

# 外食専門月刊誌



## 1年間購読料

月刊「近代食堂」= 17,028円（税込）

月刊「カフェ&レストラン」= 15,552円（税込）

●送料は小社で負担致します。

## 月刊誌の発売日

カフェ&レストラン…毎月19日発売

近代食堂…毎月22日発売

## 月刊誌の定期購読のお申し込み

◆確実に便利な定期購読がございます

月刊「近代食堂」、月刊「カフェ&レストラン」は、すぐに売り切れになる書店が多く、

読者の皆様にご迷惑をおかけしております。

年間定期購読にお申込みいただけますと、毎月の発売日にお手元に届きますので、大変便利です。

## お申し込み方法

お買い求めの際、お近くの本屋さん「毎月とって下さい」又は「月ぎめ購読します」といってお申し込み下さい。

毎月確実に入手できます。

お近くに本屋さんがない場合は、直接弊社にお電話・FAXくださるか、ホームページよりご注文下さい。

小社へ「直接お申し込み」になる場合は、

(1) 現金書留ですと2～3日で小社に届きますので、お急ぎの場合は便利です。

(2) 郵便為替の場合、ご送金手数料は不要ですが、小社に届くまでに5～7日かかります。

(1) (2) のいずれの場合でも、「〇月号より1年間購読希望」とご明記の上、代金を添えてお申し込み下さい。

お問い合わせ先／(株)旭屋出版 販売部

【電話】03-3560-9065 【FAX】03-3560-9071

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

## 旭屋出版オンラインショップからのお申し込み方法

「月刊誌の年間定期購読」から購入する雑誌を選び、「買い物カゴに入れる」をクリックして下さい。

購入時に購入個数が1個で、1年間の定期購読となりますので、購入時に必ず「数量」をお確かめ下さい。

毎月発売日にお手元に届くようお送り致します。

なお、年間購読は代金引換え支払いがご利用いただけませんので予めご承知下さい。

## 初回のお届けについて

初回分は、ご注文（ご入金）が確定した後、当月発売号からお届け致します。

バックナンバーからの年間購読契約をご希望の方は、お客様情報入力画面の「備考」欄に、「〇月号より購読希望」と入力して下さい。

# 旭屋出版

## 出版図書案内

専門料理書

・  
一般料理書

・  
経営実務書

・  
実用書

・  
旭屋出版 MOOK

## 2016年8月

株式会社

# 旭屋出版

〒107-0052 東京都港区赤坂1-7-19 キャピタル赤坂ビル8F

TEL.03-3560-9065 FAX.03-3560-9071

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

## ご注文について

お近くの書店様からご注文いただけます。

お近くに書店様がない場合には、下記問い合わせ先からご注文いただけます。

その際、商品価格の合計が税込1,500円以上の場合は弊社が送料を負担しますが、1,500円以下の場合は送料300円を申し受けます。

なお、代引き手数料として別途230円が加算されます。

### <消費税8%のお支払いの例>

#### 1) 商品が本体価格1,200円の時

商品1,200円+消費税96円+送料300円+代引手数料230円 = 1,826円

#### 2) 商品が2,000円の時

商品2,000円+消費税160円+代引手数料230円 = 2,390円

旭屋出版

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

電話 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

## 目次

すし	1 頁
日本料理・和食	3 頁
居酒屋・創作料理	7 頁
鍋料理・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理	9 頁
そば・うどん	11 頁
ラーメン	13 頁
西洋料理	15 頁
中国料理	19 頁
焼肉・韓国料理	20 頁
アジア・エスニック料理	22 頁
カフェ・コーヒー・ドリンク	23 頁
スイーツ・デザート	27 頁
パン・サンドイッチ	32 頁
その他メニュー集	35 頁
店舗デザイン・開業	37 頁
接客・経営ビジネス・店長	39 頁
食の知識・事典・読物	42 頁
その他一般書籍	44 頁
年刊誌	45 頁

基本技術から名店・繁盛店の技術まで

### 現代すし技術教本 江戸前ずし編

 全国すし商生活衛生同業組合連合会 監修 定価 ( 5800 +税)  
A4変形判 238頁 978-4-7511- 1146-8 2015年

すし調理人のバイブル『すし技術教科書』発行から40年。ついに、待望の新しい時代のすし技術書が完成！現代のすし技術を総力取材し、オールカラー写真でわかりやすく構成した最新刊すし技術書。

### 改訂版 すし技術教科書(江戸前ずし編)

 全国すし商環境衛生同業組合連合会 監修 定価 ( 7000 +税)  
A4変形判 386頁 978-4-7511- 0026-4 1990年

伝統ある江戸前ずしの技術をはじめて体系化した名著。すしの知識を百科事典方式で整理したすし調理師必携の技術基本書。

### 江戸前ずしの最新技術

 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0693-8 2007年  
マグロのツケや炙りずしの新しい手法、現代人の志向に対応した光ものの酢の使い方、評判の味を生む煮ものダネの独創的仕事、フレンチの技法で魅了する洋風すし、野菜素材の上手な活かし方など、進化する江戸前ずしのかたち、技術を一冊に編集。

有名店・繁盛店の

### すしの調理技術(江戸前ずし編)

 定価 ( 3500 +税)  
A4判 148頁 978-4-7511- 0234-3 2000年  
有名店・繁盛店のにぎりずし、ちらしずし、鉄火丼、巻物の調理技術から、伝統的な細工すし、細工巻物の作り方までを収録。

### すし技術教科書(関西ずし編)

 荒木 信次 編著 定価 ( 7282 +税)  
A4変形判 448頁 978-4-7511- 0007-3 1990年  
本場、大阪・京都・神戸の老舗・名店の技術を分析整理し、体系的に編集。江戸前ずし店が取り入れ可能な関西ずしの技術も解説。

◆飾り巻すしから細工すしまで、すべての技術が習得できる◆

### 飾りずしの技術

 川澄 健 著 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 1076-8 2014年  
飾りずしの第一人者がわかりやすく教える飾りずし技術の決定版。季節の行事や祝い事のすしに華やかさが加わり、お客に感動を呼び、店の評判を高める。

### 四季の細工すし

 青山 修治 著 定価 ( 2000 +税)  
A4変形判 108頁 978-4-7511- 0410-1 2003年  
「花づくし」「行事・祭事」「風物詩」「動物」「細工巻物」のテーマ別に、手近な材料で作れる細工すしを78種紹介。初心者にもわかりやすいように、一つ一つの細工すしの作り方も詳細に解説。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### 現代すし学 Sushiology

 大川 智彦 著 定価 ( 4300 +税)  
A5判 488頁 978-4-7511- 0727-0 2008年  
世界的な人気食べ物「すし」を、歴史・食材・地域・栄養学・食文化・ことわざ・英語名など、あらゆる角度から最新の知識で網羅。80種以上のすしダネ・すし食材ごとの詳しい解説をはじめ、全国の郷土ずし・すし駅弁も解説。この1冊があれば、すしのことなら何でもわかる。

### 鮎・鯨・すし すしの事典

 吉野 昇雄 著 定価 ( 4660 +税)  
菊判 370頁 978-4-7511- 0038-7 1990年

すしの歴史から調理技術まで全貌を明らかにし、すしの魅力を伝えるすし研究の決定版！

### 江戸前ずしに生きる

 品切 間根山貞雄 著 定価 ( 1800 +税)  
四六判 275頁 978-4-7511- 0361-6 2003年  
浅草の繁盛店として知られる『金太楼鮎』の店主が創業から今日までの歩みを語りながら江戸前ずしの変遷、繁盛店づくりの手法、人の育成にも触れた経営書としてもすしの歴史書としても読める一冊。

### 新版 すしの雑誌 第15巻

 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 194頁 978-4-7511- 1174-1 2016年  
●巻頭特集／現代を生きるすし店の「繁盛学」  
●レシピ／すしの新しい調味技術  
●特集／来店者のきっかけを増やす8つの秘訣／など企画多数。全国の人気すし店の魅力がわかる！

### 新版 すしの雑誌 第14巻

 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 186頁 978-4-7511- 1122-2 2015年  
●巻頭特集／人気の「おまかせ」すしコース  
●レシピ／繁盛すし店の一品料理  
●特集／すし店の人手不足――。どう対応するか？、など企画多数。全国の人気すし店取材しました。

### 新版 すしの雑誌 第13巻

 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 180頁 978-4-7511- 1068-3 2014年  
●巻頭特集／客を呼ぶ！繁盛店・人気店のすし  
●レシピ／冠婚葬祭の一品料理、など企画満載。北は北海道、南は佐賀県まで、日本全国の評判すし店取材しました。

### 2017年 すしカレンダー【日本語】

 定価 ( 1200 +税)  
B3判 13枚 978-4-7511- 0886-7 2016年  
今年のテーマは「押(おし) 巻(まき) 握(にぎり) ivotも、そこに寿司がある。」です。

### 2017年 すしカレンダー【英語】

 定価 ( 1200 +税)  
B3判 13枚 978-4-7511- 0887-4 2016年  
海外のお客様にも、すしの魅力が伝わるよう英語版も用意しました。  
※祝祭日は記載していないので全ての英語圏でご利用できません。

## 日本料理・和食

人気レストランが探究する

### スチコンで作る魅力料理

旭屋出版編集部 編 定価（3500 +税）  
A4判 192頁 978-4-7511- 1199-4 2016年

料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スペインッシュ、中国料理、ラーメンの、19人のシェフのスチコンを活用して作る料理を紹介。

ふだんの食材で気軽に作る

### 人気のおもてなし料理

白水智子 著 定価（1500 +税）  
87頁 978-4-7511- 1204-4 2016年

ふだんの料理が食材や調味料の変化、盛り付けの工夫で驚くほどグレードアップする。

増補版 プロの仕事が身につく

### 和食の包丁技術

定価（2800 +税）  
A4判 208頁 978-4-7511- 1198-7 2016年  
和食・日本料理は「包丁」のちよとした技術の運いで大きな差がつく。そうした技術を修得するには、基本技術をよく研究して身につける必要がある。本書は庖丁の基本知識をはじめ、種々の野菜のめきもみや飾り切り、魚のおろし方、活釣り、姿

新しい日本料理

### 刺身の料理と盛りつけ 縮刷版

志の島忠 著 定価（3800 +税）  
B5変形判 428頁 978-4-7511- 1189-5 2016年  
魚種、切りつけ方、一人前盛り、多種盛り、小皿、・小鉢盛り、行事向け、業種別、郷土別、趣向別…と450種類を超える刺身料理を満載した名著が縮刷版で登場。

新しい日本料理

### 弁当の料理と仕出し重 縮刷版

志の島忠 著 定価（3800 +税）  
B5変形判 412頁 978-4-7511- 1190-1 2016年  
春夏秋冬の四季の弁当より、松花弁当・手桶弁当・半月弁当…などの箱型別の弁当料理、さらに弁当のための一品料理やご飯なども満載。縮刷版で復刊。

四季の献立

### 新装普及版 料理屋の茶懐石料理

志の島忠 著 定価（4300 +税）  
A4変形判 455頁 978-4-7511- 0753-9 2008年  
●炉の懐石の章 ●風炉の懐石の章 ●「稽古、すし・そば懐石」と「懐石の器」の章 ●『料理屋の茶懐石料理』の調理集の章

四季の献立

### 新装普及版 料理屋の会席料理

品切 志の島忠 著 定価（4300 +税）  
A4変形判 432頁 978-4-7511- 0743-0 2008年

料亭から和食まで役立つ会席調理集。1月から12月まで月ごとの献立、旬の食材を使った料理、さらに器の選び方、盛りつけ方も総合的に学べる。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

新しい日本料理

### 新装普及版 小宴会の料理と献立

志の島忠 著 定価（5800 +税）  
A4変形判 444頁 978-4-7511- 0399-9 2003年

少人数向けの宴会料理、小懐石や三点献立、四季折々の実践的な献立を多数掲載した名著をこの度「新装普及版」として刊行。

——魅力のお通し・先付けの新しい展開

### 小鉢料理210

横井 清・下山 哲一・阿部 英之 著 定価（3500 +税）  
B5ワイド判 248頁 978-4-7511- 1133-8 2015年  
伝統の調理技法を用いつつも新しい材料、料理法などで仕上げた魅力ある小鉢料理やお通し、先付け210品を解説。多くの割烹、居酒屋、料理旅館などで活用できる料理を豊富に掲載。横井清氏とその教えを受けた二人の若い料

### 御椀と煮物

横井清 著 定価（3000 +税）  
B5判 200頁 978-4-7511- 0967-0 2012年  
和食や会席料理の中では、椀物や煮物を、いかにおいしくできるか、あるいは材料つかいや盛り付けの趣向が際立っているかといった点が、全体の印象を大きく左右する。御椀と煮物で評判の著者が、永年積んできた経験をとどに多くの料理とだの技術を公開。

### 和食の最新野菜料理

品切 横井清 著 定価（2500 +税）  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 0719-5 2007年  
季節の野菜を主役にした小鉢から汁物、焼き物、炊き合わせ、小鍋、麺やご飯料理までを多彩に展開。酒肴や一品料理に、コースの献立にも取り入れられる。

人気の合わせ酢便利帳

### 「酢の料理」大全

吉田靖彦 著 定価（2800 +税）  
B5判 168頁 978-4-7511- 1149-9 2015年

二杯酢、三杯酢からはじまり、土佐酢、八方酢、黄身酢、ごま酢、酢味噌、白酢、ポン酢醤油、甘酢、合わせ酢…など、132品の人気の酢の料理とレシピを掲載。

326品の料理の組み合わせで弁当の献立が自由自在に

### 弁当の一品料理

吉田靖彦 著 定価（2800 +税）  
B5判 160頁 978-4-7511- 0888-8 2010年

本書では、弁当づくりに役立つ326品の一品料理を紹介。これらを自由自在に組み合わせることで、弁当の献立が無敵大に広がる。

### 技の天ぷら評判の天ぷら

定価（2500 +税）  
B5判 128頁 978-4-7511- 1002-7 2013年

東京、関西の人気14店の天ぷらの技術の要点をわかりやすく解説。合わせて定番から創作まで幅広く評判の天ぷらも。計124品が掲載。

### 割烹 旬ごよみ

上野修三・上野修・上野直哉 著 定価（4300 +税）  
B5判 256頁 978-4-7511- 1171-0 2015年

創業50年を迎えた名店『浪速割烹 喜川』の料理は、止まることなく今も進化している。その季節の創味料理、一品料理、酒の肴130種を親子が初競演。

割烹の和えものの展開

### 四季を和える

上野直哉 著 定価（3000 +税）  
B5判 160頁 978-4-7511- 1014-0 2013年

神戸の割烹『玄斎』店主・上野直哉さんが和え物だけを季節ごとにまとめたエッセイとレシピの書。魚介などのさきばななどを解説した丁寧な作り方と、和え衣100種のリスト付き。

一魅力のお通し・前菜・酒の肴に仕立てる

### 「小鉢の料理」大全

大田忠道 著 定価（2800 +税）  
B5判 168頁 978-4-7511- 1211-3 2016年

※最新刊！ 内容詳細、間もなく掲載。

### 人気の和食づくり入門

大田忠道 著 定価（1600 +税）  
B5判 120頁 978-4-7511- 1136-9 2015年

料理づくりの初心者でも、一からわかるように和食調理のコツを伝授。たのしく作れて、知らず知らずにな和食名人に。定番の料理から創作料理までレポートも広がっていく。

### 和食の人気揚げ物料理

大田忠道 著 定価（2500 +税）  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1070-6 2014年

天ぷら、串揚げ、フライ、立田揚げ、唐揚げ、さつま揚げ、揚げ豆腐、揚げ饅頭、挟み揚げ、変わり揚げ…など、120種類を超える人気の揚げ物料理が登場。

人気を呼ぶ刺身づくりの技術公開

### 新★刺身料理の調理と演出

大田忠道 著 定価（2500 +税）  
A4変形判 120頁 978-4-7511- 1025-6 2013年

前菜からはじまり、サラダ、四季彩趣向盛り、姿造り、焼き霜・湯霜造り、すし料理…とバラエティーに富んだ新しい調理と演出の刺身料理を公開。

体の中から健康になれるヘルシーレシピ112

### 「和食」で、100歳まで元気に生きる

大田忠道 著 定価（1500 +税）  
B5判 90頁 978-4-7511- 1008-9 2013年

栄養学に基づいて作ったヘルシーで、その上おいしい和食の料理112品を公開。さらに、ヘルシー効果を高める調理法、調味料の使い方、食材の組み合わせも掲載。

## 日本料理・和食

凡人でも成功する！

### 大田忠道の料理人道場

大田忠道 著 定価（1500 +税）  
B6判 232頁 978-4-7511- 0857-4 2009年

全国の有名旅館・人気料理店に700人の調理師、調理長を輩出する著者が語る料理哲学と料理人の仕事と生き方。料理人だけでなく、すべてのプロフェッショナル必読の書。

### 新しい小宴会の料理 行事の料理

大田忠道 著 定価（2500 +税）  
A4変形判 160頁 978-4-7511- 0614-3 2006年

成人式、ひな祭り、お月見、七五三、クリスマス…、行事をテーマにした会席料理や新しい冠婚葬祭料理、ふぐづくし、鱧づくしなどのコース料理、さらには一品料理も多数掲載。

