



小さな飲食店が繁盛する4つの法則

～なぜ、人気レストランのコピーは成功しないのか～（仮題）

坂東 誠（三陸ワイン食堂「ケラッセ東京」取締役・シェフ）著

四六判並製／単行本／256ページ／予価：1,980円（本体価格1,800円+税10%）

繁盛店をつくるのにコストも立地も条件も関係なし！ 人気レストランのシェフが教える超実戦的経営術

●「集客力に頼らないファン・リピーターの作り方」「年4回実施で売り上げ300万を作る通販のすすめ」「少ないスタッフで運営するコツ」「最も効果的な人材確保の方法」「新時代のスタイル・オンラインビジネスのすすめ」「最強の仕入れ・M マート活用術」「繁盛店・集客の具体例【ライヴ感】【わかりやすさ】【あなたらしさ】」……ベストセラー『繁盛店に「職人」はいらない』に続く、目からウロコの飲食店経営術。

坂東誠（ばんどうまこと）：
1972年生まれ。鮮魚とワインにこだわる、新宿の穴場レストラン「三陸ワイン食堂 ケラッセ東京」シェフ。同時に「料理で繁盛する」他の店舗のプロデュースを多く手掛ける。著書に『繁盛店に「職人」はいらない』（standards）などがある。

2025年4月下旬発売！（予定）

ご注文受付

スタンダードズ株式会社

FAX.03-6380-6136

Tel.03-6380-6132

□注文締め切り：2025年3月28日（金）

□発注の際はご担当者名の記入をお願いいたします。

書名	委託 / 注文	価格	ISBNコード	冊数
小さな飲食店が繁盛する4つの法則（仮題）	委託	1,980円（税込）	978-4-86636-734-7	冊
繁盛店に「職人」はいらない	注文	1,650円（税込）	978-4-86636-422-3	冊

★BOOK インタラクティブからも注文できます。 <https://www.bookinter.intage.jp/>

★トーハン帳合の書店様はエン・コンタクトからもご注文いただけます。

日付
月 日
ご担当
様

書店様番線印