

柴田書店MOOK
ビストロ・バルの
肉料理レシピ150 (仮)

広告料金表

種類	刷別	スペース	定価	仕上がり寸法(H×Wmm)
表紙4	オフ4色	1ページ	650,000円	207×172
表紙2	オフ4色	1ページ	600,000円	257×182
表紙3	オフ4色	1ページ	500,000円	257×182
表紙2対向	オフ4色	1ページ	500,000円	257×182
目次対向	オフ4色	1ページ	480,000円	257×182
前付カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	257×182
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	257×182
カラー	オフ4色	1ページ	400,000円	257×182
記事中	オフ1色	1ページ	200,000円	257×182
横1/2	オフ1色	1/2ページ	140,000円	108×152

[版型]	B5正寸
[頁数]	160頁前後
[予価]	2,400円
[発行部数]	30,000部
[発行日]	2015年5月下旬
[広告申込締切]	2015年4月中旬
[広告原稿締切]	2015年4月下旬

- 入稿の際には、①入稿データ(CD)、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・左右ともに10mm以上内側に収めてください。
- 「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下さい。
- 特殊な製版を必要とするものは別途見積りをさせていただきます。

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

ビストロ・バルの
肉料理
レシピ
150 (仮)

牛・豚・鶏・鴨・羊・馬・ジビエ・
熟成肉・シャルキュトリー・他

2015年
5月下旬
発売予定

外食店の主役は今も昔も肉料理!
昨今では“肉”の魅力を最大限に活かして、
インパクトのある肉料理を開発し、
大繁盛している店が外食業界を賑わせています。
そんな肉料理にスポットを当てて、
肉の特徴と料理レシピを事細かに紹介するのが本書。
大繁盛店の“肉料理レシピ”を大公開することで、
看板商品化のヒントを炙り出します。

読者対象…ビストロ、バル、トラットリア、ワイン食堂、
カジュアルフレンチ・イタリアン、ステーキハウスなどの経営者やシェフ

ビストロ・バルの 肉料理 レシピ 150

(仮)

肉の種類[牛・豚・鶏・鴨・羊・馬・ジビエ・熟成肉・シャルキュトリー(加工肉)・他]に応じて、ビストロ・バルなどの大繁盛店で売られている“肉料理”を紹介します。材料と作り方はもちろん、仕込みのポイントや味付けの秘話なども公開。また肉の特徴・仕入れ方についても詳細に掲載し、商品化のためのヒントを発信します。また各メニューの原価率を公開することでプライシングにも役立つ内容になっています。このレシピを見れば売れる肉料理がわかります。



豚料理レシピ

豚肉はとて奥深い、面白みのある商材です。部位ごとに実に多彩な料理をつくることができますが、それは扱い方次第。本稿では、大繁盛のビストロ・バルからヒントをいただき、豚肉の活かし方、使い方を紐解きながら、売れるメニューレシピを詳細に紹介します。



熟成肉レシピ

肉マーケットの中で急上昇の商材が熟成肉。その明確な定義がないだけに日々進化し新たな料理が誕生しています。本稿では、熟成肉を使った、さまざまな料理レシピを公開。グリルだけではなく、その端材を有効活用したアレンジメニューを網羅的に紹介します。



牛料理レシピ

牛肉はもっともポピュラーな商材ですが、部位が違えばその魅力も大きく異なります。またひとつの部位でもさまざまな料理に仕立てることで、自店の看板商品にもなり得ます。「牛料理レシピ」では、部位の特徴はもちろん、魅力ある牛料理をつくるためのポイントを徹底解剖します。



羊・馬料理レシピ

今、オーナーシェフが注目している商材が羊肉です。また馬肉の流通網が拡大し馬肉料理を提供する外食店も急増中です。そうした商材ならではの魅力をどう引き出すか。著名な飲食店シェフからレシピを聞きだし、各商材の使い方とそのポイントを探ります。



ジビエ料理レシピ

新しいジャンルの商材が次々に台頭してくる中、昨今急速に広がりを見せているのがジビエ料理です。独自性が強く、差別化要素にもなり得るジビエの可能性は未知数。クセや臭いをどう解消し、おいしい料理に仕立てることができるか。その商品化手法を学びます。



鶏・鴨料理レシピ

今や鶏肉、鴨肉は外食店には欠かせない商材のひとつになっているのは周知の通り。使い慣れた鶏肉、鴨肉をいっそう理解するためのレシピ集として、売れ筋メニューのプロセスに迫ります。どんな形で、どう調理し、どのように提供しているのか、その売り方にも注目です。



その他レシピ

シャルキュトリー(加工肉)などをはじめ、上記では紹介し切れない食材に焦点を当てた料理レシピを掲載。バラエティ豊かな肉料理を紹介し、ここでも肉の特徴の他、作り方のポイントを挙げながら、オリジナリティのある内容・誌面にします。



肉料理にベストマッチ! たれ・調味料・ソース大全



肉料理に必須の「たれ・調味料・ソース」。これらの要素が肉のおいしさを引き立てるのは間違いありません。では、どんな「たれ・調味料・ソース」を選択するか——。本稿ではメーカー様にご協力を仰ぎ、肉料理にベストマッチな「たれ・調味料・ソース」を紹介します。

スチコン・グリラー・炭火 etc... 肉の魅力を引き出す調理機器



肉の魅力を引き出すための心臓部が「調理機器」です。スチコン、グリラー、炭火など、選択肢は多彩にあります。どの機器がどんな役割を果たすのでしょうか。ここでは、料理の魅力を影で支える「調理機器」の詳細に迫ります。

特別企画 国内・海外 今注目の肉を識る!



国産・外国産の今注目すべき肉にスポットを当て、その魅力を伝える企画が本稿です。産地が違えばその特性も異なるのは当然のこと。それぞれの魅力はどこにあるのか。品種や飼育法はもちろん、部位別の使い方や調理ポイントなどを探ります。

ワイン×肉料理 ベストペアリング



肉料理に欠かせないのがワイン。今や肉料理イコール赤に限らず、そのペアリングは実に豊富になってきています。どのワインを選び、どうマッチングさせるか。本稿では著名ソムリエが選ぶ「ワイン×肉料理」のベストペアリングを紹介します。