

# 注文書〈書籍〉

書籍 No.1

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部  
 〒107-0052  
 東京都港区赤坂1-7-19  
 キャピタル赤坂ビル8階  
 TEL 03-3560-9065  
 FAX 03-3560-9071  
 URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

## 専門料理書 I (すし・日本料理・居酒屋)

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
◎現代すし技術教本〈江戸前ずし編〉	978-4-7511-1146-8	A	A4変	5,800		
〈改訂版〉すし技術教科書(江戸前ずし編)	978-4-7511-0026-4		A4変	7,000		
すし技術教科書(関西ずし編)	978-4-7511-0007-3		A4変	7,282		
有名店・繁盛店のすしの調理技術〈江戸前ずし編〉	978-4-7511-0234-3		A4変	3,500		
四季の細工ずし	978-4-7511-0410-1		A4変	2,000		
鮓・鮨・すしーすしの事典	978-4-7511-0038-7		菊	4,660		
◎新しい日本料理 刺身の料理と盛りつけ [縮刷版]	978-4-7511-1189-5	A	B5	3,800		
新しい日本料理 弁当の料理と仕出し重 [縮刷版]	978-4-7511-1190-1		B5	3,800		
新しい日本料理 鍋の料理と前肴 [縮刷版]	978-4-7511-1233-5		B5	3,800		
新しい日本料理 小宴会の料理と献立 [縮刷版]	978-4-7511-1257-1		B5	3,800		
四季の献立 料理屋の会席料理 新装普及版	978-4-7511-0743-0		A4変	4,300		品切
◎「人気の弁当料理」大全	978-4-7511-1237-3		B5変	2,800		
◎人気の「前菜」「先付け」大全	978-4-7511-1256-4		B5	2,800		
◎和食店の人気の「ご飯料理」大全	978-4-7511-1268-7		B5	2,800		
人気の和食「麺・めん料理」大全	978-4-7511-1319-6		B5	2,800	2新刊	
新しい日本料理の魅力をつくる「四季の食材」の組み合わせ方	978-4-7511-1316-5		B5	3,500	3新刊	
懐石料理の調理技術	978-4-7511-0955-7		A4変	4,300		
和食の庖丁技術 増補版	978-4-7511-1198-7		A4変	2,800		
改訂版 刺身の教科書	978-4-7511-1156-7	A	A4変	3,800		
進化する刺身料理	978-4-7511-1312-7		B5	3,000	1新刊	
身近な素材でつくる 四季の皿小鉢・お通し310	978-4-7511-0772-0		B5変	3,500		
料理の新しい魅力が広がる 根菜の和食・小鉢 314	978-4-7511-0990-8		B5変	3,000		
縮刷増補版 居酒屋の一品料理	978-4-7511-1223-6		B5	3,800		
和食の常備菜の事典	978-4-7511-1096-6		B5	3,000		
新技多彩 和食の野菜料理	978-4-7511-1244-1		B5	3,000		
本格派の鰻料理127品	978-4-7511-1140-6		B5変	3,000		
ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術 DVD付き	978-4-7511-0713-3		B5	6,000		
御椀と煮物	978-4-7511-0967-0		B5変	3,000		
小鉢料理210 魅力のお通し・先付けの新しい展開	978-4-7511-1133-8	A	B5	3,500		
◎「小鉢の料理」大全	978-4-7511-1211-3	A	B5	2,800		
京料理「仕出し」教本	978-4-7511-0966-3		B5変	2,500		
◎京料理 炊き合わせ	978-4-7511-1266-3		B5	3,000		
割烹 旬ごよみ	978-4-7511-1171-0		B5	4,300		
大阪料理	978-4-7511-1301-1		B5変	3,500		
四季を和える	978-4-7511-1014-0		B5変	3,000		
「酢の料理」大全	978-4-7511-1149-9	A	B5変	2,800		
日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書	978-4-7511-1078-2	A	A4	3,500		
再創造する郷土料理	978-4-7511-0974-8		A4変	2,500		
MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	978-4-7511-0844-4		A4変	2,800		
御節大観	978-4-7511-1050-8	A	A4変	6,000		
居酒屋・ビストロ・バルのおでん料理	978-4-7511-1297-7		B5	2,800		
NEW サラダデザイン	978-4-7511-1224-3		B5	2,500		
馬肉新書	978-4-7511-1021-8		A4変	2,200		
◎焼とりの技術 最新人気店の旨さの秘訣	978-4-7511-0948-9	A	A4変	2,500		
「焼とり」「焼とん」調理技術	978-4-7511-1203-8		B5変	3,500		
◎鶏唐揚げ プロのテクニク	978-4-7511-1151-2	A	B5変	2,800		
お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書	978-4-7511-0676-1		A4変	2,500		品切
プロの鉄板焼 ステーキの技法	978-4-7511-1173-4	A	A4	3,500		
◎ローストビーフ 人気店の調理技術とメニュー	978-4-7511-1212-0		B5	2,800		
餃子の探求	978-4-7511-1197-0	A	B5	2,500		
新酒場メニュー集	978-4-7511-1279-3		B5	2,800		
kushinobo おいしい串揚げの本	978-4-7511-0566-5		B5	1,500		品切

※常備は平成28年9月出荷のトーン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理I〉30点30冊、B〈専門料理II〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

