



WAttention

TOKYO

媒体資料

Wonderland Japan

WAttention

和テンション株式会社

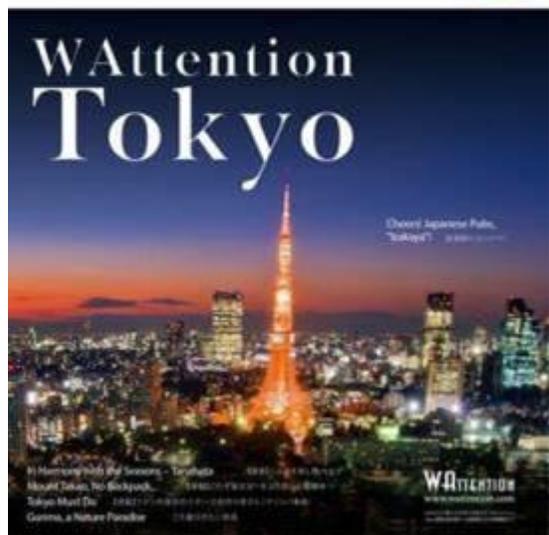
TEL : 03-6418-5701

FAX: 03-6862-6760

WEB: www.wattention.com

E-MAIL: sales@wattention.com

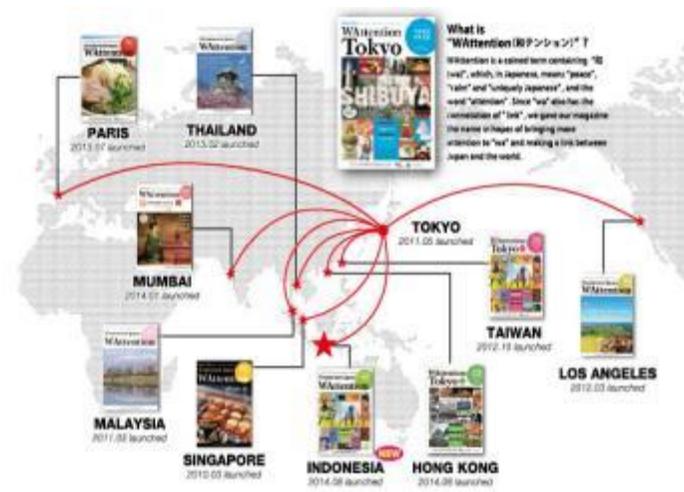
WAttention Tokyo



媒体概要

「東京」の文化・観光情報に特化した、訪日外国人向け英字フリーマガジン。

知的好奇心の高い高所得者層が読者
東京の真の魅力を世界に発信
日本のナマの姿と魅力を伝える誌面



世界10か国で展開する「日本」の情報に特化した「日本」をブランディングするフリーマガジン、WAttentionとも連携。

媒体データ

発行部数	80,000部
版型/ページ数	A4/32ページ
発行頻度	季刊（3月/6月/9月/12月）
発行日	発行月10日
配布先	都内中心に約350か所 ※成田空港・羽田空港・リムジンバスカウンター、観光案内所（都庁・浅草・東京駅など）、外国人記者クラブ・アメリカンクラブ・都内ホテル・メトロ（新宿駅・上野駅）・各国大使館・都内大学・日本語学校など
言語	英語



外国人が日本に来て知りたいこと、日本人が外国人に伝えたいことを、 正しく、わかりやすく、面白く伝える

知っていたら
訪日旅行が
もっと楽しめる

渋谷に来たら
どこへ行けばいい？



ラーメンと
おそばの違いは？



和食ってなに？



好奇心をくすぐり、読者に「気づき」を与え、アクションさせる

▲2013年5月 ラーメン特集の場合

ALL ABOUT RAMEN
THE SECRETS BEHIND THE NOODLE BOOM

INTERVIEW WITH JAPANESE RAMEN EXPERT HAYATO ISHIYAMA

Who probably doesn't know there is a lot of food representation in Japan. They're not just ramen, but also the other cuisines of Japan. We're going to bring you the top 10 of the top 100 ramen shops in Japan.

1 THE HISTORY OF RAMEN

The history of ramen began with the arrival of Chinese culture in Japan during the Edo period. Originally, Chinese noodles were sold as a street food in the cities of Japan's lowland basin. Following the opening of the country to the West, ramen was introduced to the Japanese. Chinese immigrants brought their own style of ramen, which was a mix of Chinese and Japanese ingredients. In the 1920s, ramen became a staple of Japanese street food. Today, it has become a national dish and a symbol of Japanese cuisine.

