

この一冊で、豚骨ラーメンの全てがわかる！

豚骨ラーメン大全 (仮題)

ラーメン業界は常に新トレンドが登場しますが、豚骨ラーメンは地域を問わず、全国的に根強い人気を保ち続けています。また、近年では、ラーメンだけでなく、“豚骨魚介スープ”に代表されるような、濃厚豚骨のつけ麺も人気沸騰中です。地域を超えて、時代を超えて、豚骨ラーメンはやはり「強い」のです。

そこで今回、これまでにない豚骨ラーメンに特化した“プロによる、プロのため”の調理技術&経営書を出版します。これまであまり語られることのなかった、人気店・繁盛店の豚骨ラーメンの調理に関する奥義はもちろんのこと、豚骨ラーメンづくりに必要なあらゆる情報をまとめます。現在、豚骨ラーメン店を経営されている方だけでなく、ラーメンに携わる全ての方々にとって、食材の扱い方、火力の考え方、売り方など、ヒント満載の内容です。

◆ 企画内容

「人気豚骨ラーメン店の味づくりと考え方 ラーメン編&つけ麺編」

この企画では、人気豚骨ラーメン店のラーメンのスープと、つけ麺のつけ汁に関する調理技術を、写真や図を豊富に取り入れながらわかりやすく解説します。紹介する豚骨ラーメンの味も、九州の白濁豚骨スープから濃厚な豚骨魚介のつけ汁まで、バラエティに富んでいます。

【解説予定の豚骨スープ】

- ・ ゲンコツ中心のスープ・豚頭だけでとるスープ・九州の呼び戻し
 - ・ 豚骨+鶏のスープ・豚骨+魚介のスープ・白濁させない豚骨スープ
- また、タレや香味油に関する味づくりも解説します。

「豚骨ラーメンのトッピング・薬味事典」

豚骨ラーメンのトッピングや薬味は、ラーメン定番のもの以外にも様々な特徴的なものが多くあります。この企画では、青ねぎ、紅生姜、木クラゲ、高菜、ごま、角煮、モヤシさらには最近人気のジュレ…といった定番からオリジナルまで、人気店のトッピングや薬味をまとめて紹介します。

「豚骨スープ 人気店の材料選びの視点」

豚頭、ゲンコツ、背ガラ、豚足、背脂、豚皮に代表される豚骨スープの材料。それぞれの特徴をはじめ、食材の選び方、見極め方、使い方などを人気店の視点からまとめます。

「豚骨ラーメン 麺の話」

豚骨スープに合わせる麺は、低加水の細麺が定番ですが、最近では太麺を合わせたり、製麺所に依頼してオーダー麺を作ったり、自家製麺にして個性を出したりと、多くの工夫が見られます。さらに、替え玉や麺の茹で加減を選ばせるという売り方は、豚骨ラーメンの独自の文化です。豚骨ラーメンの麺について、各店の考え方をまとめます。

「豚骨ラーメン店の経営術」

豚骨ラーメン店を運営するために必要な、調理技術以外のことをまとめます。コンサルタントによる基本知識の解説と、繁盛店店主に聞くQ&A方式の2部構成です。

- ・厨房のつくりかた
- ・厨房機器、調理機器の選び方
- ・周囲へのにおい対策
- ・ゴミについて
- ・ガス代について
- ・掃除

「豚骨ラーメンの歴史」

いまや全国区の人気を誇る豚骨ラーメン。その歴史を紹介。

「豚骨ラーメン どんぶり百科」

どういう豚骨ラーメンを提供するかによって、使用する丼も変わってきます。ここではどんぶりについて人気店に語ってもらいます。

「豚骨ラーメンの関連材料・機器ガイド」

豚骨ラーメンづくりに役立つ、スープ、たれ、香味油といった食材、寸胴鍋、茹で麺機、製麺機などの機器を紹介します。

広告掲載料金表

種類	価格	サイズ (タテ×ヨコmm)
カラー1P	500,000円	290×210
モノクロ1P	250,000円	260×180 (ケイ囲み)
モノクロ1/2	150,000円	125×180 (ケイ囲み)

- 原稿締切日 2010年6月30日
- 発売予定日 2010年7月27日
- 体裁 A4版カバー装
- 総頁数 144頁
- 予定価格 3,675円 (税込み)
- 発行部数 20,000部

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 8F

TEL03-3560-9062 FAX03-3560-9072

e-mail:koukokubu@asahiya-jp.com

広告取扱代理店

お問い合わせ

専門広告代理店

株式会社 堀越

TEL:03-3295-3360

FAX:03-3295-4430 Mail:info@hrks.jp

URL:http://hrks.jp

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町2-10 第2本津ビル4F

担当: 石谷