

2013年11月28日（木）発売予定  
ぴあ おとなのグルメシリーズ

# おいしい魚の店

【首都圏版】

～市場めしから定食屋まで、安くてうまい魚が食べられる200店～

ぴあ株式会社

遊び開発局

- 誌名 : おいしい魚の店 (仮)  
発売 : 2013年11月28日 (木) 発売予定  
体裁 : A4正寸 (天地297mm×左右210mm)  
無線綴じ / 本体112P  
定価 : 880円 (本体838円)  
読者層 : 首都圏在住の40代男性

イタリアン、アジアン、バルなど、おとなが楽しめるぴあグルメMOOKシリーズの最新作！

今、おいしくて健康にもいい“魚”が人気です。お刺身、煮魚、焼き魚、鍋など、日本人に馴染みの深い和食をテーマに、魚料理の楽しみ方、おいしいお店を紹介します。





## <巻頭特集／一度は食べたい憧れの魚料理を、ランチでお得に味わう！>

※高級割烹や寿司屋など、憧れの高級店のリーズナブルランチを巻頭で美しく紹介。  
夜はかなり高価で敷居が高いが、ランチなら比較的リーズナブルなお店を紹介！

## <メイン特集／ジャンル別「東京 おいしい魚の店」へご案内>

※お店のジャンル別

魚が美味しい「鍋料理の店」／新鮮なネタが命！「寿司屋」  
魚を味わう、日本各地の「郷土料理の店」／焼き魚、煮魚、刺身...やっぱり「和食屋さん」  
獲れたての魚を食す「市場めし」／リーズナブルな鮮魚ランチが自慢「定食屋」  
魚がおいしい！酒もうまい！「居酒屋」／歴史がその味を語る「老舗」の名物魚料理

※料理のジャンル別

「魚の鍋」／「寿司」／「郷土料理」／「煮魚」／「焼き魚」  
「刺身」／「市場めし」／「海鮮丼」／「居酒屋メニュー」

## <サブ特集／おいしく食べるための お魚図鑑>

※種類別に、あくまでも「おいしく食べる」という観点からみた魚図鑑。

魚の部位、栄養、目利きポイント、おいしく食べられる「旬」の時期、おすすめ料理法など。

- ・白身魚「鯛」「鰯」「鮭」「針魚」「鱸」「太刀魚」...
- ・青魚「鰹」「鰯」「鯖」「秋刀魚」
- ・赤身魚「鰹」「鰯」「鯖」「鰯」「鮪」
- ・川魚「鮎」「岩魚」
- ・タコ・イカ
- ・カニ・エビ
- ・貝類

※コラム／大人なら知っておきたい、魚をおいしくキレイに食べるコツ

※コラム／この魚にぴったりの薬味はどれ？ しょうが／わさび／んにく

## 広告MENU

スペース	サイズ 天地×左右mm	料金 (税別)
H4	253×200	100万円
H2	297×210	80万円
H3	297×210	60万円
中面4C1P	297×210	60万円

※編集タイアップや小枠の設定も可能です。詳しくは担当セールスマンまでお問合せください。

## スケジュール

入稿 校正1回 (DDCP) : 10月30日 (水)  
校了 : 11月7日 (木)

【お問い合わせ】  
ぴあ株式会社 遊び開発局  
TEL 03-5774-5257 / FAX 03-5774-5357