### 検定 和食調理の包丁技術（実演DVD付）

品切 大田 忠道 監修・日本料理全国天地の会 編 定価（1800 +税）  
A4変形判 96頁 978-4-7511- 0769-0 2008年

包丁の基礎知識、魚のおろし方、刺身の切りつけ、野菜の切り方を写真とともに丁寧に解説。付録に包丁技術の基本動作を収めたDVDと、包丁技術初級検定問題付き。

一京都が育んだ味と技術—

### 本格派の鰻料理127品

苗村 忠男・高見 浩 著 定価（3000 +税）  
B5判 187頁 978-4-7511- 1140-6 2015年

ハモの落としやハモ寿司、ハモ鍋…といった伝統料理から新しいハモ料理まで127品もの京都の本格ハモ料理を紹介。骨切りの技術からハモ料理まで習得できる。

### 改訂版 刺身の教科書

鈴木隆利 著 定価（3800 +税）  
A4変形判 152頁 978-4-7511- 1156-7 2015年

基本のおろし方から新しい刺身料理の作り方まで徹底解説。刺身サラダ・マリネ・巻きもの・珍珠酒肴盛り・フグ料理、マグロ切り替え組み合わせなど、刺身料理の作り方も満載。※刺身の盛り付け、つけ醤油・油酢を増補し、まじした。

### 日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書

鈴木隆利 著 定価（3500 +税）  
A4版 144頁 978-4-7511- 1078-2

日本料理の根幹である「だし」からはじまり、「焼だれ」「合わせ酢」「和え衣」「合わせ味噌」などのプロの技術と料理を公開。日本料理の調理師必携の書。

### ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術（実演DVD付）

鈴木隆利 著 定価（6000 +税）  
B5判 176頁 978-4-7511- 0713-3 2007年

基本から応用まで、ふぐとすっぽんのおろし方と料理が学べるのはもちろん、ふぐの種類や特徴、毒性について、流通の知識など、調理に必要な知識も網羅した一冊。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 和食の常備菜の事典

遠藤十士夫 著 定価 ( 3000 +税)  
 B5ワイド判 232頁 978-4-7511- 1096-6 2014年  
 現代の割烹や和食店、居酒屋などでは、ムタを出さない工夫や、限られた人手で効率よく提供することが欠かせない。それゆえ、魅力ある常備菜がつねに何種類か用意されているは大変心強い。おしん、みや貝栄えを追求したプロの料理人ならではの料理人のための

## 和食の器★扱い方ハンドブック

遠藤十士夫 著 定価 ( 1900 +税)  
 A5判 172頁 978-4-7511- 1029-4 2013年  
 長年、和食の器について深く研究してきている著者が、次の世代の人たちに伝えるべく、培った知識をまとめた本。特に料理人の人たちが知っておきたい器の知識と扱い方を中心に編集。代表的な器を豊富なカラー写真で紹介し、ながら解説。

料理の新しい魅力が広がる

## 根菜の和食・小鉢314

遠藤十士夫 著 定価 ( 3000 +税)  
 B5判 240頁 978-4-7511- 0990-8 2012年  
 体に良いと注目されている「根菜」。しかしこれまで多くの料理人の人たちは、地味なイメージのためか、根菜類をあまり十分には活用してこなかった。本書では意外なほどに彩り豊かで多様な料理が可能な根菜類にスポットを当て、300品以上の魅力ある料理とレシピを紹介。

低原価会席の魅力づくり教本

## 和食の新・コース料理

遠藤十士夫 著 定価 ( 1800 +税)  
 A4判 120頁 978-4-7511- 0921-2 2011年  
 多くの割烹、和食店、居酒屋、料理旅館などでは、売り値を抑え、原価を抑えながらも、魅力を落とさない会席料理やコース料理が求められている。日本料理界の指導で定評のある遠藤十士夫氏が、3000円〜6000円のコース料理を例に

## 和食の調理・道具づかい コツのコツ

僅少 遠藤十士夫 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 232頁 978-4-7511- 0872-7 2010年  
 庖丁、まな板、和食器から最近の調理機器等の手入れや活用法、さらには昔からの調理の仕事に関する、貴重なプロのノウハウやコツの数々。それらを和食料理人の遠藤十士夫氏が本書で大公開。

身近な素材で作る

## 四季の皿小鉢・お通し310

遠藤十士夫 著 定価 ( 3500 +税)  
 B5版 258頁 978-4-7511- 0772-0 2008年  
 お洒落で気の利いた小鉢や小皿の料理300品以上を収録。居酒屋、和食店、割烹、旅館などで多彩に生かせる料理が満載。常備菜や自家製調味料の作り方も解説。

これからの料理人が知っているべきこと・学びたい話

## 和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方

品切 遠藤十士夫 著 定価 ( 1600 +税)  
 A5判 209頁 978-4-7511- 0953-3 2011年  
 料理店・居酒屋、割烹、旅館、宴会場などで会席料理を提供する際、きちんとした「献立」がお客様に提示されているかどうか、店格の大きな差となる。本書はこれからの料理人の人たちが心得ているべき「献立」の立て方とその書き方について、丁寧

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 再創造する郷土料理 全国各地の75品

秋山能久 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 176頁 978-4-7511- 0974-8 2012年  
 せんべい汁(青森)、ぎりたんほ鍋(秋田)、なめろう(千葉)、深川めし(東京)、治部煮(石川)、めはりずし(和歌山)、ふくめん(愛媛)、一文字のぐるぐる(熊本)、冷や汁(宮崎)…等々。全国各地の75品を再創造。現代人を魅了する逸

おせちたいかん

## 御節大観

六雁 監修 定価 ( 6000 +税)  
 A4判 272頁 978-4-7511- 1050-8 2013年  
 飲食店のおせちマーケットが広がる昨今。これまでにない料理人のための“おせち事典”として、おせちの知識と技術を一冊にまとめました。人気和食店『六雁』の監修により、伝統の技術から独自のテクニックまで実践的なノウハウを大公

## MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION

六雁 著 定価 ( 2800 +税)  
 A4変形判 144頁 978-4-7511- 0844-4 2009年  
 これまでの常識を覆す、料理とアートが融合した一冊です。いまの感性に訴える、「えっ？」と驚くような盛り付けの数々を紹介します。写真の撮り方もこれまでの料理書とは全く違います。

## 京料理「仕出し」教本

京都魚菜酢商協同組合 著 定価 ( 2500 +税)  
 B5判 160頁 978-4-7511- 0966-3 2012年  
 仕出しといえは仏事に寄り添う料理という印象が一般的だが、京都では日常に根付いた食文化の一形態。京都ならではの「仕出し」の仕事内容、料理、調理技術まで幅広く紹介。

## 懐石料理の調理技術

後藤統一良 著 定価 ( 4300 +税)  
 A4変形判 164頁 978-4-7511- 0955-7 2012年  
 東京・新宿の名店『龍雲庵』後藤統一良氏の著書。懐石料理の献立ごと、季節の素材を使った調理技術を詳しく紹介した一冊。30種以上の魚介類・肉類のさばき方も、写真で紹介。

## やさしい懐石料理 弁当・点心

僅少 後藤統一良 著 定価 ( 4300 +税)  
 A4変形判 160頁 978-4-7511- 0332-6 2002年  
 季節感あふれる12カ月の献立例を紹介。食材の味を生かす調理法を豊富なカラー写真で解説し、初心者にもわかりやすい。懐石料理の知識や応用例、仕立て方の例も充実し、幅広い方に役立つ内容。

## つきぢ田村の日本料理 厳選300レシピ事典

僅少 「つきぢ田村」調理部 編 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 336頁 978-4-7511- 0280-0 2001年  
 初代田村平治氏創業の『つきぢ田村』。二代目暉昭氏、三代目隆氏と引き継がれ、評判料理の種類も多彩。本書はその中の300品の調理法を詳述。

## モダン懐石

栗栖正明 著 定価 ( 2800 +税)  
 A4判 144頁 978-4-7511- 0835-2 2009年  
 懐石の心はそのままだに、形式の枠をはずして変化を心みたのが「モダン懐石」。食材から盛り付けに至るまで、様々な工夫を加えた新しい懐石料理を紹介する。著者は「神戸たん熊北店」の店主・栗栖正明氏。

●知っておきたい料理 ●伝えたい味

## おいしい日本の煮物

中野佐和子 著 定価 ( 1400 +税)  
 B5変形判 96頁 978-4-7511- 0964-9 2012年  
 「おいしく作るのがむずかしい」と言われる煮物料理を、はじめての人でも失敗なく作れるように丁寧に解説。この1冊で、明日から煮物名人になります。

## 新趣向の前菜・八寸・酒肴膳

品切 長島 博 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4判 112頁 978-4-7511- 0540-5 2005年  
 季節の食材の上手な使い方や新しい器使い、盛りつけが宇べる四季の前菜、懐石の八寸からいま注目されている生もの八寸や焼きもの八寸、小鉢・前菜・吸い物・造りのひと膳と盛り込み肴を組み合わせた酒肴膳まで紹介。

料理と食シリーズ

## 特別版 本格派の日本料理

品切 小倉久米雄 著 定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 150頁 978-4-7511- 0144-5 1999年  
 本格的でおいしい日本料理の技術が詰まった一冊。魚の下ごしらえやだしのひき方から始まり、基本の料理、あしらの作り方までを網羅。本格日本料理を目指す方におすすめ。

## 新版 日本料理語源集

中村幸平 著 定価 ( 6500 +税)  
 A5判 808頁 978-4-7511- 0423-1 2004年  
 日本料理の用語約4000項目の語源や意味を、総頁800ページのこの1冊に収録。正確な語源や意味をきめ細かく探究して解説され、食に携わる人には必備の「究極の料理事典」。

## 居酒屋・創作料理

人気レストランが探究する

### スチコンで作る魅力料理

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
A4判 192頁 978-4-7511- 1199-4 2016年

料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの、19人のシェフのスチコンを活用して作る料理を紹介。

早くて旨い・仕込みが巧い105品

### ビストロ・バルの技アリスピード料理

定価 ( 2500 +税)  
B5判 224頁 978-4-7511- 1176-5 2016年

ビストロ・バルのスピード料理にスポットを当てた一冊。人気店12店のレシピを大公開。注文から提供まで10分以内！早くて旨い・仕込みが巧い、スピード料理105品が大集合!!

牛肉・豚肉・鶏肉・鴨肉・馬肉etc.

### 居酒屋・バルの技(ワザ)アリ肉料理

定価 ( 2500 +税)  
B5判 232頁 978-4-7511- 1104-8 2014年

居酒屋・バルの繁盛店19店が選りすぐりの肉料理130品のレシピを公開。熟成肉のステーキやもつ煮込みなど、繁盛店の看板商品、名物肉料理はもちろんのこと温泉にアレンジしたノテ、豚肉の竜田揚げなど、アイデア溢れる肉料理が満載です。

### カルパッチョ! カルパッチョ!

定価 ( 2800 +税)  
B5判 208頁 978-4-7511- 1164-2 2016年

和・洋・中華・韓・エスニックのカルパッチョが95品。バル・ダイニング・居酒屋・レストランの、牛肉・鹿肉・馬肉のカルパッチョ、魚介のカルパッチョ、野菜のカルパッチョ…が大集合。

### アヒージョ! アヒージョ!

定価 ( 2500 +税)  
B5判 136頁 978-4-7511- 1155-0 2015年

アヒージョだけ101品紹介。人気広がるスペインバルのほか、和風、中華・エスニック風など、新しい味わい、創作系アヒージョも続々登場。

### テリーヌ! テリーヌ! テリーヌ!

沢田 豊、水井朋子 著 定価 ( 1600 +税)  
A8判 108頁 978-4-7511- 0349-4 2002年

40種類のきれいでおいしいテリーヌが楽しく作れる一冊。日常を彩るテリーヌから、ベビーフードにもなるテリーヌ、療養食にもなるテリーヌ、デザートとして楽しむテリーヌなどのレシピが満載!

### 人気バル&パール 評判メニュー-260

定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 200頁 978-4-7511- 1134-5 2015年

話題を集める39店の、オリジナルメニューを一挙掲載。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### プロの鉄板焼 ステーキの技法

日本鉄板焼協会 編 定価 ( 3500 +税)  
A4判 148頁 978-4-7511- 1173-4 2015年

日本鉄板焼協会の認定師範を中心に、様々なステーキを、そのプレゼンテーションから焼き方、提供までくわしく写真で解説。鉄板焼の調理人としての調理持論、接客の心得も紹介し、ます。

### 最新 鉄板焼の人気料理

品切 森久保成正 著 定価 ( 2000 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 0876-5 2010年

鉄板焼のための12種類の「たれ・ソース」を活用した多彩な料理を紹介。  
炒める、焼くだけでなく、蒸し焼き、包み焼き、押し焼きの幅広い鉄板調理の技術も紹介。

### 鶏唐揚げプロのテクニク

定価 ( 2800 +税)  
B5変形判 160頁 978-4-7511- 1151-2 2015年

話題の鶏唐揚げ。人気店の美味しさを生み出すテクニクを、詳しく解説した一冊。大分、新潟や今治など、「ご当地唐揚げ」の有名店から、唐揚げが「名物」の繁盛店も登場。

### 地鶏料理の調理技術

品切 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0490-3 2005年

焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真で詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。

池袋『アガリコ』が教える新感覚エスニック・バルメニュー

### 魔法のおいしさ オリエンタル×ビストロ

大林芳彰 著 定価 ( 1500 +税)  
A8判 112頁 978-4-7511- 1101-7 2014年

池袋の大人気ワインバル『アガリコ』のレシピ集が遂に完成。アジア×洋風×和テイストを組み立てる“魔法のおいしさ”、ぜひ体験してください。

コンビニ材料で、あっというまに本格派!

### おつまみdeフレンチ

田中彰伯 著 定価 ( 1200 +税)  
A5判 96頁 978-4-7511- 1023-2 2013年

人気レストランのシェフが家飲みワイン好きに贈る、コンビニ材料で10分以内に作れる簡単フレンチおつまみ80品。

基本知識と技術 保存版レシピ集

### 馬肉新書

日本馬肉協会 監修 定価 ( 2200 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1021-8 2013年

馬肉の知識と調理技術を一冊で網羅した馬肉の専門書。馬肉料理は馬刺しと馬肉鍋の基本技術の他、馬肉の冷菜・温菜・もつ料理・ご飯もの計48品のレシピを紹介。馬肉の各部位の特徴や仕入れの知識も解説。

### 旬の一皿

定価 ( 2800 +税)  
B5判 208頁 978-4-7511- 1139-0 2015年

旬の食材を知ること、生かすことを目的とした、料理人のための食材目録きガイド&レシピ集。旬菜・旬魚の計48品目を取り上げ、目利きのポイントや食材の知識をまとめるとともに、人気店のシェフ考案によるレシピ計144品を掲載。

### 進化する創作料理／創作Drink

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1123-9 2015年

東西の人気店が提供する、趣向を凝らした創作メニューを計165品紹介。洋風の小鉢料理や、話題の素材を使ったカルパッチョ…などに加え、オリジナルの創作ドリンクも。

### 人気店の創作料理+創作ドリンク

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1089-8 2014年

東西20店の人気店の、最新「創作料理」を取材。驚くほど個性的で魅力の高いメニューの数々に加えて、女性客に評判の「創作ドリンク」も紹介する。

### 人気バル・居酒屋の創作ドリンク

定価 ( 2000 +税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 1083-6 2014年

人気飲食店には、創作ドリンクがある。いま評判のバル、パール、居酒屋、ダイニングの最新人気オリジナルドリンクを189品紹介。

### オ・ド・ロ・キ★創作料理

定価 ( 2500 +税)  
A4判 144頁 978-4-7511- 1067-6 2014年

“オドロキ”いっばいの創作料理190皿を掲載。調理法、提供演出、ネーミング等に独自のアイデアが光る、関東・関西の人気店の評判メニューがずらり。作り方の解説付き。

### 魅力広がる ジビエ料理

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
B5判 280頁 978-4-7511- 1105-5 2014年

フレンチ、イタリアンだけでなく、和食店、中国料理店、カフェ、居酒屋、パール、ラーメン店でも提供されるようになったジビエ料理を250品ほど掲載。  
これほど多様に、幅広く、ジビエ料理の新しい魅力を満載した各種の肉に適した仕込みが決め手!

### 肉料理

定価 ( 2500 +税)  
B5判 128頁 978-4-7511- 1026-3 2013年

いま大評判のワイン酒場の、肉と内臓類の看板メニューを50レシピ掲載。

## 居酒屋・創作料理

進化する109のソースと、活用レシピ103皿

### Newソース

定価 ( 2500 +税)  
Newソース B5変形判 192頁 978-4-7511- 1024-9 2013年

東京・関西の人気14店の料理人による、ソースと料理のレシピ書。独創的なアイデアや味づくりの工夫が詰め込まれた“Newソース”109種とその活用法、人気シェフのソースに対する老え方を一冊にまとめています。

### バル&パール 人気店の料理メニュー

定価 ( 2000 +税)  
B5変形判 160頁 978-4-7511- 1033-1 2013年

各地で大注目のバル&パール。その話題店で人気を集める料理メニューを 特集した一冊。ワインのつまみとして欠かさない、生ハムやイタリア産サラミについても詳しく紹介。

### 評判“酒場”の人気料理

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1028-7 2013年

気軽な雰囲気と個性派のメニューで、現代のお客に人気を集める新スタイルの“酒場”。その人気メニューを特集した一冊。人気店・繁盛店で売られているメニューも、あわせて紹介。

### 新・創作料理 傑作続々201皿

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1012-6 2013年

居酒屋とワイン酒場の人気店20店が提供する新・創作料理201皿を掲載。各店の人気メニューは、現代のお客に喜ばれる新しい味づくり・盛り付け・提供演出のヒントが満載です。

### 魅力満載!!の居酒屋メニュー最新200

僅少 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 160頁 978-4-7511- 0976-2 2012年

新しいおいしさ、見た目、提供法などお客を楽しませる居酒屋の魅力メニュー-200品を一挙掲載。  
第1部『絶対好居酒屋の「この10品」』  
第2部『価格帯別 最新人気メニュー & 名物お通い』・名物

### 新・刺身料理

定価 ( 2500 +税)  
AB変形判 144頁 978-4-7511- 0972-4

炙り、たたき、湯引き、酢じめ、サラダ仕立て…の、多彩なメニュー・カルパッチョを141品紹介。

独創性とインパクトで勝負!

