

2012年6月1日

そばうどん42号

追加企画のお知らせ

次号のそばうどん42号では、さらなる誌面の充実を図るため、下記の企画を追加することとなりました。別紙の媒体資料と合わせて、企画概要をご勘案の上、ご検討くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

追加企画① カラー頁の技術講座を追加します！

◆技術講座◆

料理人が教えるそばうどん店向きのでんぷら

そばうどん店が提供するでんぷらは、どれも杓子定規で同じような品が多い。もっと衣や種に工夫した他店にないでんぷらで、差別化できるはず。料理人からそばうどん店にないでんぷらの作り方を提案してもらおう。

- ・揚げおきがきく衣とは
- ・他店に差をつける天種と変わり揚げ紹介
- ・天つゆ、塩以外で天ぷらをすすめてみよう

【取材候補】

- ・遠藤十士夫氏
- ・金子一心会（てんぷら職人の調理師会）

追加企画② 第一特集の道具特集に機械が加わります！

◆特集1◆

そばうどん店を支える道具&機械

株式会社柴田書店
広告部

TEL03-5816-8255

FAX03-5816-8272

koukoubu@shibatashoten.co.jp