2 THE NOODLES

The heart of ramen is the noodle. There are many different types of ramen noodles, each with its own unique texture and flavor. The most common types are chow mein, udon, and sobu. Each type of noodle is made from a different type of wheat flour and is cooked in a different way. The texture of the noodle is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the noodles just right.

3 TIPS FOR RAMEN

There are many tips for making the best ramen. One of the most important is to use high-quality ingredients. The broth should be made from scratch and should be rich and flavorful. The toppings should be fresh and delicious. The noodles should be cooked just right and should be served hot. The final tip is to enjoy the ramen with a smile and a sense of appreciation for the chef's hard work.

SHOBU
SOBU
MISO
TAMAGO
SHOBU
SHOBU
SHOBU
SHOBU
SHOBU
SHOBU

好奇心



ラーメンについて知りたい

ALL ABOUT RAMEN
THE SECRETS BEHIND THE NOODLE BOOM

1 THE BROTH

The heart of ramen is the broth. There are many different types of ramen broth, each with its own unique flavor and texture. The most common types are tonkotsu, shoyu, and miso. Each type of broth is made from a different type of meat or vegetable and is cooked in a different way. The flavor of the broth is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the broth just right.

2 THE NOODLES

The heart of ramen is the noodle. There are many different types of ramen noodles, each with its own unique texture and flavor. The most common types are chow mein, udon, and sobu. Each type of noodle is made from a different type of wheat flour and is cooked in a different way. The texture of the noodle is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the noodles just right.

3 THE TOPPING

The heart of ramen is the topping. There are many different types of ramen toppings, each with its own unique flavor and texture. The most common types are chashu, tamago, and menma. Each type of topping is made from a different type of ingredient and is cooked in a different way. The flavor of the topping is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the toppings just right.

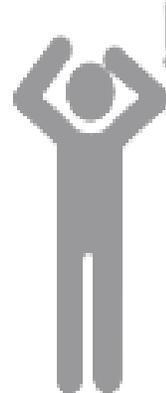
ALL ABOUT RAMEN: SECRET BEHIND THE DIFFERENCE

There are many different types of ramen, each with its own unique flavor and texture. The most common types are tonkotsu, shoyu, and miso. Each type of ramen is made from a different type of ingredient and is cooked in a different way. The flavor of the ramen is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the ramen just right.

RAMEN STYLE MAP

A map of Japan showing the different types of ramen in each region. The map is color-coded by region and shows the location of each type of ramen. The map is a useful tool for finding the best ramen in each region.

気づき



ラーメンって奥が深くておもしろい!

INTERVIEW WITH JAPANESE RAMEN EXPERT HAYATO ISHIYAMA

Who probably doesn't know there is a lot of food representation in Japan. They're not just ramen, but also the other cuisines of Japan. We're going to bring you the top 10 of the top 100 ramen shops in Japan.

1 THE HISTORY OF RAMEN

The history of ramen began with the arrival of Chinese culture in Japan during the Edo period. Originally, Chinese noodles were sold as a street food in the cities of Japan's lowland basin. Following the opening of the country to the West, ramen was introduced to the Japanese. Chinese immigrants brought their own style of ramen, which was a mix of Chinese and Japanese ingredients. In the 1920s, ramen became a staple of Japanese street food. Today, it has become a national dish and a symbol of Japanese cuisine.

2 THE NOODLES

The heart of ramen is the noodle. There are many different types of ramen noodles, each with its own unique texture and flavor. The most common types are chow mein, udon, and sobu. Each type of noodle is made from a different type of wheat flour and is cooked in a different way. The texture of the noodle is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the noodles just right.

3 THE TOPPING

The heart of ramen is the topping. There are many different types of ramen toppings, each with its own unique flavor and texture. The most common types are chashu, tamago, and menma. Each type of topping is made from a different type of ingredient and is cooked in a different way. The flavor of the topping is an important factor in determining the quality of the ramen. A good ramen shop will use high-quality ingredients and cook the toppings just right.

RAMEN SANTOUKA

A special type of ramen called Ramen Santouka. It is a bowl of ramen with a large portion of meat and a small portion of noodles. It is a popular dish in Japan and is often eaten as a quick meal. The flavor of the Ramen Santouka is a mix of the flavors of the ramen and the meat. It is a delicious and satisfying dish.