### 創作料理 New wave

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 148頁 978-4-7511- 0957-1 2012年

大好評の「創作料理」シリーズの最新刊! 東京、金沢、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡の人気創作料理店の182品を一挙紹介。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 居酒屋・創作料理

### 安くて旨い人気店のワインのおつまみ

	A4変形判 112頁 978-4-7511- 0920-5 2011年 ワイン居酒屋、立ち飲みワインバー、ニュー・ビストロ、スペインバル…など、「安くて」「旨い」ワインを売り物にする気軽なスタイルの店が、話題を集めています。
--	---

### 最新人気居酒屋のすごいメニュー-200

	品切 定価 ( 2500 +税) A4判 160頁 978-4-7511- 0926-7 2011年 いま居酒屋業界には新しい風が吹いている。新しい味づくりや提供スタイルの魅力メニューで熱烈な支持を集める居酒屋が台頭してきた。そんな最新人気居酒屋のメニュー-200品を掲載。アイデアがすごい、おもしろい、情熱がすごい200
--	---

### 話題のNew Style創作料理

	定価 ( 2500 +税) A4変形判 144頁 978-4-7511- 0901-4 2011年 個性派の料理で人気を集める、創作料理店18店の料理を、「前菜・オードブル・酒の肴」「刺身料理」「サラダ料理」「焼き物料理」「揚げ物料理」「煮物・蒸し物・鍋料理・汁料理」「ご飯料理・麺料理」「デザート」の料理ジャンルごとに紹介。
--	---

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

### WINE&BAR ワイン&バル vol.3

	定価 ( 2000 +税) A4変形判 160頁 978-4-7511- 1142-0 2015年 出店が加速し続けているワイン&バル業態。多店と差をつけるには、繁盛づくりのポイントを抑えることが肝要だ。号は、店作りに関与メニューや調理技術、経営企画ならびにワイン知識を豊かにする企画を充実させた。
--	---

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

### WINE&BAR ワイン&バル vol.2

	定価 ( 2000 +税) A4変形判 156頁 978-4-7511- 1090-4 2014年 様々な形で魅力を広げ、人気を集めているワイン&バル業態。いま繁盛するための店づくりと考え方・ワインの売り方・メニュー開発法などを徹底取材。
---	---

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

### WINE&BAR ワイン&バル

	定価 ( 2000 +税) A4変形判 160頁 978-4-7511- 1034-8 2013年 いまお客の支持を集め続け、日本中に広がるワイン業態・バル業態。店づくり・メニュー・ワインの売り方・接客や人材育成など、これからの差別化のポイントを徹底取材。
--	--

### 繁盛する！居酒屋・バル

	定価 ( 1800 +税) A4変形判 136頁 978-4-7511- 1098-0 2014年 今、人気を集める居酒屋・バルの、繁盛の秘密を解説した一冊。人気メニューの情報に加え、これからのつと力を入れたいドリンクについても、その新しいトレンドを紹介。
--	--

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌

### 居酒屋で勝つ！

	定価 ( 2200 +税) A4変形判 150頁 978-4-7511- 1044-7 2013年 繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌。メニューで勝つ、業態で勝つ、販促で勝つというコンセプトのもと、繁盛居酒屋の「勝負メニュー」等を大公開！
---	--

### ワイン酒場開業BOOK

	僅少 定価 ( 1800 +税) A4変形判 104頁 978-4-7511- 0980-9 2012年 全国的に人気拡大中の「ワイン酒場」。繁盛店の人気の理由、開業までの道のりを詳しく取材。ワインを売る知識や開業ノウハウも網羅し、独立開業者にとって欠かせない知識が満載！
---	--

絶対に繁盛させる！

### 石井誠二流 居酒屋のつくり方

	石井誠二 著 定価 ( 1500 +税) A5判 148頁 978-4-7511- 0453-8 2004年 居酒屋チェーン『つば八』を創業し、今も繁盛居酒屋をつくり続けるカリスマ経営者がその貴重なノウハウを公開。発売たちまち話題沸騰！
---	--

### 「焼とり」「焼とん」調理技術

	定価 ( 3500 +税) B5変形判 125頁 978-4-7511- 1203-8 2016年 鶏肉の仕入れポイントや炭の知識、焼き台の知識、人気店や老舗の焼とり・焼とんの仕込み、タレの作り方を手順写真を使いながら詳しく紹介。 これから焼とり店・焼とん店の開業を目指す！技術を学べたい人
---	--

### 焼とりの技術 最新人気店の旨さの秘訣

	定価 ( 2500 +税) A4変形判 128頁 978-4-7511- 0948-9 2011年 人気焼とり店8店が仕込みから串打ち、焼き方、味づくりにおける独自の技術を公開！バリエーションの広がる「変わり部位」も含め、焼とりの可能性を広げる注目のテクニックが満載です。
---	--

### 人気のから揚げ 最新調理技術

	定価 ( 2500 +税) A4変形 120頁 978-4-7511- 0973-1 2012年 定食の一品から惣菜、酒肴に、また軽食やファストフードとしてホットな人気を集めるから揚げ。繁盛店や評判店の味づくり、売れる調理技術を一冊に。
---	--

### 地鶏料理の調理技術

	品切 定価 ( 2500 +税) A4変形判 112頁 978-4-7511- 0490-3 2005年 焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真で詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。
---	--

### すごい！鍋料理88品

	定価 ( 2500 +税) A4判 176頁 978-4-7511- 1158-1 2015年 味づくりや提供法が多様化している「現代の鍋料理」をまとめた一冊。肉鍋、海鮮鍋、野菜鍋などを紹介する「新味・極旨の鍋料理60品」、「小鍋料理・アイデア鍋料理17品」、「基本の鍋・伝統の鍋11品をおいしく作るツツ」の3部構成で、売
--	---

### ホルモン料理の可能性

	石井宏治 著 定価 ( 1800 +税) B5判 144頁 978-4-7511- 1072-0 2014年 ホルモンの新しい階位の開発や新しい調理法など、ホルモン料理の可能性と、モツ焼き屋と焼肉店の可能性をテーマにした一冊。
---	---

### 絶品ホルモン料理

	僅少 定価 ( 1500 +税) 石井宏治 著 B5判 96頁 978-4-7511- 0756-0 2008年 モツ焼、ホルモン焼を中心に73店舗を展開する「い志井」グループの、ホルモン料理のこだわりを一冊に。
---	---

## 鍋料理・お好み焼・焼とり・串揚げ・ホルモン料理

繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術128

### ホルモンメニューBOOK

	定価 ( 2500 +税) B5変形判 188頁 978-4-7511- 1006-5 2013年 繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術を128種類掲載。各部位の捌き方のコツも詳細なカラー手順写真つきで解説します。売れるホルモンのメニュー開発に必携。
---	---

### 人気店の最新もつ料理の調理技術

	僅少 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税) A4変形判 125頁 978-4-7511- 0768-3 2008年 居酒屋、タニク等々で、クセになる絶品の味、意外にお洒落な仕上がり…と人気の新傾向もつ料理の調理法を丁寧に解説。巻頭には、もつ材料の仕込み方のポイントも説明。主な取材店は、「創作料理レストラン MAITRESSO
---	--

### 最新人気 お好み焼 もんじゃ焼 鉄板焼

	僅少 定価 ( 1800 +税) A4変形判 134頁 978-4-7511- 0997-7 2012年 新しい味、差別化した味、技法を凝らした味など、最新人気のお好み焼・もんじゃ焼・鉄板焼を計100品！
---	--

### お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書

	森久保成正 著 定価 ( 2500 +税) A4判 118頁 978-4-7511- 0676-1 2007年 大衆人気メニューだからこそ、お好み焼・たこ焼は、嗜好の変化を反映した味作りが必須。お好み焼・たこ焼の商売を知り尽くした著者が成功する調理技術と、商売のノウハウを教えます。
---	---

### kushinobo おいしい串揚げの本

	乾 晴彦 著 定価 ( 1500 +税) B5判 96頁 978-4-7511- 0566-5 2006年 前菜でありメインディッシュでもある串揚げの魅力や作り方を英語対訳で解説。串揚げという日本の食文化を世界で紹介する本です。
--	--

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

冷やし麺202

定価 ( 2500 +税)  

**A4判** 978-4-7511- 1193-2 2016年  
 味づくりや提供法が多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。  
 そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる

そば屋の新しいつまみ137品

定価 ( 2500 +税)  

**B5判** 208頁 978-4-7511- 1184-0 2016年  
 進化し続けるそば店のつまみ料理。フオグラや馬肉といった新しい素材を使うそば店も登場。定番のつまみ料理を独自にアレンジし、新しいおいしさを工夫した一品、従来にない新発想で牛み出し、斬新な一品など

【付】そば屋の一品料理便利帳

各地で人気の名物そば・評判そばの技術

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 108頁 978-4-7511- 1077-5 2014年  
 日本の北から南まで各地で名物そば・評判そばを売り物にした店が賑わっている。もちろん東京では江戸前のそばが根づいている。本書ではそうした各地で人気の名物そばや評判そばの技術をきま細かく紹介。またそば屋酒が旨くなる人気店の

新しい味づくり＆売れるアイデア満載の人気店レシピ

最新うどん

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 136頁 978-4-7511- 1018-8 2013年  
 大阪で隆盛を誇る「関西讃岐うどん」から、武蔵野うどん、創作うどん店まで、東西の人気店の最新レシピ66品を一挙公開！

つけそば・冷かけ・野菜そば etc.

最新そば

品切 定価 ( 2500 +税)  

**A4並判** 136頁 978-4-7511- 0960-1 2012年  
 「つけそば」「冷かけそば」「野菜そば」など、新しいおいしさでお客を魅了する「最新そば」を掲載。そばの新たな可能性を切り開く人気店レシピ62品に加え、「最新そば」のバリエーション34品を紹介。そばの魅力がさらに広がる味づくりのアイデアが

そば・うどん店の新メニュー開発本

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 144頁 978-4-7511- 0808-6 2009年  
 そば・うどん店のメニュー革命が進行中！人気店がレシピ＆技術を公開！そば・うどんメニュー、セット・御膳メニュー、つまみ料理65品が登場。

ラーメンそばうどん

自家製麺の技術

品切 定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 128頁 978-4-7511- 0581-8 2006年  
 多量加水の中華麺、地粉で打つうどん、二ハのそば…など、質の高い製麺の技術を、製麺機メーカーごとに詳しく解説。製麺の考え方や食材の知識、自家製麺で人気の店の技術も紹介する。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

評判そば店の自家製粉の技術

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 128頁 978-4-7511- 0673-0 2007年  
 そば打ち名人・高橋邦弘氏の他、東京の評判店とともに地方の自家製粉そば店の技術を取材し解説。また「(自家製粉)の上手な進め方のコツ」「節(ふる)いと配合の技術」など、特集。

そばとそば料理の魅力

戸隠そば商組合 監修 定価 ( 1500 +税)  

**A4変形判** 80頁 978-4-7511- 0531-3 2005年  
 日本有数のそば処である信州・戸隠の人気店が、そばはかき、そばの実雑炊、そばせんべい、そばの磯辺揚げ、そばおやき…など、そばやそばの実、そば粉を使った料理を紹介。そばの奥深さと新しい魅力が発見できる一冊。

つけ汁・かけ汁便利帳

新感覚のそば・そば料理

品切 永山寛康 著 定価 ( 1800 +税)  

**A4変形判** 116頁 978-4-7511- 1010-2 2013年  
 高い技術と洗練されたそばづくりで定評のある永山寛康氏が、現代のお客に喜ばれるそば・そば料理を数多く提案。特に最近のお客が関心の高いバリエーションなつけ汁・かけ汁のバリエーションを多数紹介している。また、そばマニアにも関心が

信州・戸隠 手打そばの技術

戸隠そば商組合 監修 定価 ( 1748 +税)  

**A4変形判** 93頁 978-4-7511- 0054-7 1995年  
 信州・戸隠のそば打ち方、そば汁の作り方、戸隠そばの魅力などを丁寧に紹介。さらに信州の名人名店の技術も公開。この一冊で、誰でもすぐにおいしいそばが作れるようになる。

片倉康雄 手打そばの技術

品切 片倉康雄 著 定価 ( 12000 +税)  

**A4変形判** 326頁 978-4-7511- 0023-3 1988年  
 基本から秘伝までをわかりやすく解説し、網羅した「そば技術書」の決定版。そば一筋に生きてきた名人・片倉康雄の最高の技と貴重な知恵をこの一冊に凝縮。

本場さぬきうどんの作り方

品切 香川県生麺事業協同組合 監修 定価 ( 1800 +税)  

**A4判** 96頁 978-4-7511- 0189-6 2000年  
 さぬきうどんのバリエーションを紹介。また、うどんの作り方は、生地の作り方から細かく紹介し、延ばし方、茹で方、だし、汁に至るまで写真を使ってわかりやすく掲載した。

うどん大全

僅少 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 128頁 978-4-7511- 0569-6 2006年  
 讃岐、関西、上州、東海、九州…。各地で人気の名物うどん・そうめん、人気店のうどんを紹介する一冊。名店のうどんの打ち方、つゆの作り方も分かる。

手打ちそばの疑問にすべて答えます。

僅少 井上明 著 定価 ( 1500 +税)  

**四六判** 296頁 978-4-7511- 0900-7 2010年  
 そばはつながらない、切れてしまう、生地がまとまらない…そば打ちには疑問・悩みが尽きない。そんなそば打ち人の数多くの悩みに答えたのが本書。指南するのは築地そばアカデミー学長の井上明氏。この1冊でそば打ちの技術が修得できる。

平沼田中屋流ひたむき経営術

淋しい商店街のそば屋がどうして行列店をつくれたか

鈴木俊弘 著 定価 ( 1500 +税)  

**四六判** 214頁 978-4-7511- 1063-8 2013年  
 淋しい商店街の店を継いだ3代目の著者が30代になって一念発起、出前をやめ店売りのみの店舗に大改造。いくつもの壁を乗り越えていまいや行列ができるほどの人気店に。そこに行くまでの奮闘の記録と商売の秘訣。

だから「さぬきうどん」は旨い

僅少 吉原良一 著 定価 ( 1500 +税)  

**A5判** 296頁 978-4-7511- 0829-1 2009年  
 さぬきうどんがなぜこれほど人気を得たのか、豪州産小麦粉が日本のうどんシェアを独占した秘密、昔のさぬきうどんはどんな味だったかなど、うどんファンの知りた話満載。

さぬきうどんの小麦粉の話

品切 木下敬三 著 定価 ( 1800 +税)  

**A5判** 226頁 978-4-7511- 0485-9 2004年  
 さぬきうどん専用製粉メーカー社長の著者が、小麦粉の科学的な性質、製粉の歴史、うどん作りの重要ポイント等を丁寧に説明。手打ち・機械製麺の多くの疑問が氷解する。

七転び八起き さぬきうどんや奮戦記

諏訪輝生 著 定価 ( 1300 +税)  

**四六判** 224頁 978-4-7511- 0760-7 2008年  
 著者は、さぬきうどんチェーンを展開する(株)めりけんや代表取締役社長の諏訪輝生氏。さぬきうどんブームを生んだ首都圏出店などの奮闘の記録は、飲食企業に苦闘する方々にとっても大変共感でき、また参考にもなる。

そば・うどん店繁盛BOOK 第16集

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 148頁 978-4-7511- 1157-4 2015年  
 ●巻頭特集／強い店は、こう作る。「国分寺そば」(神奈川・海老名)の売れ続ける秘訣 ●特集／そば・うどん店 大注目の最新業態&繁盛業態 ●レシピ／そば・うどん店の評判を集める肉レシピ、他 企画満載

そば・うどん店繁盛BOOK 第15集

定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 148頁 978-4-7511- 1103-1 2014年  
 ●巻頭特集／新コンセプト店の評判の売り方&集客する力 ●特集／そば・うどん新時代！強い店はこう作る ●レシピ／「そば御膳」そば会席！人気店の組み立て方&考え方、他 企画満載

そば・うどん店繁盛BOOK 第14集

僅少 定価 ( 2500 +税)  

**A4変形判** 148頁 978-4-7511- 1047-8 2013年  
 ●巻頭特集／新鋭そば・うどん店のいま注目の売り方 ●特集／稼く店になる！そば・うどん店(成功の新視点)●レシピ／「野菜天ぷら」の最新技術、他 企画満載

冷やし麺202

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
 A4判 978-4-7511- 1193-2 2016年  
 味づくりや提供法が多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。  
 そぼろうどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。

人気の素材選び、味の構成、技と工夫

ラーメン最新技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4判 160頁 978-4-7511- 1145-1 2015年  
 最新人気のラーメン店の調理技術をくわしく解説。限定麺の考え方の企画、レギュラメニューのブラッシュアップの企画、ペジタリアン向け、イスラム教徒向けのラーメンの試作企画も。

ラーメン つけめん 評判店の調理技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4判 132頁 978-4-7511- 1056-0 2013年  
 山形、新潟、長野、東京、神奈川、千葉、京都、大阪の、最新人気26店が、スープやタレ、具材、麺の作り方と考え方を大公開。

つけめんませそば 人気ラーメン店の最新技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0937-3 2011年  
 大評判の18店のつけめん、11店のませそばのスープ、タレ、麺、トッピング、香味油の技術と考え方を写真とともにくわしく解説。

