

FOOD

Confectioneries, Liquors, Foodstuffs,
Restaurants

Clothing, Bags, Shoes, Accessories,
Sporting wear, Cosmetics

CLOTHING

**SMALL
PAMPHLET
GRAPHICS**

街とショップの
小型パンフレット

LIVING

Home appliances / electronics,
Department stores, Services

FUN

Travel, Amusement facilities,
Transportation, Music, Movies



SMALL PAMPHLET GRAPHICS

P·I·E BOOKS

SMALL PAMPHLET GRAPHICS

SMALL PAMPHLET GRAPHICS

スモール パンフレット グラフィックス

Jacket Design

野村恭子 Kyoko Nomura

•

Designer

アサリグラフィックス Asari Graphics

•

Editor

世浪 淳 Jun Yonami

•

Coordinator

小間浩子 Hiroko Koma

•

Photographer

藤本邦治 Kuniharu Fujimoto

•

Translator

パメラ三木 Pamela Miki

(有)ジェックス JEX Limited

•

Typesetter

高松悦美 Yoshimi Takamatsu

•

Publisher

三芳伸吾 Shingo Miyoshi

2002年10月8日 初版第1刷発行

印刷・製本 図書印刷(株)

発行所 ピエ・ブックス

〒170-0003 東京都豊島区駒込4-14-6-301

編集Tel: 03-3949-5010 Fax: 03-3949-5650

e-mail: editor@piebooks.com

営業Tel: 03-3940-8302 Fax: 03-3576-7361

e-mail: sales@piebooks.com

©2002 P・I・E BOOKS

本書の収録内容の無断転載、複写、引用等を禁じます。
落丁、乱丁はお取り替えいたします。

ISBN4-89444-218-3 C3070

Printed in Japan

FOOD

レストラン・菓子・食品・飲料

009-076



FUN

映画・音楽・本・娯楽／観光施設・玩具



077-100

Restaurant, Confectioneries,
Foodstuff, Drink

食

遊

Movies, Music, Books,
Amusement facilities, Toys

CONTENTS

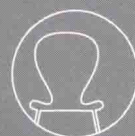
Home appliances/electronics,
Interior, Home, Automobile,
Department stores, Services

住

衣

Clothing, Shoes, Bags,
Accessories, Watches, Cosmetics

101-148



LIVING

家電・通信・インテリア・住宅・車・デパート・サービス機関



149-215

CLOTHING

ウェア・シューズ・バッグ・アクセサリー・ウォッチ・化粧品



SMALL PAMPHLET GRAPHICS

P·I·E BOOKS

SMALL PAMPHLET GRAPHICS

Copyright©2002 P・I・E BOOKS

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced in any form or by any means, graphic, electronic or mechanical, including photocopying and recording by an information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher.

P・I・E BOOKS

Villa Phoenix Suite 301, 4-14-6,
Komagome, Toshima-ku, Tokyo 170-0003 Japan
Phone: +81-3-3940-8302 Fax: +81-3-3576-7361

e-mail:

editor@piebooks.com

sales@piebooks.com

<http://www.piebooks.com>

ISBN4-89444-218-3 C3070

Printed in Japan

FOOD

レストラン・菓子・食品・飲料

009-076



FUN

映画・音楽・本・娯楽／観光施設・玩具



077-100

Restaurant, Confectioneries,
Foodstuff, Drink

食

遊

Movies, Music, Books,
Amusement facilities, Toys

CONTENTS

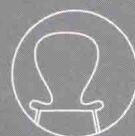
Home appliances/electronics,
Interior, Home, Automobile,
Department stores, Services

住

衣

Clothing, Shoes, Bags,
Accessories, Watches, Cosmetics

101-148



LIVING

家電・通信・インテリア・住宅・車・デパート・サービス機関



149-215

CLOTHING

ウェア・シューズ・バッグ・アクセサリー・ウォッチ・化粧品

はじめに

店頭パンフレット

街を歩いていると、あちらこちらで興味をそそられる印刷物に出会います。ポスター、チラシ、店頭パンフレット。ショップに入ると、POPや、ショップカード、カタログなど、本当に多くの種類の印刷物があふれています。今回は、手軽に持ち帰ることができ、商品が掲載されていることで、販売促進に直接結びつく“店頭パンフレット”に焦点を当ててみました。

