

御中



『東京定番ひんやりスイーツ(仮)』

2011/7/4(月)発売予定
発刊企画書



2011年4月

ぴあ株式会社 レジャー営業ユニット

◆発刊背景・ポイント

本誌はこれまで発刊した「東京定番スイーツ」や「東京定番和スイーツ」と同様、大人気シリーズのスイーツMOOKです。

今まで発売したスイーツシリーズもお陰様で大変ご好評を頂いております。

本年度版では、昨年のような猛暑になる可能性や震災による電力不足も予想される事からひんやりしたスイーツを食べて、暑さを吹き飛ばそう！というコンセプトのもとから発売が決定！特に暑いシーズンに入る7～9月の季刊本として発刊します。

また、フランス菓子研究家で有名パティシエに大きな影響力を持つ、大森由紀子さんに今回特別アドバイザーとして加わっていただく事が決定！

さらにこの時期、本当に食べたいスイーツ(旬なものや期間限定など)を編集部がセレクトして魅力ある数多くのスイーツを紹介し、ご提案していくスイーツカタログ徹底保存版です。

◆媒体概要

媒体名：ぴあMOOK「東京定番ひんやりスイーツ」(仮)

発売：2011年7月4日(月)

体裁：A4変形(天地284mm、左右210mm)／無線綴じ／オールカラー

部数：70,000部

頁数：112P／4色

価格：定価780円(本体743円)

配本：首都圏(1都6県)+近隣県の書店及びCVS



【2010年8月発刊】

～読者ターゲット～

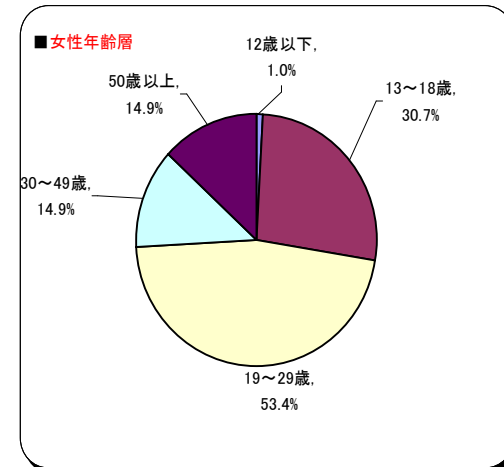
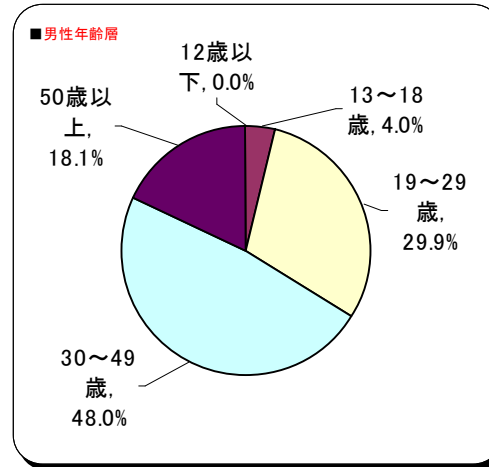
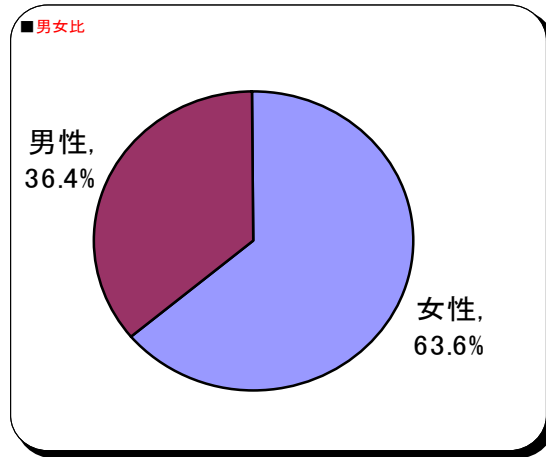
30代～40代のグルメ&スイーツ好きな女性がメインターゲット。

