

天空広告が贈る

好評の展示会ブースのご案内

展示会プロデュースは1小間から。余分な手間いらずで大好評。
天空広告が手掛けたブースをご紹介いたします。



トータルプロデュース

コスト・企画力・デザイン力・抜群の対応力・
そして【成果へのこだわり】が認められ、
多くのお客様から賞賛の声を頂いています。
次の展示会は是非、天空広告にお任せください!



場所・業種を問わず、様々な展示会ブースをお任せ頂けます。

展示会で **必要なもの** 挿います!

あと少しで展示会だけど
装飾品まで手が回らない
本当はもっと
目立たせたいのに

おまかせください!



宣伝したいものは
いっぱいあるけど…
自社の強みがブースで
上手に表現できない

おまかせください!



もちろん、装飾品だけ
ではなく、パンフレットや会社・製品紹介の
ムービーなども制作可能です！御社のことを
御社以上に考え、一番最適な方
法で御社のブースを過去最高の
ものにします

初めて展示会に出展する
けど何をしたらいいか
さっぱり
わからない

おまかせください!



天空広告では御社の展示会での「困った」をお聞きし、御社に“今”必要な物をご提案いたします。もちろん、無駄なコストはかけさせません。どんなことでもお気軽にご相談ください！

天空広告ではタペストリーやスタンドバナー・のぼりなど、様々なブースの装飾品を取り扱っております。
オリジナルの装飾品を作ることによってブースの華やかさ・訴求力が格段にアップします！

