

# 各位

読売ファミリー  
定番人気グルメコーナー

## 味のターミナル

### 〈新規お客様用 初回限定特別料金を設定〉

読売ファミリーでは、毎号グルメ情報を読者に紹介する「味のターミナル」を実施しています。

このコーナーは、弊紙記者が取材に伺い、カメラマンが料理の撮影をするペイドパブリシティ形式の情報欄です。読者向けに利用しやすいメニュー料金を設定していただくことで、反響も大きい弊紙の人気コーナーとなっております。

また、今回は味のターミナルをぜひご利用いただきたく、新規のお客様に限り、初回限定特別料金を設定しました。この機会に、ぜひお試し下さい。

**新規お客様用特別料金 (取材・撮影・制作費込み)**  
**(1 枠) 税別300,000円、税込315,000円**

通常料金 (2回目以降で出稿の場合)

料金 / (1 枠) 税別350,000円、税込367,500円

※取材・撮影・制作費として、別途税別40,000円、税込42,000円が必要です。

(掲載見本・実寸)

※枠の色は毎月変わります。



梅田・大阪新阪急ホテル地下1階  
ステーキハウス  
ロイン  
06(6374)4455

味のターミナル

ご利用は「読売ファミリー」読者として、電話で予約して下さい。

#### 「読者特別コース」

- 食前のお愉しみ
- ★伊勢海老(1/2匹)の鉄板焼
- ★鮑(1個)の鉄板焼
- テンドーロイン(フィレ)ステーキ
- マンナン蒟蒻と旬の焼き野菜
- 季節のサラダ
- ご飯(香の物、赤出し)またはパン
- オレンジシャーベット
- ※★印のどちらか一品をお選び下さい。
- ※写真は2名様分です。

ホテル開業以来40数年、食通にも認められる深い味わいをお届けしている老舗ステーキハウスが、読者のために豪華素材を盛り込んだ

上質ステーキ&伊勢海老または鮑の鉄板焼を堪能  
豪華7品の「読者特別コース」

だ特別コースをご用意。人気の海の幸は、プリプリの伊勢海老または鮑の磯の香りが高い鮑の鉄板焼が選べます。メインのステーキは、にんにく風味の醤油・胡麻味噌ダレ・岩塩の3種からお好みどうぞ。目の前の鉄板で練り上げられる鮮やかなシェフのパフォーマンスや、素材の焼きあがる音、香りなど、おいしさをさらに盛り上げる演出とともに、ぜひいたくなくときをお楽しみください。

場所 / 大阪市北区芝田1-1-35。阪急梅田駅・地下鉄梅田駅直結。JR大阪駅前。  
期間 / 4月2日～6月30日まで。無休  
ランチ / 11時30分～17時、ディナー / 17時～22時30分(ラストオーダー22時)

★チヨイス1品 3,990円  
★チヨイス2品 5,800円 ※いずれも税・サ込み  
※前日までに要予約。他の優待・割引との併用不可  
※ディナータイムは5,800円コースのみ  
(特典)4人以上で、ご飯をガーリックライスに変更可

### 企画概要

企画スペース / カラー 2枠組

掲載エリア / 全域版

(大阪、兵庫、京都、奈良、滋賀、(三重、和歌山の一部))

発行部数 / 1,716,454部

(日本ABC協会公査部数2011年1月～6月の平均)

取材締切日 / 掲載日の約40日前

取材形式 / 記者が取材をし、カメラマンが同時に撮影します。

#### ※ご注意事項

- 1、文章は味のターミナル掲載基準に準じたスタイルで作成しますので、表現はご一任いただきます。
- 2、掲載日ご指定の際、発行日によってはご希望に添えない場合もあります。
- 3、その他取り決め事項がございますので、別紙「味のターミナルについてのご注意事項」をご覧ください。