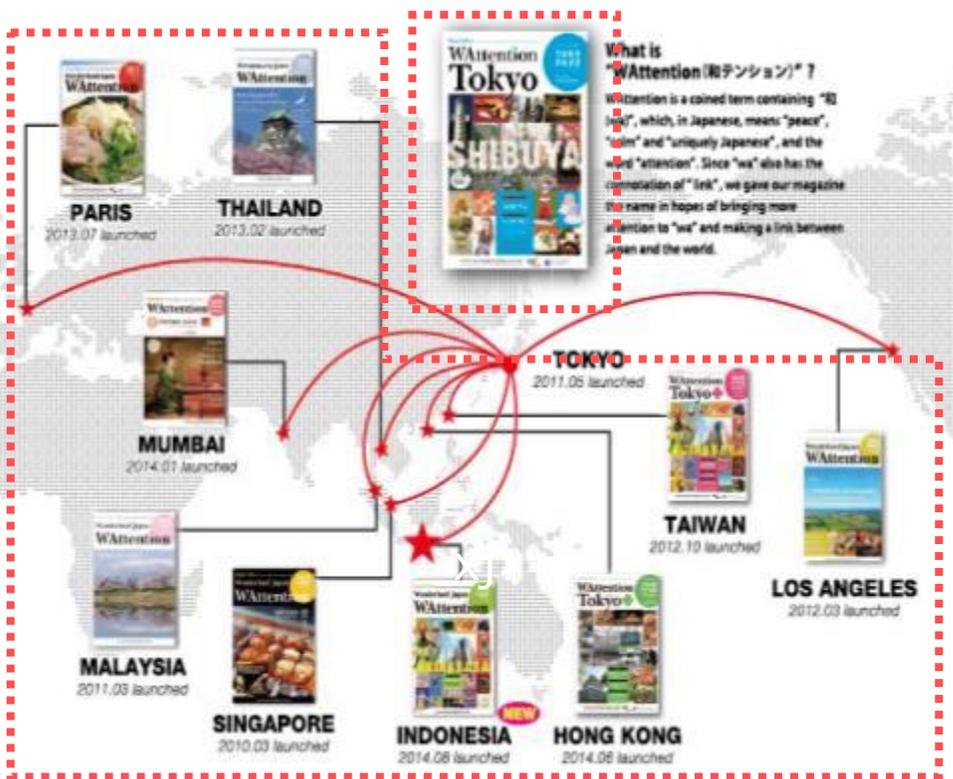
アクション



食べにいきたい!

日本でWAttentionだけが提案できる、着地型と現地型のダブルアクセス

すでに日本に来ている外国人
にリーチする着地型



これから日本に来る外国人にリーチする現地型
* 2020年までに世界15か国へ展開予定

広告

WAttentionの企画内や
タイアップ編集による広告



ブランディング

シリーズ連載による
ブランディング企画



リサーチ

アンケートなどを組み
合わせたリサーチ企画



文化 特集

お茶特集



禅と深く関わり「侘び寂び」文化を築き上げてきた日本のお茶文化。

千利休が極め、岡倉天心が世界に伝え、海外からも注目されるお茶の魅力を、日本最大の茶流派で名家でもある裏千家の監修で紹介する特集。

和食特集



ユネスコ無形文化遺産に認定され、世界の人々に愛されてきた「和食」。海外の方々に知っていただきたい「和食のいろは」を伝え、正しく理解していただくことで、さらに和食を楽しんでいただける特集。

エリア 特集

日本橋特集



パリやロンドンよりも巨大な都市として栄えた江戸の中心地、日本橋。この時代に創業し、いまでも商いを続ける老舗をはじめ、最近では新しい商業施設の開業、日本橋船着場からのクルージングなど、“江戸文化”に留まらない魅力を集める。

渋谷特集



ファッションや文化など時代の流行を先駆けてきた街、渋谷。「日本で最も行ってみたい街」として、世界中の注目を集める渋谷の魅力を集める。

Advertisement

ご出稿をいただけるWAttentionの特集です。

エリア特集



▲2013年8月『表参道特集』
全12ページ
Wattention Tokyoレギュラー企画。
毎号訪日外国人に人気の都内エリアを紹介。

テーマ特集



▲2013年5月 ラーメン特集の場合
Wattention Tokyoレギュラー企画。
毎号訪日外国人に人気のテーマを紹介。

Tokyo Hot News



▲2013年11月
Wattention Tokyo
Vol.11
東京のホットな最新
ニュースを掲載。新店
舗や新商品など。

通常編集 タイアップ



▲2013年2月 東京名門酒会様

クライアント様の魅力をより
しっかり伝えるタイアップページ

大型編集タイアップ



▲2013年2月 大丸百貨店様
(Wattention Singapore)
クライアント様の魅力をエリア
やコンテンツと絡めてさらに深く
紹介するための記事を複数
ページで制作。自然な流れの中
で、認知拡大から理解促進まで
行ってもらえる構成。