# 注文書〈書籍〉

書籍 No.2

貴店名(番線印)			
発注日	平成	年	月 日
ご担当者様		様	
条件			

旭屋出版 販売部  
〒107-0052  
東京都港区赤坂1-7-19  
キャピタル赤坂ビル8階  
TEL 03-3560-9065  
FAX 03-3560-9071  
URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 II (そば・うどん・ラーメン・焼肉・各国料理・酒) 平成30年4月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
片倉康雄 手打そばの技術	978-4-7511-1280-9		A4変	6,500		
信州・戸隠 手打そばの技術	978-4-7511-0054-7		A4変	1,748		
◎ 永山寛康のそば・そば料理大全	978-4-7511-1277-9		A4変	2,800		
名物そば・評判そばの技術	978-4-7511-1077-5	A	A4	2,500		
本場さぬきうどんの作り方	978-4-7511-0189-6		A4変	1,800		僅少
◎ そば屋の新しいつまみ137品	978-4-7511-1184-0	A	B5	2,500		
現代そば料理	978-4-7511-1296-0		B5変	2,800		
プロに学ぶそばの自家製粉&自家製麺	978-4-7511-1216-8		B5変	3,000		
うどん大全	978-4-7511-0569-6		A4変	2,500		品切
最新版 繁盛ラーメン店 味づくりの技術	978-4-7511-0843-7		A4変	3,500		
豚骨ラーメンの最新技術	978-4-7511-0889-5	A	A4変	3,500		
◎ 保存版 ラーメン・つけめん タレの技術教本	978-4-7511-0927-4	A	A4変	3,500		
つけめん まぜそば 人気ラーメン店の最新技術	978-4-7511-0937-3		A4変	3,500		
繁盛ラーメン店から学ぶ 自家製麺の技術	978-4-7511-0952-6		A4変	2,500		品切
ラーメン つけめん 評判店の調理技術	978-4-7511-1056-0	A	A4変	3,500		
◎ ラーメン最新技術	978-4-7511-1145-1	A	A4変	3,500		
とら食堂 全仕事	978-4-7511-1286-1	A	四六	3,000		
◎ 人気ラーメン店が探究する調理技法	978-4-7511-1308-0		A4変	3,500		
炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術	978-4-7511-0913-7		A4変	3,500		
◎ 焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A	A4変	3,500		
焼肉メニュー事典	978-4-7511-1065-2		B5	3,500		
ホルモン料理の可能性	978-4-7511-1072-0		B5変	1,800		
◎ 焼肉の技術	978-4-7511-1115-4	A	B5	3,600		
本場の中国料理 ソース・たれ・醤の基礎技術教本	978-4-7511-0720-1		A4変	3,500		品切
伝統×現代 深化する中国料理	978-4-7511-1110-9		B5	3,500		
◎ 中国料理 人気メニューと技	978-4-7511-1255-7		B5	3,000		
◎ 広東料理 焼物の真髄	978-4-7511-1295-3		A4変	3,500	1新刊	
パテ・ド・カンパニョ 完全ルセット集	978-4-7511-1152-9		A4変	3,500		
新技法のアミューズ	978-4-7511-1119-2	A	B5	3,600		
新しいフランス料理における 日本の食材の使い方	978-4-7511-1154-3	A	B5	3,000		
最新フランス料理 新装増補版	978-4-7511-1209-0	A	B5	3,000		
◎ フランス料理の思考力 ソースの新しい使い方・見せ方	978-4-7511-1221-2		A4変	3,000		
◎ 素材を慈しみ、自分流に。	978-4-7511-1242-7		B5	4,600		
◎ ペアリングの技法	978-4-7511-1274-8		B5	2,800		
探究するシェフ	978-4-7511-1306-6		A4変	3,000		
魅力広がる ジビエ料理	978-4-7511-1105-5		B5	3,500		
フレンチの技法 豚料理・ヴォライユ料理	978-4-7511-1092-8		A4変	4,000		
「コース」の構築	978-4-7511-1108-6		B5	3,500		
◎ 火入れの探究	978-4-7511-1128-4	A	A4変	3,500		
◎ スチコンで作る魅力料理	978-4-7511-1199-4	A	A4変	3,500		
◎ 科学が創造する新しい味	978-4-7511-1309-7		A4変	3,500		
魔法のおいしさ オリエンタル×ビストロ	978-4-7511-1101-7	A	AB	1,500		
真のナポリピッツァ技術教本 改訂版	978-4-7511-1030-0		A4変	2,500		
ピッツァ窯料理の調理技術	978-4-7511-1191-8		B5	3,500		
ピッツェリア「成功」開業BOOK	978-4-7511-1276-2		A4変	2,500		
◎ イタリア魚介料理	978-4-7511-1137-6	A	B5変	3,500		
◎ イタリア 肉料理の技術	978-4-7511-1167-3	A	B5変	3,500		
◎ 現代解釈のイタリア料理	978-4-7511-1254-0		B5	3,800		
パスタ大全	978-4-7511-1258-8		B5	2,800		
◎ ワインに合う旨いおつまみ	978-4-7511-1267-0		B5	2,500		
本格イタリア料理の技術	978-4-7511-1291-5		B5	3,000		
アンティパストの技術	978-4-7511-1313-4		B5	3,500		
カ・セント Cá Sento	978-4-7511-0982-3		A4変	3,800		
プロに学ぶ新カレー教本	978-4-7511-1153-6	A	B5	2,500		
スパイスカレー	978-4-7511-1287-8		B5	2,800		
魅力のメキシコ料理	978-4-7511-0299-2		A4変	2,500		
本格メキシコ料理の調理技術 タコス&サルサ	978-4-7511-0750-8		B5変	2,500		品切
◎ スーパーフード大麦の調理法	978-4-7511-1272-4		A4変	3,000		

※常備は平成28年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A(専門料理 I)30点30冊、B(専門料理 II)20点20冊、C(経営実務書)15点15冊

# 注文書〈書籍〉

書籍 No.3

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部  
〒107-0052  
東京都港区赤坂1-7-19  
キャピタル赤坂ビル8階  
TEL 03-3560-9065  
FAX 03-3560-9071  
URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

