

2014年1月号(12/20発売) 特集企画

ピッツェリア特集

～有名店料理長のメニュー開発、食材研究、ドリンク提案～

想定読者

飲食店を営する法人および個人の経営者、店長、スタッフ、外食チェーン企業のバイヤーなどを対象にした特集です。

特集内容

予定ページ数／24ページ

■ 有名店料理長のメニュー開発

「パルテノペ」の渡辺洋一総料理長、「ピッツァ・サルバトーレ」のサルヴァトーレ・クオモ氏、「ソロ・ピッツァ・ナポレターナ」の牧島昭成氏が登場。食材選びからメニュー開発、提案法などを伺い、ピッツェリア経営の成功法を紹介します。

■ 付加価値と収益を高める食材研究

他店との差別化が図れるメニューを提案します。また、それらのメニューの付加価値と収益性を高める食肉や、生ハム、魚、ピクルス、キノコなどを販売する食材メーカーを紹介。当該メーカーの食材を導入したピッツェリアの成功事例もレポートいたします。

■ 集客力を高めるドリンク研究

メーカーや卸、インポーターがお勧めするワインや、各社のバリスタマシンを使ったエスプレッソなどを紹介。さらには、客単価を高め店舗の収益を向上させるドリンクメニューの開発と提供法を紹介します。

■ メニュー力を高める厨房機器研究

調理を支える石釜などの厨房機器の性能、操作性に加え、最善の調理法や快適で衛生的な厨房環境を実現する最新厨房機器のトレンドとともに、導入事例を通じて厨房機器の有効な活用法を紹介します。

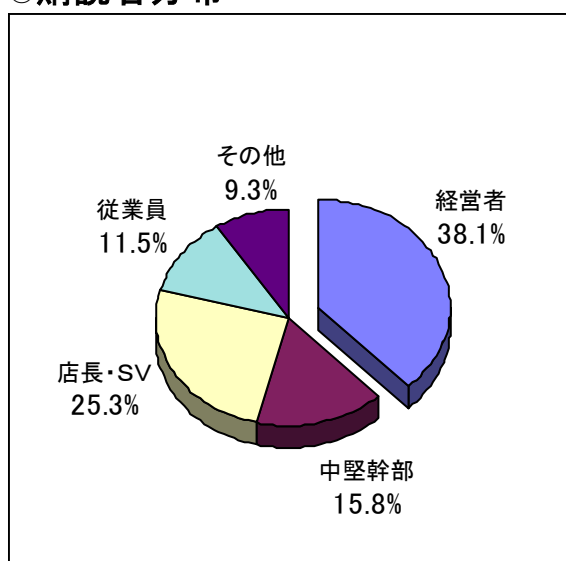
※編集の都合上、予告なしに特集内容を変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

★発行日	2013年	12月20日(金)
★広告申込締切日	2013年	11月20日(水)
★広告原稿締切日	2013年	11月25日(月)

○広告掲載料金

スペース	原稿サイズ(天地×左右/ミ/断ち切り)	掲載料金(税別)
4Cカラー	282×210	420,000円
1Cオフセット	282×210	220,000円
4Cタテ1/3ページ	282×210	220,000円
本文ヨコ1/2ページ	116×176(枠付)	150,000円
本文タテ1/3ページ	252×59(枠付)	100,000円

○購読者分布



○媒体概要

- ★発行部数 82,000部
- ★発行日 毎月20日
- ★判型 A4変型
- ★ページ数 約130ページ前後
- ★定価 1,120円(税込)

○問い合わせ先

- ★株式会社 商業界 月刊「飲食店経営」営業企画第一部 担当/本橋、砂田
- ★〒106-8636 東京都港区麻布台2-4-9
- ★☎03(3224)7492 FAX 03(3585)1216
- ★e-mail: sunada@shogyokai.co.jp

○取扱広告代理店

--