



旭屋出版 MOOK

広告媒体資料

6月下旬発売予定

予価/本体 2,000 円

A4変型 160 ページ

発行部数 30,000 部

# WINE&BAR

ワイン&バル

VOL.3

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

出店が加速し続けているワイン&バル業態。競争激化から、よりアッパーな方向性を打ち出す店や、独自の差別化を打ち出す店も増えており、繁盛店づくりのポイントをしっかりと押さえることが重要になってきました。この『ワイン&バル』も、そうした時流をつかみ、店づくりに役立つメニューや調理技術、経営企画はもちろんのこと、読者のワイン知識を豊かにする企画もますます充実させます。内容をご確認の上、ぜひ、ご出稿をご検討いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。



集客力を高める「次の一手」

## 今こそ増やそう！**ワイン好き**

- ファンを増やす店の「ワインイベント」の手法
- 気鋭のソムリエに学ぶ、ワイン提案法
- 女性が喜ぶワインカクテル&オリジナルドリンク

ワイン&バルで活躍中のソムリエが語る

### ワインスクールの魅力&活用法

ワインに強い店になるため、スタッフのスキルアップのため、ソムリエを始めとした資格取得を目指す人が増えています。その資格取得の一番の近道がワインスクール。通うことのメリットや各スクールの魅力を卒業生へのインタビューと合わせて紹介。

### 注目！繁盛店の「**プチプレ**」ワイン

ワインを親しむようになったお客をさらに店のファンに引き込むためには、ワインの多様性、奥深さを体験できるプチプレ（プチ・プレミアム）なワインを充実させることが重要になっています。集客&収益アップに貢献している、繁盛店のプチプレワインの品揃えを大公開！

### 日本**ワイン**を知る、伝える、売る。

国内ワイナリー現地取材

ワインに強い店になるには、作り手の思いや生産現場の空気感を感じることが欠かせません。ワインを知るための一番近い現場は国内のワイナリー。その魅力を現地レポート。

- 識者に聞く**ワイン動向** これまで・これから
- ワインセラー&ワインサーバー**  
評判店の活用法
- 好センスのワイン機器&ツール大集合**  
オープナー、クーラー、デキャンター、ストッパー、  
グラス洗浄器etc.

<最新ヒット業態大解剖>

## この店の、 ここが凄い！

競争が増え続けるワイン&バル業態。新たに出店する店、そして勝ち残る店はどこが違うのか？最新のヒット業態から地方郊外の注目店まで、すごい繁盛店・実力店の「なぜ売れる？」をヴィジュアルライズにわかりやすく解説。

開業特集

## FCで始める ワイン&バル

注目店レポート

FCやライセンス契約で、ワイン&バル開業を目指す人が急増しています。そうした開業志望者が知りたい各店の魅力、開業のメリット、出店モデルなどを写真入りで解説します。



### つながる読者とクライアント



#### 幅広い読者層・開業予備軍にアピール

いま集客を期待できる業態であること、ワインを取り入れる飲食業種が増えていることから、既存のワイン&バル業態に携わる読者層以外にも、あらゆる業種でワイン&バル参入を考える予備軍は幅広く存在します。また、読者の共感を得やすい本書の実践的ノウハウを紹介する誌面構成は、経営者はもちろん、店長やソムリエ、シェフ、アルバイトまで、あらゆる職階層の読者にアピールできます。

- ・業態転換、新規出店を考える居酒屋オーナー
- ・地方都市、ローカル立地のビルオーナーや飲食経営者
- ・各地商業施設のディベロッパ
- ・ワイン導入を考えるカフェ・バル店主
- ・高単価レストランのオーナーやスタッフ
- ・大手チェーン企業の幹部、業態開発担当
- ・開業志望のソムリエ、シェフ、脱サラ組

## レシピ&技術公開!

### 繁盛店の人気料理&スペシャリテ

その店ならではの料理やメニューの独創性が、ワイン&バルの差別化の大きなポイントになってきました。調理で、味づくりで、オペレーションや収益性で、いま人気のワイン&バルはどんな工夫をしているのか。繁盛店の看板料理の作り方・考え方を手順写真入りで解説します。



- 新食材・話題の食材を活用したメニュー
- モダンガストロノミーの注目料理
- 大ヒットのシャルキュトリー&肉メニュー
- カルパッチョ、ラタトゥイユ、バーニャカウダ等、バルの定番料理の差別化レシピ