スイーツコーナー



今まで紹介したスイーツの
数は500以上。Singapore
出身のスイーツクレイジー
な女の子、サトちゃんがお
ススメスイーツを紹介。

▲写真はイメージです。

The Taste Of Tokyo



▲2012年2月号 雨後晴様
『東京っ子』に人気のレス
トランを
紹介するコーナー。

レストラン 特集



▲2013年5月
『Tokyotie's
Favorite Restaurants
Guide』

『東京限定スナック』や
『お土産定番スナック』な
ど、様々な企画で日本のお
菓子を紹介。

コスメ特集



▲ページはイメージです

「コスメアイテムをチェックしにドラッグストアに毎日通う」台湾人女性ライターが日本の最新コスメ事情を紹介。

ファッション トレンド特集



▲ページはイメージです

日本のファッションやヘアスタイルはアジアを中心に影響力大。世界が憧れる日本のトレンドを紹介。

ショップ特集



▲2013年8月

ジカンスタイル様
Wattentionが外国人に紹介したいショップとして取材掲載。

大型施設特集



▲2012年2月
成田国際空港様

・駅・など、交通施設の利便性や楽しみ方を伝え、次回の旅でも利用してくれるリピーターを創出。

Japanese Brand Story



▲2013年10月 東芝様 (Wattention Singapore)
世界が信頼と憧れを寄せる日本ブランド。海外の方への企業ブランディングを促進。

Japanization



▲2013年10月
ジョージア宇治抹茶入りコーヒー他国のものをジャパナイズ（日本化）するのは日本のお家芸を紹介し、海外の方に驚きと喜びを提供するページ。

ランキング



▲2012年11月 ドン・キホーテ様、ダイソー様、ビックカメラ様
つつい気になってしまうランキングを利用して商品やサービスを紹介。記事の楽しさと購買意欲は倍増。

Wattention Tokyo

トラベル系コーナー紹介

Short Trip From Tokyo



▲2013年2月 ノリタケの森様
 都内や東京近郊のツアーやおもしろどころを紹介するコーナー。JRパスを持ってどこでも気軽に移動できる外国人に、東京以外も満喫してもらえる情報を提供。

ホテル特集



▲2013年2月 ゲートホテル雷門様
 2013年11月 サクラホテル浅草様
 訪日してから滞在後半のホテルをまだ決めていない外国人旅行者は多数。スタイリッシュな記事や宿泊体験日記のようなフレンドリーな記事まで、ホテル様のスタイルに合わせた形で特集。

アプリ・WEBサイト紹介



▲2013年2月 ぐるなび様
 日本を旅行するのに便利なアプリやウェブサイトは旅行者の誰もが知りたい情報。そのほか、日本のものがオンラインで買えるサイトなど紹介。

