた。2008年にはセントラルキッチンも設置。現在は赤羽などの住宅街を地盤に控えたい駅周辺立地や、新宿・池袋などの巨大ターミナル駅周辺で展開している。

中でも好調なのが取材した「ホルモン焼肉 縁」池袋店だ。1フロアが7坪のビルの1〜3階で営業しており、接客時に階段の上り・下りがあるため、オペレーションが容易でない物件にもかかわらず、21坪・54席で月商1100万円を伸ばし出している。客単価は、昼は1000円、夜は3500円だ。

「縁」が繁盛する要因として注目されるのは、来店客のほとんどが注文するという看板メニュー「要領け」シリーズの商品力。最近では、「要領けカルビ」なら他店でもよく目にすることがあるが、同店ではさらにホルモン（819円）やハラミ（609円）まで要領けスタイルにして、3種をシリーズ化して売り込んでいる。

要領けシリーズの味づくりは特製のタレに丸一日、肉を切らずにまるごと漬け込むことでクセになる味わいに仕上げている。これらのシリーズの肉はスタッフが焼いており、その際、カップル客や女性客には肉をハート型にして刺にのせるなど、サ

