

週刊ポスト

旬を愉しむ役者の酒肴

「居酒屋ますや」

連載ページ連動広告企画

小学館 週刊ポスト編集部・NEWSポストセブン編集室・広告局

令和4年3月

週刊ポストとは



創刊 1969年8月

判型 B5判 中綴じ

ページ 約200ページ

発行部数 311,600部

(日本雑誌協会印刷証明発行部数)

発売日 毎週月曜日

創刊から半世紀を超えて男性読者とともに歩みつづけてきた『週刊ポスト』は、「政治」「経済」「事件」「芸能」「スポーツ」「健康」「マネー」などさまざまなジャンルにおいて、「**新聞・テレビが報じないスクープ**」と「**生活者が得する実用情報**」、そして「**時代を切り取るノンフィクション**」の3本柱で新鮮な情報をお届けする総合週刊誌です。

人々の“知りたい”に真正面から応える「新聞・テレビが報じないスクープ」、日々の暮らしを豊かにする「生活者が得する実用情報」、力のある書き手が丹念な調査で社会の実像に迫る「時代を切り取るノンフィクション」は、長年の雑誌づくりで培った取材力・編集力を持つ『週刊ポスト』の強みです。

さらに近年では紙の雑誌のみならず、ネットメディア『NEWSポストセブン』やTwitter、YouTubeなどで、『週刊ポスト』が生み出したコンテンツは幅広く発信されています。

進化しつづける週刊ポストに今後もお注目ください。

居酒屋ますや

週刊ポストで2021年10月より連載中の「居酒屋ますや」は表3対向にあり、一番最初にページをめくる読者も多い人気企画です！俳優の升毅さんが、ご自身で考案されたレシピを紹介、調理。簡単でおいしい料理と、美しい写真が大好評です。

《第11回》
人と接する役者という仕事柄、旬の酒肴は手摘みの鶏、食べ物はNG。好きなにんにくも避けてきました。ところがコロナ禍で舞台や撮影がなくなり、思いがけず「にんにくが解禁」。そこで生まれたのが、にんにくをたっぷり使ったガリック焼き飯。具材を大きめに切ることで、食べごたえもバツチリ。ご飯物ながら、酒のつまみになる一品です。



旬を愉しむ
役者の酒肴

（材料）1人分
 ご飯 180g
 にんにく 2かけ
 玉ねぎ 1/2コ
 ベーコン(ブロック) 30g
 ごま油 大さじ1
 中華だしペースト 小さじ1
 塩 2つまみ
 こしょう 少々
 卵 2コ
 しょうゆ 小さじ1
 刻みねぎ 適宜

（作り方）
 ①にんにくは粗みじん切りにする。
 ②玉ねぎは粗みじん切りに、ベーコンはサイコロ状に切る。
 ③フライパンにごま油を熱し、①を弱火で炒める。香りが立ったら②を加えて炒める。
 ④火が通ったら、中華だしペーストを加えて炒める。
 ⑤ご飯を入れてしっかり炒め、塩、こしょうで味を調える。
 ⑥卵をフライパンの端に寄せ強火にし、空いたところに溶いた卵を入れてご飯と混ぜながら炒め、しょうゆで香りをつける。
 ⑦器に盛り、お好みで刻みねぎを散らす。

大将のトークも
楽しいと話題に!



YouTubeで動画公開中

にんにくごま油の香りが食欲そとる
ガリックベーコン焼き飯



グラビアページならではの、美味が視覚・嗅覚に訴えかける料理写真が名物です

- ★「素材や調味料の使い方次第で、おなじみの料理の幅が広がる！」と料理好きの読者の心を掴んでいます
- ★写真が大きいので、使用した具材や調味料も背景に映し込むことで、商品の訴求も可能です



升毅（ますたけし）

【プロフィール】

1955年生まれ。東京都出身。近畿大学在学中に演劇を始め、85年に演劇ユニット「賣名行為」を結成。91～02年は劇団「MOTHER」を主宰した。95年に上京し、NHK連続テレビ小説『あさが来た』（15年）、映画『八重子のハミング』（17年）をはじめ、出演作多数。**料理の腕前はプロ級。「居酒屋ますや」と称して自宅に役者仲間や友人を招き手作りの料理とお酒を振る舞う。**『週刊ポスト』連載時の**レシピは、全て升さんご本人が考案。**雑誌での料理連載は**本誌が初**となる。

ますたけし / 1955年生まれ。東京都出身。近畿大学在学中に演劇を始め、85年に演劇ユニット「賣名行為」を結成。91～02年は劇団「MOTHER」を主宰した。95年に上京し、映画『八重子のハミング』（17年）など出演作多数

居酒屋ますや

『NEWSポストセブン』Youtube公式チャンネルで「動画レシピ」を公開中。毎回**約10分の動画**を配信中。サムネイル画像にも料理を大きく掲出しています。



升毅 役者のおつまみレシピ「ガーリックベーコン焼き飯」 【居酒屋ますや】 第11回 | NEWSポストセブン
329 回視聴・3週間前

NEWSポストセブン【動画公式】

役者の升毅さんは、プライベートでも自宅マンションの隣室を借りて、月2回ほど友人達を招く【居酒屋ますや】を開いている。おつまみを...



升毅 役者のおつまみレシピ「ポテトピザ風」 【居酒屋ますや】 第3回 | NEWSポストセブン
576 回視聴・3か月前

NEWSポストセブン【動画公式】

役者の升毅さんは、プライベートでも自宅マンションの隣室を借りて、月2回ほど友人達を招く【居酒屋ますや】を開いている。おつまみを...

4K 字幕



★調理中の様子もたっぷり収録していますので、**使用している食材や調味料等も、動画でじっくり見ることができます。**

★番組の最後には、升さんご自身が美食し、コメントします。

広告企画概要

料理に合うお酒やノンアルコール飲料、料理に使用する食材、調味料など、「居酒屋ますや」の連載ページに連動した商品タイアップを『週刊ポスト』表3 1p実施。『dマガジン』『NEWSポストセブン』に転載。タイアップ撮影時に動画も収録し、「NEWSポストセブンYoutube公式チャンネル」に掲出します。

週刊ポスト

印刷証明付き発行部数：311,600部！



電子雑誌

dマガジンUU数
145,076部！

WEBサイト

TU 保証PV数：10,000！

動画

再生保証回数：10,000！

タイアップ
ページ



表3

連載ページ



※広告主様は事前審査させていただきます

『週刊ポスト』表3 4色1ページタイアップ + dマガジン転載
+ 『NEWSポストセブン』転載 + Youtube動画掲載
雑誌／電子雑誌／WEBサイト／動画と、ユーザーに横断的にリーチ
可能な広告展開プランです

通常定価：865万円の広告プランが特別価格での展開が可能です。

企画ご提案料金：

¥2,800,000 (グロス)

※制作費込み

※二次使用ご希望の場合は別途料金が発生いたします

お問い合わせ先

□お問い合わせ先

小学館 広告局 第一企画営業室
TEL:03-3230-5364

吉田 圭一郎
MAIL:yoshi116@mail.shogakukan.co.jp

宮本 惇郎
MAIL:miyamoto.j@mail.shogakukan.co.jp