

柴田書店MOOK
Bakery
 [ベーカリーブック]
book VOL.14

2022年5月中旬発売予定

iPhone/iPadで
 ご覧いただける
 『café-sweets』のアプリ
 (無料DL数12万以上)や
 Kindleストアなどの
 デジタル版でも
 配信予定!



製パン業界の“トレンド”を完全網羅!
 ベーカリーの経営に必要な情報が満載!!

Bakery book
 [ベーカリーブック] VOL.14

- 判型 A4変形
- 頁数 160頁前後
- 予価 2,500円+税
- 発行部数 30,000部
- 発売日 2022年5月中旬
- 広告申込締切日 2022年3月中旬
- 広告原稿締切日 2022年4月下旬

- ①入稿の際には、1.「入稿データ」、2.「入稿仕様書」、
 3.「出力見本用PDF」の3点を必ずセットでご用意ください。
- ②入稿データは完全データをお願いいたします。
- 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10mm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
 はみ出すようにデータを作成してください。

広告料金表

種類	刷別	スペース	定価(円)	仕上がり寸法(H×Wmm)
表紙4	オフ4色	1ページ	650,000	230×192
表紙2	オフ4色	1ページ	600,000	280×207
表紙3	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
表2対向	オフ4色	1ページ	500,000	280×207
目次対向	オフ4色	1ページ	480,000	280×207
編集扉対向	オフ4色	1ページ	480,000	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4色	1ページ	200,000	280×207
		横1/2	140,000	120×177
		縦1/3	100,000	240×55

広告取扱い代理店

株式会社 **柴田書店**

〒113-8487 東京都文京区湯島3-26-9
 イヤサカビル3階

TEL:03-5816-8255(企画部直通)

FAX:03-5816-8272(企画部直通)

E-mail:koukokubu@shibatashoten.co.jp

Bakery book

ベーカリーブック14号のテーマは「ヒット商品」「看板商品」の作り方!

ここ数年話題を集めている「高級食パン」ブームは依然衰えず、去年は「フルーツサンド」が大ヒットし、専門店が続々とオープン。今年も「マリトッツォ」が脚光を浴び、全国でマリトッツォ目当ての行列ができています。これらヒット商品の共通点は、「リッチな味わいとボリューム感」、「キャッチーなプレゼンテーション」、そして「SNS映えるユニークなビジュアル」。時代とともに、ヒット商品の条件も変わります。マリトッツォの次に流行るのはどんなパン? 本誌では人気店の新商品・人気商品を総力取材! トップシェフに商品開発のコツをうかがいます。



特集1

「あの店の、あれが食べたい!」。お客にそう思わせる「看板商品」はありますか? 看板商品があるからこそ、他店と差別化でき、お客は目的をもって来店してくれるのです。本特集では、あの人気店の、あのヒット商品を徹底解剖! “ほかでは食べられない” 人気商品の秘密を探ります。

掲載予定店

- ザスタンダード 베이カーズ (栃木・宇都宮)
- ケーキとパンのお店 ソレイユ (千葉・船橋)
- プーランジェリー ケン (東京・下赤塚)
- イアナック (東京・西日暮里)
- プーランジェリー ヤナガワ (愛知・清洲)
- グルベット (大阪・池田)
- フードスケープ ベーカリー (大阪・北浜)
- コンセントマーケット (兵庫・西宮) 他



特集2

進化する「町のベーカリー」

パン店の店づくりは、この10年でがらりと変化。町場のベーカリーは、オーナーの職業観やライフスタイルを反映してより自由に、より個性的に、進化しています。夫婦2人で(自分1人で)無理なく営業したい、自分のペースで仕事をしたい、という考え

から昨今の新店は10坪前後の小規模店が主流に。コッペパン、デニッシュ、クロワッサンなどさまざまな専門店も続々と誕生しています。第2特集では、この1~2年のオープンした注目店をピックアップ。町のベーカリーの最新スタイルを紹介します。

掲載予定店

- ドゥマルの木 (宮城・仙台)
- ソングバードベーカリー (東京・蒲田)
- レイブズテーブル (東京・上町)
- メゾン クロス (東京・用賀)
- KISO (愛知・名古屋)
- パン リゴレ (愛知・岡崎)
- EN BAKERY 39! (長野・信濃町) 他



人気シェフの“新商品”に注目!