店頭パンフレットが欲しくて歩いているわけではないのに目に止まって、つい手に取ってしまう。

気がつけば結構な量になってしまうなんてこと多くないですか？その気がないのに、つい取ってしまう店頭パンフレットって、いったいどんなものなのでしょう？

やはり、見た目が派手なもの、かわいいものは手に取ってしまいます。きれいな色合いの写真が使われていたり、おしゃれなイラストが描かれていたりすると、楽しい気分になり、興味をそそられます。キャッチーな言葉が書かれていると、何が書かれているのか確かめてみたくなるものです。また、形が変わっているものも気になります。

例えば、商品である靴を型どったパンフレットであれば、目立つし、パッと見で何を紹介しているパンフレットが分かるので、靴に興味のある人なら、どんな商品が紹介されているのか見たくなります。たくさんの商品が紹介されていれば、それを見るだけでもうれしくなるものです。しかし、いくら目を引いても、大きくて、かさばってしまうものは手に取ってもらえないし、邪魔になって捨

てられてしまうでしょう。

最近はミニサイズのパンフレットが若い女の子たちに人気があり、やはり手軽に持っていけるサイズというのは重要なポイントなのです。

このように、つい手に取ってしまいたくくなるという要素に加え、限られたスペースで、いかにシンプルでわかりやすく情報を伝えるかがデザイナーの本領発揮というところでは

本書では、デザイン・アイデアに優れた、魅力あふれる店頭パンフレットを約400作品ご紹介しています。数多くのパンフレットから厳選された作品は、制作担当者、デザイナーの制作現場において、必ず役に立つでしょう。

ピエ・ブックス編集部

FOREWORD

Store Pamphlets

Walk along the street and you are sure to come across printed matter that attracts your attention—posters, flyers, and store pamphlets, to name just a few. Walk into any store, and a wide variety of printed materials such as POP advertising, shop name cards, and catalogs greet the eye. This book focuses on the store pamphlet, a highly effective advertising tool that ties in directly with sales promotion, because it not only advertises products but is easy for the customer to take home.

People don't walk into a store looking for store pamphlets. Yet a pamphlet catches your eye and you pick it up almost in spite of yourself. Before you know it, you've accumulated quite a few, although you certainly didn't intend to. What is it about store pamphlets that draw us, almost like magic?

People seem naturally disposed to pick up something that is flashy or cute. Beautifully colored photos and stylish illustrations are delightful to look at and arouse our interest. If there is a catchy phrase, we want to see what else the pamphlet has to say. Original shapes are another element that piques our curiosity. A shoe store pamphlet shaped like a shoe serves as a good illustration. It is highly visible; we recognize immediately what the pamphlet is advertising, so anyone interested in shoes will want to pick it up to find out more about the shoes advertised in it. And if the pamphlet advertises a large number of products that's even better, because then it's more fun for the individual to browse the pamphlet. But visual impact alone may be insufficient if a pamphlet is too big or too cumbersome—people either won't want to look at it in

the first place, or may only glance at it and then throw it away without taking it home. This is why size and weight are other significant elements that must be figured into the equation.

In addition to the factors that get pamphlets into the customer's hand, another attraction of store pamphlets is their use of limited space to present concise and comprehensible information.

This volume presents 400 appealing store pamphlets that have been carefully selected to represent the best in design creativity. This beautiful collection is sure to prove a valuable reference for production supervisors and designers in the workplace.