ラーメン・つけめん タレの技術教本

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4変形判 116頁 978-4-7511- 0927-4 2011年  
 醤油タレ、塩タレ、味噌タレ。タレづくりの材料の選び方、配合、作り方、味づくりの考え方を有名ラーメン店・大人気ラーメン店の店主がくわしく伝授。

豚骨ラーメンの最新技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4判 136頁 978-4-7511- 0889-5 2010年  
 豚頭主体、ゲンコツ主体、豚骨+鶏、豚骨魚介など、人気店の豚骨ラーメンと豚骨つけめんの調理法、味づくり、考え方をくわしく解説。

最新版 繁盛ラーメン店 味づくりの技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4判 152頁 978-4-7511- 0843-7 2009年  
 大好評をいただいているラーメン店のための調理技術書の最新刊。25店舗の繁盛ラーメン店がスープ、タレ、トッピング、麺の作り方と味づくりの考え方を公開！

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

人気店が公開する調理技術 ラーメン つけ麺 冷し麺

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
 A4変形判 142頁 978-4-7511- 0622-8 2006年  
 掲載店を一部紹介。「樗」「哲」「俺の空」「烈士洵名」「喜多楽」「カドヤ食堂」「麵乃家」「玄瑛」など、北は北海道～南は福岡まで、人気店を掲載しています。

繁盛ラーメン店から学ぶ自家製麺の技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 130頁 978-4-7511- 0952-6 2011年  
 自家製麺の技術を繁盛店に取材した記事に加え、小麦粉の知識や麺の熟成の知識など、製麺に不可欠のさまざまな知識も紹介。『ラーメン 自家製麺の技術』増補・再編集版。

ラーメン そぼろどん

自家製麺の技術

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 128頁 978-4-7511- 0581-8 2006年  
 多加水の中華麺、地粉で打つうどん、二八のそば…など、質の高い製麺の技術を、製麺機メーカーごとに詳しく解説。製麺の考え方や食材の知識、自家製麺で人気の店の技術も紹介する。

うまいぜベイビー伝説

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 1000 +税)  
 古谷一郎 著 四六判 162頁 978-4-7511- 0929-8 2011年  
 「ラーメン屋は職業じゃないぬ！ 生き様だ！」元ヤンキーの人気ラーメン店主が語るホネを聞け！

ラーメンを60億円売った男

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 1000 +税)  
 土田良治 著、垣東充生 編 四六判 171頁 978-4-7511- 1181-9 2016年  
 18年前、5坪の車庫を改造した6席のラーメン店からスタート。以後、マスコミにも頼らず、他の企業の支援も受けず、自己資本のみで成長し続けた。その経営法は、端的に言うところ「常識を信じない経営術」だった。

ラーメンは味変え、人生も味変え。

品切 草村賢治 著 定価 ( 1600 +税)  
 四六判 198頁 978-4-7511- 0954-0 2011年  
 ラーメンを通して知った「味変え」の大切さ。そして、草村さんの人生にも「味変え」は通じるものが多かった。

【永福町 大勝軒】

奇跡のラーメン店は、どのように誕生したか。

品切 草村賢治 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 182頁 978-4-7511- 0797-3 2008年  
 開業して今年で53年。23坪・23席で、一日100万円を売り、初任給手取り60万円のラーメン店の店主・草村賢治さんの商売の考え方、困難への立ち向かい方、生き方とは。

新しい時代のビジネスは家業だ！

家業革命

品切 堀尾吉男 著 定価 ( 1748 +税)  
 四六判 219頁 978-4-7511- 0095-0 1996年  
 サラリーマンが、会社に何かしてもらえんことを期待できる時代は終わった。会社生活を見限って、ラーメン業界注目の"らーめんランド"で独立成功した例を、豊富な資料と共に紹介する。

ラーメン店 つけ麺店を開業する！

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 104頁 978-4-7511- 1004-1 2012年  
 衰えを知らぬラーメン人気。参入者が多い一方で、短期間で撤退する店が多いのもラーメン業界。そこでこの一冊では、人気店をつくる開業法を、事例を紹介しながら詳しく解説。

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

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 1800 +税)  
 B5判 192頁 978-4-7511- 0657-0 2007年  
 回答者／中丸亭、博多一風堂、九段斑鳩、支那そばや、69'N'ROLL ONE、龍、道頓堀、麵哲、多賀野、大喜、けいすけ、カドヤ食堂、ちばき屋、岩、中村屋、胡心房、青葉、なんかつ亭、せたが屋、龍旗信、六厘舎、東池袋大勝軒の各

ラーメン店繁盛BOOK 第15集

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
 A4判 140頁 978-4-7511- 1150-5 2015年  
 ●東京、茨城、石川、奈良の人気ラーメン店の売り方、個性の打ち出し方 ●担々麺の基本技術 ●ラーメン店のロゴデザイン ●経営の「誤算」をどう修正するか ●販促ヒント集…他、充実内容。

ラーメン店繁盛BOOK 第14集

品切 旭屋出版編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
 僅少 A4判 140頁 978-4-7511- 1094-2 2014年  
 ラーメンの人氣動向がわかる、評判ラーメン店の売り方・技術がわかる最新号。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 西洋料理

### 最新フランス料理 新装増補版

柳館 功 著 定価 ( 3000 +税)  
B5判 208頁 978-4-7511- 1209-0 2016年  
確かな技術と新しい感性を持つ柳館功シェフの評判の著書「最新フランス料理」の新装増補版。今回アミューズや一品料理、デザートなど新規撮影分を加えてデザイン・判型も一新されました。

### 新技法のアミューズ

柳館 功 著 定価 ( 3600 +税)  
B5ワイド判 208頁 978-4-7511- 1119-2 2014年  
フランスの名窯レイノールとベルナルドと並んで造形の斬新なガラス器や有田焼の器に、美しく盛り込まれたアミューズの数々。現代の女性ファンを惹き寄せる柳館功シェフならではのアミューズ120品以上を1冊にまとめて公開！

人気店の調理技術とメニュー

### ローストビーフ

定価 ( 2800 +税)  
B5判 152頁 978-4-7511- 1212-0 2016年  
老舗レストランのローストビーフ、人気フレンチレストランのローストビーフ、ランチで大評判のローストビーフ丼、フルーツバーナーの評判ローストビーフサンドなど、22店のローストビーフの作り方と、そのソースについて解説します。

### マリネ&マリネ

定価 ( 2800 +税)  
B5判 208頁 978-4-7511- 1194-9 2016年  
フレンチ、イタリアン、スパニッシュの、マリネの様々な技法を用いた料理と、マリネして作る料理を91品解説とともにレシピ紹介。

人気レストランが探究する

### スチコンで作る魅力料理

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
A4判 192頁 978-4-7511- 1199-4 2016年  
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの、19人のシェフのスチコンを活用して作る料理を紹介。

アミューズからデザートまでの現代フランス料理の最新加熱テクニック

### 火入れの探究

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
A4判 128頁 978-4-7511- 1128-4 2015年  
現代フランス料理の最重要テクニックの一つ、「火入れ」。肉、魚、野菜、卵の新しいテクニックを検証する最新刊です。人気シェフが、科学と古典を融合させる加熱テクニックを解説します。

### Ca Sento カ・セント

福本伸也 著 定価 ( 3800 +税)  
A4判 160頁 978-4-7511- 0982-3 2012年  
予約がとれない店として全国的に注目を集める、兵庫・神戸の現代スペイン料理店『カ・セント』。天才シェフと呼ばれる福本伸也氏初の料理書。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### カルパッチョ! カルパッチョ!

定価 ( 2800 +税)  
B5判 208頁 978-4-7511- 1164-2 2016年  
和・洋・中華・韓・エスニックのカルパッチョが95品。バル・ダイニング・居酒屋・レストランの、牛肉・鹿肉・馬肉のカルパッチョ、魚介のカルパッチョ、野菜のカルパッチョ…が大集合。

### アヒージョ! アヒージョ!

定価 ( 2500 +税)  
B5判 136頁 978-4-7511- 1155-0 2015年  
アヒージョだけ101品紹介。人気広がるスペインバルのほか、和風、中華・エスニック風など、新しい味わい、創作系アヒージョも続々登場。

### テリーヌ! テリーヌ! テリーヌ!

品切 沢田 豊、水井朋子 著 定価 ( 1600 +税)  
AB判 108頁 978-4-7511- 0349-4 2002年  
40種類のきれいでおいしいテリーヌが楽しく作れる一冊。日常を彩るテリーヌから、ベビーフードにもなるテリーヌ、療養食にもなるテリーヌ、デザートとして楽しむテリーヌなどのレシピが満載!

### テリーヌとパテ教則本

定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0699-0 2008年  
「ホテルメトロポリタン エドモント」の中村勝宏シェフの芸術品とも言えるテリーヌとパテをはじめ、「ラ・ターブル・ド・コンマ」の小峰シェフ、他若手5人のシェフの最新作をレシピ付きで紹介。

### パテ・ド・カンパーニュ 完全ルセット集

定価 ( 3500 +税)  
A4変形判 136頁 978-4-7511- 1152-9 2015年  
フランスの伝統とシェフの独創性が融合し、日本で独自の進化を遂げるフランスの伝統シャルキュトリーである「パテ・ド・カンパーニュ」の50のバリエーションの完全ルセット集。

人気店のレシピと調理技術

### パテ リエット テリーヌ

定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 136頁 978-4-7511- 1019-5 2013年  
パテ、リエット、テリーヌは、ワインを置く店には不可欠の料理。バルやレストランの人気店では、どのようにして個性を出しているのか。そのレシピと味作りを詳しく紹介。

進化する109のソースと、活用レシピ103皿

### Newソース

定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 192頁 978-4-7511- 1024-9 2013年  
東京・関西の人気14店の料理人による、ソースと料理のレシピ書。独創的なアイデアや味づくりの工夫が詰め込まれた“Newソース”109種とその活用法、人気シェフのソースに対する考え方を一冊にまとめています。

## 西洋料理

料理と食シリーズ

### 特別版 本格派のバスタ料理

品切 谷本英雄、石崎幸雄 著 定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 143頁 978-4-7511- 0132-2 1998年

プロ・ピアットの豊かな拡がり

### イタリア魚介料理

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
B5変形判 224頁 978-4-7511- 1137-6 2015年

四季を通じ、豊かな魚種を利用したイタリア料理を、気鋭のシェフ6人に取材。レシピだけでなく、その魚介の魅力をより上手に引き出すための調理技術も、分かりやすく解説。

### イタリア 肉料理の技術

定価 ( 3500 +税)  
B5変形判 208頁 978-4-7511- 1167-3 2015年  
人気店のシェフが牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、内臓肉、ジビエなど、様々な肉料理を提案。その調理ポイントについても解説。イタリア料理らしい技術も豊富に紹介。お店の肉料理の、さらなる魅力づくりに役立つ1冊。

### スペイン料理の本格調理技術

定価 ( 3500 +税)  
B5変形判 256頁 978-4-7511- 1106-2 2014年  
人気のアヒージョやピンチョスに加え、バエジャなどの米料理や、スペイン風オムレツなどの定番料理、さらにレストランの本格派料理やデザートなど、計124品のレシピを紹介。

人気シェフ10人の作り方・考え方

### 生パスタの技術

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 172頁 978-4-7511- 1087-4 2014年  
生パスタ作りは、イタリア料理を学ぶ上で必ず通る道。製法は日々進化し、お客に喜ばれるメニューも多様化している。本書では人気店のシェフ10人の考え方や48種の生パスタの製法を紹介。生パスタの技術と感性を磨くために必携の一冊。

### J麺 日本のあらたな米粉料理

奥田政行 著 定価 ( 1800 +税)  
AB判 112頁 978-4-7511- 0939-7  
J麺とは、日本の米100%で作った米麺。この話題の米麺を、今、大人気のイタリア料理店『アル・ケッチャーノ』の奥田政行シェフが美味しいイタリアンに仕上げた珠玉のレシピ。

### ARTE DELLA PIZZA アルテ デッラ ピッツァ

赤荻一也 著 定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 96頁 978-4-7511- 1046-1 2013年

ピッツァアクロバットの世界大会で5年連続チャンピオンに輝く赤荻一也、初の著作。アクロバットの技術解説に加え、イタリアで認められた調理技術を駆使した、新感覚の「料理としてのピッツァ」も多数紹介。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### 新しいフランス料理における日本の食材の使い方

松島朋宣 著 定価 ( 3000 +税)  
B5判 160頁 978-4-7511- 1154-3 2015年  
今や世界の注目を集める日本の食材。全国の生産者と交流して食材を選び、日本人が培ってきた季節感を表現してきた三宮にあるフレンチ マツシマのシェフが、フランス料理と日本の食材をつなぐ、新しい料理を提案。

### フランス 内臓料理

定価 ( 2800 +税)  
A4判 144頁 978-4-7511- 1185-7 2016年  
フランス料理の英知の結晶=Aアバ(内臓)の新たな魅力を発掘する一冊。香りを洗練させ、独特の食感を生かす、トップシェフのテクニクをくわしく紹介。

### フレンチの技法 豚料理・ヴォライユ料理

定価 ( 4000 +税)  
A4判変形 207頁 978-4-7511- 1092-8 2014年  
旭屋出版MOOK「豚料理大全」と「ヴォライユ料理大全」に、加筆修正と新規取材ページを加え、1冊にまとめて刊行しました。

### フレンチデリ&シャルキュトリー シェフの90皿

定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0767-6 2008年  
ますます注目される「お持ち帰りフレンチ」。人気シェフが作るフレンチ惣菜を90品紹介。

### イタリア郷土料理 調理技術教本

今井 寿 著 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 152頁 978-4-7511- 1082-9 2014年  
メディアやプロ向けの講習会などで活躍中の今井寿シェフの著書。イタリア各地の伝統料理の作り方やレシピ、イタリア料理の調理技術を基礎の基礎から学べる一冊。

### 本格派イタリア料理 プロの調理技術

品切 谷本英雄、今井 寿 著 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 148頁 978-4-7511- 0598-6 2006年  
人気店のシェフが、前菜、ソース、パスタ、メイン料理、デザート、パンと、約200品のレシピを紹介。味を高めるパスタの技術、無駄を出さない食材の応用法、イタリア野菜の扱い方、自家製加工肉やチーズの作り方なども多数解説。

料理と食シリーズ(特別版)

### 本格派のイタリア料理—おいしさを高める人気食材の使い方

品切 谷本英雄、石崎幸雄 著 定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 143頁 978-4-7511- 0109-4 1997年

トマト、オリーブオイル、バルサミコ酢、チーズ、ハーブ、パスタを使いこなす119のレシピ集。

## 真のナポリピッツァ技術教本 改訂版

「真のナポリピッツァ協会」日本支部 著 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 148頁 978-4-7511- 1030-0 2013年

イタリアで最も権威ある「真のナポリピッツァ協会」の、日本支部が手掛けた技術教科書。ナポリピッツァに関する知識と技術の全てが分かる。

行列ピッツェリアの、メニューと考え方

## Pizza ! Pizza ! Pizza !

品切 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 0985-4 2012年

不況の今も、連日大行列を続けるピッツェリアがある。その中でも、札幌から博多までの大人気店16店を取材。各店のピッツァづくりの考え方と個性づくりのポイントを詳しく紹介。

伝統の味からガストロノミクまで

## ピストロの卵料理

品切 定価 ( 2500 +税)  
AB変形判 127頁 978-4-7511- 0943-4 2011年

卵料理の基本から、前菜、サラダ、オムレツ、スフレ、そしてメインディッシュまで、シェフ6人のア・ラ・カルトを紹介。

伝統的な食材の進化した料理集

## フォワグラ

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0910-6 2011年

フォワグラだけの料理と技術を一冊にまとめた、日本で初めての「フォワグラ教本」。

## 最新版 肉料理の技術

品切 定価 ( 3500 +税)  
A4判 148頁 978-4-7511- 0840-6 2009年

肉料理は、グルメ時代の今も「メイン料理」の代表格。肉の品質が格段に向上している現代の事情に合った、肉料理の調理技術を詳しく解説する。

## 野菜料理スピードレシピ

品切 定価 ( 1500 +税)  
A4変形判 104頁 978-4-7511- 1114-7 2015年

人気フレンチシェフが、シンプルで簡単に、手早く作れる野菜料理を紹介。家に普段ある野菜が、家にある調味料でおしゃれに、楽しい味に。

## 野菜の dashi で作る12ヶ月レシピ

樋口正樹 著 定価 ( 1500 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 1099-7 2014年

大好評の「野菜の dashi で作るベジタブルスープ」の姉妹本。今回は、月別に、その月の旬の野菜を使ったおかずや麺料理、おやつなどを紹介。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## ベジタブルスープ

樋口正樹 著 定価 ( 1500 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1054-6 2013年

野菜の dashi で、具材も野菜だけでこんなにおいしい。だしにも具材にも肉・魚介・乳製品を使わないスープが続々。

コンビニ材料で、あっという間に本格派！

## おつまみdeフレンチ

田中彰伯 著 定価 ( 1200 +税)  
A5判 96頁 978-4-7511- 1023-2 2013年

人気レストランのシェフが家飲みワイン好きに贈る、コンビニ材料で10分以内に作れる簡単フレンチおつまみ80品。

あなたにもできる！

## 素敵なフレンチのごちそう

塚本有紀 著 定価 ( 1500 +税)  
B5判 96頁 978-4-7511- 1210-6 2016年

この本では私があなたの案内役！小さな手助けをしていきますから、気軽に家でフランス料理に挑戦してみてください。必ずできるようにします！(塚本 有紀)

