

2019年4月上旬発売予定

予価 2500円(税別)

(一社)日本麺類業団体連合会 推薦誌



柴田書店MOOK

そばうどん

2019



そばうどん 2019

種類	印刷	スペース	定価(円)	仕上り寸法(H×Wmm)
表紙4	オフ4色	1ページ	650,000円	230×210
表紙2	オフ4色	1ページ	600,000円	280×220
表紙3	オフ4色	1ページ	500,000円	280×220
前付カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
目次対向1	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
目次対向2	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
カラー	オフ4色	1ページ	400,000円	280×220
記事対向カラー	オフ4色	1ページ	440,000円	280×220
記事中	オフ1色	1ページ	200,000円	280×220
		横1/2	140,000円	115×186
		縦1/3	100,000円	240×55
後付	オフ1色	1ページ	180,000円	250×190
		横1/2	120,000円	120×190

- 入稿の際には、1. 入稿データ(CD)、2. 「入稿仕様書」、3. 原寸出力した [出力見本] の3点を必ずセットでご用意ください。
 - 入稿データは、アウトライン化した完全データをお願いします。
 - 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以上内側に納めてください。
 - 「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下さい。
 - 特殊な製版を必要とするものは別途お見積りをさせていただきます。
- 判型: 菊4変型
 - 頁数: 200頁前後
 - 予価: 2,500円+税
 - 発行部数: 30,000部
 - 発売日: 2019年4月上旬
 - 広告申込締切日: 2019年2月下旬
 - 広告原稿締切日: 2019年3月中旬

広告取扱代理店

株式会社柴田書店

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3階
TEL: 03-5816-8255 (広告部直通) FAX: 03-5816-8272 (広告部直通) e-mail: koukokubu@shibatashoten.co.jp

特集企画③

福岡発信 うどん居酒屋最前線

うどん文化が根強い九州・福岡において、もはや確固たる地位を築いた業態「うどん居酒屋」。発信地である福岡の中でも大繁盛の5店を徹底取材し、そばうどん店の新しい商売のヒント満載のこの業態について、たっぷりレポートします。

〔取材先〕 二〇加屋長介(福岡・薬院大通)、つきよし(福岡・博多)、博多あかちよこべ(福岡・博多)、みのり(福岡・大名)、ゆうのや(福岡・大濠公園)

特集企画④

売れるそば店の方程式

「売れるそば店をつくるための方程式は確実に存在します」。40年以上に渡ってそばうどんを追いかけ続ける、『蕎麦web』編集長の片山虎之介氏はそう言います。そこでこの企画では、片山氏に、売れるそば店づくりの方程式をレクチャーしていただきます。売れる店はどうやってつくるのか。そばうどん関係者のみならず、外食店関係者必見の内容です。

執筆者／片山虎之介(ウェブマガジン「蕎麦web」編集長)

やまけんの麺と郷土 特別編

冷麺が知りたい! in 韓国

“日本各地にいまも受け継がれる麺文化を訪ねて再発見する”がテーマの人気連載「やまけんが行く、食べる 麺と郷土」。“やまけん”こと、農産物流通コンサルタント&農と食のジャーナリストである山本謙治氏が、日本各地の麺文化を“熱く”お伝えしています。今号では日本を飛び出し、お隣韓国へ! 朝鮮半島の麺、冷麺を掘り下げます!

取材・写真／山本謙治(通称“やまけん”)

定番は偉大なり

ワサビ、七味唐辛子 編

そば味噌、たまご焼き、かまぼこといえば、そば店不動の酒肴。とはいえ、ありよう、作り方、提供スタイルは店の数だけあるといえます。本企画では、16店のそば店のそば味噌、たまご焼き、かまぼこを掲載。それぞれのポイント、持ち味を掘り下げ、よりおいしく、より集客力のある形を探求します。そばうどんと切っても切り離せない薬味、それはワサビと七味唐辛子です。あの繁盛店はどのようなワサビ、七味唐辛子を使っているのか? けっして主役になることはなくとも、絶対になくしてはならない二大薬味について、16店のそばうどん店に取材します。

連載企画

- 新店紹介 順風が満帆
- そばうどん店 建築秀作選

- 特別インタビュー企画
そば、うどんについてお聞かせください
- そばうどんコラム【多面体】
- 蕎麦産地、生産者を訪ねて
- そばうどんの本

- ソバ・小麦研究者インタビュー
- ソバ粉・小麦粉を巡る最新情報2019
- そばうどん、あれこれ
- 江戸の文芸と蕎麦「もりそば考」

—特集—

麺はつづくよ、どこまでも

そばうどん店の経営からそばうどんの調理技術、歴史、文化に至るまで、そばうどんに関するあらゆる知識、情報を提供する唯一の専門誌『そばうどん』。48号目を数える今号『そばうどん2019』においても、「いかにしておいしいそばうどんを作るか」「いかにして繁盛店をつくるか」という視点から、鮮度が高く、深みある情報をお届けします。

今号のテーマは「麺はつづくよ、どこまでも」です。特集企画①では、名人・高橋邦弘氏に師事し、いまはそれぞれに活躍する翁達磨一門の最注目5店に

密着。名人のDNAを継ぐ5氏のそば、そば店への取り組みを詳しくお伝えします。特集企画②では、ソバ(そば)を主素材とした「そば料理」にフォーカス。古い仕事というなかれ、で、ソバ(そば)の活用方法の多様さを知ることができるそば料理30品は、一見の価値あり、です。また、特集企画③では、福岡で大盛り上がりを見せる、うどん店の新たな形「うどん居酒屋」の最前線をレポートします。

どの企画も、そばうどん店の商売のヒントが満載です。ぜひ参考にしてください。

特集企画①

名人・高橋邦弘氏のDNA脈々たり。 達磨翁一門の最注目5店

「そば打ちの名人」と称される高橋邦弘氏。東京、山梨、広島と店を移し、現在は大分・杵築で会員制のそば店「達磨」を営む同氏のもとからは、多くの実力あるそば打ちが輩出しました。日本各地に散らばるその翁達磨一門の中でも、いま最注目の5店に密着取材。翁達磨イズムを着実に継承し、かつ次代を担う5氏のそばとそば店への取り組みを詳しくお伝えします。

〔取材先〕 みやじま 達磨(広島・廿日市)、いよ翁(愛媛・伊予)、大阪松下(大阪市)、角館そば(秋田・仙北)、あさま翁(長野・北佐久)

特集企画②

そば料理 古典と応用

「そば料理」とは、原料のソバ、そば粉、あるいは麵線にしたそば切りを主素材として作られた料理のことです。酒肴として提供できるのはもちろん、活用してコース料理を構成することもできます。すなわち、ソバ・そば切りの活用方法の多様さ、そば店の品書きの多彩さを表現することができるのが、そば料理といえます。宴会需要の吸収や、客単価アップに一役買う存在、といい換えることもできるでしょう。ここでは、そば料理の古典(基礎)と応用をテーマに30品を紹介。必ずや、自店の商品開発のヒントになります。

〔取材先〕 総本家 更科堀井(東京・麻布十番)、東家寿楽(北海道・札幌)、蕎麦仙坊(静岡・裾野)、築地 布恒更科(東京・築地)

※企画内容、取材先は変更する場合があります。