P.I.E BOOKS

EDITORIAL NOTE

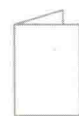
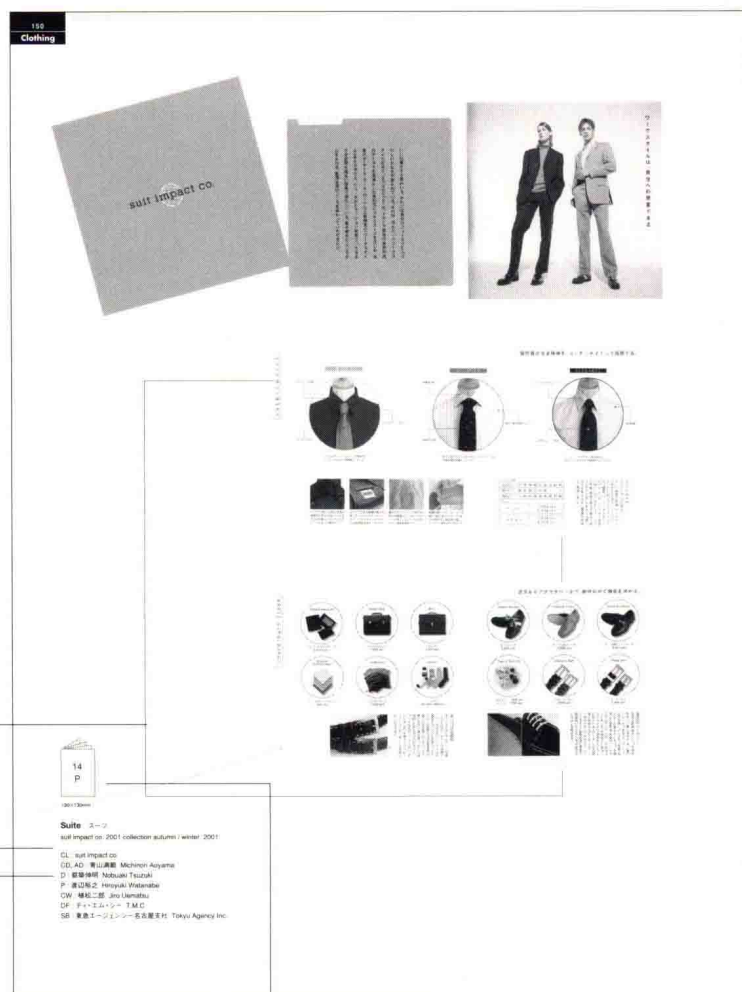
Credit Format クレジットフォーマット

作品の原寸サイズ
Full scale size

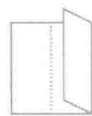
Products 商品内容
Credit Heading タイトル
Year of Completion 制作年

Creative Stuff 制作スタッフ

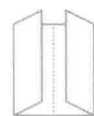
CL: Client
CD: Creative Director
AD: Art Director
D: Designer
P: Photographer
I: Illustrator
CW: Copywriter
DF: Design Firm
SB: Submitter



2つ折り
V fold



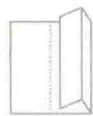
片観音折り
Half fold



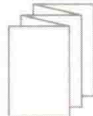
観音折り
C fold



巻き折り
Parallel fold



巻き巻き折
Roll fold



経本折り
Accordion fold



開きもの
Flat press sheet



1枚もの
Sheet



平綴じ
Stitch binding



中綴じ
Saddle stitch

※提供者の意向により、クレジットデータの一部を記載していないものがあります。
Some credit data has been omitted at the submitter's request.

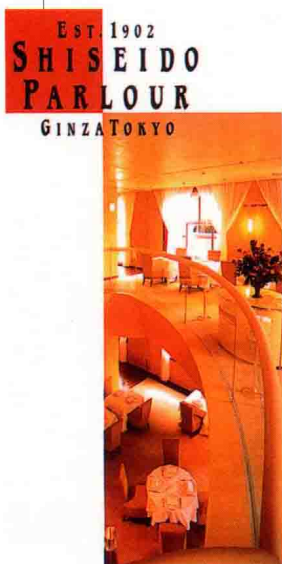
※各企業名に付随する“株式会社、(株)”及び“有限会社、(有)”は、省略して記載しています。
The "incorporated" and "limited" portions of all Japanese company names have been omitted.

実際のページ数入り
Actual number of pages



009-076

Food



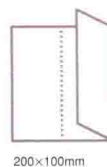
Est. 1902

資生堂パーラーの歴史は、1902年、ここ銀座で、ソーダ水やアイスクリンなどの西洋の新しい食文化を、ご紹介したことにはじまります。それから100年。これからも銀座の人々の、優雅な新しい場でありたいという思いを込めて、ここ、銀座の地に本店を構えました。変わることのない伝統の姿に新たな時代の意匠も取りまぜて、これからも「銀座の味」をお届けして参ります。

SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

銀座でのくつろぎのひとときが、どこまでも優雅らしく、優雅なものであるように、温かみのある空間と心地よいサービスでおもてなし致します。午後はお茶やコーヒー、ケーキでブレイクの時間を、夕方から一杯のワインで気分を切り替え、優雅な夜更けとリラックスして参ります。一日の疲れを癒し、思い通りにくつろいでいただける、そんな場をご用意します。

