

5日間連続配信！dancyuWEB特別タイアップ企画

今週なに買う？ なに作る？

料理をつくる機会の多い人がターゲットの企画！
シェフに習う、効率的なメニュー組み立て&仕込み術

2021.02.03

プレジデント社 メディア事業本部
dancyu_ad@president.co.jp

© 2021 PRESIDENT Inc.

5日間連続配信で、お得&しっかり商品紹介

「今週なに買う？ なに作る？」

料理をする機会が多くなったので、おいしくつくれて効率的な調理術が知りたい。マンネリ化しがちなメニューの見直しを図りたい。
無駄な食材購入のループから抜け出したい。そんなお悩みにシェフが答えます！
平日夜を想定した5日間の献立の組み方や、食材購入のpointなどを、その日におススメの料理レシピとともに紹介。
5日間連続配信するスタイルを活かしたTwitter施策もついた、効率的なリーチ獲得も魅力的な特別WEBタイアップ企画です。

【企画趣旨】

1) シェフのアイデアをいただきます

効率的なメニュー組み立てのコツ、仕入れや仕込みなどのアイデアをシェフにいただく企画です。

2) 家で料理を作る機会が増えている今、読者に求められている情報です

毎日気負うことなく、おいしい料理が作りたい。食材も無駄なく効率的に使いたいし、料理をつくる時間配分にメリハリもつけたい。
最近多くなったそんな読者のお悩みを解消するアイデアや、おいしさは損なわない手抜きのコツは人気のある情報です。

3) フードロス対策としても有効な企画です

食材を無駄なく使うことは、近年問題となっているフードロス対策にもなります。この企画を通じて、食への関心の高い読者に貴社商品を活用した、おいしい対策を具体的に紹介できます。

メニュー組み立てから、食材購入、仕込みのポイントまでを紹介することで、**今、そして未来に役立つ記事**にします。
貴社商品を毎日の献立に組み入れ紹介してもらうことで、**使用促進**につなげるとともに、
食いしん坊が**“常備しておきたい商品”** **“便利に使える商品”** イメージを訴求します。

毎週1名のシェフが登場。献立を披露します。

※不定期連載／お好きな週に掲載可能です。（決定優先となります。ご希望に添えない場合もございます。）



■ 配信記事計画（平日12時公開）

貴社商品使用メニューを5日に渡り、毎日紹介。
記事公開後、Twitter投稿も実施します

● ページ構成要素

- ① 本日のメイン1品＋サブ1品の料理の作り方を紹介
- ② 5日間のメニューや本日の献立を考えるコツなどを紹介
- ③ 貴社商品紹介

※デザインは定型のCMSフォーマットになります。
※Twitter投稿は記事公開後すぐを予定。（時間・内容ともに弊社主導）

■ メニューの考え方

身近な食材、調味料で構成。フードロス対策工夫など追求

使いまわしメイン食材

キャベツ1玉、大根1本など、
1回では使い切らない丸ごと野菜や肉や魚などを想定



ストック調味料や食材

家庭のキッチンによくあるものを想定

いずれかに、協賛社様商品を入れて、
シェフに献立を考えてもらいます。
（献立のうちいずれか1品に使用）

※家庭向けの手軽なメニューをメインに構成してもらいます。
※メニュー構成の考え方はシェフにより差がでます。

■ 取材撮影

オリエンから約30営業日後にWEB掲載。掲載時期も選べます。

● オリエン（テレカンorメール・電話等）

商品オリエン＋メニューとシェフ方向性確認

- └ P社シェフ案リスト出し→CL優先順位付け→シェフ決定
- └ シェフ5日分の献立、ポイント等提出→メニュー決定

● 撮影（1回で5本分撮影） 予定

- ・ 完成料理3カット（メイン、サブ、トップ用）
- ・ 食材と協賛商品集合カット1カット
（支給商品カット＋食材集合の2点で構成も可）
- ・ シェフの顔写真

※毎回頁末尾に、貴社商品写真と紹介定例文を挿入しますが、
使用する商品カットのデータは支給ください。

※記事は、献立提出時にシェフに提出いただく書類とメールや電話等の追加取材で構成します。

▼ スケジュールイメージ例

- 4/26（月） オリエン→シェフ交渉
- 5/3の週 シェフメニュー提案→メニュー確定
- 5/10の週～ 取材撮影
- 5/24の週～ テストページチェック
- 5/31の週～ 校了（5本分を順次チェック）
- 6/7 の週～
- 6/7（月） 記事①公開
- 6/8（火） 記事②公開
- 6/9（水） 記事③公開
- 6/10（木） 記事④公開
- 6/11（金） 記事⑤公開