## 専門料理書 Ⅲ(パン・スイーツ・珈琲・紅茶)

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
人気店の天然酵母パンの技術	978-4-7511-0308-1		A4変	2,200		
天然酵母パンの技術教本	978-4-7511-0722-5		A4変	3,500		
天然酵母パンの最新技術	978-4-7511-0962-5	B	A4変	3,000		
ドンクが教えるフランスパン 世界のパン 本格製パン技術 増補版	978-4-7511-1172-7	B	A4変	3,800		
ニューサンドイッチ	978-4-7511-1294-6		B5	2,500		
パン・ド・ロデヴ	978-4-7511-1166-6		B5	1,500		
◎パン屋の仕事	978-4-7511-1271-7		B6	2,500		
パンの教科書	978-4-7511-0469-9		A4変	2,500		
パラエティーパンの教科書	978-4-7511-0592-4		A4変	2,500		
ワイン、シャンパンに合うパン料理	978-4-7511-1324-0		B5	2,500	3新刊	
◎おいしいパンづくりの基本と応用	978-4-7511-1163-5	B	B5変	2,500		
新・食パン教本	978-4-7511-1182-6	B	B5	2,800		
食パンの技術	978-4-7511-0721-8		B5	3,500		
クロワッサンの技術	978-4-7511-0751-5		B5	3,500		品切
バゲットの技術	978-4-7511-0788-1		B5	3,500		
◎BREAD パンを愛する人の製パン技術理論と本格レシピ	978-4-7511-0813-0		B5変	4,300		
トラン・ブルーが切り拓く パンの可能性	978-4-7511-0908-3		A4変	2,500		
飾りパンの技術 神戸屋レストランに見る 基礎、応用、挑戦	978-4-7511-1017-1	B	A4	3,500		
Bon Painへの道	978-4-7511-1201-4	B	A4	5,200		
シュークリームの技術	978-4-7511-0805-5		A4変	3,500		
モンブランの技術	978-4-7511-1042-3	B	B5変	3,500		
ケーキの技術	978-4-7511-1200-7	B	B5	3,500		
タルトの技術	978-4-7511-1111-6	B	B5変	3,500		
ババ・サバランの技術	978-4-7511-1160-4	B	B5変	3,500		
◎ボンボン・ショコラの技術	978-4-7511-1307-3	B	B5変	3,800		
シュトレン	978-4-7511-1062-1	B	A4	2,800		
◎有名パティスリーの焼き菓子	978-4-7511-1135-2	B	B5変	3,000		
◎有名パティスリーのプティ・ガトー	978-4-7511-1196-3	B	B5変	3,500		
◎有名パティスリーのスペシャリテ	978-4-7511-1213-7	B	B5変	3,500		
パンケーキ プロフェッショナルテクニック	978-4-7511-1144-4		A4変	2,200		
◎スペシャルシフォンケーキ	978-4-7511-1270-0		B5変	1,500		
親子おやつ	978-4-7511-1288-5		A5	1,200		
ケーキがおいしくなる「下ごしらえ」教えます	978-4-7511-1323-3		B5	1,600	3新刊	
マジパン細工 普及版	978-4-7511-1325-7		B5	3,000	3新刊	
marzipan 20stories 「マジパン」お菓子で作る20の物語	978-4-7511-0565-8		AB変	2,800		
マジパン 5cmの舞台のウィーンの物語	978-4-7511-1039-3		A4変	2,500		
飴細工 大西達也の躍動するピエスマン	978-4-7511-1234-2		A4	3,500		
◎チョコレート ピエスマン	978-4-7511-1107-9	B	A4	3,000		
ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2		A4変	4,000		
フルーツ&ベジタブル カutting	978-4-7511-1231-1		A4変	3,000		
「和風デザート」「和風菓子」大全	978-4-7511-1282-3		B5	2,800		
カフェのメニュー開発BOOK	978-4-7511-1310-3		B5	2,500	1新刊	
なるほどコーヒー学	978-4-7511-0499-6		B5	1,800		
もっと知りたいコーヒー学	978-4-7511-0687-7		B5	2,000		品切
スペシャルティコーヒーの本	978-4-7511-0530-6		B5	2,000		品切
◎人気店のコーヒー焙煎	978-4-7511-1300-4		B5変	3,600		
◎ブリューコーヒーテクニック	978-4-7511-1302-8		B5	2,500		
コーヒーの香味を探る+風味表現用語集	978-4-7511-0823-9		B5	2,000		
コーヒー学検定《上級》金沢大学編	978-4-7511-1022-5	B	B5	2,000		
コーヒー学の基礎	978-4-7511-1178-9	B	B5	2,000		
BARISTA BOOK トップバリスタのすべて	978-4-7511-0593-1		B5	1,800		品切
◎新しいバリスタのかたち	978-4-7511-0993-9	B	B5	1,800		
◎BARISTA LIFE	978-4-7511-1188-8	B	B5	2,500		
ラテアート&デザインカプチーノ	978-4-7511-0735-5		B5	2,000		品切
Free Pour Latte Art フリーポアラテアート	978-4-7511-0842-0		B5変	1,800		
LOVE COFFEE	978-4-7511-1281-6		A5	2,500		
コーヒー その賢い買い方、選び方、焙煎、粉砕、抽出、そして～	978-4-7511-0871-0		B5	2,500		
カフェ・バツハ ペーパードリップの抽出技術	978-4-7511-1124-6	B	B5	2,000		
もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ	978-4-7511-0928-1		B5	1,500		
Cocktail Style Book	978-4-7511-1218-2		B5変	3,500		
Creative Drink	978-4-7511-1240-3		A4変	2,500		
◎MOCKTAIL	978-4-7511-1241-0		B5変	2,500		
◎人気のカクテル	978-4-7511-1284-7		B5	3,800		
◎製菓衛生師試験 科目別まとめ+模擬テスト	978-4-7511-1081-2		B5	2,600		

