

2017年6月下旬
発売予定

特別
企画

ヒットメニューを仕掛けよう!

ヒット商品を連発し、繁盛店を生み出している売れっ子料理人が、各メーカーの食材や調味料を活用して新たなヒットメニューを開発する好評の企画です。アレンジした定番メニューやドリンクと好相性のメニューなど、居酒屋、バル・パールの新メニューをご提案します。この機会に広告のご検討をよろしく願い申し上げます。

【特典】

4色1ページ以上のご出稿 → 開発したメニュー2品を4色1ページで掲載

【対象商品】

居酒屋、バル・パールで活用できる食材・調味料など

【掲載内容】



07
ハーブチキンとトマトの
こぼれチーズ焼き
ハーブ風味の鶏から揚げ(ピトマ)がベスト
マッチ。熟々のこぼれチーズをすすめない
・焼きも油は外側のほどに絞り、皮はサクッと
焼く
「これでは材料(パルメザンチーズ)を簡単に混ぜ
焼きつくし、油断なくくろくや油が流れてしまう
・チキンをよく焼いてから、チーズをのせて、
焼いたチーズ、トマト、お好みで野菜をのせて
・焼いたチキン(皮)は、お好みで、トマトをのせて
・お好みでチーズをのせて、焼いたチキン(皮)をのせて
・お好みでチーズをのせて、焼いたチキン(皮)をのせて



08
アジアな
スパシーバジルチキンカツ
ワインがすすむチキンカツは、パルメザン
の衣にマヨネーズチリソースが決め手!
・チキンは、厚切の鶏もも肉を、お好みで、
焼いたチキン(皮)をのせて、焼いたチキン(皮)をのせて
・焼きも油は外側のほどに絞り、皮はサクッと
焼く
「これでは材料(パルメザンチーズ)を簡単に混ぜ
焼きつくし、油断なくくろくや油が流れてしまう
・チキンをよく焼いてから、チーズをのせて、
焼いたチーズ、トマト、お好みで野菜をのせて
・焼いたチキン(皮)は、お好みで、トマトをのせて
・お好みでチーズをのせて、焼いたチキン(皮)をのせて
・お好みでチーズをのせて、焼いたチキン(皮)をのせて

4種のハーブが際立つ、さくっと揚がるから揚げ粉



※イメージ

■商品・メニュー数

・1商品からメニュー2品を開発

■掲載内容

- ・開発したメニュー2品
- ・メニューのつくり方
- ・シェフのコメント
- ・使用した商品
- ・社名、TEL、URL

【スケジュール】

申込締切日:2017年4月上旬
発売日:2017年6月下旬

商品の発送日:2017年4月中旬まで

株式会社柴田書店 広告部
TEL03-5816-8255・FAX03-5816-8272
E-mail:koukokubu@shibatashoten.co.jp