5日間のメニュー

5日間連続配信WEB特別企画 「今週なに買う？ なに作る？」



※連載まとめページイメージ



※レシピページイメージ



※Twitter投稿イメージ

dancyuWEB 5回連載タイアップ+Twitter投稿

- ・ 定型フォーマット有（CMSテンプレート）
- ・ 連載まとめページ有、レポート有り
- ・ 月～金曜掲載（掲載時期や開始曜日は別途ご相談/決定優先）
- ・ 期間保証：30日間*（各3,000PV想定）
 - ↳ 本件特別メニュー（通常1万PV保証250万円Gメニューのみ）
- ・ 取材撮影1回
- ・ 起用シェフ1名（謝礼20万円N～別途）
- ・ Twitter投稿文は弊社主導、AD表記有
 - ↳ 第三者配信を行う場合は、通常料金（30万円N×5回）を頂戴いたします。
- ・ 外部誘導は期間中30日間、LPが連載まとめページに限り可能。

メニュー	内容	通常料金	本企画特別料金
WEBタイアップ* (5回)	各記事1ヶ月誘導保証*/3,000PV想定	通常メニュー無し	450万円G
連載まとめページ	特設ページ	50万円N	0円
Twitter投稿	dancyuアカウントから投稿 *フォロワー数：約93,000	150万円N (=30万円N×5投稿)	50万円N

*本件特別メニュー（通常1万PV保証250万円Gメニューのみ）

一式：500万円（税別）
+シェフ謝礼別途

広告主：スペイン大使館経済商務部 様（スペイン白豚生産加工者協会）



連載
スペインポークの塊肉を料理する5日間。

スペインポークは肉質が柔らかく、最後までおいしい豚肉。焼肉でたっぷり買っても、おいしく楽しく使い切れるレシピを、保存食研究家で「按田餃子」店主の按田優子さんが5日間連続で披露します。生肉だけでなく、ゆで豚や塩豚に調理してから料理に使う豚肉活用術を、ぜひお試あれ！
Sponsored by INTERPORC



塩豚でつくる五目ごはんと納豆クリームパスタ | スペイン...

スペインポーク焼肉の使い切りレシピ。5日目は、塩豚をまぶして焼成させた塩豚を活用してつくります。水分が張...



按田流味噌角煮とコク旨豆煮込み | スペインポークの塊...

スペインポーク焼肉の使い切りレシピ。4日目は、味噌で手間要らずな角煮と豆の煮込みをつくります！事前にス...



滋味深いナッツソースとお手軽肉じゃが | スペインポ...

スペインポーク焼肉の使い切りレシピ。3日目は、塩ゆでした豚肉でつくる一品料理と家庭料理の定番肉じゃがで...



ガッツリスステーキとすっきりスープ | スペインポークの...

スペインポーク焼肉の使い切りレシピ。5日目は、厚切りにしたステーキと四川風のスープです。保存食料理家の...



しっとりチャーシューとカリッと蒸し焼き | スペインポ...

スペインポークは柔らかい肉質で脂身はほんのり甘く、ガッツリ食べたいときにぴったりな豚肉。焼肉で買って...



https://dancyu.jp/series/SPANISH_PORK/index.html

スレッド

dancyu_mag @dancyu_mag · 10月22日

あまのいしで焼成された塩豚は柔らかく、最後までおいしい豚肉。焼肉でたっぷり買っても、おいしく楽しく使い切れるレシピを、保存食研究家で「按田餃子」店主の按田優子さんが5日間連続で披露します。生肉だけでなく、ゆで豚や塩豚に調理してから料理に使う豚肉活用術を、ぜひお試あれ！
Sponsored by INTERPORC

塩豚でつくる五目ごはんと納豆クリームパスタ | スペインポークの塊肉を料理する5日間。...

按田流味噌角煮とコク旨豆煮込み | スペインポークの塊肉を料理する5日間。...

滋味深いナッツソースとお手軽肉じゃが | スペインポークの塊肉を料理する5日間。...

ガッツリスステーキとすっきりスープ | スペインポークの塊肉を料理する5日間。...

しっとりチャーシューとカリッと蒸し焼き | スペインポークの塊肉を料理する5日間。...



https://twitter.com/dancyu_mag/status/1320560783445520386

企画概要・切り口

◎目的：商品認知拡大＋キャンペーンの告知

保存食研究家で「按田餃子」店主の按田優子さんにスペインポークの塊肉を5日間で使い切りレシピを教えてもらう、5日間連続のレシピ連載企画。

すぐに真似しやすい2レシピを1記事内で簡単に紹介（計10レシピ）し、スペインポークの認知拡大を狙った。

Twitterでも発信し、スレッド機能を利用して連続性を持たせることで多くのリーチを獲得した。

① しっとりチャーシューとカリッと蒸し焼き

https://dancyu.jp/recipe/2020_00003858.html

② ガッツリスステーキとすっきりスープ

https://dancyu.jp/recipe/2020_00003859.html

③ 滋味深いナッツソースとお手軽肉じゃが

https://dancyu.jp/recipe/2020_00003860.html

④ 按田流味噌角煮とコク旨豆煮込み

https://dancyu.jp/recipe/2020_00003861.html

⑤ 塩豚でつくる五目ごはん

https://dancyu.jp/recipe/2020_00003862.html