サブターゲットとして「スイーツ男子」にも手にとりやすい誌面デザインといたします。



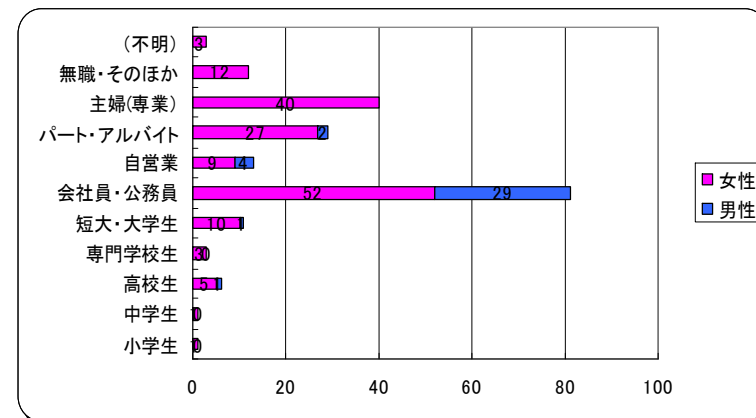
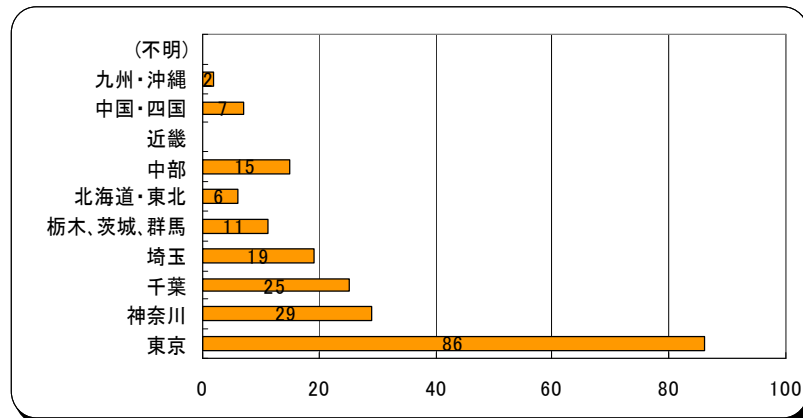
◆読者データ

購読者層分析(KINOKUNIYA pub line調べ)



読者層分析

<読者アンケート集計結果> (2010年8月発刊:東京定番和スイーツ)



◆企画概要

【予定ですので変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。】

～巻頭読み物企画～

●震災復興支援企画！東北野菜×有名パティシエ オリジナルひんやりスイーツ

3月に発生した大震災の影響により、大打撃を受けている東北地方の農業を応援するべく、ル パティシエ タカギの高木シェフをはじめ有名人気シェフが東北の野菜を使ったスイーツを開発しようと立ち上がりました。それら新作スイーツを本紙誌面上で初公開！製作秘話なども盛り込んでいきます。

●2011年最注目！半解凍スイーツ&ゼリー系スイーツ

凍らせたチーズケーキを半分程度解凍して食べるような新感覚のスイーツが今年流行の予感！また、常温も固まるアガー(寒天)を使った便利で簡単なお手軽スイーツも続々登場する模様。そんな2011年に最も注目されるスイーツをどこよりも先に本紙にて大公開していきます。

～定番ひんやりスイーツカタログ～

アイスクリーム／ジェラート／パフェ／ゼリー／プリン／かき氷／あんみつ／みつ豆／ところてん／杏仁豆腐
マンゴープリン／愛玉子／くず餅／わらび餅／水ようかん／シェイク／フローズドリンク等

～小企画～

●新作続々！デパ地下スイーツ

人気デパート別に構成。特に新作を中心に紹介しながら、テッパンである定番人気ももれなく紹介。

●アンテナショップのご当地スイーツ

日本全国で人気のあるスイーツを紹介。特に東北地方のご当地スイーツを全面的に応援しよう！

●ここまで進化！コンビニデザート

昨年プレミアム系スイーツが話題になり、高級店に負けない程の美味しさと手軽感からまだまだ進化をし続けるコンビニの最新情報を掲載。

●自宅で本格スイーツを！お取り寄せ

暑～い夏は自宅でひんやりと美味しいスイーツを。そんな時、クール宅急便で自宅に簡単お届け！お取り寄せできる極上スイーツの紹介。

～コラム～

●懐かしいアイス・高級アイス早見チャート

一度は食べた事がある昔懐かしい長年愛されているロングセラーアイスと、ハーゲンダッツやフォションに代表される高級なアイスをチャート形式で紹介。その日に食べたい気分で選べる便利企画

●他、甘甘コラボなど



◆広告料金

スペース	天地×左右(mm)	料金(円)
表4	240×200	1,000,000
表2	284×210	800,000
表3	284×210	600,000
本文4C1P	284×210	600,000

※上記スペースのほか、編集タイアップや小枠などの変型スペースの設定も可能です。
営業担当までお問い合わせください。

◆スケジュール

色校1回(DDCP)／6月6日(月) 校了／6月13日(月)

◆お問合せ

ぴあ株式会社 レジャー営業ユニット TEL 03-5774-5257 / FAX 03-5774-5357

