

人気店が作り上げてきた仕込み、味の組み立て方、考え方

# 最新解説 ラーメンの調理技法

最新人気のラーメン店のスープ、チャーシュー、具材の作り方、自家製麺の技術を写真とともに解説し、その店の味づくりの考え方・組み立て方を含めてトータルで紹介します。

- 煮干しラーメン ● 魚介系ラーメン
- 鶏スープのラーメン ● 豚骨ラーメン
- つけめん ● まぜそば

## 【主な掲載店】

「麺魚」(東京・錦糸町)、「麺屋 獅子丸」(愛知・名古屋)、「燕黒」(長野・松本)、  
「渦雷」(神奈川・大船)、「秋もと」(神奈川・市ヶ尾)、「陽はまたのぼる」(東京・綾瀬)、  
「まちかど」(東京・目黒)、「Noodle Stand TOKYO」(東京・原宿)、「まほろ芭」(東京・蒲田)、  
「六感堂」(東京・池袋)、「ねいろ屋」(東京・荻窪)、「らぁめん小池」(東京・上北沢)、  
「ハクエイ」(東京・銀座) ほか計 20 店の調理技術を掲載予定。

発行日	2019年11月下旬
定価	3,600円+税(予価)
版型	A4判・カバー装丁・並製 160ページ

申込締切り	原稿締切り
2019年10月18日	2019年10月23日

広告掲載料金表				
スペース	種類	刷り色	定価(円・税別)	サイズ(天地mm×左右mm)
カラー	1ページ	4色	450,000	290×210(断ち切り)
記事中	1ページ	1色	250,000	250×180(ケイ囲み)
記事中	1/2ページ	1色	150,000	120×180(ケイ囲み)

【付則】

- 入稿の際、①入稿データ ②入稿仕様書 ③出力見本(原寸)の3点を必ずご用意ください。
- 断ち切り原稿はマーク・社名・コピー等を仕上り線より5mm以上内側におさめてください。
- 掲載広告の内容に起因する、弊社に対する名誉毀損の請求・著作権の侵害など一切の訴訟に関し、弊社はその責任を負いかねます。
- 純広告原稿は、完全データで入稿してください。
- 企画書の内容は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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II6

TEL:03-5369-6422 FAX:03-5369-6429

E-mail:koukokubu@asahiya-jp.com

<http://www.asahiya.co.jp/>

取扱広告代理店