Information & Present

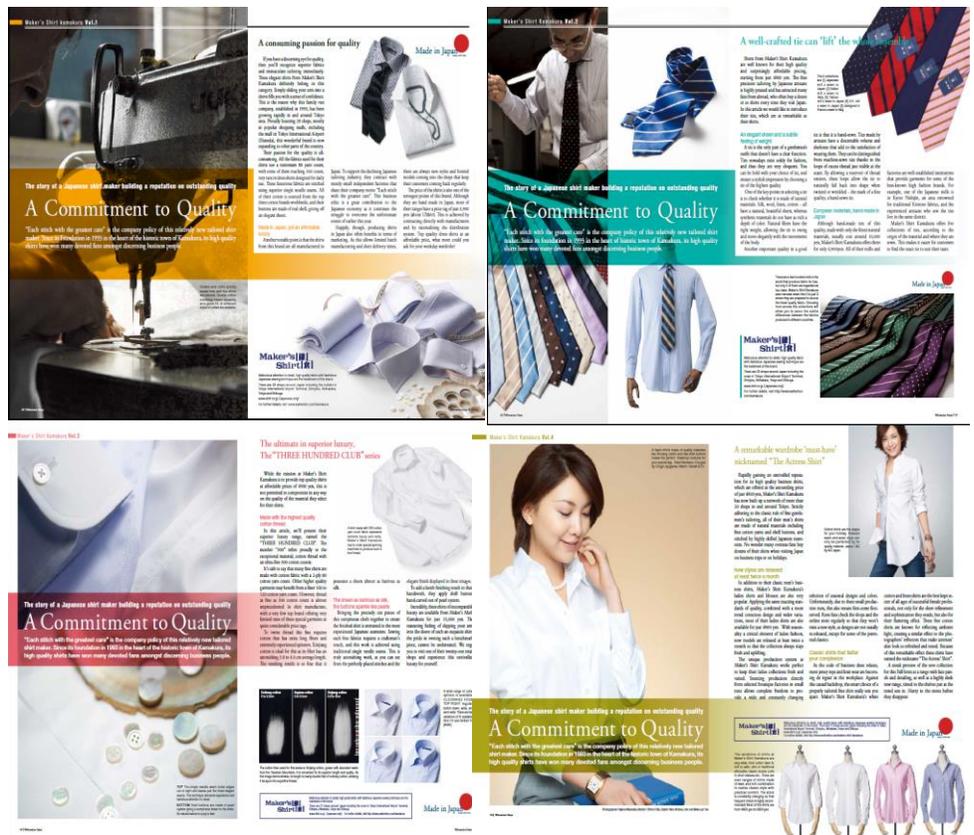


▲2012年2月
 旅行者にお得な情報や読者プレゼント情報を掲載。

シリーズブランディング

外国人への認知度の向上とブランディング、集客を図りたいクライアント様に最適なシリーズ掲載。オプションで、連載記事を小冊子にまとめて店舗やイベント、観光案内所での配布も可能。

第一回



▲2011年8月~2012年8月メーカーズシャツ鎌倉様見開き2P全4回



パンフレットを制作して店頭・イベントで配布

アンケートリサーチ



▲2012年11月 東京都大田区様 全8ページ

特集のどの記事に興味を持ったかをアンケートリサーチ。今後の外国人集客に必要な情報を収集。Wattentionは、世界8か国で展開してるので、一度に複数の国の市場を調査することも可能。

記事の最後に景品をつけたアンケート

リサーチをフックにした特集



調査で外国人は訪日旅行中、和食を一番楽しみにしていて、その中でも寿司が一番人気という結果。



みんなお寿司が好きだという記事を読んだあとに寿司特集に入ること、読者が寿司の記事に興味を持って読むことができる。

▲2014年2月 Wattention Tokyo Vol.11 JNTOや弊社独自のアンケートによって得た結果を影のイントロとして使うことで、スムーズにメイン記事へ深い興味を持って読んでもらうことができる。またアンケートは今後のマーケティングにも活用可能なので、ただの広告よりも価値のあるご出稿をご提案。アンケート内容は要相談。

通常広告料金表 (純広・記事広)

スペース	幅×高(mm)	価格(円)	製作費(円)
表2	W210×H297	800,000	100,000
表2見開き	W420×H297	1,200,000	
表3	W210×H297	800,000	
表4	W210×H297	900,000	
フルページ	W210×H297	550,000	
目次対向	W210×H297	700,000	
1/2ページ	W180×H131	280,000	50,000
1/3ページ	W180×H85	180,000	
1/4ページ	W87.5×H131	140,000	
1/8ページ	W88.5×H50	70,000	

進行日程& キャンセルポリシー&割引

項目	日程&キャンセル料
スペース予約締切	掲載月の前月25日まで
素材締切	掲載月の1日まで
広告データ締切/校了	掲載月の10日まで
素材締切後キャンセル料	料金の100%
割引条件	割引率
2回連載	10%割引
3回連載	15%割引
4回連載	20%割引

※広告料金は企画によって異なる場合がございます。

企画へのご出稿の詳しい料金に関しては、お問い合わせください。

※遠方までの取材や、特別な機材や技術が必要な撮影、またはモデルなどを必要とする撮影に関しては別途料金を頂戴する場合がございます。

※料金は2015年4月1日現在の料金です。

※料金に消費税8%は含まれておりません。

Wonderland Japan

WAttention

Copyright (c) 2015

WAttention Co.,Ltd. All Rights Reserved.