

早わかり
食の歴史書
Hand Book

扉前広告料金表

締切 2017年2/10日(金)まで



10カテゴリーの扉前に1社限定の掲載です。

※表紙の破線をご覧ください。

掲載場所	種類	スペース	ヨコ	タテ	定価(税別)
各項の扉前	全頁4C	全	92mm	176mm	100,000円

※表2、表3に掲載をご希望の方はご相談下さい。

記念品に
販促に
帯広告付きまとめ買い料金表

ロット数	金額(税別)	単価(円)	備考
1~49冊	926円	@926	帯に社名ロゴ入れ 5,000円
10%OFF 50冊~99冊	41,700~82,556円	@834	帯に社名ロゴ入れ 5,500円
15%OFF 100冊~199冊	78,800~156,812円	@788	帯に社名ロゴ入れ 6,800円
20%OFF 200冊~299冊	148,200~221,559円	@741	帯に社名ロゴ入れ 8,600円
25%OFF 300冊~399冊	208,500~277,305円	@695	帯に社名ロゴ入れ 9,000円
30%OFF 400冊~499冊	259,600~323,851円	@649	帯に社名ロゴ入れ 9,400円
35%OFF 500冊~	301,000~円	@602	帯に社名ロゴ入れ 9,700円
40%OFF 1,000冊~	556,000~円	@556	帯に社名ロゴ入れ 無料

※帯の背・裏に印刷をご希望の方はご相談下さい。内容はお申込み後、ご相談致します。
※上記価格表は、書籍と帯広告をご購入いただける方に適用いたします。

お申込書 下表の①②のいずれかに○印をし、太線内を必ずご記入の上、FAXでご送信下さい。

<input type="checkbox"/> ① 扉前広告 締切 2/10日(金)まで	掲載カテゴリー名	広告料金	100,000円(税別)
<input type="checkbox"/> ② 帯広告付きまとめ買い	冊数	名入れ料金	円(税別)
<input checked="" type="checkbox"/> ①② 両方選択 20%OFF	合計金額から更に20%割引します。	小計	円(税別)
御社名/部署	御担当者様名	合計	円(税別)
住所 〒			
電話	FAX	E-mail	
お支払い条件	日締め	日払い	

【問い合わせ先】日本出版制作センター
東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル
【広告担当】岡本 (okamoto-s@nissyoku.co.jp)、
岡本、山本、根本
TEL 03-3234-6901

※お申し込み書が届き次第、確認のご連絡をさせていただきます。
※ご記入いただきました個人情報は当該業務以外に使用することはありません。

FAX **03-5210-7718**

日本出版制作センター

所在地 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル TEL 03 (3234) 6901 FAX 03 (5210) 7718

媒体資料

全10カテゴリー
10社限定

先着順

1
扉前広告
募集中

扉前広告

企業イメージを強烈にアピール!

早わかり

食の歴史書 Hand Book

- ☆食品 105 品目の歴史が解る!
- ☆発祥の地は?
- ☆いつ誰が作ったの?
- ☆意外と知らない史実を満載!

話の手帳

何これ? 知ってましたか?
カレーはもともと辛くなかった!
ドレッシングをかけるのは日本だけ!
梨やイチゴはお菓子?
納豆を発見したのは聖徳太子!?

破線は受取の際の大きさを示しています。

※後発売された商品から現在の売れ筋商品まで写真と商品を掲載しています。※送料は別途です。

平成29年2月末 発行予定

発行部数: 1万部(予定)

体裁: 手帳判(192×108mm)、約250頁

定価: 926円(税別)

日本出版制作センター

営業マンのポケットに!! 食の歴史書 Hand Book

「その歴史、知ってましたか？」
食品にまつわるエピソード満載!!

早わかり

営業マンのポケットに!! 新入生

◆ 江川担菴 (たんあん) ◆ 木村安兵衛

パンの語源
「パン」の語源はポルトガル語の Pão であって、スペイン語の Pan でも、フランス語の Pain でもありません。1543年ポルトガル船が種子島に漂着し、それから1639年の鎖国まで、ポルトガルとイスパニヤ、イギリス、オランダなどと、いわゆる南蛮貿易が行われていました。ポルトガル語のパンが日本語としての時代に定着したのは、ポルトガルが長崎貿易の中心だったことによります。



(ひらやき) でした。このように、雑炊(重湯・無発酵)→粥(無発酵)→平焼(無発酵)を経て発酵パンが登場しました。段階を追って含水量が減っていき、農耕文化が発展して麦類の収量が上がったことと、加熱温度が上がったのは、「炊炊」していたものが「焙焼」に変わったということですね。