フレンチシェフが巡る

## ばくが伝えたい山の幸 里の恵み

藤木徳彦 著 定価 ( 1800 +税)  
A5判 286頁 978-4-7511- 1129-1 2015年

長野でフレンチレストランを開いた東京育ちのシェフが、四季折々の野菜、鶏、ジビエ、キノコ、山菜、ハーブ、スパイス、フルーツ、ナッツの出会いをつづるとともに、その食材を使ったレシピを紹介。

料理人が選んだ

## パリのとっておき ピストロ・レストラン

小川奈々 / 吉田菊次郎 著 定価 ( 1000 +税)  
A5変形判 144頁 978-4-7511- 0917-5 2011年

リーズナブルで、パリのエスプリのきいたピストロ・レストランを、地元のレストランで8年間働いてきた女性料理人が紹介。今、パリで注目のレストランのスタイルが分かる一冊。

## スープ大全

品切 酒井一之 監修 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0977-9 2012年

酒井一之シェフから学ぶ「スープの歴史と基本」ほか、人気フレンチシェフの自慢のスープをくわしく解説。

## 牛肉料理大全

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0880-2 2010年

フランスの食文化と密接な牛肉。そのファイルから内臓まで部位を使い分ける技術が一冊で学べる本

## サーモン料理大全

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0848-2 2009年

フランス料理の「魚の王様」、サーモンの古典料理から最先端料理を一冊で学べる本。

名店・人気店の極上メニューと調理技術

## カレー大全

品切 定価 ( 1900 +税)  
A4判 144頁 978-4-7511- 0833-8 2009年

名店・人気店が極上メニューと調理技術を大公開。カレーうどんやカレー鍋、カレーパンなども網羅。スパイス使いのポイントやご飯や薬味などカレーをおしく作るための知識が盛りだくさん！

究極の伝統食と創作料理が一冊で学べる

## 豚料理大全

酒井一之 監修 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0543-6 2005年

酒井シェフがヨーク風ジャンボン、ベーコン、ブーダン・ノワール、リエットなど16品の基本技術を伝授。他、6人のシェフのスペシャリテを紹介。豚肉料理が丸ごと学べるプロ必携の一冊。

## ヴォライユ料理大全

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0792-8 2008年

鶏を代表に、鴨、鳩、うずら、ほろほろ鳥、うさぎが、ウォファイユ。火の絶妙な入れ方がプロの技とされるヴォライユ料理のスペシャリテの数々を人気フランス料理店のシェフが解説と紹介。

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

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0608-2 2008年

パ・マルの高橋シェフの基本と実践編の他、パ・マルの皆良田シェフの新作料理、人気店のシェフが教えるスペシャリテのレシピを紹介。

フランス料理を支える野菜 その無限の活用術が一冊で学べる

## じゃがいも料理大全

僅少 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0717-1 2007年

中村勝宏シェフ (ホテルメトロポリタン エドモント)、出代和久シェフ (ラ・ブランシュ)、谷昇シェフ (ル・マンジュ・トゥー)、東敬司シェフ (シエ・アズマ)、河野透シェフ (モナリザ) による「じゃがいも料理傑作選」を掲載。

鴨とフォワグラの技法が一冊で学べる

## 鴨料理大全

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0444-6 2004年

「パマル」高橋徳男シェフに学ぶ 鴨肉とフォワグラの基礎知識、鴨の殿堂トウルダルジャンの 伝統と革新の鴨料理と、人気シェフたちのスペシャリテ集など、充実の内容。

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

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0482-8 2005年

「ホテルメトロポリタンエドモント」の中村勝宏シェフによるオマール海老の基本と実践に加え、トップシェフたちのオマール海老のスペシャリテ集を掲載。

フランス料理のエスプリが一冊で学べる

## 仔羊料理大全

品切 定価 ( 2800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0401-9 2003年

フランス料理のエスプリ・仔羊料理の全てがわかる一冊。ベーシックな調理技術から応用、人気店のスペシャリテをレシピ付きで紹介する。栄養学や羊乳チーズなどの羊肉に関する知識ページも充実。

## 中国料理

### 餃子の探求

	旭屋出版編集部 編 B5判 168頁 978-4-7511- 1197-0 2016年	定価 ( 2500 +税)
全国各地の「餃子の町」の人気の味、各地の餃子の人気店の評判の味と技術が満載。人気店に習う焼き餃子、水餃子、蒸し餃子、揚げ餃子の基本レシピとリエーションのレシピも紹介。		

### 台湾の人気店〈欣葉〉美食の台湾料理

	欣葉 (SHIN YEH Restaurant Group) 著 A4変形判 144頁 978-4-7511- 1040-9 2013年	定価 ( 1800 +税)
台湾の大人気レストラン「欣葉」(SHIN YEH)が、台湾料理の114品で、伝統の魅力と新しい魅力を紹介。		

### 伝統×現代 深化する中国料理

	國安英二・古谷哲也・狹野亮平 著 B5判 236頁 978-4-7511- 1110-9 2014年	定価 ( 3500 +税)
伝統中国料理のもつ不變の新しさ、現代中国料理に息づく珠玉の伝統技術。伝統と現代が交錯し、魅力が深まる中国料理に挑戦する評判3店の料理72品。		

### 進化する中国料理の前菜

	小林武志 著 B5判 168頁 978-4-7511- 0832-1 2009年	定価 ( 2800 +税)
中国料理の前菜だけに特化した料理専門書。著者はその高い調理技術と知識で、中国料理業界のみならず、異業種からも注目を浴びている「御田町 桃の木」のオーナーシェフ・小林武志氏。		

### 人気中国料理店の最新技術

	僅少 A4変形判 135頁 978-4-7511- 0681-5 2007年	定価 ( 2500 +税)
ランチのメニュー開発から、宴席に使える料理まで全119品を紹介。麻婆豆腐、海老のチリソース煮、回鍋肉、魚香茄子、鶏レバーと野菜の炒め、卵とトマトの炒めもの、上海炒麺など。		

### 人気店が教える 中国料理のたれ・ソース

	A4変形判 111頁 978-4-7511- 0616-7 2006年	定価 ( 2500 +税)
吉慶、上海良室、szechwan restaurant 陳、桃の木、源烹輪、東明龍風の6人の人気シェフがオリジナルのたれ・ソースのレシピを大公開。それを応用した料理をレシピ付きで紹介。		

### 本場の中国料理 ソース・たれ・醤の基礎技術教本

	品切 孫 成順 著 A4変形判 133頁 978-4-7511- 0720-1 2007年	定価 ( 3500 +税)
孫成順氏が3店舗を展開する中国名菜『孫』。本書は同店の人気料理、孫料理長の得意とする北京・山東料理、オリジナル中国料理をカラーで解説。すべての料理のソース・たれ・醤のレシピも公開している。		

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### 新感覚の中国料理調理技術

	A4変形判 133頁 978-4-7511- 0591-7 2006年	定価 ( 2800 +税)
近年、注目が集まっている中国料理。本書はいま評判の中国料理店38人のシェフが公開する最新レシピ207品をまとめた一冊。コース料理の組み立て方や愛用調味料も解説。		

### 新版 中華料理店 第12集

	A4変形判 140頁 978-4-7511- 1175-8 2016年	定価 ( 2500 +税)
東京、千葉、愛知、三重、大阪、兵庫の人気店のメニューと技術の解説。現代の客に店の魅力を伝える売り方を特集。		

### 新版 中華料理店 第11集

	A4変形判 128頁 978-4-7511- 1125-3 2015年	定価 ( 2500 +税)
独自性の高い料理で、店のファンを増やしている10店の評判メニューと、その作り方とこだわりを解説。「中国酒」を上手に売る事例店の研究記事も。		

### 新版 中華料理店 第10集

	僅少 A4変形判 136頁 978-4-7511- 1066-9 2014年	定価 ( 2500 +税)
●人気中国料理店の技術 ●《総点検》いま話題の中国料理店 ●「注目のバル業態＋中国料理」を考える ●中国料理の最新人気メニュー…ほか。		

### 焼肉の技術

	B5判 206頁 978-4-7511- 1115-4 2014年	定価 ( 3600 +税)
評判焼肉店の「肉の切り方」「味付け」「提供法」をオールカラー（全208P）で詳細に紹介。焼肉をもっとおいしくする技（ワザ）の数々が詰まった大注目の一冊。		

### 焼肉メニュー事典

	B5判 240頁 978-4-7511- 1065-2 2014年	定価 ( 3500 +税)
人気焼肉店の焼肉メニューを計300品以上収録。カルビ、タン、ハラミ、小分割部位などのカテゴリごとに紹介する焼肉メニュー専門書の決定版。		

### 焼肉料理のタレの技術

	A4変形 172頁 978-4-7511- 0958-8 2012年	定価 ( 3500 +税)
醤油つけダレ、もみダレ、味噌ダレ、塩ダレなどの焼肉のタレから、コチジャン等の自家製調味料まで、人気焼肉店のタレのレシピ・技術・味づくりの考え方を大公開！		

### 炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術

	炭火焼肉トラジ 著 A4変形判 160頁 978-4-7511- 0913-7 2011年	定価 ( 3500 +税)
首都圏を中心に40店舗を展開し、焼肉の新しい魅力を築き続けている『炭火焼肉トラジ』。あの人気店のレシピ・技術・味づくりがすべてわかる！全97品。タレも詳しく解説。		

### 人気店・繁盛店に学ぶ 焼肉料理の最新技術

	品切 旭屋出版編集部 編 A4変形判 146頁 978-4-7511- 0754-6 2008年	定価 ( 3500 +税)
焼肉・ホルモン焼の商品化、タレ・一品料理のレシピまで、人気店53店・106の調理技術・味づくりを大公開。いま人気を集めるためのプロの技術がわかる！		

基本知識と技術 保存版レシピ集

### 馬肉新書

	日本馬肉協会 監修 A4変形判 144頁 978-4-7511- 1021-8 2013年	定価 ( 2200 +税)
馬肉の知識と調理技術を一冊で網羅した馬肉の専門書。馬肉料理は馬刺しと馬肉鍋の基本技術の他、馬肉の冷菜・温菜・もつ料理・ご飯もの計48品のレシピを紹介。馬肉の各部位の特徴や仕入れの知識も解説。		

### 最新版 肉料理の技術

	A4判 148頁 978-4-7511- 0840-6 2009年	定価 ( 3500 +税)
肉料理は、グルメ時代の今も「メイン料理」の代表格。肉の品質が格段に向上している現代の事情に合った、肉料理の調理技術を詳しく解説する。		

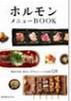
## 焼肉・韓国料理

### ホルモン料理の可能性

	石井宏治 著 B5判 144頁 978-4-7511- 1072-0 2014年	定価 ( 1800 +税)
ホルモンの新しい部位の開発や新しい調理法など、ホルモン料理の可能性と、モツ焼き屋と焼肉店の可能性をテーマにした一冊。		

繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術128

### ホルモンメニューBOOK

	B5変形判 188頁 978-4-7511- 1006-5 2013年	定価 ( 2500 +税)
繁盛居酒屋・焼肉店・専門店のレシピ&技術を128種類掲載。各部位の捌き方のコツも詳細なカラー手順写真つきで解説します。売れるホルモンのメニュー開発に必携。		

### 人気店の最新もつ料理の調理技術

	僅少 A4変形判 125頁 978-4-7511- 0768-3 2008年	定価 ( 2500 +税)
店油屋、タイニク等で、クセになる絶品の味、意外にお洒落な仕上げり…と人気の新傾向もつ料理の調理法を丁寧に解説。巻頭には、もつ材料の仕込み方のポイントも説明。キナ取材店は、「創作料理レストラン MA I R E S O 酵素レシピ・発酵レシピでキレイに元気に！		

### 韓国スタイル★COOK BOOK

	吉川創淑 著 B5ワイド判 96頁 978-4-7511- 1127-7 2015年	定価 ( 1500 +税)
いま酵素を使った料理が注目を集めている。健康にも美容にもよく、しかもおいしいとの評判がじわじわと広がっている。本書は韓国料理をベースに、何種類もの酵素エキスを使った料理をはじめ、種々の発酵系の魅力料理と作り方を解		

### 魅力の済州島料理と韓国健康ごはん

	吉川創淑 著／金志純 監修・指導 B5変形判 96頁 978-4-7511- 1032-4 2013年	定価 ( 1500 +税)
韓国で最も美しい島と称される済州島は自然の恵み豊かな島でもある。本書は日本人にまだあまり知られていない済州島の魅力料理と、体によい韓国料理や20種類もの多彩なキムチもわかりやすく解説！している。家庭やお店にいままでにみんな、すぐに作れる美味しいレシピ		

### 野菜いっぱい韓国料理

	金 裕美 著 B5判 96頁 978-4-7511- 0984-7	定価 ( 1500 +税)
野菜が主役の、ヘルシーな韓国料理85品を紹介します。気軽にたくさん作って欲しいから、手順をできるだけ簡単にしました。ナムルやチヂミをはじめ、煮物、ご飯もの、チゲなど、日々の献立に役立ちレシピが満載です。		

### 韓国料理が楽しくなる本

	李 淑枝 著 AB判 96頁 978-4-7511- 0502-3 2012年	定価 ( 1500 +税)
超簡単キムチ、便利なたれ&ソース、野菜たっぷり料理、人気のチヂミ、和＋コリアンテイストの融合の味、伝統の味を現代風にアレンジなど、110品超え丁寧なレシピ付きで紹介！		

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

韓国《美フード》レシピ

尹淑子 著、料理制作：吉川創淑 定価（1500 +税）  
 B5判 96頁 978-4-7511- 1179-6 2015年  
 韓国料理はちよつと工夫すれば、健康や美容に良い料理の宝庫である。(社)韓国伝統飲食研究所所長であり、伝統的な韓国料理の研究家である著者が、日本人向けに仕上げた数々の韓国料理を紹介。春夏秋冬の食卓料理をはじめ、多

焼肉店 第24集

定価（ +税）  
 A4変形判 978-4-7511- 1207-6 2016年  
 8月19日発行  
 ※最新刊！内容詳細、間もなく掲載。

焼肉店 第23集

定価（3426 +税）  
 A4変形判 192頁 978-4-7511- 1148-2 2015年  
 ●巻頭大特集 白花線乱！大注目の20店 焼肉店の新・繁盛スタイル／「赤身部位」を上手に売る！注目のテクニック & 販売術／業界注目トップインタビュー 焼肉店を成長させる！その原動力は「レゴ」／牛肉の「値上がり」対策レポート／

焼肉店 第22集

僅少 定価（3426 +税）  
 A4変形判 192頁 978-4-7511- 1093-5 2014年  
 人気焼肉店の名物メニュー、ヒット商法、肉の技術etc.を掲載した『焼肉店』の第22集。巻頭大特集の「いま必見の激売れ焼肉店」、評判焼肉店の技術を公開する「旨い焼肉を作る、巧い肉の切り方」を始め、注目企画が目白押し。

DVD 繁盛焼肉店秘伝公開！売れる牛肉の仕込みの技術

定価（15000 +税）  
 DVD2枚組み 978-4-7511- 0607-5 2006年  
 肩ロース／骨付きカルビ／コッケ／ともバラ／三角バラの仕込み・商品化の技術を、わかりやすくビジュアル解説。

DVD 秘伝公開！内臓肉仕込みの技術

定価（15000 +税）  
 DVD2枚組み 978-4-7511- 0606-8 2006年  
 レバー・タン・ミノ・テッチャン・センマイ・ハツ…など、8種類の仕込み技術を公開。ホルモン焼肉をよりおいしくするコツがわかる！

人気21店の作り方・考え方

プロに学ぶ新カレー教本

旭屋出版書籍編集部 編 定価（2500 +税）  
 B5判 200頁 978-4-7511- 1153-6 2015年  
 南インド・スリランカカレーや東南アジアのカレーなど、いま特に注目を集めるカレー店のレシピと味づくりを大公開。スパイス伝導師・渡辺 玲氏監修の「スパイス知識と調理テクニック」はプロアマ問わず必見！

名店・人気店の極上メニューと調理技術

カレー大全

品切 定価（1900 +税）  
 A4判 144頁 978-4-7511- 0833-8 2009年  
 名店・人気店が極上メニューと調理技術を大公開。カレーうどんやカレー鍋、カレーパンなども網羅。スパイス使いのポイントやご飯や薬味などカレーをおいしく作るための知識が盛りだくさん！

本場&フュージョン72品

もつとおいしいタイ料理

味澤ベンシー 著 定価（1800 +税）  
 AB判 136頁 978-4-7511- 1091-1 2014年  
 タイ料理研究家として幅広く活躍する味澤ベンシー先生のレシピ本。“本場&フュージョン”をテーマに、より本場の味を再現した絶品タイ料理と、和食や洋食とタイ料理を融合させた新たなフュージョン料理も多数掲載。

本格メキシコ料理の調理技術 タコス&サルサ

僅少 渡辺庸生 著 定価（2500 +税）  
 A4変形判 126頁 978-4-7511- 0750-8 2008年  
 本場・メキシコのタコスの魅力と詳しい技術解説、サルサのレシピと使い方を、日本のメキシコ料理の第一人者『ラ・カシータ』渡辺庸成シェフが紹介。

魅力のメキシコ料理

渡辺庸生 著 定価（2500 +税）  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0299-2 2002年  
 日本のメキシコ料理の第一人者『ラ・カシータ』渡辺庸成シェフが、メキシコ料理の本当の魅力を一挙紹介。サルサから一品料理まで、その作り方も詳しく解説。

## カフェ・コーヒー・ドリンク

酵素がたっぷり

### 自家製コールドプレスジュース

岩本恵美子 著 定価 ( 1200 +税)  
A4変形判 104頁 978-4-7511- 1147-5 2015年



低速低温圧縮法でしぼる、話題のスロー・ジュースで作るジュースのレシピ集。気軽に楽しく続けられるコールドプレスジュースを豊富に紹介。搾りかすを活用するレシピ付き。

人気カフェ・パリスタの

### ユニーク ドリンク

定価 ( 1600 +税)  
AB判 96頁 978-4-7511- 1126-0 2015年



人気カフェ・パリスタが作る、個性あふれるドリンクが大集合！まだまだ人気が続くスムージー、みんな大好きソフトドリンク、コーヒーや紅茶を使った新感覚ドリンク、おしゃれなアルコールドリンクの117レシピ。

### カフェのフード300

定価 ( 2000 +税)  
B5判 262頁 978-4-7511- 1095-9 2014年



人気カフェの最新フードメニューを一季300品掲載！これからのカフェに求められる10のテーマ別に紹介する106品、フードの売れ筋カテゴリー別に紹介する158品、世界から注目を集める南米・北欧・中欧のカフェレストランフード36品の計300

### ミクソロジー・カクテル

定価 ( 2500 +税)  
A4判 150頁 978-4-7511- 1088-1 2014年



MIX(混ぜる)とOLGY(～字)を合わせた造語がMixology。果実やスパイス、ハーブなどの自然素材でスタンダードカクテルを再構築したりする新しいカクテルの潮流として1990年代にロンドンで誕生し、ニューヨークをはじめ、先端都市に広まっている

### スパークリングドリンク Sparkling Drink

定価 ( 1500 +税)  
AB判 88頁 978-4-7511- 1038-6 2013年



人気店の最新スパークリングドリンクを、ノンアルコール49品、アルコール入り112品、計161品紹介します。

人気カフェの100レシピ

### アイスドリンク&フローズドリンク

定価 ( 1500 +税)  
AB判 88頁 978-4-7511- 1027-0 2013年



人気カフェの冷たいドリンクをレシピと共に100品掲載。ドリンクの最新トレンドとして注目のフローズドリンクも豊富に紹介！

cafe's recipe 114

### アイスドリンク&ホットドリンク

定価 ( 1500 +税)  
AB判 88頁 978-4-7511- 0975-5 2012年



カフェで評判のアイスドリンク&ホットドリンクのレシピを114品掲載。ドリンクレシピを教わったカフェは、東京や関西、福岡で人気の20店。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

人気カフェで評判の

### アイスドリンク・ホットドリンク

定価 ( 1500 +税)  
AB判 88頁 978-4-7511- 0925-0 2011年



東京、神奈川、名古屋、大阪の人気カフェが最新スタイルのアイスドリンク70種、ホットドリンク61種のレシピを公開。この夏、この冬に売りたいドリンクのヒントがいっぱい。

### スタイリッシュ・ドリンク

定価 ( 1500 +税)  
スタイリッシュドリンク AB変形判 80頁 978-4-7511- 0762-1 2008年



フルーツドリンク、スムージー & シェイク、ティードリンク、ソーダ、ベジタブルドリンク、チョコレートドリンク、ヨーグルトドリンク、和ドリンクなど計120品が登場。

人気カフェが創るオリジナルドリンクの全て

### シェーカーズスタイルー 四季

定価 ( 2000 +税)  
東洋ペパレッジ (株) 編 定価 ( 2000 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 0914-4 2011年



大版の繁盛カフェ『シェーカーズ カフェアウンジ』でお客様に圧倒的な人気を誇るオリジナルドリンク109品を紹介。ドリンクの新しい領域を広げるメニューが盛りだくさん。詳しいレシピ解説も。

### ドリップコーヒーの最新技術

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 0979-3 2012年



進化する名店のドリップコーヒーの技術。そして、スペシャルティコーヒーを意識した最新ドリップコーヒーの技術を写真とともに詳しく解説。

その賢い買い方、選び方、焙煎、粉砕、抽出、そしてコーヒー全ての楽しみ方

### コーヒー

Kenneth Davids 著／翻訳：圓尾修三、広瀬幸雄、後藤昌英 定価 ( 2500 +税)  
B5判 280頁 978-4-7511- 0871-0 2010年



アメリカでコーヒーの名著としてロングセラーを続ける「COFFEE:A GUIDE TO BUYING,BREWING AND ENJOYING」の第5版の翻訳が完成。

スタンダードカクテルの再構築

### Standard Cocktails With a Twist

いしかわ あさこ 編集 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 136頁 978-4-7511- 1059-1 2013年



「Twist (ひねり) 」とは、「アレンジ」のこと。スタンダードカクテルを、「世界標準」の技法でアレンジした、最新カクテルブック。新しい機器の紹介や、その使い方も解説。

最先端カクテルの技術

### The Art of Advanced Cocktail

品切  
いしかわ あさこ 編集 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 136頁 978-4-7511- 0970-0 2012年



世界のバーで注目されている、「新しい技術」で作る最先端カクテルをまとめた一冊。カクテルのレシピに加えて、新しい機器の使い方、テクニックを詳しく解説するページも。

23

## カフェ・コーヒー・ドリンク

### コーヒー & エスプレッソの教科書

カフェ&レストラン編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
A4変形判 134頁 978-4-7511- 0668-6 2007年



日本で独自の発展を遂げたコーヒー抽出の技術を人気店が公開。メニューバリエーション、エスプレッソマシンのテクノロジーや進化の歴史などを収録。焙煎の手順・理論についても解説する。

“Team Ogawa” ラテアート教本

### The Handbook of Latte Art

宇田吉範 著 定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 200頁 978-4-7511- 1061-4 2014年



ラテアートの世界チャンピオンを輩出した小川珈琲のパリスタチーム。その卓越したラテアート・トレーニングのすべてを初公開したのが本書。

### トップパリスタ10人のラテアート

定価 ( 2000 +税)  
B5判 106頁 978-4-7511- 1001-0 2012年



日本を代表する新世代パリスタ10人によるラテアートの共演。各パリスタのラテアートの代表作を豊富に収録。

### スマイルデザインカプチーノ

ナガノ マサユキ 著 定価 ( 2000 +税)  
B5変形判 120頁 978-4-7511- 1053-9 2013年



カプチーノに、手で模様を描くのがデザインカプチーノ。見た目にも楽しく、誰もが思わず笑顔になれる「様々な笑顔」のデザインカプチーノの描き方を、詳しく紹介した一冊。

フリーポア ラテアート

### Free Pour Latte Art

澤田洋史 著 定価 ( 1800 +税)  
B5変形判 116頁 978-4-7511- 0842-0 2009年



エスプレッソと泡立てたミルクのみでパリスタが描くアート、それがフリーポア ラテアート。そのテクニックとアートバリエーションを紹介する初めての教本。

### ラテアート&デザインカプチーノ

定価 ( 2000 +税)  
B5判 166頁 978-4-7511- 0735-5 2008年



フエ (牛乳) で作るアート (芸術)。それがフエアート&デザインカプチーノ。第一線で活躍するパリスタたちの最新作とテクニックを豊富な手順写真で紹介。

### 紅茶 & アレンジティーの技術教本

磯淵 猛 著 定価 ( 3500 +税)  
A4判 140頁 978-4-7511- 0362-3 2003年



紅茶研究の第一人者・磯淵 猛氏による最新の紅茶技術。紅茶をベースにしたアレンジティーのテクニックから、紅茶の基本技術と知識、紅茶と食事のペアリングを解説。

### サイフォン コーヒー プロフェッショナル テクニック

歳 康孝/吉良 剛 著 定価 ( 1800 +税)  
B5判 103頁 978-4-7511- 0924-3 2011年



ジャパン・パリスタ・チャンピオンシップで優勝経験のある2人のサイフォンistaが、研鑽してきた技術と、営業中の作業のコツを伝授。

### コーヒー焙煎の技術

品切 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 132頁 978-4-7511- 0932-8 2011年



自家焙煎コーヒーの有名店・人気店、計15店が、最新の焙煎ノウハウ・考え方・秘訣を明かします。焙煎のプロファイルデータと手順も大公開！

問題形式で学べる

### コーヒー学の基礎

全国大学連合コーヒー学公開講座編 定価 ( 2000 +税)  
B5判 244頁 978-4-7511- 1178-9 2015年



コーヒーを様々な観点から研究する「コーヒー学」を、11の分野ごとに選択・穴埋め問題で解説。やさしい問題を解きながら、コーヒー学の基本的なことを学べます。

### もっと知りたいコーヒー学

品切 広瀬幸雄 著 定価 ( 2000 +税)  
B5判 198頁 978-4-7511- 0687-7 2007年



月刊カフェ&レストランに連載した、金沢大学大学院特任教授・広瀬幸雄先生の「コーヒーの魅力学」が一冊にまとまりました。コーヒー名人の技の科学的な裏付けや実験、新しい発見、新しい手法でのコーヒーの分析など、コーヒーマニアを

### カフェ・バツハの接客サービス

田口 護 著 定価 ( 1500 +税)  
A5変形判 243頁 978-4-7511- 1195-6 2016年



東京・山谷の小さな大衆食堂がなぜ、日本のみならず海外からも尊敬を集める『カフェ・バツハ』になれたのか？ その答えが、ここにある。

### カフェ・バツハ ペーパードリップの抽出技術

田口 護 著 定価 ( 2000 +税)  
B5判 128頁 978-4-7511- 1124-6



コーヒーの名店『カフェ・バツハ』が、バツハの代名詞である「ペーパードリップ」でのコーヒー抽出のすべてを公開。

### カフェを100年、続けるために

田口 護 著 定価 ( 1300 +税)  
A5判 224頁 978-4-7511- 0906-9 2010年



東京・山谷で半世紀愛され続けるカフェ・バツハのオーナー田口護が、個人が店を開き、繁盛を持続するための商売の本質を伝える。

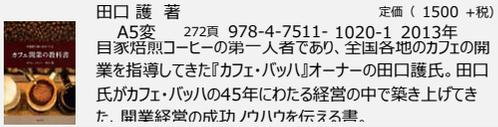
書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

24

## カフェ・コーヒー・ドリンク

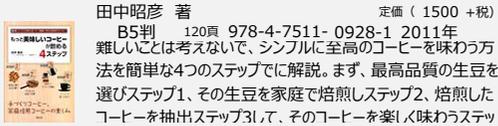
小規模で強い店をつくる

### カフェ開業の教科書



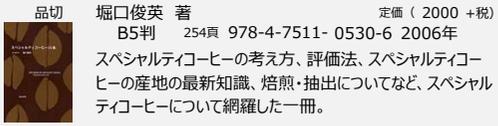
田口 護 著 定価 ( 1500 +税)  
A5変 272頁 978-4-7511- 1020-1 2013年  
自家焙煎コーヒーの第一人者であり、全国各地のカフェの開業を指導してきた『カフェ・パッサ』オーナーの田口護氏。田口氏がカフェ・パッサの45年にわたる経営の中で築き上げてきた、開業経営の成功ノウハウを伝える書。

### もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ



田中昭彦 著 定価 ( 1500 +税)  
B5判 120頁 978-4-7511- 0928-1 2011年  
難しいことは考えないで、シンプルに至高のコーヒーを味わう方法を簡単な4つのステップで解説。まず、最高品質の生豆を選びステップ1、その生豆を家庭で焙煎しステップ2、焙煎したコーヒーを抽出ステップ3にて、そのコーヒーを楽しく味わうステップ

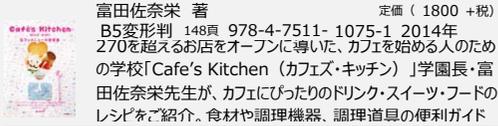
### スペシャルティコーヒーの本



品切 堀口俊英 著 定価 ( 2000 +税)  
B5判 254頁 978-4-7511- 0530-6 2006年  
スペシャルティコーヒーの考え方、評価法、スペシャルティコーヒーの産地の最新知識、焙煎・抽出についてなど、スペシャルティコーヒーについて網羅した一冊。

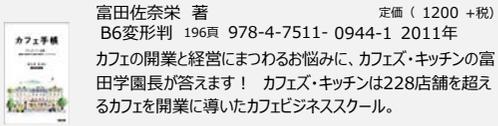
カフェメニューの参考書

### Cafe's Kitchen



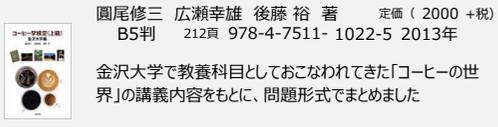
富田佐奈栄 著 定価 ( 1800 +税)  
B5変形判 148頁 978-4-7511- 1075-1 2014年  
270を超えるお店をオープンに導いた、カフェを始める人のための学校「Cafe's Kitchen (カフェズ・キッチン)」学園長・富田佐奈栄先生が、カフェにぴったりのドリンク・スイーツ・フードのレシピを紹介。食材や調理機器、調理道具の便利ガイド

### カフェ手帳



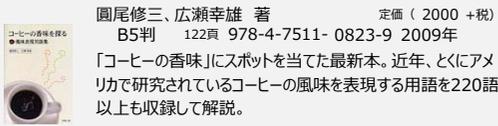
富田佐奈栄 著 定価 ( 1200 +税)  
B6変形判 196頁 978-4-7511- 0944-1 2011年  
カフェの開業と経営にまつわるお悩みに、カフェズ・キッチンの富田学園長が答えます！ カフェズ・キッチンは228店舗を超えるカフェを開業に導いたカフェビジネススクール。

### コーヒー学検定(上級)金沢大学編



圓尾修三 広瀬幸雄 後藤 裕 著 定価 ( 2000 +税)  
B5判 212頁 978-4-7511- 1022-5 2013年  
金沢大学で教養科目としておこなわれてきた「コーヒーの世界」の講義内容をもとに、問題形式でまとめた

### コーヒーの香味を探る+風味表現用語集

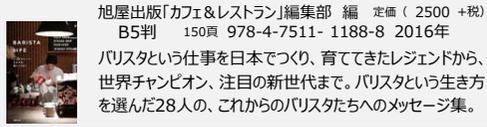


圓尾修三、広瀬幸雄 著 定価 ( 2000 +税)  
B5判 122頁 978-4-7511- 0823-9 2009年  
「コーヒーの香味」にスポットを当てた最新本。近年、とくにアメリカで研究されているコーヒーの風味を表現する用語を220語以上も収録して解説。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

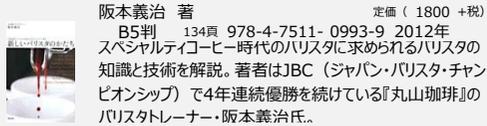
バリスタライフ

### BARISTA LIFE



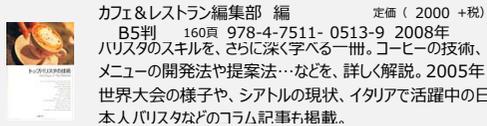
旭屋出版「カフェ&レストラン」編集部 編 定価 ( 2500 +税)  
B5判 150頁 978-4-7511- 1188-8 2016年  
バリスタという仕事を日本で作り、育ててきたレジェンドから、世界チャンピオン、注目の新世代まで。バリスタという生き方を選んだ28人の、これからのバリスタたちのメッセージ集。

### 新しいバリスタのかたち



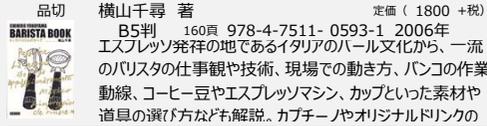
阪本義治 著 定価 ( 1800 +税)  
B5判 134頁 978-4-7511- 0993-9 2012年  
スペシャルティコーヒー時代のバリスタに求められるバリスタの知識と技術を解説。著者はJBC (ジャパン・バリスタ・チャンピオンシップ) で4年連続優勝を続けている『丸山珈琲』のバリスタトレーナー・阪本義治氏。

### トップバリスタの技術



カフェ&レストラン編集部 編 定価 ( 2000 +税)  
B5判 160頁 978-4-7511- 0513-9 2008年  
バリスタのスキルを、さらに深く学べる一冊。コーヒーの技術、メニューの開発法や提案法…などを、詳しく解説。2005年世界大会の様子や、シアトルの現状、イタリアで活躍中の日本人バリスタなどのコラム記事も掲載。

### BARISTA BOOK トップバリスタのすべて



品切 横山千尋 著 定価 ( 1800 +税)  
B5判 160頁 978-4-7511- 0593-1 2006年  
エスプレッソ発祥の地であるイタリアのバル文化から、一流のバリスタの仕事観や技術、現場での動き方、パンコの作業動線、コーヒー豆やエスプレッソマシン、カップといった素材や道具の選び方なども解説。カプチーノやオリジナルドリンクの

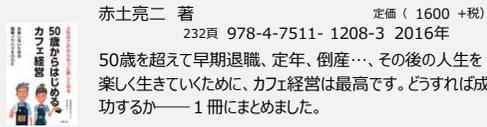
### 門脇裕二のコーヒーの楽しみ方



門脇裕二 著 定価 ( 1500 +税)  
B5変形判 112頁 978-4-7511- 1069-0 2014年  
島根・松江の「CAFFE VITA」の門脇裕二さんから、ペーパードリップ、サイフォン、エアロプレス、フレンチプレスの抽出法から、アレンジコーヒー、コーヒー風味のスイーツ作りまで、コーヒーの楽しみ方を伝授。

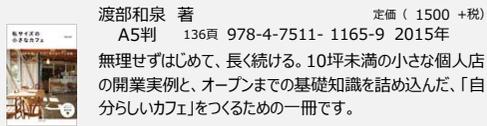
人生はこれからもっと楽しくなる

### 50歳からはじめるカフェ経営



赤土亮二 著 定価 ( 1600 +税)  
232頁 978-4-7511- 1208-3 2016年  
50歳を超えて早期退職、定年、倒産…、その後の人生を楽しく生きていくために、カフェ経営は最高です。どうすれば成功するか——1冊にまとめました。

