

ラーメン店への道

2013年
7月中旬
発売予定



行列ラーメン店のスープづくり、麺づくりはもちろん、
サイドメニューの売り方、つくり方まで話題店のレシピを一挙網羅。
またフランチャイズ・独立開業の極意をはじめ、
厨房機器の選び方、回転率を高めるオペレーションや販促方法など
「繁盛ラーメン店」をつくるためのノウハウが満載です。



(仮題)

すべて見せます、 プロの「裏技」「味づくり」

「旨いラーメン」を提供すること。それが行列の絶えない繁盛ラーメン店の共通点です。店主が魂を込めてつくった1杯のラーメンに、お客は並び、舌鼓を打ち、感動するのです。本特集では、話題のラーメン店のレシピを「挙公開」。プロの「裏技」「味づくり」と題して、「旨いラーメン」のつくり方を紹介します。

行列店は、この味で
抜きん出る！

◆各種スープ

◆醤油・味噌・塩

◆鶏ガラ・かつお節・煮干他

ラーメン多様化時代を迎えた今、行列店は「ここだけ」の味を追求しています。本企画はそんな行列店の「個性」に着目。スープ、素材、原料などこだわりの部分をクローズアップし、ラーメンづくりで一步抜きん出る秘訣を探ります。



「麺選び」「麺づくり」解決図鑑

ラーメンづくりに欠かせない麺ですが、では、自店に合う麺とはどのようなものなのでしょうか。ここでは「小麦粉の種類」「加水率」「練り方」「寝かせ時間」「延ばし方」「麺の太さ」などを細かく取材し、「麺選び」「麺づくり」のヒントを発信します。

餃子を売ろう！

今や餃子を磁力に集客する店も増えつつありますが、客単価アップ、酒のお供など、ラーメン店にとって餃子が果たす役割はますます重要になってきています。ラーメン店のサイドメニューの王様「餃子」を、ここでは図鑑的に紹介していきます。

ラーメン店のお悩み解消

～回転率・販促・機器・会計・オペレーションまで～

◆券売機 ◆販売促進 ◆会計レジスター ◆野菜カッター 他

「回転率をどう上げる?」「スムーズなオペレーションをどう設計する?」「販促の仕方は?」「もっと効率を重視したい」等々、ラーメン店経営でお悩みの読者に届ける本企画。店舗運営に関わる要素をマネジメントの視点で取材します。明日からさらに売上げアップ、利益アップの必見の企画です。

