月刊
専門料理
The Professional Cooking

毎月 24 日 電子版配信

「プロの料理人が知りたい技術・知識を誌上で紹介する」。それが、昭和 41 年創刊以来の、「月刊専門料理」のテーマです。

今でこそさまざまな媒体が料理を取り扱う時代になりましたが、かつて、料理の技術は料理長から弟子たちへと、厨房の中で密やかに伝えられていくものでした。これらを公の財産、料理文化として広く、正確に伝えてきたところに「月刊専門料理」の歴史があります。誌面では、和洋中、全ジャンルの基礎技術の丁寧な講座にはじまり、話題の料理人やベテラン料理人の料理まで、さらには最新の器具を使った新しい調理法や、フランスをはじめとする海外の料理トピックスなどを掲載してまいりました。料理技術と情報をわかりやすく解説する「プロのための、プロの技術指南誌」として長く料理界に定着し、創刊から現在に至るまで、その内容は料理界全般から絶大な信頼をいただいております。世界でも例を見ないほど多様な食が氾濫する日本の料理界にあって、また、お客の志向が大きく変化する現在の料理界にあって、真のプロフェッショナルに向けた意義ある情報発信を続けていきたいと考えています。

料理界の発展に寄与し、プロの　料理人が最も信頼を寄せる、料理専門誌の最高峰

広告・PR 訴求ポイント

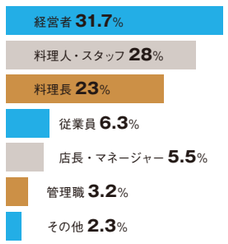
「月刊専門料理」読者の最大の特徴は、常にレベルアップを図ろうとする“向上心”の高さです。優れた食材調味料・飲料、機能的な調理機器・道具、魅力的なデザインの器・カトラリーなど読者の創作意欲を刺激する情報が、今強く求められています。

媒体特性

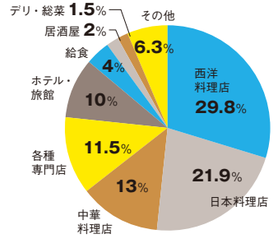
- 当代気鋭の料理人の料理とアイディアを公開
- 料理界の最新のトピックスをいち早く正確に紹介
- 料理技術の基礎から応用までを丁寧に解説
- 徹底取材による、読み応えのある特集企画
- 読者の目に留まる、迫力のあるビジュアル

ベテランのオーナーシェフから若手スタッフまで、日本の　料理界の“今”と“未来”を担う人材が主な読者層

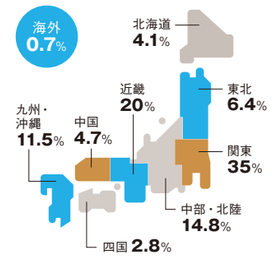
職種・役職別



業 種 別



販売地域



和・洋・中から各種専門料理まで、幅広い業種の毎日調理場にたつ人々が読者の約半数。日々の営業に役立つ情報には、現場を知る人ならではの敏感な反応が期待できます。

媒体概要

創刊	昭和41年
判型	A4変型
発行部数	91,000部
発売日	毎月19日
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

- 申込締切日以降の掲載延期や中止はお受けできません。その点、予めご了承下さい。
- 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や、著作権の侵害など、掲載された広告内容に関して、弊社はその責任を一切負いません。

種 別	印 刷	スペース	定 価	仕上がり寸法（天地左右）(mm)
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（限定2本）	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
		横1/6（求人）	50,000	原稿は弊社で制作

原稿制作費は別途にいただきます。
※上記広告料には、消費税は含まれておりません。

1. 広告原稿は完全データでの入稿でお願いします。
2. 使用されたフォントは、すべてアウトライン化してください。
3. 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10 mm以内に収めてください。
4. 塗り足しが必要な原稿（画像・背景色が仕上がり線にかかるもの）の場合は、仕上がりサイズよりも３mm程度はみだすようにデータを作成してください。
5. 入稿の際には、1「入稿データ」、2「データ仕様書」、3「最終出力見本」（必要に応じで色見本を添付してください。）の３点をセットでご手配ください。