

MOOK 別冊

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、繁盛経営、そして歴史・文化を三本柱に据えている。



居酒屋 (年1回発行)

今や外食産業の中軸を担っている居酒屋の「メニュー・繁盛店作り・酒」の最新情報を徹底取材!!



ベーカリーブック (年1回発行)

ベーカリー業界の動向と技術、そして経営技法を掘り下げたバイオニア誌。



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非常に高い評価を得ています。

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!



パティシエ (不定期発行)

パティシエの探求心を刺激する、製菓に特化した新しいムックが誕生! トップシェフからお菓子好きまで、製菓に関わる多くの方が楽しめる情報満載の1冊。



柴田書店のMOOK、別冊

上記で紹介したほかにも「飲食店の独立開業」「焼肉ビジネス必勝本」「ラーメンの本」「ピッツア&パスタ」「ホテル旅館のリニューアルと再生」「The Coffee Professional」「スペシャリテ」「モダンタパス」等の多分野にわたる、多彩で充実したラインナップを揃えています。

企画部のコンテンツ事業は、柴田書店の多彩で豊かな企画ノウハウ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、皆様のビジネスのお役に立てるような企画事業を推進中です。是非御活用下さい。

柴田書店 企画部は、
独自のコンテンツを
生かした多彩な仕事を
実現してきています。

コンテンツビジネスの実績例

- 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
- 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
- 料理、外食関連の動画ビデオ製作

【フード・ラボ】
FOODLABO
食とフードビジネスの未来を創る

<http://ss-foodlabo.com/>

2012年に開設した柴田書店公式ウェブマガジン。「レストラン」「料理」「外食人」「食ニュース」「知識」にスポットを当て、食の総合出版社として70余年間培ってきたノウハウ、コンテンツ、ネットワークを活用して食に関する情報を掲載。「飲食店」に携わる方々にレストランの繁盛に役立つ情報をお届けしています。バナー掲載、タイアップなどの広告メニューもご用意しております。

柴田書店
コーポレートサイト

<http://shibatashoten.jp/>

2017年に開設した柴田書店のコーポレートサイト。柴田書店の事業案内ほか、弊社のコンテンツ力、取材力、料理・外食・ホテル・旅館業界との強固なネットワークを活用したソリューション事例なども掲載しています。柴田書店とビジネスがしたいとお考えのお客様・広告代理店様への窓口となっています。