

基本メニュー

料金:50万円／1ヶ月間



コーディネート
日経レストランが貴社のイメージやニーズを踏まえ、繁盛店の料理人をコーディネートします。



レシピ
(5品)
ご当地の食材や、貴社製品を使用したレシピを開発します。



スチール撮影
レシピとシェフ、店舗の写真撮影を行います。



WEB掲載
「日経レストラン Online Special プロレシピ」にレシピを掲載します。

『プロレシピ』掲載イメージ

日経レストラン ONLINE SPECIAL

日経レストランプロの料理人のためのレシピサイト

きのこのリゾット

材料 (4人分)

キノコ 400g
化学調味料無添加の長生スープ 大さじ2
水 500cc
ニンジン、タマネギ、セリなどの香辛野菜 適量
パセリの葉、キノコの旨味などよく炒める 適量

作り方

1. 鍋に水を入れて長生スープを加える。
2. 1にキノコを細かく切ったものを加える。ニンジン、タマネギ、セリなどの香辛野菜を加える。
3. 2にパセリとタマネギを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
4. 3にニンジンとタマネギを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
5. 4にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
6. 5にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
7. 6にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
8. 7にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
9. 8にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。
10. 9にパセリを加えて煮る。キノコは柔らかくなるまで煮る。

シェフの商品に対するコメント

レシピに使用した商品に対するコメント、商品を応用した使い方など、レシピとは違った視点でのコメントで商品を訴求しています。

貴社サイトへ誘導

レシピに使用した商品を掲載し、貴社サイト商品ページへの誘導をここから図ります。レシピと連動した商品への誘導ですので、高い誘導率となっています。



人気料理人によるレシピサイト「プロレシピ」

人気シェフ50人が登場

今注目の料理人が、ご当地の食材や調味料、特産物を使い開発したレシピを掲載

<http://pro-recipe.nikkeibp.co.jp/>



日経 レストラン ONLINE

プロの料理人のためのレシピサイト

<http://pro-recipe.nikkeibp.co.jp/>

今、テレビ・雑誌など
トップシェフが貴社の
たレシピを開発します。

食品や調味料、ご当地の特産品を訴求するための秘
す。商品スペックや商品特性を伝えることも重要で
る商品を食べた感想まで伝えることで、商品に対
例えば中華の代表的な調味料である甜麺醬。和の代
あります。この様に中華の調味料が和や洋の料理への
す。

そういった“気付き”を伝えることで商品の可能性
をシェフだからこそ、読者に強いメッセージを与える
「プロレシピ」を貴社のプロモーションに是非ご活用

各種メディアで注目の
製品・特産物を使用し

訣は、商品を使った「料理」による訴求と言われていま
が、食品や調味料を使用した「料理」の考案背景はもち
するイメージはぐっと広がります。

表料理の1つ“煮物”の隠し味として使用されることが
使用で広がれば、甜麺醬の需要を増やすことができま

膨らませることができます。もちろん、超繁盛店の人
ことができるのは言うまでもありません。

ください。



雑誌

日経レストランでの活用



新聞

全国紙での掲載



自社サイト

自社サイトでの活用



展示会

展示会・イベントでの活用



WEB

日経レストラン Online プロレシピ



動画

撮影&編集



ツール

販促物・POP・リーフレットでの活用

『プロレシピ』をお薦めする3つの理由

➡ 開発に名を連ねるトップシェフの数は50人以上

トップシェフの強みは知名度だけではありません。様々な素材や調味料を体験し、最適な形で味を組み立てることが
できます。製品・特産物の魅力を最大限引き出すレシピは、トップシェフだからこそ考案可能です。

➡ 自社サイトから展示会やリーフレットまで幅広い2次活用が可能

「プロレシピ」に掲載するコンテンツは、料理写真、レシピに加え、シェフ自身によるレシピ解説や製品・特産物に対す
るコメントまで多岐にわたります。インパクトある多様なコンテンツが「プロレシピ」の強みです。

➡ 登場したシェフは他メディアからも注目。派生効果が期待できます

繁盛店を作り上げたトップシェフは、テレビや雑誌など様々なメディアにも頻繁に登場します。既に有名なシェフはも
ちろん、徐々に人気が出始めたシェフをいち早く起用できるのも、飲食業界を知る専門誌だからこそです。

自社サイトのコンテンツとしての活用や営業ツール、タイアップ広告での活用など、繁盛店の料理人が考えたレシピで貴社の
販促・マーケティング活動の幅を広げることが可能です。

協力いただいた繁盛店のシェフ

和食、イタリアン、中華など様々なジャンルトップシェフに協力いただきました。



リストラテ アルボルト 片岡 護氏 スーツァンレストラン陳 建一氏 四川飯店 陳 建一氏 なすび亭 吉岡 英尋氏 オステリア ルッカ 樹谷 周一郎氏 日本料理 賛否両論 笠原 将弘氏

パッソ・ア・パッソ 有馬氏/ぶーみん Vinum 飯田氏/NAVIGLIO 池ノ谷氏/奈美喜庵 井上氏/能はん 上畑氏/イルマンジャーレ 鶴野氏/La BOMBANCE 岡元氏/
Wakiya一笑茶楼 小澤氏/賛否両論 笠原氏/リストラテ アルボルト 片岡護氏/片岡宏之氏/トラットリア プリッコラ 北村氏/MAIMON 工藤氏/東京バルバリ 小池氏/
旬香亭 古賀氏/新川 津々井 越田氏/桃の木 小林氏/GINZA Kansei 坂田氏/スーツァンレストラン陳 建一氏/リストラテ レーネ 佐藤氏/雄(ゆう) 佐藤氏/
福わうち 三宮氏/元町 SHIMOMURA 下村氏/銀座 たて野 館野氏/栄堂 坐唯香 武内氏/麻布長江 香福庭 田村氏/ティオ ダンジョウ 植上氏/
赤坂 四川飯店 陳建一氏/陳建太郎氏/中国料理 香旬 津島氏/コントワール ミサゴ 土切氏/八山 六木本 中嶋氏/幸三味 中山氏/神田 雲林 成毛氏/日本橋ゆかり 野永氏/
割烹 久田 久田氏/キッチンマカベ 兵藤氏/ダルマット 平井氏/本城 本城氏/オステリア ルッカ 樹谷氏/HAL YAMASHITA 東京 富田氏/たいめいけん 茂田木氏/
こんや 山下氏/ビストロQ 山下氏/知味 竹嶋山房 山本氏/なすび亭 吉岡氏/ジーンテン 吉田氏

※『プロレシピ』登場実績より (2012年5月現在) <http://pro-recipe.nikkeibp.co.jp/>