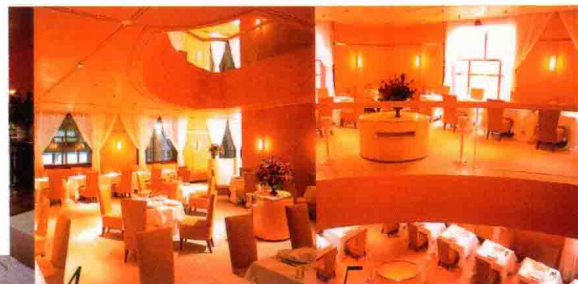
カフェ・営業時間 平日11:30~21:00 定休日 第1・3月曜日の場合は営業
土・日・祝日も営業しております。(土・日・祝日11:30~20:00)
ワイン＆ダイニング・営業時間 平日 18:00~22:00
定休日 土・日・祝日・第1・3月曜日



200×100mm

Restaurant レストラン
SHISEIDO PARLOUR 資生堂パーラー 2002

CL, SB: 資生堂パーラー SHISEIDO PARLOUR
CD: 三宅章夫 Akio Miyake
P: 加藤嘉六 Karoku Kato
CW: 吉田聖子 Seiko Yoshida



3 CAFE WINE&DINING



4 RESTAURANT



5 RESTAURANT



銀座でのくつろぎのひとときが、どこまでも優雅らしく、優雅なものであるように、温かみのある空間と心地よいサービスでおもてなし致します。午後はお茶やコーヒー、ケーキでブレイクの時間を、夕方から一杯のワインで気分を切り替え、優雅な夜更けとリラックスして参ります。一日の疲れを癒し、思い通りにくつろいでいただける、そんな場をご用意します。

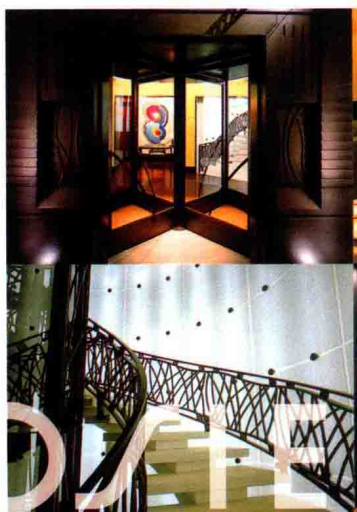
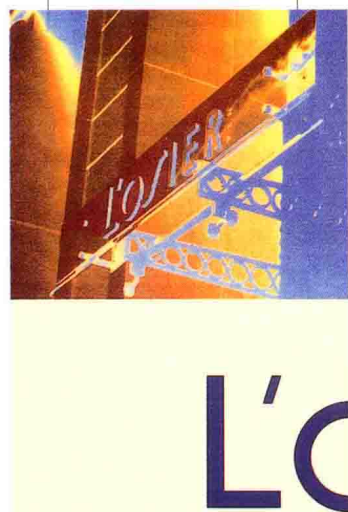
カフェ・営業時間 平日11:30~21:00 定休日 第1・3月曜日の場合は営業
土・日・祝日も営業しております。(土・日・祝日11:30~20:00)
ワイン＆ダイニング・営業時間 平日 18:00~22:00
定休日 土・日・祝日・第1・3月曜日



その昔、資生堂パーラーには店内に飲食店があり、きききと働く人、食事を楽しまれる人、一帯の賑わいを見物したといわれています。新しい空間にガラスの吹き抜けを作るその記憶を深くもとのしました。ミートクックやガーリックなど変わることはない伝統の味、クラシックなサービス、そして現代の食料料理ともいえる新しい伝統のメニューも揃え、資生堂パーラーならではの新しい空間を創出します。これまでと変わらぬ、100年の歴史、料理といえ、この味と記憶の記憶に、そんな場であることを目指して、

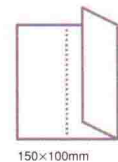
ゆったりと落ち着いた空間でお過ごしいただける個室(8名様まで)をご用意ください。(有料)

・ランチコース ¥15,000/¥17,000/¥18,000
・ディナーコース ¥17,000/¥19,000/¥20,000
・6人ランチ・営業時間 11:30~21:00 定休日 第1・3月曜日の場合は営業



