

企画書

月刊

専門料理

2014年9月号

(2014年8月19日発売)

特集 春夏秋冬 四季のデザート

<企画内容(予定)>

●四季のデザート36品

レストランで提供されるデザートを1年間追いかけて撮影してきました。

シェフそれぞれの個性溢れる季節表現に注目です。

登場する素材は、イチゴ、ニンジン、コーヒー、ホワイトチョコ、モッツアレラ、ライチ、リコッタ、アメリカンチェリー、びわ、マンゴー、栗、洋ナシ、ビーツ、青リンゴ…などなど。

<取材店>

TSUSHIMI/ヴォーロコズィ/ラトゥーエル/ビーニ/kamoshiya Kusumoto/トロワグロ/シャントレル
リストランテ ヤギ/アルドアック/アルシミスト/フロリレージュ/バカール/ルベルクレイ
ティルプス/ビストロコティディアン/サローネ/トムクリオーザ/ラシーム/フェリチェリーナ
レフェルヴェソンス/ル・ヴァンキャトル/レストランアニス/スリオラ/ハイアットリージェンシー箱根
ポワン/リューズ/リストランテ キメラ/マダムトキ/軽井沢ホテルプレストンコート/シック プッテートル
リベルテ・ア・ターブル・ド・タケダプリズマ/ベッリターリア/mori/ゲースト/ロドラント・ミノル ナキジン

●<フランス取材>レストランのチョコレート・デザート

フランスのレストラン3店のチョコレート・デザートをご紹介します。(取材店の変更の可能性あり)

<取材予定店>

ラセール/ル・カーンジェム/ル・コントワール

●ブラジルのレストランデザート

サンパウロのレストラン「ATTIMO」のパティシエール伊澤彩子さんによるデザートの提案!
ジャボチカバ、カンブシー、アサイー…魅惑のアマゾンフルーツも登場します。

申込〆切：2014年7月11日(金) 入稿〆切：2014年7月28日(月)

※上記取材内容は変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

「月刊専門料理」料金表

種別	刷別	スペース	定価(円)	仕上がり寸法
表紙4	オフ4色	1 ページ	550,000	265×197
表紙2	オフ4色	1 ページ	480,000	280×207
表紙3	オフ4色	1 ページ	440,000	280×207
表 2 対向	オフ4色	1 ページ	450,000	280×207
目次対向 A・B	オフ4色	1 ページ	450,000	280×207
前付カラー	オフ4色	1 ページ	440,000	280×207
記事対向カラー	オフ4色	1 ページ	440,000	280×207
カラー	オフ4色	1 ページ	400,000	280×207
		縦1/3	240,000	260×60
記事中	オフ1色	1 ページ	200,000	280×207
		横1/2	140,000	120×177
		縦1/3	100,000	240×55
はがき	オフ2色		400,000	

社名・ロゴマーク・コピー等は仕上がり線より、天地、左右とも 10mm 以上内側に収めて下さい。

◆上記広告料金には、消費税は含まれておりません。

【媒体概要】

創刊 _____ 昭和 41 年
 版型 _____ A4 変型
 発行部数 _____ 91,000 部
 広告お申し込み締切日 _____ 発売月の前月の 10 日
 広告原稿締切日 _____ 発売月の前月の 20 日

(株)柴田書店 広告部
 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9
 TEL:03-5816-8255 FAX:03-5816-8272
 E-mail:koukokubu@shibatashoten.co.jp