発酵パンの誕生
発酵パンの発祥地は、古代文明の栄えたメソポタミアです。紀元前4200年頃、メソポタミアで特別に作ったパンを酒に漬け、大麦の麦芽でこれを糖化し、パンのイーストで発酵させたビールを作っていたことが近年、板碑が発掘され判明しましたが、これは6000年以前からこの地方です。発酵パンやビールが作られていたことを示します。

発酵パンは、やがて古代エジプト、さらに古代ギリシャを経て古代ローマに伝わっていきました。そのパンがヨーロッパ全土に広がったのは大ローマ帝国の影響ですが、西洋人の大部分が発酵パンを常食するようになったのは19世紀以降で、それ以前は平焼

経ってからの、古代チュートン語が語根の北欧パンが、ラテン語のパンより新しいことはいまでもありません。

パン食文化の伝来
1549年、キリスト教布教のためフランシスコ・ザビエルが来朝し、主に近畿以西で活発な布教活動を行いました。最盛期には信徒数70万人といわれましたが、このキリスト教の儀式にパンとブドウ酒は不可欠でした。それはキリストが処刑の前後、弟子たちに「パンをわが肉と思え、ブドウ酒をわが血と思え、それを口にすな」と遺言したからです。このため、パンはキリスト教と表裏一体の神聖な食物として日本語化しましたが、キリスト教の禁教とともにパンも目の仇にされるようになりました。

及はほとんど途絶えてしまします。長崎出島にあるオランダ屋敷のオランダ人がパン作りを雇った日本人にだけ、その技術が伝えられ、1688年には長崎に「唐人屋敷」が設けられ、中国風の発酵生地の蒸しパン「饅頭」(まんどう)が作られました。饅頭に包んだ肉が仏教の肉食禁断に触れ、これも広まりませんでした。

ところが、1840年のアヘン戦争で、にわかにパンが注目される。当時、イギリスが香港を足場として日本に侵襲するとみられていて、これを憂慮した蘭学者で伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公は、国防衛の戦略を練りました。外敵とのゲリラ戦展開にあたって最大の弱点は、握り飯弁当を携行することでした。この方式では敵前で焚き火をする事になり、そこに銃火が集中するから。担菴公は、兵糧

本書の特徴
食品 105 品目の歴史!
(192mm×108mm)
ページ数: 約 250 ページ

戦後の商品~売れ筋商品!!

写真点数: 1,000 点
図表グラフ: 100 点

主な読者層

各企業の営業職

話のきっかけ作りに最適です。

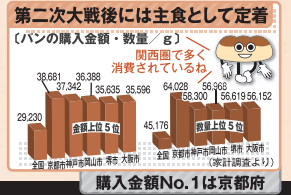
自治体の商工・農水部門

商品開発、PR活動のヒントに。

学生・新入社員

食品知識の学習材料として。

主なヒット商品 1950 (昭和 25) 年~					
1951/1 カレーパン	1961/5 コッペパン	1970/9 ネオトースト	1991/1 檸檬パン	2005/6 ベタチョコ	2016/10 牛乳パン
8月に行われる火祭り・衣装を着れば誰でも参加できる。重要な無形民俗文化財。	昼間は「静」の姿、夜は「動」の姿。最後は去る夏を惜しみ、来年の再会を期す。	日中は「静」の姿、夜は「動」の姿。最後は去る夏を惜しみ、来年の再会を期す。	浮玉製造から始まった技術。ハンドメイドガラスのあたたかみを味わっている。	三百年を誇る歴史。伝統技法の作り出す風格は優美な外見が物語っている。	伝統的なこけしには洋菓子の家紋が。オリジナル創作こけしもオーダーできる。



掲載内容 10 カテゴリー 105品目!!

- 畜産食料品
- 水産食料品
- 農産保存食料品
- 油脂・調味料
- 精穀・製粉・めん
- 糖類・パン・菓子
- その他の食料品
- 飲料
- 酒類
- 茶・コーヒー

話しのネタ帳!!