ほか、チーズ、生ハム、オリーブ油、オマール海老、ムール貝、フォアグラ等など、バルの人気食材、定番食材を使った魅力メニューの開発法も紹介。タイアップ内容などお気軽にお問い合わせください。

### 広告連動企画のご案内

ワイン各種、ワインセラー、ワイン関連機器、小型調理器機、チーズ、生ハム、ピザ生地、その他バル関連食材など

編集企画と連動し、編集タイアップが可能です。ご希望の企画や実施料金、タイアップ内容や事例店など、詳細は弊社担当者までご相談ください。展開内容や純広告とのセットプラン等、そのつどご提案させていただきます。

### 集客・経営ノウハウ

#### 実力店トップが語る～ワイン&バルのこれから～

人材の育成、食材コスト高、競合激化、お客の動向やニーズの変化など、いまワイン&バルが直面する経営課題をどう捉え、どう行動するか、人気経営者にうかがいます。

#### 人気店の「仕入れ」研究

ワイン&バルの回転率アップ術 繁盛店はこう工夫する

深刻な「ドタキャン」問題。何が原因? 防止策は?

期待上昇! 知っておきたい外国人客のつかみ方

～HOW TO SIZZLE～ 自分でメニュー撮影のコツ&秘訣

始めてみよう「接客ロールプレイング」

#### 読者は、投資に意欲的

『ワイン&バル』の読者層は若い方が多く、クリエイティブな店づくりを実現する人が多数おります。そのため最新のメニューや商材、経営手法を取り入れるスピード感や、新しいことに積極的に投資する姿勢、ワイン&バルの新たな価値を築くための情報収集に意欲的なのが特徴。ワイン&バル関連の商品、サービス紹介に関しても高いレスポンスを期待できます。

#### ワインの新たな需要拡大に

ワイン&バルの広まりにより、新たにワインの魅力、バルの魅力を知るお客が増えました。より気軽に、楽しく、自由にワインを飲んでもらうため、繁盛ワイン&バルの多くは売り方や提供法、ワインの啓蒙に様々な工夫、提案をしています。『ワイン&バル』は、日本の新しいワイン文化の発信源。既存のワイン誌、専門誌にはない、そうした新たなワインの楽しみ方を読者に提案し、ワインの新たな需要拡大につなげることで、本書は皆様に貢献したいと考えます。

連動広告企画申込締切日 2015年5月8日(金)

\*ご相談ください

純広告申込締切日 2015年5月15日(金)

純広告原稿締切日 2015年5月22日(金)

WINE&BAR

ワイン&バル

VOL.3

#### 広告掲載料金

種類	定価(円・税別)	仕上り寸法(天地×左右mm)
表紙4	500,000	235×197(タチ)
表紙2	500,000	280×207(タチ)
表紙2対向	450,000	280×207(タチ)
表紙3	430,000	280×207(タチ)
カラー1/1	400,000	280×207(タチ)
カラー1/3(本数限定)	250,000	250×55(ケイ囲み)
モノクロ1/1	250,000	250×180(ケイ囲み)
モノクロ1/2	150,000	120×180(ケイ囲み)
モノクロ1/3	100,000	250×55(ケイ囲み)
タイアップカラー1/1	600,000	280×207(タチ)

注) 広告掲載料金に広告原稿制作費は含まれておりません。但し、タイアップ広告には原稿制作費が含まれています。

#### 付則

- 断ち切り原稿は、マーク・社名・コピー等を仕上り線より5mm以上内側におさめてください。
- 原稿締切日以後の掲載中止はお受けできません。
- 掲載広告の内容に起因する、弊社に対する名誉毀損の請求・著作権の侵害など一切の訴訟に関し、弊社はその責任を負いません。
- 純広告原稿は、完全データで入稿してください。それ以外はお受けできません。
- 企画書の内容は変更になる場合がございます。
- 広告企画の台割については、原則弊社一任とさせていただきます。

#### 株式会社 旭屋出版 広告部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19 キャピタル赤坂ビル8F

Tel:03-3560-9062 Fax:03-3560-9072

URL <http://www.asahiya-jp.com>

Mail [koukokubu@asahiya-jp.com](mailto:koukokubu@asahiya-jp.com)

▼下記の広告代理店にご用命下さい