世界屈指の高級フィッシュが軒を連ねる並木通り、美しい石畳を歩けば、まるでパリがニューヨークの五番街にいるような...そんなコスモポリタンな感覚あふれる銀座の一角に、世界のグルメが注目するレストラン・ロオジエがあります。フランス料理の伝統を受け継ぐジャック・ボリグが、「フランス料理の普遍的な魅力も、ここ東京でもパリと同じように、いやそれ以上に」と情熱を注ぎました。料理はもちろん、空間、サービス、そのすべてでみなさまに本物をプレゼンテーションいたします。

ロオジエ



150×100mm

Restaurant レストラン
RESTAURANT L'OSIER レストラン ロオジエ 2002

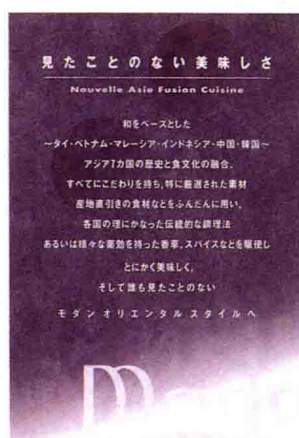
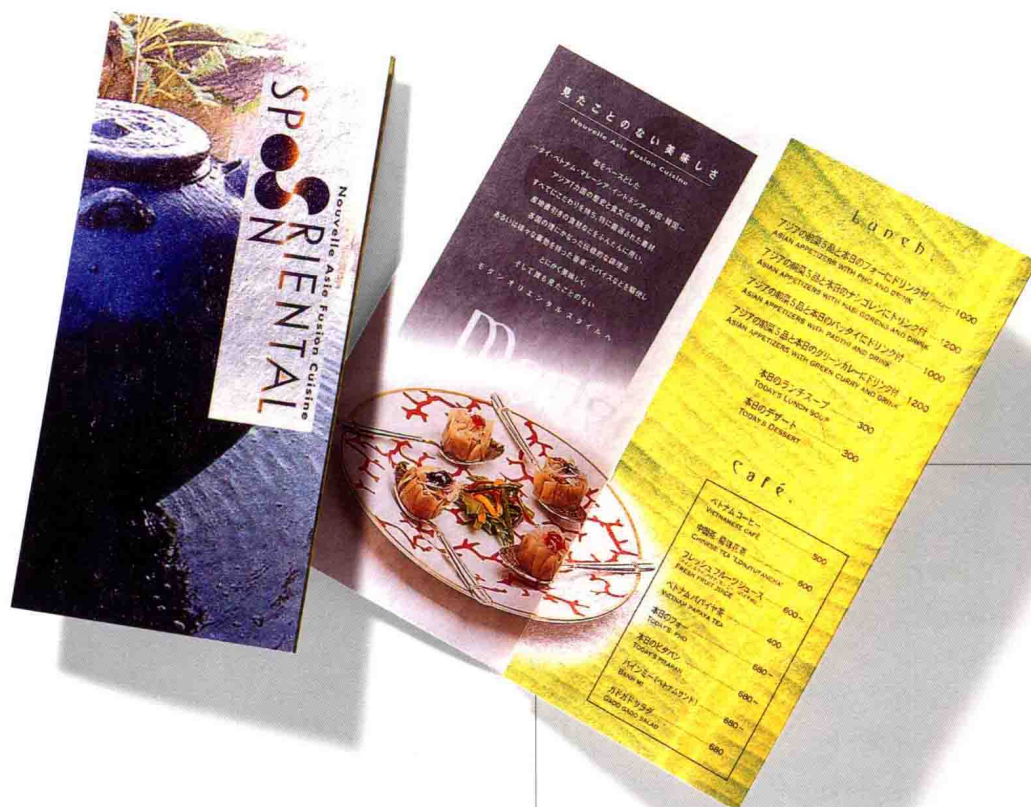
CL, SB: 資生堂パーラー SHISEIDO PARLOUR
CD: 三宅章夫 Akio Miyake
P: 中本徳豊 Noriotoyo Nakamoto
CW: 芹川直子 Naoko Serikawa



Executive Chef
F. Accorcia
Executive Chef
Jacques Bolig
Michelin Starred Chef
1982



東京・銀座に、いながら、同時にフランスの香りがただよふ場所に出る。ロオジエは、そんなレストランです。レトロとモダンが同居した店内は、リラックスしていただける空間です。私の誇りは、みなさまが人生を豊かに、大切な時間に、私の料理を選んでくださることです。気軽に、時に、そして笑顔で、美味しいひとときを楽しみましょう。



Dinner.

前菜 Appetizers.