TENKU NEWS LETTER

Vol.21



酉年のちょっとイイ話
詰まっています。

発行元／株式会社 天空広告
ライター／宮川茜 福留治樹

今年はトリ年。トリにまつわる話題をお届けします。

年オンナ、宮川が語る 細かな部位にこだわって、 注文を楽しむために

【①皮】首皮、胸皮、もも皮
と部位によって味わいが異なるが、焼き鳥には歯ごたえのある首皮がよく使われる。

【②せせり】首周りの肉。よく動くので筋肉質で弾力があり、味も濃厚。「こにく」み」「ネック」「そろばん」などの別名もある。

【③さしこり】気管(食道)。

管状部位で弾力のある食感が特徴。首周りの肉はまつたりとした味わい。

【④手羽先】羽先の肉の部位。脂肪とゼラチン質が多い。骨付きで開き、パリツと焼き上げた皮の部位とジューシーな肉を同時に味わえる。

【⑤手羽元】羽の付け根の部分。骨付きのまま開いて焼くことが多い。手羽先に比べると脂肪分は少ない。

【⑥胸肉】胸の肉で脂肪分が少なく、あっさりした味わい。もも肉と一緒に串に刺され「正肉」という名で登場することも多い。

【⑦ささみ】胸肉の内側にある部位。脂肪分が少なくて、軟らかく淡白。

【⑧やげん】胸の骨の軟らかい部分。槍の先のよくな形をしていて、ごく小さ

い。「軟骨」として焼いた

り、つくねに加える店も。

別名に「キール」「さんかく」「かつば」など。

【⑨もも肉】足の付け根の大

きな肉。運動の激しい部分なので肉質は締まり、適度な脂肪分があるため、味わい豊か。ネギを挟んだ「ねぎま」としても登場する。別名「かしわ」。

【⑩ひざ軟骨】ひざのかかる部位。軟

せつの軟らかい部分。「軟

骨」として焼いたり、つく

ねに加える店も。「げんこつ」ともよぶ。

【⑪ソリ】もも肉の付け根の骨のくぼみについてい

る丸い肉。弾力性と滋味に富み、通に好まれる。

【⑫おたふく】胸線。鶏の成長や免疫を司る希少部位。ふわっとした脂と歯ごたえのある身が同時に楽しめる。

【⑬レバー】肝臓。鮮度が問われる部位で、フレッシュなものには独特的のクセがほとんどない。鮮度に自信

はない。人気がある。フオアグラに似た滑らかさと甘さを

余分に付くことで白っぽくなり、「しろレバー」も人気がある。フオアグラに似た滑らかさと甘さを

ある店はなかをレアに焼き上げることが多い。別

名「きも」「ちぎも」。飼育の過程で通常よりも脂肪が

多く付くことで白っぽくなり、「しろレバー」よりも脂肪が多い。



【予告】天空ホームページリニューアル！

主なリニューアルPOINT

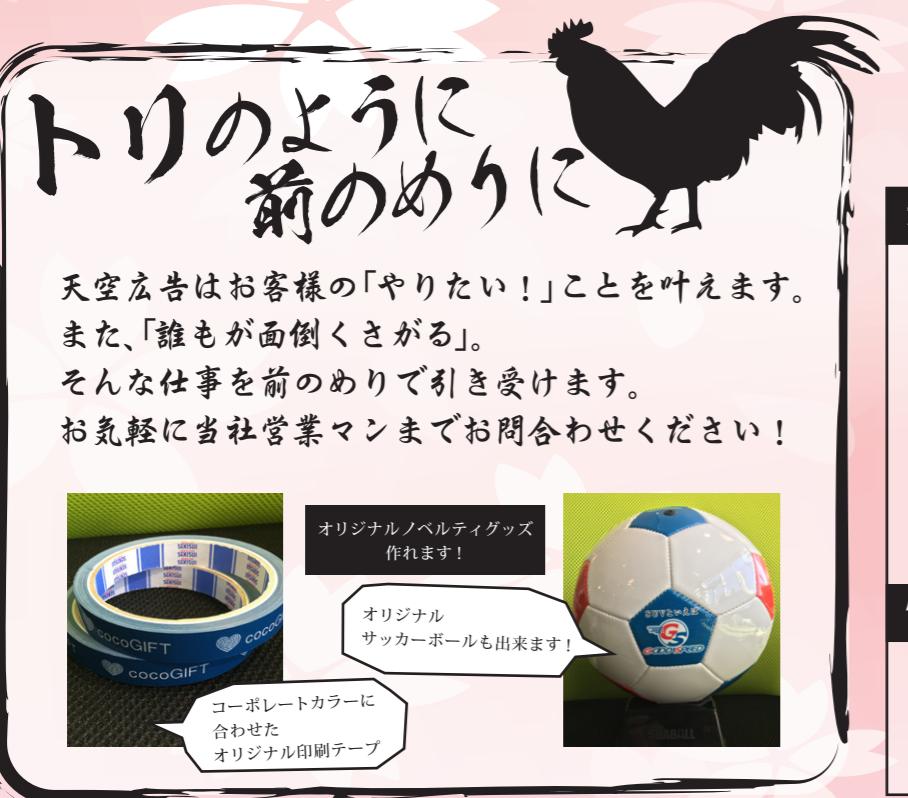


完全レスポンシブ対応で、各デバイスに合ったデザインレイアウトになります！
さらに、TOPページをずっとみると、何かが起こる…！？



訪問者が利用しやすいナビゲーション各種コンテンツが利用しやすいように、高い視認性と利便性の向上を図りました。

今後とも、分かりやすい、使いやすいウェブサイトの運営を目指し、内容の充実を図って参ります☆彡



なんでトリは10番目？

酉(とり)の由来は、神様へ新年のご挨拶に向かった十二支の動物の内、猿と犬の喧嘩を仲裁する為に、猿と犬に挟まれた10番目の干支になったんだそうです。



”トリ”ビア

- ①鳥の平熱は41℃
- ②鶏が卵を産むのは一日一個まで
- ③ねぎまの「ま」はマグロの「ま」

飛んでる鳥を数字の順につないでみよう。



*飛んでる鳥をつないでみると....。

ある店はなかをレアに焼き上げることが多い。別名「きも」「ちぎも」。飼育の過程で通常よりも脂肪が多く付くことで白っぽくなり、「しろレバー」よりも脂肪が多い。「しろレバー」よりも脂肪が多い。「しろレバー」よりも脂肪が多い。