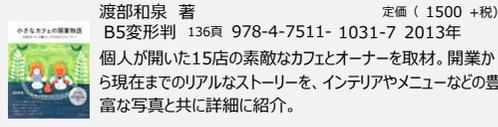
### 私サイズの小さなカフェ



渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 136頁 978-4-7511- 1165-9 2015年  
無理せずはじめて、長く続ける。10坪未満の小さな個人店の開業事例と、オープンまでの基礎知識を詰め込んだ、「自分らしいカフェ」をつくるための一冊です。

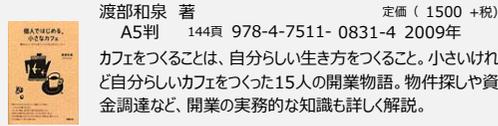
## カフェ・コーヒー・ドリンク

### 小さなカフェの開業物語



渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
B5変形判 136頁 978-4-7511- 1031-7 2013年  
個人が開いた15店の素敵なカフェとオーナーを取材。開業から現在までのリアルなストーリーを、インテリアやメニューなどの豊富な写真と共に詳細に紹介。

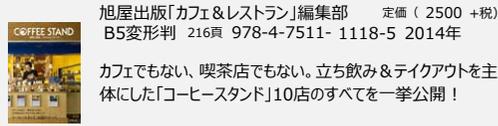
### 個人ではじめる、小さなカフェ



渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 144頁 978-4-7511- 0831-4 2009年  
カフェをつくることは、自分らしい生き方をつくること。小さいけれど自分らしいカフェをつかった15人の開業物語。物件探しや資金調達など、開業の実務的な知識も詳しく解説。

開業と経営、スタイルとノウハウ

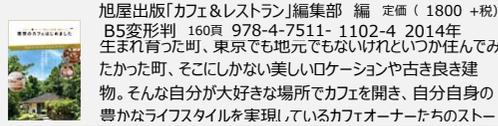
### COFFEE STAND コーヒースタンド



旭屋出版「カフェ&レストラン」編集部 定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 216頁 978-4-7511- 1118-5 2014年  
カフェでもない、喫茶店でもない。立ち飲み&テイクアウトを主体にした「コーヒースタンド」10店のすべてを一挙公開！

Uターン&Iターンで里山・古民家・海近く！

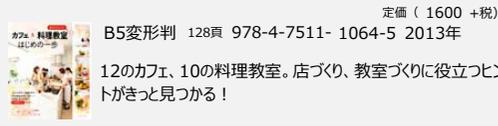
### 理想のカフェははじめました



旭屋出版「カフェ&レストラン」編集部 編 定価 ( 1800 +税)  
B5変形判 160頁 978-4-7511- 1102-4 2014年  
生まれ育った町、東京でも地元でもないけれどいつか任んでみたかった町、そこにしかない美しいロケーションや古き良き建物。そんな自分が大好きな場所でカフェを開き、自分自身の豊かなライフスタイルを実現しているカフェオーナーたちのストーリー

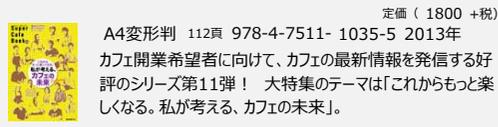
自宅スタート！

### カフェ&料理教室 はじめの一步



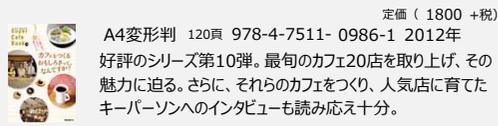
定価 ( 1600 +税)  
B5変形判 128頁 978-4-7511- 1064-5 2013年  
12のカフェ、10の料理教室。店づくり、教室づくり役立つヒントがきっと見つかる！

### スーパー・カフェ・ブック Vol.11



定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1035-5 2013年  
カフェ開業希望者に向けて、カフェの最新情報を発信する好評のシリーズ第11弾！ 大特集のテーマは「これからもっと楽しくなる。私が考える、カフェの未来」。

### スーパー・カフェ・ブック Vol.10

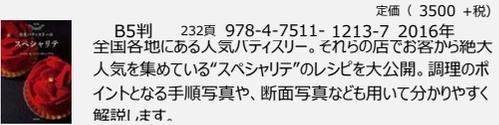


定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 120頁 978-4-7511- 0986-1 2012年  
好評のシリーズ第10弾。最旬のカフェ20店を取り上げ、その魅力に迫る。さらに、それらのカフェをつくり、人気店に育てたキーパーソンへのインタビューも読み応え十分。

## スイーツ・デザート

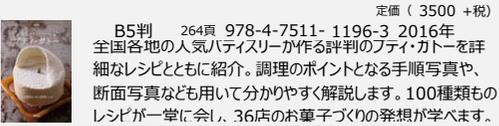
技と個性で魅了する、人気41店の85品

### 【保存版】有名パティスリーのスペシャルティ

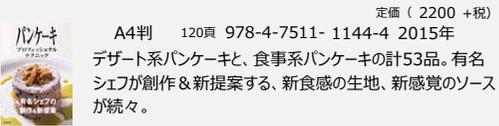


人気36店に学ぶ100レシピ

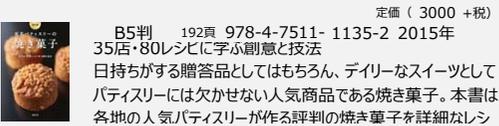
### 【保存版】有名パティスリーのプティ・ガトー



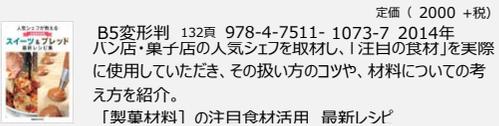
### パンケーキ プロフェッショナル テクニック



### 【保存版】有名パティスリーの焼き菓子

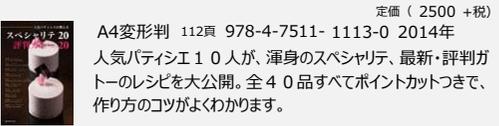


### スイーツ&ブレッド 最新レシピ集

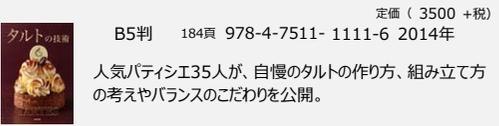


人気パティシエが教える

### スペシャルティ 20 評判ガトー 20

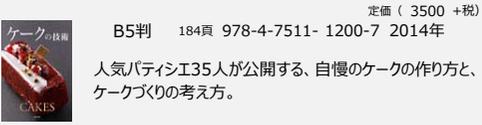


### タルトの技術



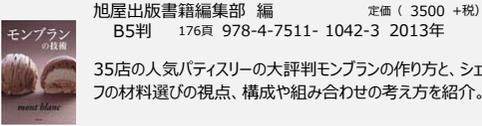
書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

### ケーキの技術

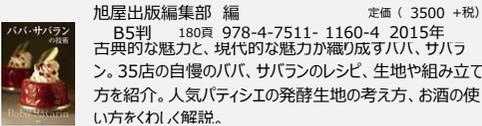


人気パティシエが公開する自慢のモンブランの作り方

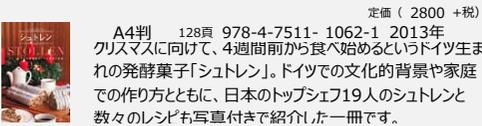
### モンブランの技術



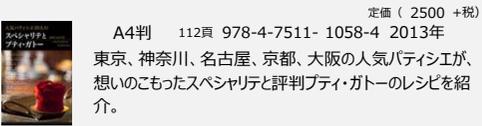
### パバ・サバランの技術



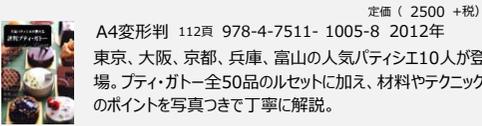
### シュトレン STOLLEN



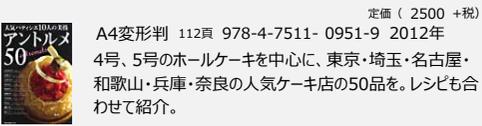
### 人気パティシエ10人のスペシャルティとプティ・ガトー



### 人気パティシエが教える評判プティ・ガトー



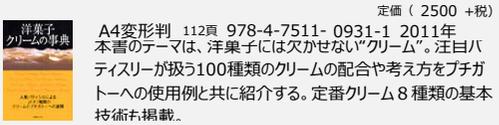
### 人気パティシエ10人の美技アントルメ50



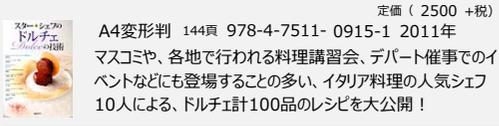
## スイーツ・デザート

人気パティシエによる100種類のクリームとプチガトーへの展開

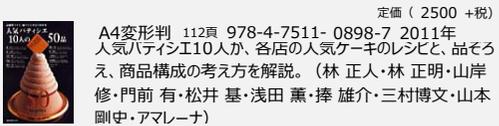
### 洋菓子クリームの事典



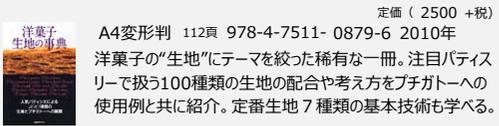
### スターシェフのドルチェの技術



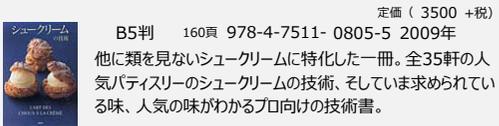
### 人気パティシエ10人の50品



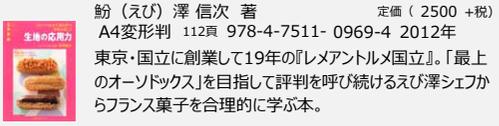
### 洋菓子 生地の事典



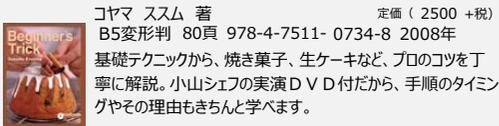
### シュークリームの技術



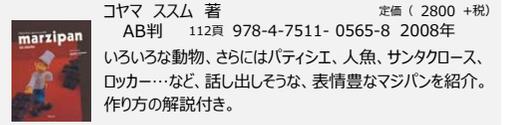
### 生地の応用力



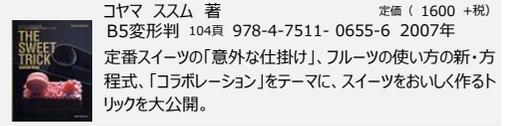
### Beginner's Trick (実演DVD付)



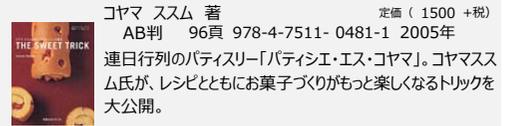
### 『マジパン』お菓家で作る20の物語



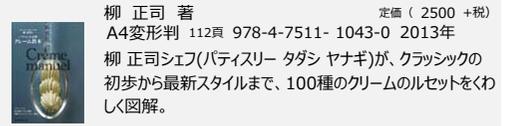
### THE SWEET TRICK Collabo Mind



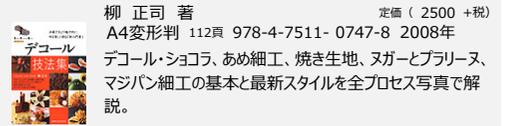
### THE SWEET TRICK



### パティシエ必修 クリーム教本

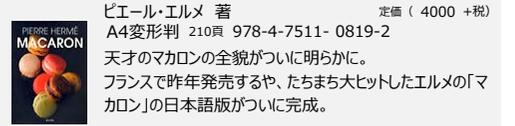


### デコール技法集



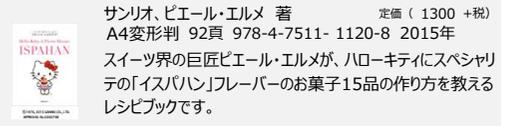
ピエール・エルメ マカロン

### PIERRE HERME MACARON



ハローキティ&ピエール・エルメ

### イスパハン レシピブック



書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

ビエール・エルメが教える ヴィエノズリー

ビエール・エルメ 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 88頁 978-4-7511- 0950-2 2011年



プリオッシュ、クロワッサン、ショソンを展開する、ビエール・エルメらしいヴィエノズリーの数々。

ビエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子

ビエール・エルメ 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 88頁 978-4-7511- 0891-8 2010年



巨匠ビエール・エルメらしいチョコレートを使ったマカロン、ムース、アイスクリーム、ドリンクを、家庭向けの分量のレシピで解説。

ビエール・エルメが教える焼き菓子ブック

ビエール・エルメ 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 88頁 978-4-7511- 0852-9 2010年



ビエール・エルメの焼き菓子が家庭で作れる！少ない個数でも美味しく焼けるレシピを紹介。

マジパン 5cmの舞台のウィーンの世界

高山厚子 著、中島 劭一郎 撮影 定価 ( 2500 +税)  
 AB判 112頁 978-4-7511- 1039-3 2013年



小さくても、表現は豊かなマジパンの世界。5センチの台の上に、マジパンでウィーンの四季の風物詩や、ウィーンで働く人々の様子を創作した一冊。

ケーキの上に物語を飾る楽しみ

マジパン細工

米山 麗／羽鳥 武夫／岡部 敬介／月尾 弘 著 定価 ( 4200 +税)  
 B5判 160頁 978-4-7511- 0892-5 2010年



マジパン細工は、作り手の発想を自由に表現できるデコレーション。お菓子の上に小さな物語をつくれる素晴らしさもある。さあ、「ドラマ・デコレーション」を修得しよう。

チョコレートピエスモンテ 水野直己の世界

水野直己 著 定価 ( 3000 +税)  
 A4判 130頁 978-4-7511- 1107-9 2014年



チョコレートのピエスモンテは歴史もあり、コンクールの世界では飴細工に劣らず注目される分野です。福知山の人気店「洋菓子マウンテン」のシェフパティシエである著者が、自身の独創的な作品からテクニックまで、惜しみなく気鋭のシェフ5人の、「チョコレート」テクニック。

ショコラティエの技術

品切 定価 ( 2500 +税)  
 B5変形判 128頁 978-4-7511- 0995-3 2012年



近年、注目されるようになってきた、ショコラティエの技術を集めた一冊。気鋭の人気店シェフ5人が、ショコラティエの世界観からテンパリングの技術などを詳しく解説。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

砂糖を自在に操る最新テクニック集

パティシエ必修 飴細工

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0867-3 2010年



もっと新しく！もっと美しく！7人のスペシャリストに学ぶ飴細工の最新技法。

メレンゲ細工 完全テクニック集

鈴木廣明 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0796-6 2009年



絞り袋からメレンゲを絞り出すテクニックだけで、花、果物のほか、表情豊かな人形、動物まで作り出す。繊細なフィギュア作りのようなメレンゲ技法を解説した初めての本。

フランス菓子の新しい解釈

興野 燈 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0934-2 2011年



新世代パティシエの著者が、伝統的なフランス菓子のエッセンスを見直して作る最新作。

日本人らしいおいしさの配合

軽くて繊細なフランス菓子

林 正明 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0946-5 2011年



・繊細で甘すぎないプティ・ガトーとアントルメ・軽やかなショコラ・進化成形ロールケーキ「コフレ」・しっとり感を究める「ケーキ」ほか。

スーパーパティシエブック

木の実とキャラメルのフランス菓子

品切 高野幸一 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 112頁 978-4-7511- 0707-2 2007年



アーモンド、ヘーゼルナッツ、マロンなど木の実のお菓子。キャラメルのお菓子などを紹介。タルト、ヴィエノズリーなどを通して、自然の焼き色の美しさを認識できる一冊。

スーパーパティシエブック

フランス菓子の頑固な味

品切 木村成克 著 定価 ( 2500 +税)  
 A4判 96頁 978-4-7511- 0771-3 2008年



「ラ・ヴィエイユ・フランス」の木村成克シェフがパリで学んでほれ込んだ、時代を超えて存在感のあるフランス菓子を60品以上紹介。

評判の和風デザート・和風菓子

吉田靖彦 著 定価 ( 1800 +税)  
 A4判 96頁 978-4-7511- 0556-6 2006年



季節感溢れる和風菓子、フルーツや野菜を使った和菓子、洋風エッセンスが漂うデザート、温かさが魅力のデザートなどを多数紹介。レシピ付き。

洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識

わたしはヴァンドゥーズ

岩田知子 著 定価 ( 1500 +税)  
 B6判 216頁 978-4-7511- 0994-6 2012年



ヴァンドゥーズとは、洋菓子店の販売員のこと。その「プロの販売員」のための接客法と仕事の知識を解説。

人気パティシエのDNA

定価 ( 1500 +税)  
 四六判 240頁 978-4-7511- 0820-8 2009年



人気の菓子職人9人が語る、お菓子への思い、お菓子づくりの信念、なぜ、このパティシエのお菓子は輝いているのか。

ここが違う！半歩先を行くケーキ屋。

松林久雄 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 230頁 978-4-7511- 0628-0 2006年



三重・愛知で6店舗ある「ピネード」は、新しい考え方で評判店になった。プライダル菓子では全国区。どこが違うのか。

製菓衛生師試験 科目別まとめ+模擬テスト

兵庫栄養調理製菓専門学校 編 定価 ( 2600 +税)  
 B5判・並製2色刷り 178頁 978-4-7511- 1081-2 2014年



2014年4月現在で最新の学術情報と法規内容をもとに、製菓衛生師試験に出る要点を科目別にまとめました。模擬テスト10回分付き。

はじめてのシュークリーム

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 80頁 978-4-7511- 1186-4 2016年