ベトナム生春巻 ゴイクン オリエンタルタワースタイル
VIETNAMESE SPRING ROLL "GOI CUON" ORIENTAL TOWER STYLE

比内地鶏と彩り野菜のヤムサラダ サイゴンの香り
CHICKEN FRIED WITH VEGETABLES YAM SALAD

近海物本まぐろの炭火炙り焼き 三種のアジアの刺激をのせて
TUNA "ABURIYAKI" THREE SPICY TASTE

大和肉焼、自然薯つくね、鹿児島県産、えぞ産のワリ屋サテー
FOUR GRILLED MEAT "SATE"

フカヒレと海老の焼売 日本のうま味海苔を添えて
SHARK FIN AND SHRIMP "SHAO-MAI"

スープ Soup.

琉球島豆腐と沖縄野菜がたっぷり入ったトムヤンクン
TOM YAM KUN (THAI-STYLE SOUR AND SPICY SHRIMP SOUP) WITH TOFU

魚料理 Seafood.

北海道産 天然大ぶりしゃものフリットと季節野菜の煮込み エビみそ風味
FRIED MEITO SHISHAMO WITH BOILED VEGETABLES SHRIMP SAUCE

熊本県産 鶏ささみの香港風スパイス炒め ココナッツソース
SPICY FRIED SHRIMP WITH COCONUT SAUCE

肉料理 Meat.

宮崎県産 本鶏胸肉にクミンスパイスをつけたチャコールグリル 五穀米添え
ROASTED CUMIN SPICE DUCK WITH GOKOKU GRAIN

宮崎県産 菜の花と彩り野菜のグリーンソース 本わさびと香るのグリーンソース
CHICKEN LEG SAUTE WITH WASABI AND SHUNGKU SAUCE

デザート Dessert.

宮崎県産 石垣いちごの黒酢あえ 手づくりバニラアイス添え
DRIED "SHIGAKI" STRAWBERRY WITH BLACK VINEGAR AND VANILLE ICE

ココナッツくずもち ココナッツミルクソースをかけて
COCONUT FLAVORED "KUZUMUCHI" WITH COCONUT SAUCE

アラカルトの後、コースメニューもご用意しております。

Drink

Beer.

333 <ベトナム>ビール 750

シンハー <タイ>ビール 750

バリハイ <インドネシア>ビール 750

青島 <中国>ビール 750

OB <韓国>ビール 750

Yake & Shochu.

清露 <宮城県>純米 900

夢和飲 <新潟県>発泡日本酒 900

富乃宝山 <鹿児島県>芋焼酎 600

爆弾ハナタレ <鹿児島県>芋焼酎 950

百年の孤独 <鹿児島県>麦焼酎 1000

御酒 <沖縄県>泡盛 750

ナンフォン <ベトナム>米焼酎 500

アラク <バリ>米焼酎 650

Wine.

デリカートカリフォルニア <カリフォルニア> グラス 650

98 DELICATO CALIFORNIA

カリテラカベルネソーヴィニヨン <カリ> グラス 700

99 CALITERRA CABERNET SAUVIGNON

ベリンガムピノタージュ <南アフリカ> ボトル 2800

98 BELLINGHAM PINOTAGE

エルコトブランコ <スペイン> グラス 750

99 EL COTO BLANCO

長城 <中国> グラス 750

97 CHOUJO

ケープマウンテン <南アフリカ> ボトル 3000

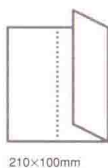
98 CAPE MOUNTAIN

スパマンテ

シャルドネ スパマンテ <イタリア> グラス 750

99 CHARDONNAY SPUMANTE

メニューは一例です。



Restaurant レストラン
ORIENTAL SPOON オリエンタル スプーン 2001

CL: フードスコープ Food Scope, Inc.
AD, D: 高橋美樹 Miki Takahashi
P, CW: 藤原隆行 (フードスコープインク)
Takayuki Fujiwara (Food Scope, Inc.)
DF, SB: プラネット Planet

210×100mm

晚白柚

世界で一番大きな樹木の葉「晚白柚」は1929年にベトナムのサイゴン植民地から台湾に導入された。その後鹿児島に導入され、鹿児島県八代地区が主産地である。

飲むこと、食べることを、そしてそれを楽しむことは万人に共通の自然な欲求。新しい味も懐かしい味も、豊にいろいろなものをつくるための素材のひとつであると考えます。

晚白柚は、「おいしさに困らない」ことを体感して頂けるようタイ、ベトナム、中国、日本のアジア各国のエッセンスを気持ちよくミックスし、創造的な新しさと不思議な懐かしさを凝縮させたオリエンタルダイニングバー。ここでは、異文化のフィルターを通して大人の洗練と風情が凝縮する。アジアの“今”にきっと出会えるはず。伝統的なが新しい、そんな創造的なオリエンタルを私たちが提案します。きれいな新りのごちそうやお飲み物、そして楽しいおしゃべりまでがモダンに映える。そして心からオリエンタルな空間の中で、真夜中まで盛り上がる。晚白柚のような甘美なアジアの芳香を五感の全てを通して感じて下さい。

美味い時を余すところなく満喫して頂きますよう、温かいおもてなしで皆様をお待ちいたしております。

Seat

座席：14席（バーカウンター席・テーブル席・ソファ席・プライベートルーム）

Budget

ご予算：4000円～

Party plan

約1人様1500円～より、各種パーティー、お集まりなど各種から、ご予算に応じてお見積りをさせていただきます。



晚白柚

Vang-Pei-Yu

ORIENTAL DINING BAR

Vang-Pei-Yu

ORIENTAL DINING BAR 晚白柚

TEL.03-5360-6621 FAX.03-5360-6647

東京都新宿区西新宿1-12-1 新井ビル2F 2F

営業時間 17:00～23:30 (11時～23時) 年中無休

Drink

【Original & Smooth Cocktail】

COO-COO	750
EMERALD SPRITZER	800
FROZEN MARGARITA	1000
FROZEN PEACH DAIQUIRI	1100

Standard Cocktail

ジンニツク	650
ウォッカグレープフルーツ	750
ラムレット	950
スモーク	800
キール	800

Wine

グラスワイン	550
ボトルワイン	2600～

Beer

生ビール	650
輸入ビール	700～

Other

コーヒー	500
フルーツジュース	600～
サンペレグリーノ	300

Food

蒸し鶏とシャキシャキ水菜の生春巻	750
中国青菜のにんにく塩炒め	680
マクロとイカ、長芋のタルタル	800
カボチャ、紅さつま芋と米のココナツ風味サラダ	600
カリフラワーと鶏、海老の白野菜ベロニチーニ	680
10種野菜と蒸し鶏のサラダパワーズ	800
カリカリ揚げ物 香味ニンニク辛子ソース	800
鴨と長葱の香辛ロースト スパイシーラムソース	1200
お刺身と香野菜の“ASIAN”スタイル	1000
タイ風海老スープ“トムヤムクン”	1200
シャキシャキ野菜と鶏肉の米の粉お好み焼き	900
“パンセオ” 季節のアジア野菜盛り	

中国山椒たっぷり麻婆豆腐	800
インドネシアの海老みそ炒飯“ナシゴレ”	900
VPY特製 杏仁豆腐	580
ココナツ風味のフレッシュマンゴープリン	680

※写真メニューはほんの一部です。



Vang-pei-yu Modern Style Oriental Dining Bar

Eating and drinking is natural a delight and to enjoy that gathering is another delight in all. We believe that both new and traditional foods are essential to create another appealing dish. 'Vang-pei-yu', an Oriental Dining Bar blends the flavors of Thai, Vietnam, China, Japan and other Asian countries and exhibits "Bound-free Gourmet" style through light impacts of multi-culture, we are sure our customers will encounter a new modern Asia. Vang-pei-yu is an island of New-Traditional Spice Orientalism.

Vang-Pei-Yu

日常な夜に、アジアなひとときを...

Bar Counter

Private Room

Private Room

Living & Dining

Terrace Room

Salon Room

Asian World

5人～8人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

6人～8人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

9人～12人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

13人～16人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

17人～20人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

21人～24人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

25人～28人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

29人～32人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

33人～36人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

37人～40人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

41人～44人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

45人～48人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

49人～52人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

53人～56人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

57人～60人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

61人～64人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

65人～68人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

69人～72人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

73人～76人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

77人～80人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

81人～84人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

85人～88人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

89人～92人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

93人～96人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

97人～100人様のグループでご利用頂ける個室をご用意しました。ここでは、静かな時間をお過ごし頂けます。

Restaurant レストラン

Vang-Pei-Yu 晚白柚 2002

CL, SB: 晚白柚 Vang-Pei-Yu



105x122mm