

2017年4月上旬発売予定
 予価2500円(税別)
 (一社)日本麺類業団体連合会 推薦誌

柴田書店MOOK

そばうどん

2017

そばうどん 2017

種類	印刷	スペース	定価(円)	仕上り寸法(H×Wmm)
表紙4	オフ4色	1ページ	650,000円	230×210
表紙2	オフ4色	1ページ	600,000円	280×220
表紙3	オフ4色	1ページ	500,000円	280×220
前付カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
目次対向1	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
目次対向2	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
カラー	オフ4色	1ページ	400,000円	280×220
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
記事中	オフ1色	1ページ	200,000円	280×220
		横1/2	140,000円	115×186
		縦1/3	100,000円	240×55
後付	オフ1色	1ページ	180,000円	250×190
		横1/2	120,000円	120×190

- 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下さい。
- 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。

- ☐ 判型: 菊4変型
- ☐ 頁数: 200頁前後
- ☐ 予価: 2,500円+税
- ☐ 発行部数: 30,000部
- ☐ 発売日: 2017年4月上旬
- ☐ 広告申込締切日: 2017年2月下旬
- ☐ 広告原稿締切日: 2017年3月中旬

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

定番は偉大なり ごぼ天うどん編

福岡県をはじめ、うどん文化が根づく九州で絶大な支持を集める「ごぼ天うどん」。かけうどんの上にゴボウの天ぶらをのせたメニューですが、ゴボウの天ぶらはかき揚げ（かき揚げの形状もさまざま）やゴボウをそのまま揚げたものなど、そのスタイルは多種多様です。本企画では、16店のごぼ天うどんを掲載。違いや特性を掘り下げ、よりおいしく、より集客力のある形を探ります。

【取材先】 「みやけうどん」（博多）／「博多あかちよこべ」（博多）／「春月庵」（博多）／「つきよし」（博多）／「久留米荘」（福岡・久留米）／「立花うどん」（福岡・柳川）／「ウエスト」（博多）／「資さんうどん」（福岡・小倉）ほか

かまぼこ、じゃこ天…… 練りものの百景 愛媛編

小麦粉の理解を深めるために うどん店主、ベーカリーでパンを習う

そば soba うどん udon NYC最新レポート

世界が「WASYOKU」に沸くいま、そばは「SOBA」、うどんは「UDON」として世界中の外食市場でホットな料理として注目されています。となれば、現地の市場&お客の実際の反応、ビジネスとして成功する可能性について大いに気になるところです。そこで、世界の流行発信地、米国・ニューヨークのそばうどん店を取材。現地の最新動向をレポートします。

[取材先] 「soba Koh」、「cocoron」、「Raku」、「Samurai Mama」 and more

メニュー開発企画 売れる酒肴メニューと酒類の揃えの新提案

繁盛店作りには欠かせない

腕利きバーテンダーが提案する、そば焼酎の少し新しい飲み方

そば店で飲む酒類の代表のひとつといえば、そば焼酎でしょう。ただ、そのそば焼酎も、昨今再び人気のウイスキーのハイボールのように炭酸水割りで飲まれたりと、味わい方が多様化しています。そこでいま一度、メーカー各社のそば焼酎を紹介するとともに、腕利きのバーテンダーがそば店でも提供できる少し新しいそば焼酎の飲み方を提案します。

連載企画

- ☐ 新店紹介 順風が満帆
- ☐ そばうどん店 建築秀作選
- ☐ 特別インタビュー企画
 - そば、うどんについてお聞かせください
- ☐ そばうどんコラム【多面体】
 - 蕎麦産地、生産者を訪ねて（新潟・十日町）
 - うまけんの麺と郷土（香川・小豆島「そうめん」）
 - そばうどんの本
- ☐ ソバ・小麦研究者インタビュー
 - ソバ粉・小麦粉を巡る最新情報2017
 - そばうどん、あれこれ
 - 江戸の文芸と蕎麦「江戸人の信州そば」

—特集— 麺を引き立てる、 おいしいつゆを作ろう

そばうどん店の経営からそばうどんの調理技術、歴史、文化に至るまで、そばうどんに関するあらゆる知識、情報を提供する唯一の専門誌である『そばうどん』。創刊からおよそ41年を迎え、46号目を数える今号『そばうどん2017』においても、「いかにしておいしいそばうどんを作るか」「いかにして繁盛店を作るか」というテーマのもと、鮮度が高く、深みのある情報をお届けし、業界のみならず皆さまのお役に立てればと考えています。

今号の特集テーマは、「麺を引き立てる、おいしいつゆを作ろう」です。特集企画では、10店のそばうどん店に、どのような材料を使ってだしを引き、どのような調味料を使ってつゆを作っているのかを綿密に取

材。麺とともにそばうどん店を支える両輪のひとつであるつゆについて徹底的に掘り下げます。

このほか、巻頭の特別企画で取り上げるのは、「そば打ち名人」と評される「達磨」の高橋邦弘氏。同氏は2015年4月に広島県北広島町の店を閉じ、16年11月からは大分県杵築市で会員制のそば店をスタートさせました。集大成ともいえる杵築での氏の取り組みをお伝えします。また、全国のソバの在来種の最新事情や、九州で絶大な人気を有する「ごぼ天うどん」にフォーカスした企画などもあり、今号も歴史や文化、調理技術、そして経営と、そばうどん店にかかわるあらゆる情報が満載です。ご参考ください。

巻頭特別企画

達磨・高橋邦弘氏 大分・杵築で見せる「生涯そば打ち」の集大成

そばうどん10店のだしとつゆ

そばうどん店の両輪といえば、麺とつゆ。本企画では、そばうどん関係者にとっての永遠のテーマといっても過言ではないつゆを取り上げます。どのような材料を使ってだしをとり、どのような調味料を使ってつゆとしているのか。名声を確立している10店のそばうどん店の貴重なレシピを詳細に公開します。

[取材先] 「並木藪蕎麦」(東京・浅草)、「蕎麦仙房」(静岡・裾野)、「せきざわ」(長野・小布施)、「安曇野 翁」(長野・安曇野)、「狐里庵」(佐賀・唐津)、「道頓堀 今井」(大阪・道頓堀)、「かろのうろん」(博多)、「純手打ち讃岐うどん 五郎」(東京・錦糸町)、「地粉うどん店 わだち草」(広島)、「豊前房」(東京・中目黒)

日本全国13産地のソバ在来種のいま2017

在来種とは、他地方の種と交配されず、ある地方だけで長年栽培されている品種のこと。近年、ソバの在来種の注目度が高まっており、食べ手も在来種を原料としたそばに関心を持ちはじめています。しかしながら、多くの産地で供給の体制が整っていないのが現状です。ここでは、在来種の活用已成功している産地、供給体制などの整備を進める産地など、在来種のソバに取り組む産地の中から、注目の13産地の現状をレポートします。

〔取材先〕 山形県、福島県、栃木県、群馬県、福井県、長野県（高遠在来）、滋賀県米原市、佐賀県、熊本県阿蘇、鹿児島県、長崎県対馬市 ほか

うどんメニュー開発企画 中国4000年の歴史に学ぶ、小麦麺の多様性

※企画内容、取材先は変更する場合があります。