「ミルクフランス」のクリームをイチゴ風味やピスタチオフレーバーにしてみたり、「クリームパン」にラムレーズンを加えたり、おなじみのパンもちょっとした工夫で、ハッと驚くような魅力的な商品に生まれ変わります。定番アイテムのアレンジから、オリジナル商品まで、トップシェフのアイデアパンを紹介します。

掲載予定店

- ビーバーブレッド (東京・馬喰横山)
- マンマーノ (東京・代々木上原)
- セテヌボンニデー (東京・自由が丘)
- ぱび・ぱん (愛知・名古屋)
- プーランジェリー パリゴ (大阪・四天王寺前夕陽ヶ丘)

定番アイテム、自分流!

ベーカリーの鉄板アイテムを徹底的に研究して、わが店の看板商品に! 他店とはひと味違うその商品の特徴を、レシピとともにシェフにうかがいます。

掲載予定店

- プーランジェリー オンニ (神奈川・横浜)
- ルスルエルユニック (神奈川・厚木)
- モカブレッド (長野・長野)
- コモパン (神奈川・鎌倉)
- プーランジェリー コトン (埼玉・富士見)

地粉のパンで差別化する!

「SDGs (持続可能な開発目標)」が社会の共通目標となっている今、環境に配慮した店づくりを考え、地産地消に取り組むベーカリーが増えています。地元の素材を使って、パンをつくりたい。パン用の国産小麦の急激な進化を背景に、全国各地で地粉を使ったパンがじわじわと人気を集めています。

掲載予定店

- カフェ ストウブ (北海道・美唄)
- アトリエ クレセント (茨城・龍ヶ崎)
- カルバ (長野・茅野)

地域で愛されるベーカリーブランド、徹底研究!

地域で多店舗展開している、ベーカリーチェーンの最新店舗を取材。競合に打ち勝つ店づくり・商品づくりをレポートします。

掲載予定店

- イスズベーカリー (兵庫)
- パリーネ (大阪)
- スイート (長野)

広告企画

実力派シェフが提案!
今、注目の素材活用術
独立開業・リニューアル者必見!
今、注目の機器図鑑



TOPICS

- ▶ “素材探究”からの商品開発——新商品をつくるまでのストーリー「ラ・テール」(東京・池尻大橋)
- ▶ 関西人気シェフ3人のコラボ商品に注目! 「パンユメミル」(大阪・梅田)
- ▶ 行列必至! 「アママダコタン」(福岡・福岡)のサンドイッチ・バリエーション
- ▶ 静岡・浜松のベーカリー3店が取り組む「コムギサクセスクラブ」活動レポート「まるきBAKERY」「やま市パン商店」「ラトリエテンポ」
- ▶ 兵庫・神戸の老舗「ケレン」がサステイナブルな新業態「日々ケレン」を展開
- ▶ もっと知りたい! ヴィーガンパンの魅力「ユニバーサル ベイクアンドカフェ」(東京・世田谷代田)
- ▶ ベーカリー工場とコーヒー焙煎工場が一体化「B² (ピースクエアード)」(東京・東陽町)
- ▶ 兵庫・神戸の人気店「パネホマレット」の2号店がオープン! 「ピッコロホマレット」(兵庫・神戸)
- ▶ ローカルエリアでもハード系中心で大人気! 静岡・三島の「アダチ」のこだわり

特別寄稿

- ◎ 看板商品があることの重要性——商品開発のポイント教えます 株式会社 藤岡千穂子
- ◎ 世界の伝統的パンは、ヒット商品の宝庫!? 海外には、まだまだ日本で知られていないユニークなパンがいっぱいある! 吉野精一



※企画内容、取材先は変更する場合があります。