

柴田書店MOOK

人気店の味づくり

料理と調味料

調味料を活用して飲食店をサポート!!
メニュー開発に役立つバイブルをめざします

MOOK

2012年
8月下旬
発売予定

ウェブサイト

2012年
11月下旬
掲載予定

New
Open

柴田書店MOOK × ウェブサイト連動

紙媒体MOOKと公式ウェブサイト「FOOD LABO」*を連動!
ウェブ専用の特集や「調味料図鑑」、バナー広告にも掲載可能!
“紙媒体MOOK×ウェブ媒体”のメディアミックスでPRできます!

人気店の味づくり 料理と調味料

料理の生命線は「味」です。どの飲食店もおいしい料理を開発するために、日々切磋琢磨しています。その「味」を表現するうえで大切なのが調味料です。昔ながらのおいしさ、新しい時代に合ったテイスト、驚きを喚起する味覚など、調味料はその活用法次第でメニュー開発の立役者として位置付けられます。

本書は「料理と調味料」という切り口で人気メニューのおいしさの秘訣を紹介します。また調味料をどう活かせば料理バリエーションが広がるのか、有名シェフのアイデアメニューをそれらの活用術とともに掲載します。さらに多種多様に存在する調味料を多角的に取り上げ、種類や効能を科学的に解説。商品開発に役立つ調味料の使いこなし術を収録し、飲食店のメニュー作りに役立つバイブルをめざします。



*FOOD LABO

今春開設する柴田書店公式ウェブサイトです。「レストラン」「料理」「外食人」「食ニュース」「知識」にスポットを当て、食の総合出版社として60年間培ってきたノウハウ、コンテンツ、ネットワークを活用して食に関する情報を掲載。「飲食店」に携わる方々に飲食店の繁盛に役立つ情報をタイムリーに配信します。今回、柴田書店MOOK「料理と調味料」で掲載した編集企画などを「特集」として配信する他、バナー広告、連載コンテンツ「食の便利帳・調味料図鑑」にも掲載可能です。

New
Open

柴田書店MOOK × ウェブサイト連動

紙媒体MOOKと公式ウェブサイト「FOOD LABO」*を連動！
ウェブ専用の特集や「調味料図鑑」、バナー広告にも掲載可能！
“紙媒体MOOK×ウェブ媒体”のメディアミックスでPRできます！

料理の美味しさ大公開！ あの名店が使う調味料

名店が愛され続ける理由——。それは何を置いても料理の“味”にあると言えるでしょう。ここでは“味”の秘密を探るため名店が使う調味料を一挙公開。和食、洋食、中華、居酒屋、専門店など全国の名店を取材し「看板料理と調味料」にクローズアップします。

発酵食品、地・調味料のすべて

- いま発酵レストランがブームの兆し
- 日本地図で見る、ご当地料理と発酵食品
- 世界の発酵熟成メニューいろいろ





オリーブオイル、ヴィネガー、アンチョビ、トマト製品、チーズetc...

欧州調味料と 個性派メニュー

- 欧州の“味”を使いこなす、
有名シェフの個性派メニュー 50品
- オリーブオイル・ヴィネガーの達人になろう



ソース・ドレッシング、マヨネーズ、丼のたれetc...

加工製品・加工調味料をどう活用するか

いまや加工製品や加工食品は“味”を形成するうえで大事な調味料のひとつになっています。中でもソース、ドレッシング、たれ、マヨネーズなどの加工調味料は工夫次第で汎用性が高まり、料理の幅がぐんと広がります。本稿ではそうした加工調味料の活用法を紹介し飲食店の料理作りをサポートします。



調味料活用術！ 定番商品をもっとおいしく

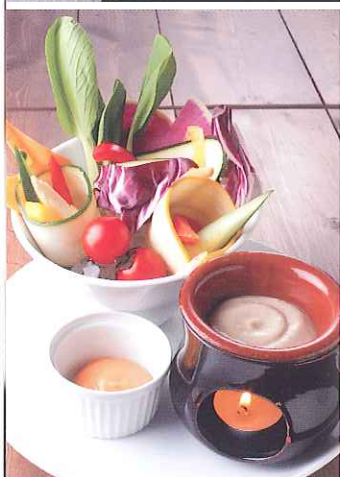
「定番商品が売れる」というのは外食ビジネスの鉄則です。その定番商品をもっとおいしく、もっとバラエティ豊かに仕上げるための調味料活用術をここでお伝えします。