食品年表を掲載!
1950 (昭和 25) 年 ~ 2016 (平成 28) 年
● 主な出来事 (写真掲載: 216 点)

豊富な写真、データで解説しているの、読み物としても楽しめます。史実が満載なので、老若男女を問わずに広く受け入れられる構成です。

1986 ~ 1993

86 輸入クレープの流通	87 魚の消費増大	88 日本各地で博覧会が盛ん (平成元年博覧会)	90 「地球にやさしい」企業、商品開発	91 食品衛生法の全面改正	92 プロバイオジェン菌飲料の完全自由化発表
86 食品衛生法 [第 6 の改正]	87 糖類高騰、外食産業に波及	88 ホールケーキの普及	90 子ども料理教室の普及	91 「賞味期限」表示への移行	92 アルコール飲料の自由化発表
86 養蚕主産が増える「奥山」から「外山」へ	88 シリアル食品人気	89 山口ホッポック登場	91 リサイクル法施行	91 肉肉完全自由化	93 パート労働法成立
87 外食複合型店舗	88 宅配ピザ競争	89 外食店でのプロバインド	91 汗流し、コップアップ	92 清酒の「純粋」産地	93 コメ作付で平成の食糧自給率向上

昭和 61 年 ~ 平成 5 年

昭和 61 年	昭和 62 年	昭和 63 年	平成元年	平成 2 年	平成 3 年	平成 4 年	平成 5 年
4 1 4 5 9 11	2 4 9 10	3 3 3 4 6	1 4 6 11	3 3 3	1 4 5 6 12	7 9 10	3 5 6 7 8
フーズ・イン・ジャパンの設立	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年	伊豆山田代官の江川太郎左衛門担菴(たんあん)公の没後 100 周年

絶対お得! イチ押し!
セットだと 20%OFF

1 各1社限定 扉前広告掲載社募集中

各カテゴリーの扉前に御社広告を!
本書は 10 カテゴリーで食品の歴史を紹介する構成になっています。広告掲載スペースは各扉の左側。強烈に御社をアピールできます。

2 オリジナルの1冊に!! 帯広告付きまとめ買い

食品 105 品目の歴史を解りやすく写真入りで解説した「早わかり食の歴史書 Hand Book」。企業名や学校名などを帯に印刷してノベルティとしてご利用できます。周年行事、会合等の記念品に、卒業の饞別品に、販売促進ツールにぜひお役立てください。



- 【10 カテゴリーと 105 品目】
- 畜産食料品
食肉 / 食肉加工品 / 牛乳・加工乳 / チーズ / バター / ヨーグルト・乳飲料 / 粉乳・練乳 / アイスクリューム・氷菓 / 鶏卵加工品 / はちみつ
 - 水産食料品
海苔 / わかめ / 寒天 / 水産ねり製品 / 魚肉ハム・ソーセージ / かに風味かまぼこ / 鰹節 / 削り節 / 煮干魚類 / 佃煮
 - 農産保存食料品
缶詰 / スープ / 椎茸 / 干びょう / レーズン・ブルーネ / 漬物 (日本) / 漬物 (世界) /アーモンド / フリーズドライ / 麩
 - 油脂・調味料
植物油 / 食用加工油脂 / 味噌 / 醤油 / ソース / マヨネーズ / ドレッシング / トマト加工品 / 食酢 / 塩 / スパイス / カレー / からし / 加工わさび / 粉末調味料 / うま味・だし・つゆ / みりん / 焼き肉のたれ
 - 精穀・製粉・めん
無洗米 / 雑穀 / プレミックス / シリアル食品 / めん / そば / うどん / パスタ / 即席めん / ビーフン / 生めん・冷凍めん
 - 糖類・パン・菓子
砂糖 / 糖化製品 / パン / 和菓子 / 洋生菓子 / 米菓 / ビスケット・乾パン
 - その他の食料品
豆腐 / 納豆 / 凍り豆腐 (こうや豆腐) / 大豆 / 冷凍食品 / 包装餅・切り餅 / レトルト食品 / すしの素・釜めしの素 / 即席みそ汁 / 即席シチュー / ふりかけ / お茶漬 / こんにゃく / 氷温食品 / チルド食品 / 保健機能食品 (トクホ) / 電子レンジ / 冷蔵庫
 - 飲料
炭酸飲料 / 果実飲料 / ココア / 豆乳
 - 酒類
日本酒 / ビール / ウイスキー・ブランデー / ワイン / ジン・ウォッカ / しょうちゅう / リキール類 / ラム・テキーラ
 - 茶・コーヒー
インスタントコーヒー / レギュラーコーヒー / 缶コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / 中国茶 / 菓草茶
- ※掲載内容は変更になる場合があります。

平成 29 年 2 月末 発行予定 発行部数: 1 万部 (予定)
体裁: 手帳判 (192×108mm)、約 250 頁 定価: 926 円 (税別) 日本出版制作センター