

# LETTERS

レターズ



売れるクリエイター  
小林真美の

最新情報

2011.5



売れる本(商品)、  
伝わるツールは  
お任せ!



本の企画から制作まで

<http://www.amazon.co.jp/dp/4860102908>

# BOOK

企画・レシピ制作・編集・DTP・イラスト・装丁

★発売2週間で増刷!



「レシピ付 とってもかんたん焼きドーナツ」 2010.11 (遊タイム出版)

# LETTERS

売れるクリエイター 小林真美

# BOOK

DTP・イラスト・装丁



## ★現在第6刷!

『ろう者のトリセツ 聴者のトリセツ』  
2009.11(星湖舎)

売れる本づくりは  
お任せ!

# LETTERS

売れるクリエイター 小林真美



# 伝わるツールはお任せ！

カタログ・会社案内・パンフレット  
企画・取材・コピー・イラスト・デザイン・キャラクター・ロゴ

## ILLUSTRATION



## PAMPHLET



# LETTERS

売れるクリエイター 小林真美

取材から、イラスト、装丁、DTPまでの  
【売れるクリエイト】はお任せ!

本はもちろん、会社案内や  
カタログ、



チョコレートケーキ

156円 (税別) 調理時間 5分

**材料**

A 薄力粉 75g  
 純ココア 大さじ(10g)  
 ベーキングパウダー 小匙(1g)  
 砂糖 大さじ(27g)  
 卵黄 2個  
 ラグラン 30cc

B チョコチップ 40g  
 あまほはちみつ 大さじ(15g)  
 砂糖 適量  
 あまほはちみつクリーム 100cc程度

**作り方**

1. Aをビニール袋に入れ砂糖を入れてよく混ぜる。スターマーに入れ、らんの器に加えて混ぜ、ラップをしてレンジ加熱して冷ます。
2. スターマーから出し、冷めてから砂糖を落とすなどでゆかり、切り餅を、あまほはちみつクリームをのせて食べる。

**Point!**

\*おにぎりを混ぜたまま加熱すると、おにぎりがつぶれてしまうので、あらかじめおにぎりを潰しておく。  
 \*ゆかりにするなら、純ココアではなく砂糖入りのインスタントココアを使うのもOK。

パッケージ

など「売る、伝える」

ツールづくりも得意です。

レシピ付 はじめての  
シリコンスチーマー

レンジで加熱できる  
外側は電子レンジで加熱できる

15分

どんぶりからメインのおかず、デザートまでこれひとつで作れちゃおう!

シリコンスチーマー + レシピ本 (GRページ) 980円(税込)

遊タイム出版

「レシピ付 はじめてのシリコンスチーマー」  
(遊タイム出版)

レターズ小林真美

**LETTERS**  
売れるクリエイター小林真美

## 売れるクリエイターの仕事カタログ

<http://p.booklog.jp/book/34396>

著者 : letters-mami

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/letters-mami/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/34396>

ブックログのpapier本棚へ入れる

<http://booklog.jp/puboo/book/34396>

電子書籍プラットフォーム : ブックログのpapier ( <http://p.booklog.jp/> )

運営会社 : 株式会社paperboy&co.