※常備は平成28年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A(専門料理Ⅰ)30点30冊、B(専門料理Ⅱ)20点20冊、C(経営実務書)15点15冊

# 注文書〈書籍〉

書籍 No.4

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部  
 〒107-0052  
 東京都港区赤坂1-7-19  
 キャピタル赤坂ビル8階  
 TEL 03-3560-9065  
 FAX 03-3560-9071  
 URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

## 一般料理書と読み物 etc

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
◎ 新版 透析食を楽しく作る おいしく食べる	978-4-7511-0861-1	A	AB	1,900		
おいしくできる介護料理教本	978-4-7511-0478-1		A4変	2,500		
やわらか介護食	978-4-7511-1305-9		B5変	1,600		
家族の食卓 大好評レシピ	978-4-7511-1117-8		A4変	1,111		
ラクチン! お魚クッキング	978-4-7511-1138-3		B5変	1,500		
人気のおもてなし料理	978-4-7511-1204-5		B5	1,500		
素敵なフレンチのごちそう	978-4-7511-1210-6		B5	1,500		
食卓の上のフィロソフィー	978-4-7511-1236-6		B5	1,800		
◎ きょうのごはんは“マンガ飯”	978-4-7511-1222-9		A5	1,000		
3色弁当	978-4-7511-1260-1		A5	1,300		
世界の野菜ごはん	978-4-7511-1273-1		B5	1,800		
妄想料理	978-4-7511-1292-2		B5変	1,500		
ママたちの日々レシピ	978-4-7511-1314-1		B5	1,500		
◎ チーズ ポケットブック 〈保存版〉	978-4-7511-1003-4	A	B6変	1,200		
イタリアチーズの故郷を訪ねて	978-4-7511-1130-7		A5	2,500		
チーズ伝統国のチーズな人々	978-4-7511-1205-2		A5	2,500		
新版 おいしさの科学 味を良くする科学	978-4-7511-0744-7		A5	2,000		
大田忠道の料理人道場	978-4-7511-0857-4		四六	1,500		
眼で食べる日本人	978-4-7511-0319-7		A5	1,600		僅少
江戸前ずしに生きる	978-4-7511-0361-6		四六	1,800		品切
現代すし学 Sushiology	978-4-7511-0727-0		A5	4,300		
だれも語らなかったすしの世界	978-4-7511-1226-7		B5	3,800		
◎ 日本すし紀行	978-4-7511-1318-9		B5	2,800	1新刊	
◎ よくわかる日本料理用語事典	978-4-7511-1311-0		B5変	3,200	1新刊	
新版 日本料理語源集	978-4-7511-0423-1		菊	6,500		
和食の調理・道具づかい コツのコツ	978-4-7511-0872-7		B5変	1,500		品切
和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方	978-4-7511-0953-3		A5	1,600		品切
料理人のための 和食の器★扱い方ハンドブック	978-4-7511-1029-4		A5	1,900		
手打ちそばの疑問にすべて答えます。	978-4-7511-0900-7		四六	1,500		
淋しい商店街の そば屋がどうして行列店をつくれたか	978-4-7511-1063-8		四六	1,500		
さぬきうどん 小麦粉の話	978-4-7511-0485-9		A5	1,800		品切
だから「さぬきうどん」は旨い	978-4-7511-0829-1		A5	1,500		僅少
うまいぜベイビー伝説	978-4-7511-0929-8		四六	3,000		
人気ブーランジェのDNA	978-4-7511-0821-5		四六	1,500		
人気パティシエのDNA	978-4-7511-0820-8		四六	1,500		
◎ 「買いたい」を仕掛ける菓子・スイーツの開発法	978-4-7511-1232-8		A5	1,800		
成功する! デリ・惣菜経営	978-4-7511-0893-2		A5	1,800		僅少
なぜ、電化厨房がこんなに注目されるのか	978-4-7511-0868-0		A5	1,800		
米が風土を変える 無洗米の衝撃	978-4-7511-0551-1		A5	1,800		
ドンクが語る美味しいパン 100の誕生物語	978-4-7511-0523-8		A5	1,800		
◎ 美味しい櫻	978-4-7511-1177-2		A4	3,000		

※常備は平成28年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理Ⅰ〉30点30冊、B〈専門料理Ⅱ〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部  
 〒107-0052  
 東京都港区赤坂1-7-19  
 キャピタル赤坂ビル8階  
 TEL 03-3560-9065  
 FAX 03-3560-9071  
 URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

## 経営実務書

平成30年4月現在

	書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
	接客サービス ハートマニュアル フードサービス版	978-4-7511-0536-8		四六	1,400		
	楽しく覚える 飲食店の接客サービス教本	978-4-7511-0334-0		四六	1,500		
	接客力	978-4-7511-0706-5		四六	1,500		
◎	飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK	978-4-7511-0896-3	C	四六	1,500		
	飲食店のおもてなし接客サービス教本	978-4-7511-1080-5	C	B6	1,800		
	飲食店のクレーム&トラブル接客対応術	978-4-7511-0850-5		A5	1,800		品切
	いつもお客が集まる飲食店が実行している 接客サービス	978-4-7511-0978-6		A5	1,800		
	飲食を楽しくする プロの接客サービス帳	978-4-7511-1225-0		A5	1,500		
	わたしはヴァンドウーズ -洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識-	978-4-7511-0994-6		四六	1,500		
	カフェ・パッハの接客サービス	978-4-7511-1195-6	C	A5変	1,500		
	人気BARの接客サービス	978-4-7511-1298-4		四六	1,800		
	個人ではじめる、小さなカフェ 自分らしいカフェをつくった15人のストーリー	978-4-7511-0831-4	C	A5	1,500		
	小さなカフェの開業物語 ~15店のオーナーに聞いたリアルなカフェストーリー~	978-4-7511-1031-7	C	B5変	1,500		
◎	私サイズの小さなカフェ	978-4-7511-1165-9	C	A5	1,500		
◎	家族ではじめる、小さなカフェ	978-4-7511-1299-1		A5	1,500		
	ビューティフル カフェライフ	978-4-7511-1321-9		B5	1,600	2新刊	
	カフェを100年、続けるために	978-4-7511-0906-9		A5変	1,300		
◎	小規模で強い店をつくる カフェ開業の教科書	978-4-7511-1020-1		A5変	1,500		
◎	50歳からはじめるカフェ経営	978-4-7511-1208-3	C	A5	1,600		
	カフェ手帳	978-4-7511-0944-1		B6変	1,200		
	自宅でスタート カフェ&料理教室 はじめの一歩	978-4-7511-1064-5	C	B5変	1,600		
	リターン&リターンで里山・古民家・海近く! 理想のカフェははじめました	978-4-7511-1102-4	C	B5変	1,800		
◎	COFFEE STAND -開業と経営、スタイルとノウハウ-	978-4-7511-1118-5	C	B5変	2,500		
	人気のベーカリー 独立開業&成功経営術	978-4-7511-0430-9		B5変	1,500		
	パン屋さんのつくり方 私たちの店はこうしてできました	978-4-7511-1085-0		A4変	2,500		
	キッチンカーの移動販売	978-4-7511-1143-7	C	A5	1,800		
	THE BAR開業ブック	978-4-7511-1109-3	C	A5	1,800		
◎	もう一つのBar物語	978-4-7511-1275-5		四六	1,800		
	飲食店の脱・カンチガイ経営	978-4-7511-1051-5	C	四六	1,600		
	繁盛する小さな飲食店のつくり方	978-4-7511-1283-0		四六	1,600		
	連戦連勝の飲食店経営	978-4-7511-1180-2		B6	1,500		
◎	たこ焼 繁盛法	978-4-7511-1264-9		B6	1,900		
	失敗しないラーメン店開業法	978-4-7511-1304-2		A5	1,800		
	「常識」を疑いなさい。	978-4-7511-1159-8		B5	1,500		
	NISAで賢い株式投資	978-4-7511-1170-3		B6	1,200		
	繁盛飲食店の開業・出店「成功の法則」を教えます	978-4-7511-1097-3	C	四六	3,000		
	ラーメンを60億円売った男	978-4-7511-1181-9		B6	1,000		
◎	仕事のやり方	978-4-7511-1259-5		A5	1,600		
	それは「人材革命」から始まった	978-4-7511-1285-4		A5	1,500		
	奇跡は自分で起こせ!	978-4-7511-1320-2		四六	1,400	2新刊	
	新版 飲食店の店長の実務がわかる本	978-4-7511-0860-4		A5	1,900		
◎	実例 飲食店のすごい店長	978-4-7511-1079-9	C	A5	1,800		
	飲食店の店長の基礎力をつける本	978-4-7511-1217-5		A5	1,900		
	金のない人こそ経営者になれ! (改訂版)	978-4-7511-0634-1		新書	800		
	辻成晃のなりわい語録	978-4-7511-0815-4		B6	1,500		
	逆境を切り拓く。	978-4-7511-0965-6		四六	1,000		
	すぐ役立つ! 飲食店の新・販促アイデア実例201	978-4-7511-0983-0		A5	1,800		
	繁盛飲食店の販促サービス140	978-4-7511-0922-9		四六	1,500		

※常備は平成28年9月出荷のトーン、日販、栗田のセット対象商品です。A<専門料理 I>30点30冊、B<専門料理 II>20点20冊、C<経営実務書>15点15冊



# 注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.2

貴店名(番線印)			
発注日	平成	年	月 日
ご担当者		様	
条件			

## 旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

### 専門料理(メニュー開発・ラーメン、そば)

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
創作料理New wave	978-4-7511-0957-1	65421-44	A4変	2,500		
新・創作料理 傑作続々201皿	978-4-7511-1012-6	65421-84	A4変	2,500		
最新人気居酒屋のすごいメニュー200	978-4-7511-0926-7	65421-23	A4変	2,500		品切
魅力満載!!の居酒屋メニュー最新200	978-4-7511-0976-2	65421-57	A4変	2,500		
すごい! 鍋料理88品	978-4-7511-1158-1	65422-73	A4変	2,500		
バル&パール 人気店の料理メニュー	978-4-7511-1033-1	65421-99	B5変	2,000		
人気バル&パール 評判メニュー260	978-4-7511-1134-5	65422-65	B5変	2,500		
◎インパクトメニュー	978-4-7511-1290-8	65423-11	B5変	2,800		
人気店の創作料理+創作ドリンク	978-4-7511-1089-8	65422-41	A4変	2,500		
◎居酒屋・バルの技アリ肉料理	978-4-7511-1104-8	65422-51	B5	2,500		
◎ビストロ・バルの技アリスピード料理	978-4-7511-1176-5	65422-81	B5	2,500		
◎OysterBar&貝料理専門店の技アリ貝料理	978-4-7511-1262-5	65423-06	B5	2,800		
新・刺身料理	978-4-7511-0972-4	65421-55	B5変	2,500		
人気のから揚げ 最新調理技術	978-4-7511-0973-1	65421-56	A4変	2,500		
地鶏料理の調理技術	978-4-7511-0490-3	65426-37	A4変	2,500		品切
絶品ホルモン料理	978-4-7511-0756-0	65420-12	B5	1,500		品切
ホルモンメニューBOOK	978-4-7511-1006-5	65421-81	B5	2,500		
最新人気 お好み焼 もんじゃ焼 鉄板焼	978-4-7511-0997-7	65421-69	A4変	1,800		品切
カレー大全 名店・人気店の極上メニューと調理技術	978-4-7511-0833-8	65420-61	A4変	1,900		品切
有名店主が答える 開業法・味づくり・経営のラーメンQ&Aブック	978-4-7511-0657-0	65425-47	B5	1,800		品切
冷やし麺202	978-4-7511-1193-2	65422-87	A4変	2,500		
最新そば つけそば・冷かけ・野菜そば etc.	978-4-7511-0960-1	65421-45	A4変	2,500		品切
新感覚のそば・そば料理 つけ汁・かけ汁便利帳	978-4-7511-1010-2	65421-86	A4変	1,800		品切
最新うどん 新しい味づくり&売れるアイデア満載の66品	978-4-7511-1018-8	65421-91	A4変	2,500		
評判そば店の自家製粉の技術	978-4-7511-0673-0	65425-56	A4変	2,500		

# 注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.3

貴店名(番線印)	
発注日	平成 年 月 日
ご担当者	様
条件	

## 旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

### 一般料理書

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
幸せの介護食レシピ100	978-4-7511-1060-7	65422-24	B5	1,200		
菓子作りのステキ度アップをめざす 材料別 デコレーション・テクニック	978-4-7511-0626-6	65425-27	AB変	1,500		
もう焼きっぱなしは卒業！美味しく飾って 大人の焼き菓子	978-4-7511-0780-5	65420-31	AB変	1,500		
手作りのお菓子がプロ級の仕上がりに！ デコレーションマジック	978-4-7511-0855-0	65420-77	AB変	1,500		
◎ 焼き菓子の食感テクニック	978-4-7511-0959-5	65421-46	AB変	1,500		
フルーツ菓子のテクニック	978-4-7511-0996-0	65421-73	AB変	1,500		
◎ だれもが成功！ はじめてのマカロン	978-4-7511-1041-6	65422-03	AB変	1,500		
失敗しない！ チョコレート菓子のテクニック	978-4-7511-1052-2	65422-11	AB変	1,500		品切
◎ バタークリームのテクニック	978-4-7511-1100-0	65422-49	AB変	1,500		
◎ いきなりプロ級！ はじめてのケーキ	978-4-7511-1132-1	65422-64	AB変	1,500		
◎ クッキー作りの美感テクニック	978-4-7511-1162-8	65422-75	AB変	1,500		
毎回、上手にふくらむ！ はじめてのシュークリーム	978-4-7511-1186-4	65422-84	AB変	1,500		
◎ ケーキの美しさは、「土台」で決まります	978-4-7511-1230-4	65422-96	AB変	1,500		
はじめてのスポンジ菓子	978-4-7511-1265-6	65423-05	AB変	1,500		
◎ ピエール・エルメが教える焼き菓子ブック	978-4-7511-0852-9	65420-74	AB	1,500		
◎ ピエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子	978-4-7511-0891-8	65421-03	AB	1,500		
ピエール・エルメが教えるヴィエノワズリー	978-4-7511-0950-2	65421-38	AB	1,500		
イスパハン レシピブック	978-4-7511-1120-8	65422-56	AB	1,300		
上達するシフォンケーキ	978-4-7511-0971-7	65421-49	B5変	1,400		僅少
ナチュラルにくらいしたい 焼き菓子レシピノート	978-4-7511-0911-3	65421-13	B5変	1,500		
◎ 野菜料理の365日 ～しばにさんちの食卓～	978-4-7511-0963-2	65421-47	AB	1,500		
野菜のごちそう しばにさんちの食卓2	978-4-7511-1045-4	65422-14	AB	1,500		
◎ 野菜のだしで作る ベジタブルスープ	978-4-7511-1054-6	65422-19	AB変	1,500		
野菜のだしで作る12ヶ月レシピ ベジタブルスープストック	978-4-7511-1099-7	65422-47	AB変	1,500		
◎ 酵素がたっぷり 自家製コールドプレスジュース	978-4-7511-1147-5	65422-68	AB	1,200		
◎ 作りおき 瓶詰たれ・ソース	978-4-7511-1245-8	65423-02	AB	1,500		

# 注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.4

貴店名(番線印)
発行日 平成 年 月 日
ご担当者 様
条件

## 旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

### 専門料理(フレンチ・イタリアン etc. .)

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
<b>[フランス料理]</b>						
フランス料理のエスプリが一冊で学べる 仔羊料理大全	978-4-7511-0401-9	65432-65	A4変	2,800		品切
鴨とフォワグラの技法が一冊で学べる 鴨料理大全	978-4-7511-0444-6	65426-01	A4変	2,800		品切
古典料理と最新の技法が一冊で学べる オマール海老大全	978-4-7511-0482-8	65426-31	A4変	2,800		
究極の伝統食と創作料理が一冊で学べる 豚料理大全	978-4-7511-0543-6	65426-72	A4変	2,800		
◎ 野鳥獣の特性と調理の秘訣が一冊で学べる ジビエ料理大全	978-4-7511-0608-2	65425-14	A4変	2,800		
…無限の活用術が一冊で学べる じゃがいも料理大全	978-4-7511-0717-1	65425-87	A4変	2,800		品切
定番から最先端の技法を一冊で学べる サーモン料理大全	978-4-7511-0848-2	65420-71	A4変	2,800		
部位を使い分ける技術が一冊で学べる 牛肉料理大全	978-4-7511-0880-2	65420-92	A4変	2,800		品切
歴史ある技術と新しい味を一冊で学べる スープ大全	978-4-7511-0977-9	65421-60	A4変	2,800		
フランス 内臓料理	978-4-7511-1185-7	65422-83	A4変	2,800		
テリーヌとパテ教則本 古代から現代まで	978-4-7511-0699-0	65425-73	A4変	2,800		
伝統的な食材の進化した料理集 フォワグラ	978-4-7511-0910-6	65421-12	A4変	2,800		
◎ マリネ&マリネ	978-4-7511-1194-9	65422-88	B5	2,800		
◎ コンフィ&コンフィ	978-4-7511-1263-2	65423-07	B5変	2,800		
◎ Newソース	978-4-7511-1024-9	65421-94	B5	2,500		
<b>[イタリア料理]</b>						
本格派 イタリア料理 プロの調理技術	978-4-7511-0598-6	65425-07	A4変	2,800		品切
本格派のイタリア料理	978-4-7511-0109-4	65433-67	A4変	1,800		品切
Pizza! Pizza! Pizza!	978-4-7511-0985-4	65421-63	A4変	2,500		
ARTE DELLA PIZZA(アルテ デッラ ピッツァ)	978-4-7511-1046-1	65422-13	A4変	1,800		
◎ イタリア郷土料理 調理技術教本	978-4-7511-1082-9	65422-35	A4変	2,500		
生パスタの技術	978-4-7511-1087-4	65422-39	A4変	2,500		
◎ カルパッチョ! カルパッチョ!	978-4-7511-1164-2	65422-76	B5	2,800		
特別版 本格派のパスタ料理	978-4-7511-0132-2	65433-80	A4変	1,800		品切
<b>[スペイン料理]</b>						
◎ スペイン料理の本格調理技術	978-4-7511-1106-2	65422-52	B5変	3,500		
◎ アヒージョ! アヒージョ!	978-4-7511-1155-0	65422-71	B5変	2,500		
<b>[中華料理・韓国料理 etc]</b>						
新感覚の中国料理調理技術	978-4-7511-0591-7	65425-03	A4変	2,800		
人気中国料理店の最新技術	978-4-7511-0681-5	65425-62	A4変	2,500		品切
台湾の人気店〈欣葉〉 美食の台湾料理	978-4-7511-1040-9	65421-95	A4変	1,800		
魅力の済州島料理と韓国健康ごはん	978-4-7511-1032-4	65422-02	B5	1,500		
酵素レシピ・発酵レシピでキレイに元気に! 韓国スタイル★COOKBOOK	978-4-7511-1127-7	65422-62	B5	1,500		
韓国《美フード》レシピ	978-4-7511-1179-6	65422-82	B5	1,500		
◎ カラダに美味しい 美メイクごはん	978-4-7511-1243-4	65423-01	B5	1,500		

# 注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.5

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者 様
条件

## 旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

## スーパーパティシエブック

平成30年4月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
木の実とキャラメルフランス菓子	978-4-7511-0707-2	65425-80	A4変	2,500		品切
フランス菓子の頑固な味	978-4-7511-0771-3	65420-23	A4変	2,500		品切
フランス菓子の新しい解釈	978-4-7511-0934-2	65421-29	A4変	2,500		
デコール技法集 [スペシャル版]	978-4-7511-0747-8	65420-08	A4変	2,500		
メレンゲ細工 完全テクニック集 [スペシャル版]	978-4-7511-0796-6	65420-42	A4変	2,500		
◎ パティシエ必修 飴細工 [スペシャル版]	978-4-7511-0867-3	65420-84	A4変	2,500		

## 専門料理(スイーツ)

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
◎ THE SWEET TRICK [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0481-1	65426-30	AB	1,500		
◎ THE SWEET Trick CollaBo Mind [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0655-6	65425-45	AB	1,600		
Beginner's Trick 実演DVD付 [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0734-8	65425-99	AB	2,500		
とびきりのフランス菓子	978-4-7511-0961-8	65421-50	A4変	1,600		
◎ 洋菓子 生地の事典	978-4-7511-0879-6	65420-91	A4変	2,500		
◎ 洋菓子 クリームの事典	978-4-7511-0931-1	65421-26	A4変	2,500		
パティシエ必修 クリーム教本	978-4-7511-1043-0	65422-10	A4変	2,500		
人気パティシエ10人の美技 アントルメ50	978-4-7511-0951-9	65421-42	A4変	2,500		
人気パティシエが教える 評判プティ・ガトー	978-4-7511-1005-8	65421-80	A4変	2,500		
人気パティシエ10人のスペシャリテとプティ・ガトー	978-4-7511-1058-4	65422-22	A4変	2,500		
人気パティシエが教える スペシャリテ20 評判ガトー20	978-4-7511-1113-0	65422-54	A4変	2,500		
ショコラティエの技術	978-4-7511-0995-3	65421-72	B5変	2,500		品切

# 注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.6

貴店名(番線印)			
発注日	平成	年	月 日
ご担当者		様	
条件			

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

専門料理(パン・珈琲・ドリンク)

平成30年4月現在

	書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
	サンドイッチ176	978-4-7511-0812-3	65420-53	AB	1,800		品切
◎	米粉のパン	978-4-7511-1016-4	65421-90	A4変	2,500		
	うまいパンは語る 京都「たま木亭」玉木潤の直感と計算	978-4-7511-0791-1	65420-38	A4変	2,500		品切
◎	パン 生地の記事	978-4-7511-1015-7	65421-89	A4変	2,500		
◎	野菜のパン	978-4-7511-1074-4	65422-32	AB	2,500		
	繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE	978-4-7511-1112-3	65422-53	A4変	2,200		
	繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE II	978-4-7511-1168-0	65422-77	A4変	2,200		
◎	繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE III	978-4-7511-1239-7	65422-99	A4変	2,200		
	心地よいカフェのインテリア	978-4-7511-0912-0	65421-14	A4変	1,800		品切
	Café's Kitchen カフェメニューの参考書	978-4-7511-1075-1	65422-33	B5変	1,800		
	カフェのフード300	978-4-7511-1095-9	65422-45	B5	2,000		
	コーヒー焙煎の技術	978-4-7511-0932-8	65421-27	A4変	2,500		品切
◎	ドリップコーヒーの最新技術	978-4-7511-0979-3	65421-58	A4変	2,500		
	珈琲女子	978-4-7511-1229-8	65422-95	A4変	1,500		
	スマイルデザインカプチーノ	978-4-7511-1053-9	65422-12	B5	2,000		
◎	The Handbook of Latte Art	978-4-7511-1061-4	65422-09	B5変	2,500		
	スタイリッシュ・ドリンク	978-4-7511-0762-1	65420-16	AB	1,500		
	アイスドリンク&フローズンドリンク	978-4-7511-1027-0	65421-97	AB	1,500		
◎	人気カフェ・バリスタのユニークドリンク	978-4-7511-1126-0	65422-61	AB	1,600		
	The Art of Advanced Cocktail 最先端カクテルの技術	978-4-7511-0970-0	65421-53	A4変	2,500		品切
	Standard Cocktails With a Twist ~スタンダードカクテルの再構築~	978-4-7511-1059-1	65422-23	A4変	2,500		
◎	ミクソロジーカクテル	978-4-7511-1088-1	65422-40	A4	2,500		

# 注文書〈月刊誌〉

貴店名(番線印)

発注日 平成 年 月 日  
 ご担当者 様  
 条件

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

URL <http://www.asahiya-jp.com>

平成30年4月現在

書名	雑誌コード	本体	在庫	注文
<b>【近代食堂】</b> (本体1,314円)				
16年02月号 これが<大集客ランチ>だ!	02967-02	1,314		
03月号 「ロコミ」を巻き起こす!	02967-03	1,314		
05月号 あの繁盛店の接客ワザ65	02967-05	1,314		
06月号 悪立地で大繁盛する理由	02967-06	1,314		
07月号 いま売れる 必見外食トレンド31	02967-07	1,314		
08月号 いま繁盛店を作る料理人	02967-08	1,314		
09月号 「魚」と「貝」の大ブレイク店	02967-09	1,314		
10月号 ジャンルミックスで攻める!	02967-10	1,314		
11月号 必見! 冬に稼ぐ集客メニュー-55	02967-11	1,314		
12月号 成功店に聞く“来年のお客”獲得作戦	02967-12	1,314		
17年01月号 2017年外食はSNS新時代!	02967-01	1,314		
02月号 必勝ランチ大研究!	02967-02	1,314		
03月号 繁盛店の<メニュー改造>のワザ	02967-03	1,314		
04月号 “社内イベント”のやり方	02967-04	1,314		
05月号 現代版「大衆店」の人気解剖	02967-05	1,314		
06月号 新手法の接客・販促	02967-06	1,314		
07月号 売れる「この一品」をつくる!	02967-07	1,314		
08月号 敏腕店長を育てるコツ	02967-08	1,314		
09月号 人気沸騰! 「魚貝料理・すし」最新版	02967-09	1,314		
10月号 直面する人手不足問題 「働き方改革」に挑戦	02967-10	1,314		
11月号 この冬の超売れ筋&注目トレンドメニュー集	02967-11	1,314		
12月号 ローカル立地で新ニーズを掴む! いま超元気な繁盛店	02967-12	1,314		
18年01月号 2018年、売れる商売・商法	02967-01	1,314		
02月号 「フォトジェニック」メニュー開発術	02967-02	1,314		
03月号 超人気ランチの魅力解剖	02967-03	1,314		
04月号 新しい集客メニュー&商法が続々! 最新「肉料理」「焼肉」	02967-04	1,314		
<b>【CAFERES】</b> (本体1,280円)				
16年02月号 カフェ開業「お悩み」相談	02799-02	1,200		
03月号 カフェの新潮流	02799-03	1,200		
08月号 バ리스タ&パールマン	02799-08	1,200		僅少
09月号 カフェの朝食	02799-09	1,200		
10月号 コーヒーマリアージュ	02799-10	1,200		
11月号 ワンプレートマジック!	02799-11	1,200		
12月号 地方でカフェを開業しました	02799-12	1,200		
17年02月号 コーヒーニューウェーブ	02799-02	1,200		
03月号 女性が開いたカフェ	02799-03	1,200		
04月号 フォトジェニック! サンドイッチ	02799-04	1,200		
05月号 カフェの和風	02799-05	1,200		
06月号 アイスコーヒー	02799-06	1,300		僅少
07月号 コーヒーバリエーション	02799-07	1,280		
08月号 ブレンドコーヒー	02799-08	1,280		
10月号 カフェ ニュートレンド	02799-10	1,280		
12月号 プリューコーヒー	02799-12	1,280		
18年01月号 強いカフェをつくる	02799-01	1,280		
02月号 インスタ映え! 最新メニュー	02799-02	1,280		
03月号 売れるメニュー最新動向	02799-03	1,280		僅少
04月号 注目カフェニューオープン!	02799-04	1,280		