

プレジデントムック

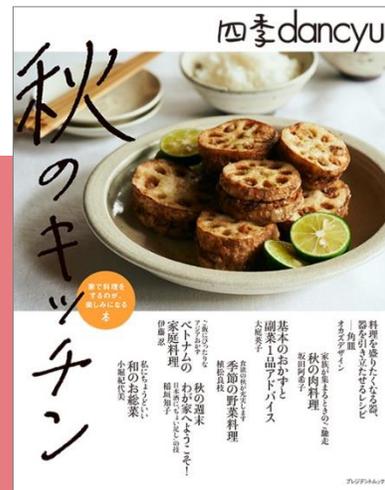
四季dancyu いつもの料理が、
もっと
おいしくなる
本

～ 料理好きがワクワクするレシピ集 ～

四季dancyu

秋のレシピ

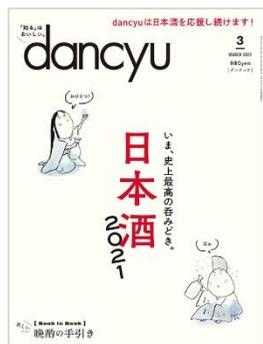
2021年9月13日発売（予定）



「四季dancyu」シリーズとは

2017年に誕生。

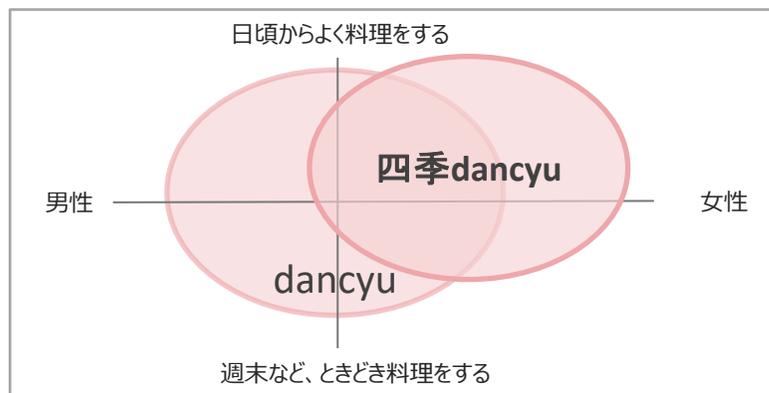
“家で料理することが楽しくなる”をコンセプトに、日々の献立に役立つプロの知恵、季節食材を賢く使いこなすレシピ、世界の家庭料理から、家族や友人に料理の腕前あがった？と褒められるお皿選びや盛り付けのコツまで紹介。著名料理家による、料理好きに役立つ実用技やレシピが満載で、毎日の食卓を、豊かに彩りたい、家族のために美味しい料理を作りたいと考える、30~40代の料理好き女性に支持を得ている季刊誌です。



月刊誌『dancyu』

「おいしい」を満喫したい、食いしん坊たちのバイブル。本音で行きたい店、食べたいレシピ、全国各地の食材などを紹介。知的好奇心にあふれた食に関心の高い40代を中心とした男女が読者。

『dancyu』と『四季dancyu』の読者比較



季刊誌『四季 dancyu』

実用的なレシピ提案で人気の著名料理研究家が複数名登場の豪華レシピ本。毎日の食卓に役立つ情報が満載で、30~40代を中心とした、料理を作ることに向きな女性が読者。

「四季dancyu 秋のレシピ」編集予定

野菜いっぱい！秋に食べたい料理

料理家・有元葉子

第一線で活躍し続ける人気料理家が行きついた、季節の味をシンプルに味わう料理。

秋のスパイス&ハーブ料理

料理家・小堀紀代美

スパイス&ハーブで、秋の食材を使った料理がグッとおいしくなる！
ディル、クミン、カルダモン、五香粉、コリアンダーシードなどを使いこなそう。

秋の手作りおやつ

料理家・若山曜子

いちじくティラミス、ぶどうのガレット、にんじんとスパイスのベニエなど
定番おやつ×秋の食材で、季節を愛でるおやつ時間を。

季節の「引き算」料理

料理家・大庭英子

つくりやすい！家のへびロテ調味料、『醤油』『塩』『味噌』ベースの料理を紹介。
プラス3分でつくる副菜も紹介。

料理を盛りたくなる器、器を引き立たせるレシピ

料理ユニット・オカズデザイン

お皿選びと盛りつけのセンスアップ講座。6回目は「木の器」。

秋の週末、わが家へようこそ！

料理家・堤人美

世界のキッチンから。ポルトガルの家庭料理

料理家・馬場香織



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297×横232
表3（1頁）	4色	1,000,000	縦297×横232
表4（1頁）	4色	1,300,000	縦245×横232
目次対向（1頁）	4色	1,100,000	縦297×横232
全頁（1頁）	4色	1,000,000	縦297×横232

●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、発刊させていただきます。予めご了承ください。

媒体概要（予定）

■発売日：2021年9月13日[予定]

■印刷部数：60,000部

■予価：1,000円（税別）

■版型：A4変型版 297mm×232mm／平綴じ [予定]

■総頁数：120頁前後 [予定]

■広告原稿入稿締切日（純広）：2021年8月25日（水）* J-PDFオンライン投げ込み入稿

※タイアップ記事広告をご希望の場合は、7月30日ごろまでに取材撮影を実施するスケジュール感になります。

広告申し込み締切：2021年7月16日（金）

* 締切日は変更になる場合がございます。営業担当に確認ください。

お問い合わせ先

▶ **プレジデント社 メディア事業本部** TEL:03-3237-3721 dancyu_ad@president.co.jp
〒102-8641 東京都千代田区平河町2-16-1 平河町森タワー13階