塩麴の次にくる調味料を探せ

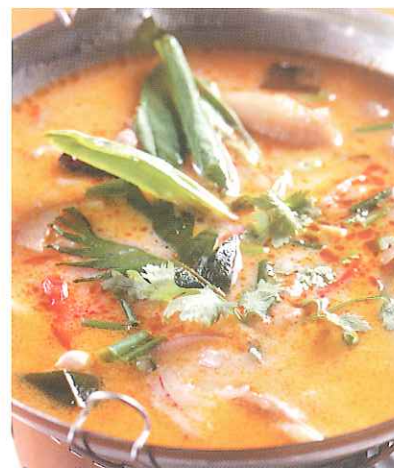
～我が社の商品をヒットさせよう～

現在、大ヒットの塩麴ですが、そもそも塩麴とはどんな製品なのか、どんな料理に適しているのかなどを解説します。また塩麴の次に大ブレイクする調味料を編集部が予測します。「我が社の調味料をヒットさせたい!」と考えている方々とともにヒット商品を仕掛けていきます。



中・韓・エスニックの 調味料とスパイス

中・韓・エスニックで使われる調味料は実に多様多彩です。それらは独特の味・色・香りを備えており、様々な料理の立役者として位置付けられています。本稿では「辛メニュー」「甘・酸メニュー」を集めて独創性の高い料理を紹介する他、中・韓・エスニックの調味料とスパイスの使い勝手を詳細に解説します。



調味料を科学する

- だし・フォン ■ 醤油 ■ 味噌・^{ジャン}醤油
- 酢・ヴィネガー ■ ハーブ・香辛料
- 油脂（ゴマ油、植物油、オリーブ油、バター etc...）
- 料理酒（酒、ミリン、ワイン etc...）
- 甘調味料（砂糖、ハチミツ etc...）
- 乳製品（ミルク、生クリーム）



その他

- だし・フォン・湯の料理バリエーション
- トップシェフに聞く「塩づかい」の流儀
- 工場探訪 ～高品質の秘密、教えます
- 味を吟味！ 調味料図鑑100

人気店の味づくり 料理と調味料

予価 2500円 (税別)

発行部数 35,000部

判型 A4変形

総ページ数 200頁

刊行時期 2012年8月下旬発売予定

広告申込締切日 2012年6月下旬

広告原稿締切日 2012年7月下旬

- ① 入稿の際には、1「入稿データ (CDまたはMO)」、2「入稿仕様書」、3原寸出力した「出力見本」の3点を必ずセットでご用意ください。
- ② 入稿データは、完全データで御願います。
- ③ 社名・ロゴマーク・コピー等は仕上がり線より、天地、左右とも10mm以内に収めてください。
- ④ 「塗り足し」が必要な原稿 (画像・背景色が仕上がり線にかかるもの) の場合は、仕上がりサイズよりも3mm程度はみだすようにデータを作成してください。
- ⑤ 特殊な製版を必要とするものは、別途お見積をさせていただきます。

広告料金表

種 別	印 刷	スペース	定価 (円)	仕上がり寸法 (H×Wmm)
表 紙 4	オフ4色	1ページ	650,000	230×192
表 紙 2	オフ4色	1ページ	600,000	280×207
表 紙 3	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
表 2 対 向	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
目 次 対 向	オフ4色	1ページ	480,000	280×207
編集扉対向	オフ4色	1ページ	480,000	280×207
前付カラー	オフ4色	1ページ	440,000	280×207
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	440,000	280×207
カ ラ ー	オフ4色	1ページ	400,000	280×207
		縦1/3	240,000	260×60
記 事 中	オフ1色	1ページ	200,000	280×207
		横1/2	140,000	120×177
		縦1/3	100,000	240×55

※編集タイアップにつきましては、広告部までお問い合わせください。

広告取り扱い代理店

株式会社 柴田書店

〒113-8477
東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
TEL: 03-5816-8255 (広告部直通)
FAX: 03-5816-8272 (広告部直通)
E-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp