

そば・うどん店 繁盛BOOK

第12集 企画のご案内

外食の消費低迷やそば粉を始めとした原料高騰など、そば・うどん店にとって厳しい環境が続いています。一方で、いまのお客様の嗜好を捉えた新しいメニュー、店のリニューアルに挑戦し、評判を築いている店も少なくありません。これらそば・うどん店の新しい動き、考え方、売上強化のアイデアをいち早くお届けする「そば・うどん店繁盛BOOK」の最新号を刊行いたします。

広告媒体資料
旭屋出版 MOOK



広告掲載料金

種類	刷り色	定価(円)〈税別〉	仕上り寸法(mm)	
表紙	表4	オフセット4色	600,000	天地235×左右197
	表2	オフセット4色	600,000	天地280×左右207
	表紙2対向	オフセット4色	550,000	天地280×左右207
	表紙3	オフセット4色	500,000	天地280×左右207
目次対向	編集扉対向	オフセット4色	500,000	天地280×左右207
カラー	1/1	オフセット4色	450,000	天地280×左右207
	1/3 (本数限定)	オフセット4色	250,000	天地250×左右 55 (ケイ囲み)
記事中	1/1	オフセット1色	250,000	天地250×左右180 (ケイ囲み)
	1/3	オフセット1色	100,000	天地250×左右 55 (ケイ囲み)
後付	1/1	オフセット1色	200,000	天地250×左右180 (ケイ囲み)
	1/2	オフセット1色	150,000	天地120×左右180 (ケイ囲み)

★原稿制作費は別途にいただきます。

付則

- カラーページの断切り原稿はマーク、社名、コピー等を仕上り線より5mm以上内側におさめて下さい。
- 原稿締切り日以後の掲載中止はお受けできません。
- 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ません。
- 広告原稿は完全データ以外はお受けできません。

原稿締切日

2011年 9月15日

■判型/A4変型 ■総頁数/160ページ ■発行部数/30,000部
■発行/2011年10月上旬予定 ■定価/2,625円(税込)

媒体資料

下記の広告代理店にご用命下さい。

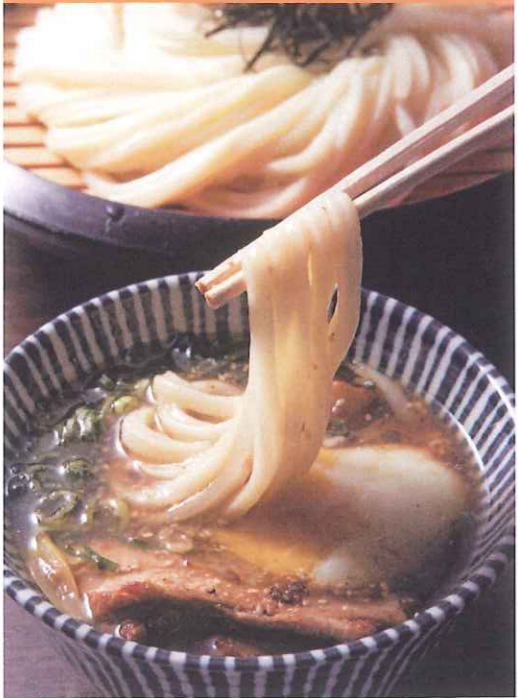
株式会社旭屋出版 広告部

〒107-0052 東京都港区赤坂1-7-19 キャピタル赤坂ビル8F
Tel.03-3560-9062 Fax.03-3560-9072
http://www.asahiya-jp.com
koukokubu@asahiya-jp.com

そば・うどん店 繁盛BOOK

第12集

2011年10月上旬発売予定



●巻頭カラー

新しいメニュー・コンセプトで新時代に挑戦 そば・うどん 老舗評判店の新展開

うまくいかない現状を開拓するには、自ら変わる攻めの姿勢が欠かせません。そうした中で、昔ながらのそば・うどん店でも、新たな店づくりのリニューアル、意識の高い経営改善によって、お客をつかんでいる店があります。そうした老舗評判店の取り組みを徹底取材。

●カラー

時代をとらえ、集客する売り方・メニューづくり
そば・うどん店

注目のヒット商法最前線

●新たな名物料理で評判 ●うどんの新・ローカルフードで繁盛中 ●既存店のメニュー改善成功例 ●新たな客層をつかむ「つけ蕎麦」「つけうどん」の超人気店…などなど、いま注目のヒット商法を分かりやすくレポートします。

●カラー

新たな魅力で追加注文を獲得する

そば屋の「酒の肴」新アイデア

夜のつまみ料理の開発が、ますます重要になっていきます。そのポイントは、原価や手間をかけずに、いかに魅力ある料理を提供できるか。既存メニューにひと工夫のアイデア料理から、新提案の一品料理まで、注文獲得に結びつく様々なバリエーションを紹介。

●カラー
ファン増大！

そば・うどんの新評判メニュー集

専門店らしさを打ち出しながらも、いまのお客が魅力を感じるポイントを手にとらえた、新しいメニュー開発が進んでいます。そんな、いま売れているメニューの魅力今年も数多く紹介。



●カラー

「だし」「つゆ」の売れる 味づくり研究

そば・うどんのレベルアップに欠かせない。だし、つゆの味づくり。その第一歩は、使う素材の吟味から始まります。醤油・カツオ節・みりん・塩…など、各種の調味料の魅力を紹介し、それを使った「売れる味」を、評判店に試作していただきます。

●カラー

そば屋の仕事の流儀

名店のそばの味づくり・調理の心得
そばの文化、伝統を今に伝える名店。昔も今も多くのお客を魅了するのは、その伝統を支えるために培ってきた仕事術にある…名店が、調理やそばの味作りで大切にしていることを学びます。

【モノクロ特集】

長引く消費低迷を打開する そば・うどん店経営 巻き返しのための強化ポイント

●業態・売り方・仕入れ：今そば・うどん店に必要な着眼点
●繁盛店主・トップに聞く、巻き返しの取り組み
●コストアップに負けない「メニュー改善」の新視点



ここを押さえれば失敗しない！

小規模「そば・うどん店」出店成功ポイント

厳しい経営環境が続く中、これからの開業、出店は、確実な投資回収が欠かせなくなっています。そのための有効策として注目したいのが「小規模店」の店づくり。店舗・設備・商品…など、いまの時代にマッチした「小規模店」の出店・成功ポイントを紹介します。

低価格時代を捉えつつ、新たな付加価値でお客を呼び込む メニュー・売り方に新動向 いま注目の立ち食いそばうどん店レポート

大手チェーンがリードする立ち食いそば店市場ですが、他とは異なるメニューや付加価値で競争力をつけている新興の注目店も登場しています。何が違って、何が魅力的なのか。その店づくりをレポートします。

「天ぷら・揚げ物」

もっとおいしくする調理&提供法



そば・うどん店に欠かせない天ぷら。最近では、串天スタイルのつまみ料理を提供する店や、ボリューム強化に様々なバリエーションの揚げ物を提供する店が増えるなど、天ぷら・揚げ物メニューの可能性が広がっています。そうしたメニューの調理に役立つ知識をわかりやすく紹介します。

●天ぷら・揚げ物調理の基礎知識
●新スタイルの提供法
●天ぷら・揚げ物をもっとおいしくする油
●フライヤーの最新知識

そば・うどん店の「接客サービス」

このひと工夫で好印象アップ！
接客における見落としがちな要注意場面、普段の何気ない接客を好印象に変えるワン・アクションなど場面ごとに紹介。

2010-2011年

そば粉の最新動向

そば・小麦粉の価格の変動が続いています。その要因を整理して知ることは、そば・うどん店経営にとって欠かせません。また今年は、震災の影響による食糧供給の不透明感も懸念されています。そうした中、読者が知りたい国内、海外のそば粉の最新動向を解説します。



そば・うどん店の新作・店舗デザイン

「手打ち教室・学校」ガイド

手打ちの技術を始め、開業、売上強化に必要なノウハウを教えてください。手打ち教室・学校を紹介します。