新刊書籍 企画書　そば･うどん店繁盛BOOK 特別版

そば・うどん
新発想のメニュー大特集

そば･うどん店のメニュー開発に役立つ情報を1冊にまとめた「そば･うどん店繁盛BOOK」の特別版。現代のお客から指示される新味･新発想のそば･うどんをメインに、魅力的なランチセットやコース料理、酒肴メニュー等をご紹介いたします。また、そうしたメニューを効果的に告知･販売する方法を各種メーカーの有識者に伺います。もちろん、メニュー力を底上げする製麺やつゆ作りの技術もご紹介いたします。

発売予定	定価	体裁
2019年11月下旬	本体2,800円	A4変形（280ミリ×207ミリ） 160頁（4C・76頁＋1C・86頁）

広告申込締切り 2019年10月18日（金）　**原稿締切り** 2019年10月23日（水）

内容構成案

カラー

大特集 新発想のメニュー

どう魅力のメニューを創るのかー

新味・新発想でヒット!

そば・うどん 一部レシピ付き

新規客を開拓し、リピート客を獲得するには独自のメニュー開発が欠かせない。食材の組み合わせ・味づくりが新味、思わず写真に撮りたくなるなど、現代客のニーズをつかんでいるメニューを一挙掲載。一部レシピも公開します。

●31ページ(33店・60品)

【なにわ翁／風の姿／手打ちそば　たむら／蕎麦屋　山都／山せみ／うどん dining KONA×MIZU×SHIO／京町屋　京都四条くをん／讃岐うどん　茶ぶ釜／あんぷく　虎ノ門ヒルズ店／よし家／二〇加屋長介　目黒店／マルヨシ製麺所　など】

自店の強みを訴求し、大集客!

ランチセット

ランチメニューも時代とともに魅力づくりや売り方が多様化しています。定番の組み合わせから一歩進化したセット内容や器づかいなどで人気のランチを掲載。ランチ時のメニュー構成やオペレーションの工夫も含めて紹介。

●7ページ(12店・14品)

【小松庵総本家 新宿高島屋店／釜揚げうどん　やしま／しゃぶしゃぶ・蕎麦　三ノ汁／うどん屋米ちゃん／など】

献立構成の魅力で評判!

御膳・コース料理

御膳・コースの提供で魅力を発揮し、新たな客層を掴んで成功している店が増えています。人気店の多くは食材選びや味づくりに磨きをかけ、他店にはない魅力を打ち出しています。その内容や組み立て方を学びます。

●7ページ(8店・8品)

【蕎麦懐石　義／高円寺さぬきや／しろう／EBISU FRY BAR／創作そば なぁる　など】

身近な食材で、魅力の一品を!

酒肴・一品料理

玉子、かまぼこ、揚げ玉、ネギといった、そば・うどん店でなじみのある食材を使い、ひと手間かけることで簡単ながら目先の変わった一品料理を提案。器使いや盛り付けにも注目。巻末でレシピを公開。

●6ページ(10品)

【料理制作&技術指導・永山寛康】

オリジナルメニューで客単価アップ

酒・ドリンク

ドリンクの品揃えでも店の印象は大きく変わります。オリジナルのドリンクを開発して店のブランディングに役立てたり、センスの良さを訴求しているそば・うどん店のメニューを取材。また日本酒やワインのユニークな売り方も紹介。

●6ページ(11店・19品)

【蕎麦カフェ&バルBW CAFÉ／蕎麦屋 山都／手打そば 大庵／喜乃字屋／そば居酒屋 太閤　など】

売上増に貢献する

物販・通販

人手不足やコスト高が続き、生産性向上が求められるいま、注目されるのが持ち帰りや通信販売等の外販拡大策。外食の魅力をフルに発揮し、1店舗の最大売り上げを伸ばすことに成功しているそば・うどん店の物販・通販商品を紹介。

●5ページ(6店・18品)

【沙羅餐　本店／和食　縁　蕎麦切り／五代目　花山うどん　銀座店／讃岐うどん　こだわり麺や　など】

モノクロ

魅力のメニューをどう売るか

メニューマーケティングの方法……4ページ
SNS活用法 ……2ページ×3社
店舗・店頭の造り方 ……2ページ×2例（もしくは4ページ）
食品サンプル活用法……2ページ×1社

インタビュー企画

「また来たい店」になるために

『つれづれ蕎麦』yukaさん、『イケ麺USHIO'S BLOG』うっしーさん、インタビュー予定

メニュー力を底上げする技術の高め方

技術企画

「製麺の技術」……**16ページ**
【蕎麦に銘酒　野饗／幸町　満留賀／讃岐うどん　蔵之介／自家製うどん　うどきち】
「つゆの技術」……**8ページ**
【更科　すず季／極楽うどんTKU】

開業スクール、そば教室・そば道場ガイド

・2ページ×3校取材

最新動向ニュース

・5ページ

広告企画 そば粉ガイド

そば粉ガイド 掲載スペース

●**広告スペース**……モノクロ1/6（タテ73×ヨコ91mm ※ケイ囲み）
●**掲載料金** ……1コマにつき50,000円（原稿制作費は別途かかります）

H	E	B	プロのためのそば粉ガイド
I	F	C	
J	G	D	A

広告料金表

スペース	種類	刷り物	定価（税込）	サイズ（天地×左右mm）
表紙4	1ページ	4色	600,000円	235×197
表紙2	1ページ	4色	600,000円	280×207
表紙2対向	1ページ	4色	550,000円	280×207
表紙3	1ページ	4色	500,000円	280×207
目次対向・編集扉対向	1ページ	4色	500,000円	280×207
カラー	1ページ	4色	450,000円	280×207
カラー	1/3ページ	4色	250,000円	250×55（ケイ囲み）
記事中	1ページ	1色	250,000円	250×180（ケイ囲み）
記事中	タテ1/3ページ	1色	100,000円	245×52（ケイ囲み）
記事中	ヨコ1/2ページ	1色	150,000円	120×180（ケイ囲み）
後付	1ページ	1色	200,000円	250×180
後付	ヨコ1/2ページ	1色	150,000円	120×180
プロのためのそば粉ガイド	1/6ページ	1色	50,000円	73×91（ケイ囲み）

企画内容は、変更する場合がございます。予めご了承ください。

株式会社 旭屋出版 広告部

〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2
ベルックス新宿ビルⅡ 6F
Tel:03-5369-6422　Fax:03-5369-6429
URL　http://asahiya-jp.com/
Mail　koukokubu@asahiya-jp.com

取扱広告代理店