

鶏唐揚げ

プロのテクニック

【刊行にあたって】

飲食店はもちろんのこと、スーパーやコンビニ、そして家庭...と、あらゆるところで販売されている鶏唐揚げ。老若男女に幅広い人気があり、日常的に手軽でどこでも親しまれて、「定番料理」の一つになっている鶏唐揚げですが、近年では郷土料理の一品としても取り上げられ、とくに“看板料理”として評判を集める店さえもあります。こうした人気の違いはどこに由来するものなのでしょう。本書では、「唐揚げ」にスポットをあて、手軽な料理でも評判メニューをつくるにはどのような調理ポイントが大切になるのか、あらためて検証する一冊を企画しました。

- さまざまな業種の人気店が考える「理想の唐揚げ」と、重視する唐揚げ調理のポイント
- 郷土料理としての鶏唐揚げの魅力
- 鶏の種類と肉質の特徴、調理への活かし方
- 味付け、調味料の工夫
- 揚げ油の選び方・フライヤー解説

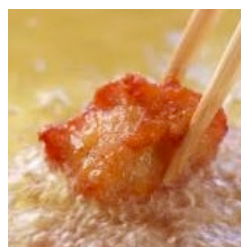
など、さまざまな角度から、鶏唐揚げを美味しくつくるための要素を解説。あわせて、鶏唐揚げのフランチャイズチェーン店の情報も紹介。飲食店で、評判を得る鶏唐揚げづくりに欠かせない一冊となっています。

ファンが行列！ 人気店の「名物」鶏唐揚げ 魅力&調理技術

- ◆『ニューミュンヘン』の唐揚げ
- ◆『海峡』の「伝説の山盛り唐揚げ 海峡風」
- ◆『三笠会館』の元祖鶏唐揚げ
- ◆京都のラーメン店の唐揚げ
- ◆『竹井幸彦』の鶏唐揚げ
- ◆『旅籠屋』の唐揚げランチ
- ◆バルの鶏唐揚げ ほか

郷土の唐揚げ 魅力&調理技術

- ◆大分・中津
- ◆愛媛・今治の「ザンキ」or「センザンキ」
- ◆北海道「ザンキ」
- ◆新潟・三条「半羽揚げ」
- ◆北海道「半身揚げ」
- ◆名古屋「手羽先揚げ」
- ◆宮崎「鶏南蛮」
- ◆竜田揚げ ほか



FCチエーン店の個性派唐揚げ

- ◆「いろから」(東京店)
- ◆「から揚げ 大吉」(九州地方、大阪店)
- ◆「からあげや カリッジユ」(四国地方、大阪店)
- ◆「ジョニーのからあげ」(関西中心)
- ◆「浅草 YUKARI」(東京中心に全国)
- ◆「からあげ割烹 福のから」(東京中心)
- ◆「金のとりから」(東京店) ほか

鶏唐揚げの魅力とは

- ◆揚げ物料理の特徴
- ◆油の重要性
人気店の油の種類と扱い方
- ◆フライヤーの重要性
ここでフライヤーの種類を紹介
- ◆鶏の唐揚げはいつ頃からか
- ◆鶏のうま味、美味しさについて ほか

鶏の種類と

肉質の特徴

- ◆各地の地鶏
- ◆輸入鶏の特徴

ほか



【媒体概要】

- 判型・製本／B5変型・右綴じ・並製・カバー装丁
- 数 頁 数／192頁(予定)
- 発 行 行／2015年7月下旬(予定)、全国書店にて発売
- 発行部数／30,000部
- 予 価／2,800円(+税)

【タイアップのご案内】

編集企画(特別企画)と連動し、編集タイアップが実施可能です。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など、ご提案させていただきます。

【広告掲載料金表】

種 類		刷り物	定価(円・税別)	原稿サイズ(天地×左右mm)
カラー	1/1	オフセット4色	450,000	255×190(断ち切り)
	1/3	オフセット4色	250,000	235×47(ケイ囲み)
記事中	1/1	オフセット1色	250,000	235×170(ケイ囲み)
	1/2	オフセット1色	150,000	110×170(ケイ囲み)
	1/3	オフセット1色	100,000	235×47(ケイ囲み)

注) 広告掲載料金に原稿制作費は含まれておりません。但し、タイアップ広告は原稿制作費を含みます。

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。

■ **申込締切日** **2015年6月22日(月)**

■ **原稿締切日** **2015年6月26日(金)**

取扱広告代理店

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

E-mail:koukokubu@asahiya-jp.com