

MOOK 別冊

柴田書店のMOOK・別冊は月刊誌とは異なった角度から“料理”“外食”“宿泊”を編集していきます。いずれもその内容の良質性と情報量の先進性で高い評価を得ています。

そば・うどん (年1回発行)

昭和51年創刊以来、そば・うどん業界唯一の専門誌として強い支持を獲得。そば・うどんの調理技術、経営、そして歴史文化を三本柱に据えている。



洋菓子材料図鑑 (不定期発行)

カフェ、スイーツ業界の画期的なバイブル図鑑としてロングセラー快走中!



日本料理の四季 (年1回発行)

月刊専門料理の別冊として昭和60年創刊。日本料理の最高技術と最新情報を伝える世界唯一の日本料理専門誌。

居酒屋 (年1回発行)

今や飲食業界の中軸を担っている居酒屋の「メニュー・繁盛店作り・酒」の最新情報を迫力満載!!



ベーカリーブック (年1回発行)

ベーカリー業界の動向を、愛情ある取材で掘り下げたバイオニア誌。



● 飲食店をつくろう! (不定期)

別冊「はじめよう! 飲食店」と共に独立開業のソリューション雑誌の決定版!

● ホテル旅館の リニューアルと再生 (不定期)

別冊「ホテル旅館のリニューアル大全」と共に宿泊産業界の指針となるリニューアル本のベストマガジン!

● パスタ

他誌を寄せつけない情報力と編集力を駆使した、パスタの極めつけマガジン。

● デリそうざい

市場規模8兆円の中食市場を探る、今までにないマネジメント誌の決定版!

● モダンタパス

柴田書店ならではの海外取材と、独自の情報収集力を駆使したバイオニア誌! No.2の「モダンタパス・コレクション」も快進撃中!

● ラーメンの本 (不定期)

数多くあるラーメン本とは一線を画し、ラーメンの“技術、経営、トレンド”を全国くまなく徹底取材!

● ケーキング

スイーツの技術書として圧倒的なさきがけとなった、ベーシックマガジンの定番!!

● フランス料理の技法

柴田書店の海外ネットワークと人脈、独自の編集力をフルに生かした良質なベストセラー!

企画

広告部の企画事業部門は、柴田書店の多彩で豊かなコンテンツを生かした仕事を実現しています。弊社独自のソフト(人脈・情報・編集力)を駆使して、皆様のお役に立てるような企画事業を推進中です。是非御期待下さい。

企画セクションの実績例

- 編集、広告タイアップ企画の提案と推進
- タイアップ書籍の企画立案、製作
- 各種カタログ、冊子、企業PR誌の企画立案、製作
- 柴田書店ならではのレベルの高い料理人、料理研究家をプロデュースした形のメニュー開発、メニュー提案
- メニューコンテスト等の各種料理・外食イベントの企画立案、実施
- 外食、料理、宿泊関連の講演・セミナー企画のコーディネート
- 外食、料理、宿泊関連の資料提供
- 企業研修の企画立案、講師のプロデュース
- 外食のレストランクリニックの企画立案および実施
- 外食、食品関連モニターおよびリサーチ
- 店作りのプロデュース、レストラン改良、改善計画の立案と実施
- 料理、外食関連のビデオ製作
- お得意様各社HPに「外食・料理・宿泊」に関するコンテンツ提供

柴田書店 広告部は、
企画的な仕事も多彩に
実現してきています。