フランチャイズ独立開業、成功の極意

◆ラーメンフランチャイズを選ぶなら「ここ!」

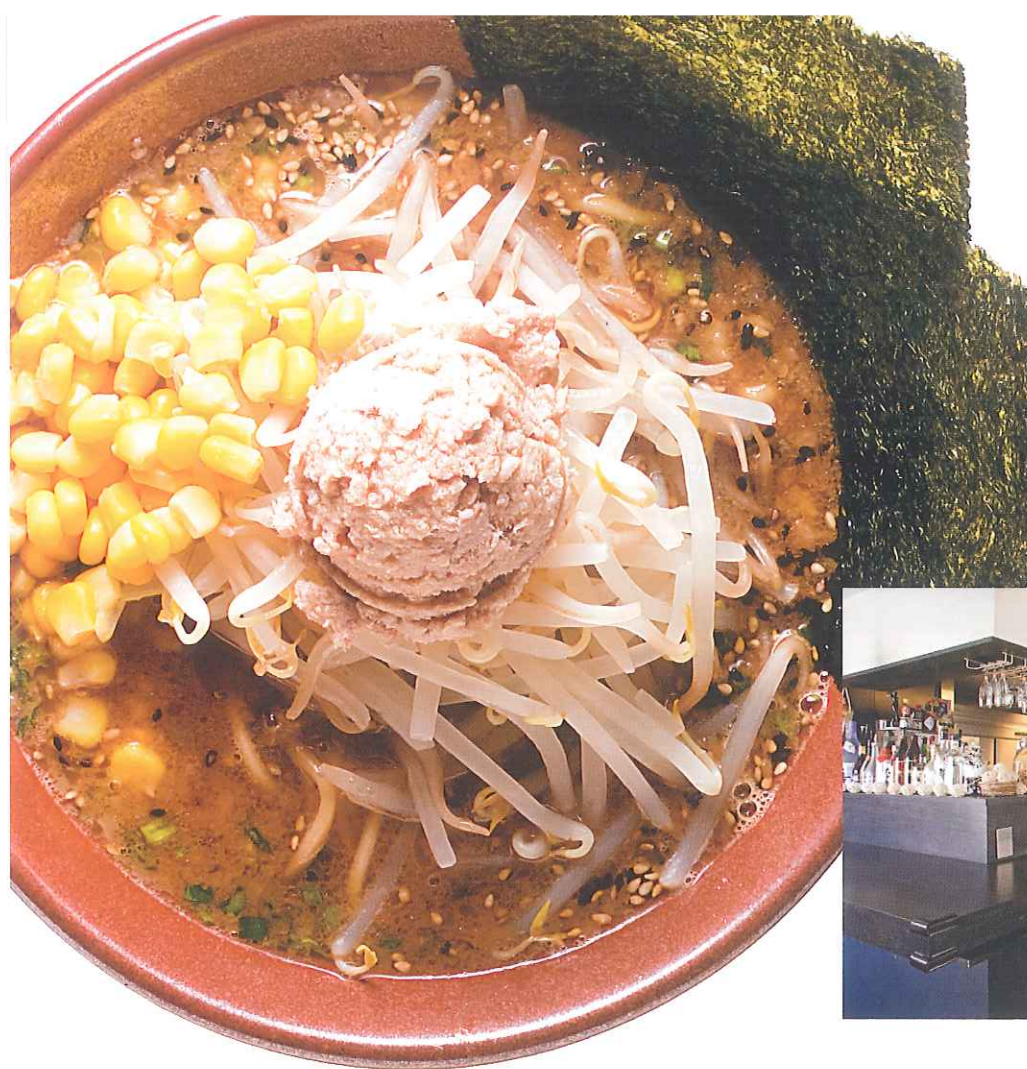
◆独立開業の仕方、教えます

独立開業を目指す読者に向けて、その成功の極意をお届けするのが本企画。景気に左右されることなく、ブレない経営でしっかり稼ぐ方法論と、優れたフランチャイズ探しに役立つコンテンツが満載です。



夜稼ぐ、 ラーメン居酒屋 必勝法！

夜でもお客様を呼び込むラーメン居酒屋の強さを徹底解剖。昼と夜の全メニューを公開しながら、ラーメン、一品料理、アルコールの構成比率を分析。強いラーメン居酒屋の、昼と夜の顔を浮き彫りにします。



NOODLE WORLD 2013 ラーメン産業展プレビュー

2013年8月5日～7日にかけて東京ビッグサイトで開催される「NOODLE WORLD2013 ラーメン産業展」。麺に特化した日本最大のこのイベントに先駆け、出展社の顔ぶれを一挙公開。出展社と読者をつなぐパイプ役として、お役立ち情報を発信していきます。

多彩な企画

- ◆行列店はチャーシューもうまい
- ◆客単価UPのサイドメニューあれこれ
- ◆ラーメン愛好家がすすめる至極の1杯
- ◆野菜ラーメン・あっさり麺・アジアヌードル



※企画内容は変更する場合がございますのでご了承ください

ラーメンは水が命！ これが噂の浄水器

お冷として供される「水」はもとより、料理づくりの源泉ともなる「水」。その重要性が業界で叫ばれつつある中、ラーメン店にも続々と浄水器が導入されはじめています。本企画では、コストパフォーマンスに優れた浄水器の数々を、性能・機能とともに解説します。

使える便利！ 製麺機・什器備品のすべて!!

ラーメン店の機器設備には、製麺機をはじめ多彩な什器備品が必要なのは言うまでもありません。とりわけ製麺機に関しては、自店の麺づくりに最適な機器を選択することが求められます。本企画では機能性の高い、便利で優れた製麺機・什器備品を紹介します。

進化し続ける茹で麺機

ラーメンづくりで大切な要素が「茹で麺」の作業です。今や、品質安定のための自動茹で麺機のみならず、省エネ、節水など多様な「茹で麺機」が登場しています。大切なのは自店の用途に合った「茹で麺機」を選ぶこと。本企画では進化し続ける「茹で麺機」の新機能を紹介します。

繁盛ラーメン店への道

(仮題)

■判型	A4変型
■頁数	150頁前後(予定)
■予価	1,900円+税
■発行部数	30,000部
■発売日	2013年7月中旬
■広告申込締切日	2013年5月下旬
■広告原稿締切日	2013年6月中旬

- 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。
- 入稿データは、アウトライン化した完全データをお願いします。
- 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以上内側に納めてください。
- 「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。
- 特殊な製版を必要とするものは別途お見積りをさせていただきます。

広告料金表

種 類	刷 別	スペース	定 価	仕上り寸法 (H×Wmm)
表紙4	オフ4色	1ページ	650,000円	230×192
表紙2	オフ4色	1ページ	600,000円	280×207
表紙3	オフ4色	1ページ	500,000円	280×207
表2対向	オフ4色	1ページ	500,000円	280×207
目次対向	オフ4色	1ページ	480,000円	280×207
編集扉対向	オフ4色	1ページ	480,000円	280×207
前付カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×207
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×207
カラー	オフ4色	1ページ	400,000円	280×207
		縦 1/3	240,000円	260×60
記事中	オフ1色	1ページ	200,000円	280×207
		横 1/2	140,000円	120×177
		縦 1/3	100,000円	240×55

広告取扱代理店

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3階

TEL: 03-5816-8255 (広告部直通)

FAX: 03-5816-8272 (広告部直通)

E-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp