

基本からはじまる
美味しい料理のつくりかた・塩

手ほどきdancyu 全5冊シリーズ

料理さしすせそ

「し」

- | | | | |
|----|-----|-------------|------|
| 1. | 「さ」 | 2019年11月28日 | 発売予定 |
| 2. | 「し」 | 2019年12月20日 | 発売予定 |
| 3. | 「す」 | 2020年 1月28日 | 発売予定 |
| 4. | 「せ」 | 2020年 2月下旬 | 発売予定 |
| 5. | 「そ」 | 2020年 3月下旬 | 発売予定 |

手ほどきdancyu 料理「さしすせそ」

“さ・し・す・せ・そ”のシリーズ全5冊で紹介するのは、しみじみ美味しいごはんの秘訣。

料理『さしすせそ』は、誰もが知っている家庭料理の基本的なメニューを対象に、そのおいしい作り方を基本から丁寧に手ほどきする、dancyu 特別編集のレシピムックです。主要調味料別に展開することで、料理への理解を深めます。

料理『さしすせそ』全5冊シリーズの紹介

1:「さ」甘い味つけは、日本の特技です！～砂糖、みりん、黒糖、氷砂糖、はちみつ～

2019年11月28日発売予定 <申込締切：10月11日（金） 投げ込み校了：11月13日（水）>

2:「し」調理の要。「塩味」の決め方～塩～

2019年12月20日発売予定 <申込締切：11月1日（金） 投げ込み校了：12月4日（水）>

3:「す」味を深める、知恵袋～酢～

2020年 1月28日発売予定 <申込締切：12月2日（月） 投げ込み校了：1月10日（金）>

4:「せ」日本の旨味のもとを使いこなす！～醤油～

2020年 2月下旬発売予定 <申込締切：12月27日（金） 投げ込み校了：2月7日（金）>

5:「そ」手前味噌と、味噌料理。～味噌～

2020年 3月下旬発売予定 <申込締切：2月7日（金） 投げ込み校了：3月6日（金）>

※日程は変わる可能性があります。内容の詳細については、営業担当までお問い合わせください。
※J-PDF／オンライン入稿スケジュールです。オフライン入稿は上記校了日の2営業日前に入稿をお願いします。

● 編集予定 手ほどきdancyu 『し』

塩がなければはじまらない。

その1 塩むすび / その2 秋刀魚の塩焼き / その3 ポテトフライ

シンプルこそおいしい

青菜炒め、ミックスキノコのソテー、鶏手羽の塩焼き、エビとブロッコリーの塩炒め、
塩ゆで豚、イワシのオリーブ煮、牛たたきのカルパッチョ、青菜のオイル蒸し ほか

コンビニの「あの味」をわが家で

ほんのり塩味の半熟卵、ジューシーサラダチキン

即席漬けに花が咲く

キャベツ、かぶ、キュウリ、白菜、なす、大根 ほか

焼き野菜花盛り

ズッキーニ、パプリカ、かぼちゃ、万願寺唐辛子、エリンギ

季節野菜は塩でいただきます

枝豆、銀杏 ほか

五島列島の塩づくりと五島うどん

麺もご飯も、塩におまかせ！

ペペロンチーノ、塩焼きそば、鶏そうめん、フォー、焼きそばちゃんぽん、豆ごはん、栗ごはん

干物づくりにチャレンジ

梅干をつけてみよう

【広告料金】

＜グロス・税別＞

広告スペース	色数	掲載料金（円）	原稿サイズ（mm）
表2（1頁）	4色	1,200,000	縦280×横210
表3（1頁）	4色	1,000,000	縦280×横210
表4（1頁）	4色	1,400,000	縦229×横195
全頁（1頁）	4色	1,000,000	縦280×横210

●タイアップ広告について

2頁以上を原則とし、広告料金は1頁料金×頁数、編集制作費は1頁あたり35万円（ネット）を別途申し受けます。

* 遠方取材にともなう交通費、宿泊費、出演者への謝礼等が発生する場合は、別途ご請求となります。

* 原稿サイズは変更になる可能性があります。原稿制作前に、弊社制作進行担当にご確認をお願いします。

* 当発刊物は増刷する場合がございます。その場合は原則として純広告を掲載せずに、発刊させていただく場合がございます。

【「し」／概要（予定）】

- ▷ 発売予定日：2019年12月20日（金）
- ▷ 印刷部数：80,000部
- ▷ 予価：700円（税別）
- ▷ 版型：A4変形版 270mm×210mm / 中綴じ
- ▷ 総頁数：80ページ前後
- ▷ 広告原稿入稿締切（純広）：2019年12月4日（水）* J-PDFオンライン投げ込み入稿

広告お申し込み締切：2019年11月1日(金)

※締切日は変更になる場合がございます。