

柴田書店MOOK

Bakery book

[ベーカリーブック]

book

VOL.12

2019年 **8月** 下旬 発売予定!



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！！



柴田書店MOOK

Bakery book

[ベーカリーブック]

VOL.12



- 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 2019年8月下旬
- 広告申込締切日 2019年6月下旬
- 広告原稿締切日 2019年7月上旬

- 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1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

人気店の商品と、繁盛する店づくりのポイントが満載！
 ベーカリーブック12号のテーマは
 『食パン！ハード系!! デニッシュ!!!』
 トップシェフのレシピを詳細に解説した完全保存版です

話題沸騰のキーアイテム、 “食パン”で差別化を図る!

専門店も続々とオープンし、食のトレンドアイテムとして脚光を浴びている“食パン”。厳選素材を使った1本1000円前後の高級食パンも登場し、話題を集めています。ここでは、数種類の食パンをそろえているベーカリーに取材し、食パンのバリエーションと、差別化のポイントを紹介。毎日の朝食用から、プチゼいたくの嗜好品として、またちょっとした土産需要まで、購買動機の幅が広がった食パンの今を探ります。

特集①

リーンを極める—— 人気店の食事パン・レシピ15

弊社刊行の「café-sweets (カフェ・スイーツ)」で好評を博した「リーンを極める」を再構成し、トップシェフ15人の一押しの食事パンのレシピを紹介。各工程のポイントを、写真を添えて詳細に解説します。

完全
保存版

掲載予定店

カタネベーカリー、ル・ルソール、ムール・ア・ラ・ムール、バゲットラビット、ポワンタージュ、カルヴァ、ヒンメル、トロパントウキョウ、チクテベーカリー、ブラフベーカリー、とらやベーカリー、ガーデンハウスクラフツ、プーランジェリー ビストロエペ、パン屋こもれび、パン・デ・フィロゾフ

売り場を華やかに演出するデニッシュと 折り込み生地のバリエーション

菓子店と比べれば、茶色一色で、地味な印象のベーカリーの売り場。そのなかで、色どりと季節感を演出するのが、デニッシュをはじめとする折り込み生地のバリエーションです。デニッシュ・折り込み生地の商品に定評のある人気店に、商品づくりのコツを伺います。

特集③

注目シェフが提案する “日本人のためのハード系”

バゲットやパン・ド・カンパーニュなど、リーンな食事パンが日本の食卓にも当たり前になる今、国産小麦を使用したり、加水率を高めてしっとりとした食感に仕上げたり、より日本人が好む味づくりを志向する店が増えています。和魂洋才は、日本人の得意とするところ。日本ならではのハード系パンを取材します。

特集②

広告特別企画

2

1

密着レポート

パン屋の1日——若手シェフの 店づくりと商品、徹底解剖!

個性的なベーカリーが増えています。とくに若い世代のオーナーは、既存のスタイルにとらわれることなく、自由な発想で、唯一無二の店をつくり上げています。スーパーやコンビニの商品の品質も向上し、競争が激化するなか、街場のベーカリーも、ここにしかない商品、大手にはないサービスでお客様にアピールしていかなければなりません。今注目の若手シェフの1日を追いながら、ベーカリーの未来像を考察します。

TOPICS

- ニューヨーク、最新ベーカリーレポート
- ますますナチュラル志向が進む、パリのベーカリー事情 他

※企画内容、掲載予定店は変更する場合があります。