シュー皮がふっくらふくらんだ、クリームも美味しいシュークリームを失敗なく作れるコツとアドバイスが満載。シュー皮とクリームのバリエーションもたくさん紹介しているので、何度も作りたくなるシュークリーム・レシピ集です。

クッキー作りの美感テクニック

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 96頁 978-4-7511- 1162-8 2015年



たったひと手間で、いままでのクッキーが兒ちがえるクッキーに！世にも美しく、世にもおいしい、プレゼントにぴったりのクッキーの作り方、洗練された仕上げのクッキーづくりのコツをいろいろ大公開します。

いきなりプロ級！はじめてのケーキ

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 A4変形判 80頁 978-4-7511- 1132-1 2015年



お店で売っているようなステキなケーキが作れます。はじめて作る人でも、4つのステップで、らくらくレベルアップできるレシピです。かんたんデコレーションで、初心者でもおしゃれに完成できます。

バタークリームのテクニック

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 A4変形判 96頁 978-4-7511- 1100-0 2014年



手作りが一番おいしいのが、バタークリーム。バタークリームの基本の5タイプを使い分けるテクニックを紹介します。

失敗しない！チョコレート菓子のテクニック

僅少 熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 A4判変形 96頁 978-4-7511- 1052-2 2013年



チョコレート菓子づくりでの、「つまずきポイント」を徹底解説。7つのパーツ別に、上手にチョコレート菓子を作るプロセスを解説します。

だれもが成功！はじめてのマカロン

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 80頁 978-4-7511- 1041-6 2013年



マカロンは、かわいくて、シンプルなので簡単そうに見えるけれど、実はプロでも難易度の高なお菓子。マカロン初めての人でも成功する作り方を教えます。

手作り本格派の中級教科書

フルーツ菓子のテクニック

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 96頁 978-4-7511- 0996-0 2012年



フルーツ別に、もっとおいしいフルーツ菓子にするためのコーディネート術や組み合わせ術を紹介。

手作り本格派の中級教科書

焼き菓子の食感テクニック

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 96頁 978-4-7511- 0959-5 2012年



手作りお菓子づくりを、もうワンステップ上達したい人向けの「中級教科書」シリーズ第一弾。「食感」をテーマにした焼き菓子テクニックを紹介。

アクセサリー感覚で思いっきり飾ってみませんか？

ひとくちサイズの きらきらブチ・スイーツ

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 96頁 978-4-7511- 0895-6 2010年



スイーツを、アクセサリー感覚で思いっきり飾ってみませんか？ブチ・スイーツだから楽しめるデコレーションのテクニックをずらり紹介します。

手作りのお菓子がプロ級の仕上がり！コツとバリエ

デコレーションマジック

熊谷裕子 著 定価 ( 1500 +税)  
 AB判 96頁 978-4-7511- 0855-0 2009年



大ヒット本「材料別 デコレーション・テクニック」に続く、新作デコレーションの技とコツを集めた新刊。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## スイーツ・デザート

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

熊谷裕子 著 定価 (1500 + 税)  
AB判 96頁 978-4-7511- 0780-5 2008年  
「どの店で買ったの？」と言われるような、焼き菓子をおいしそうに仕上げるコツ、型の工夫を大公開。大人気の「おうちでプチ・パティシエ」第3作目！

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ク

熊谷裕子 著 定価 (1500 + 税)  
AB判 96頁 978-4-7511- 0626-6 2007年  
ナバーシュ、デコレーションシュガー、ホイップクリーム、チョコレートで描く、食感のある飾りと8項目に分けて、デコレーションの技術を解説。

Vegetable Sweets & Snacks

### 野菜で作るスイーツ&スナック

樋口正樹 著 定価 (1500 + 税)  
A4変形判 88頁 978-4-7511- 1071-3 2014年  
野菜だけでこんなにおいしい！ 卵も乳製品も使わないお菓子とおやつ。樋口正樹さんの大人気の野菜レシピ第二弾。

国産・さぬき小麦粉と出会って生まれた

### とびきりのフランス菓子

林 周平 著 定価 (1600 + 税)  
A4判 120頁 978-4-7511- 0961-8 2012年  
神戸の人気フランス菓子店モンブリュのパティシエ林周平氏が、お菓子専用に製粉された国産100%の小麦粉を使って独自のフランス菓子を作り上げ、それをまとめたレシピ本。香川県産小麦のさぬきの夢を、香川・坂出の製粉会社が独自製ケーキの深い味わい

### モンブリュのフランス菓子

林 周平 著 定価 (1500 + 税)  
A4変形判 96頁 978-4-7511- 0723-2 2008年  
味わい、食感、香りにこだわり、お店で評判のスペシャリテ集。フランス菓子の基本はそのままに、手間は省かず、0.25gの材料の差まで追究した数々。

シフォンケーキ専門店『ラ・ファミーユ』の

### 上達する シフォンケーキ

僅少 小沢のり子 著 定価 (1400 + 税)  
AB変形判 80頁 978-4-7511- 0971-7 2012年  
東京・池袋のシフォンケーキ専門店『ラ・ファミーユ』小沢のり子さんの最新刊。初心者にも作れる手軽なレシピに加え、中級者・上級者向けのレシピも紹介。

～卵なし・乳製品ひかえめのレシピ集～

### ナチュラルにくらいたい 焼き菓子レシピノート

宮本しばに 著 定価 (1500 + 税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 0911-3 2011年  
長野県の山奥、豊かな自然の中でくらす著者が11年をかけて作り上げた、卵を一切使わず、乳製品も極力抑えて作るおいしい焼き菓子レシピ。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

31

## パン・サンドイッチ

神戸屋レストランに見る基礎、応用、挑戦

### 飾りパンの技術

神戸屋レストラン 著 定価 (3500 + 税)  
A4判 120頁 978-4-7511- 1017-1 2013年  
ベーカリーワールドカップで優勝を果たした神戸屋レストランが、世界一の飾りパンの技術を公開。基礎から芸術的な飾りパン作りまで、豊富な写真で分かりやすく丁寧に解説。

### トラン・ブルーが切り拓くパンの可能性

成瀬 正 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形 136頁 978-4-7511- 0908-3 2011年  
飛騨高山にある『トラン・ブルー』成瀬シェフが、おいしさと美しさを追求したパンの配合と作り方、考え方を豊富な写真とともに丁寧に解説。

### パンの教科書

西川功晃 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形判 152頁 978-4-7511- 0469-9 2004年  
7種類の基本生地から作る38のパン——その粉の配合から作り方まで、カラー写真でわかりやすく解説。パン職人必携の書。

私たちの店はこうしてできました

### パン屋さんのつくり方

西川功晃 西川文 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1085-0 2014年  
神戸の人気パン店『サ・マージュ』、『ブランジェリー コム・シノワ』のシェフとして話題のパンを発信し続けた西川功晃氏が明かす独自の開業ノウハウ。

### 米粉のパン

西川功晃 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形判 160頁 978-4-7511- 1016-4 2013年  
米粉を使用したパン作りに積極的に取り組んできた「サ・マージュ」の西川功晃シェフが、その手法を具体的に公開した。米粉の含有率別(※)に70余種のパンを全品レシピ付きで掲載。

パンを料理に仕上げる新しい技法

### パン・キューシュー

西川功晃 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形判 154頁 978-4-7511- 0795-9  
ブランジェリー「コム・シノワ」の西川シェフの新感覚のパン料理！ まったく新しいパンと生地地の展開は、みごと！

### バラエティーパンの教科書

西川功晃 著 定価 (2500 + 税)  
A4変形判 172頁 978-4-7511- 0592-4 2008年  
基本の生地・パンブリエ、パンペイザヌ、パゲットカール、グリストミル、ベーグル、プリオッシュから45種類のパンの作り方を徹底解説。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

32

### これ1冊でわかるパン・ド・ロデヴ

パン・ド・ロデヴ普及委員会 企画 定価 (1500 + 税)  
A5判 128頁 978-4-7511- 1166-6 2015年

話題の多加水パン「パン・ド・ロデヴ」の歴史・作り方・食べ方を大公開！！

ドンク 仁瓶利夫と考える

### Bon Painへの道

仁瓶利夫 著 定価 (5200 + 税)  
A4変形判 232頁 978-4-7511- 1201-4 2014年  
フランスパン作りの決定版 遂に発売！  
フランスパンの職人として活躍し続ける著者が、「おいしいパン」作りとは何かを、歴史から実践技術まで探求してまとめ上げた渾身の書。

### 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

ブランジェリー フランセーズ ドンク 著 定価 (3800 + 税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1172-7 2015年  
『ドンク』が教える本格派フランスパンと世界のパン作り。伝統的フランスパン、外国人技術者たちが残したパンなど、パンのタイプごとに本格技術を公開。

ドンクが語る美味しいパン

### 100の誕生物語

ブランジェリードンク 監修、松成 容子 著 定価 (1800 + 税)  
菊判 328頁 978-4-7511- 0523-8 2005年

ドンクの成り立ちをはじめ、歴史を刻んだパンとお菓子の話など、パンを愛する心が伝わってくる一冊。

### コーンブレッド賛歌

クレセント・ドラゴンワゴン 著 定価 (2000 + 税)  
B5判 362頁 978-4-7511- 0865-9 2010年  
180品以上のレシピとともに、コーンブレッドがアメリカの家庭で焼かれ続け、愛され続けている文化や歴史も、この一冊で、よくわかります。

パンを愛する人の製パン技術理論と本格レシピ

### BREAD

ジェフリー ハメルマン 著 定価 (4300 + 税)  
B5変形判 400頁 978-4-7511- 0813-0 2009年  
パン職人として、製パン・製菓の講師として、アメリカだけでなくヨーロッパなどで幅広い活躍をする著者が、豊富な経験を理論化した珠玉の技術書。

### おいしいパンづくりの基本と応用

高江直樹 著 定価 (2500 + 税)  
B5判 184頁 978-4-7511- 1163-5 2015年  
製パン・製菓の伝統校である東京製菓学校パン科の人気教師であり、TVチャンピオンで優勝したこともある高江直樹氏による、多様なパンの技術書。本格的なフランスパンやクロワッサンから、シトールン、プリオッシュ、あんパン、メロンパンなどま

31

32

## 新・食パン教本

中川一巳 著 定価 ( 2800 +税)  
B5判 204頁 978-4-7511- 1182-6 2016年  
食パンはベーカリーショップの毎日の売れ筋。この食パンのみをテーマに多彩に編集。基本の角食・山食の技術をはじめ、さまざまに生地を工夫したり、具材を入れて焼き上げたりするなど全部で40種以上も。多くのパン店にとっては売りと物とする食パン開発に役立つ一冊である。

## 製法特許 天然酵母パンの最新技術

中川一巳 著 定価 ( 3000 +税)  
A4判 123頁 978-4-7511- 0962-5 2012年  
レーン種で自然採取した酵母種を、独自研究した発酵製法で培養増殖し、とても発酵力の強い状態で天然酵母パンを作ることに成功したのが著者の中川一巳氏である。本書では、その製法で、フランスパン、食パン、デニッシュ・ペストリー、調理パン各種からラズクまで、多岐にわたるパンの作り方をわかりやすく解説している。

## 天然酵母パンの技術教本

福王寺明 著 定価 ( 3500 +税)  
A4変形判 128頁 978-4-7511- 0722-5 2008年  
天然酵母パンが評判のベーカリーが、天然酵母の使い方を紹介。種の起こし方に加え、種のブレンドや天然酵母を使ったリッチなパンの作り方も解説。

PAINDUCE 米山雅彦の表現

## 野菜のパン

米山雅彦 著 定価 ( 2500 +税)  
AB判 160頁 978-4-7511- 1074-4 2014年  
野菜とパンの組み合わせで生まれる新しいおいしさ。40種類を超える『パンデュース』の人気の野菜パンを掲載。基本の生地づくりからパンづくりのコツまでレシピを公開。

京都「たま木亭」玉木潤の直感と計算

## うまいパンは語る

品切 玉木 潤 著 定価 ( 2500 +税)  
A4判変形 112頁 978-4-7511- 0791-1 2008年  
京都の宇治に、小さな店ながら、全国のプロが目にするパン店がある。「たま木亭」だ。玉木シェフが試作、改良を繰り返してきた、プロもうなるフランスパンの真髄を紹介。

## バゲットの技術

旭屋出版書籍編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
B5判 168頁 978-4-7511- 0788-1 2008年  
バゲットは粉、イースト、水、塩を基本材料とするシンプルなおパンですが、だからこそ難しい、というのも事実です。本書は、人気パン店35軒の製法と理論からバゲットの奥義を学ぶ一冊。バゲットにむく小麦粉ガイド付き。

## クロワッサンの技術

旭屋出版書籍編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
B5判 176頁 978-4-7511- 0751-5 2008年  
クロワッサンのおいしさで評判の36店舗が、その配合と製法を大公開。商品開発に役立つように、クロワッサン生地を使ったバリエーションのパンも紹介。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 食パンの技術

旭屋出版書籍編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
B5判 184頁 978-4-7511- 0721-8 2007年  
ピゴの店、ムッシュイワン、、ボンヴィボン、パンの実、シェカザマ、とらやベーカリーなど、人気のベーカリーを取材。

人気ブーランジェによる100種類の生地とパンへの展開

## パン 生地的事典

定価 ( 2500 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 1015-7 2005年  
人気ブーランジェによる100種類の生地とパンへの展開をまとめました。東京製菓学校のパン科教師の高江直樹先生による定番生地の製パン技術も紹介。

## 人気ブーランジェが教える評判のパン

定価 ( 2500 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 0437-8 2004年  
日に110万円売れる『ピーターパン』、白神酵母でパンを焼く『ロワンモンターニュ』など9店のベーカリーが、売れているパンの技術を公開。

## 人気店の天然酵母パンの技術

定価 ( 2200 +税)  
A4判 96頁 978-4-7511- 0308-1 2002年  
レーズン種、リンゴ種、酒種、サワー種、小麦種の作り方とあわせ、人気パンの作り方を、評判の店に徹底取材し、そのお店と共に写真で詳しく紹介。天然酵母パン作りの実践的な参考書にしたい！

## スイーツ&amp;ブレッド 最新レシピ集

定価 ( 2000 +税)  
B5変形判 132頁 978-4-7511- 1073-7 2014年  
「パン店・菓子店の人気エッセイを取材し、注目良材」を実際に使用していただき、その扱い方のコツや、材料についての考え方を紹介。  
「製菓材料」の注目良材活用 最新レシピ

## 人気ベーカリーのNEWサンドイッチの技術

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 120頁 978-4-7511- 1049-2 2013年  
ベーカリーのための調理技術書。パンの美味しさや特徴を活かした、新しいサンドイッチの作り方と考え方のヒントを、人気ベーカリーに取材。サンドイッチに合うチーズも紹介。

## サンドイッチ176

品切 定価 ( 1800 +税)  
AB版 144頁 978-4-7511- 0812-3 2009年  
月刊誌カフェ&レストランの人気企画、サンドイッチ特集が、レシピを新たに加えて一冊にまとまりました。55店の176品のサンドイッチとそのレシピを一挙掲載！

## 人気ブーランジェのDNA

定価 ( 1500 +税)  
四六判 230頁 978-4-7511- 0821-5 2009年  
人気のパン職人9人が語る、パンへの思い、パンづくりの信念。なぜ、これほどまで、パンを愛せるのか。

## 人気のベーカリー独立開業&amp;成功経営術

保住光男 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 214頁 978-4-7511- 0430-9 2004年  
開業を目指す人のための修業先の決め方、開業を予定している人のための店づくりの方法…など、繁盛ベーカリーづくりを詳しく解説。

繁盛するベーカリーのための

## BREAD MAGAZINE I I

定価 ( 2200 +税)  
A4変形判 136頁 978-4-7511- 1168-0 2016年  
パン人気店の考え方とバリエーションを紹介。

繁盛するベーカリーのための

## BREAD MAGAZINE

定価 ( 2200 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1112-3 2014年  
パン・ド・ロデヴをはじめとする様々な多加水パンの技術や、女性に人気のタルティーンを人気店に取材。これからのパン店にとって、集客に必用なメニュー情報が学べる一冊。

## その他メニュー集

あなたにもできる！

### 素敵なフレンチのごちそう

塚本 有紀 著 定価 ( 1500 +税)  
B5判 96頁 978-4-7511- 1210-6 2016年  
この本では私があなたの案内役！小さな手助けをしていきますから、  
気軽に自宅でフランス料理に挑戦してみてください。  
必ずできるようになります！(塚本 有紀)

奈良発Tomoko's Tableの美味しいレシピ

### ふだんの食材で気軽に作る 人気のおもてなし料理

白水智子 著 定価 ( 1500 +税)  
B5判 87頁 978-4-7511- 1204-5 2016年  
ふだんの料理が食材や調味料の変化、盛り付けの工夫で驚くほどグレードアップする。

## 冷やし麺202

定価 ( 2500 +税)  
A4判 978-4-7511- 1193-2 2016年  
味つくりや提供法が多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。  
そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる人気レストランが探究する

### スチコンで作る魅力料理

旭屋出版編集部 編 定価 ( 3500 +税)  
A4判 192頁 978-4-7511- 1199-4 2016年  
料理人の感性を刺激する「スチコン」による加熱の妙技。日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理、ラーメンの、19人のシェフのスチコンを活用して作る料理を紹介。

## ピッツァ窯料理の調理技術

定価 ( 3500 +税)  
224頁 978-4-7511- 1191-8 2016年

人気シェフが教える

### ハーブとスパイス 使い方&香りのテクニク

定価 ( 3000 +税)  
AB版 184頁 978-4-7511- 1116-1 2014年  
フレンチ、イタリアンの人気シェフ、評判ベーカリーのシェフ、本格Barのバーテンダーが、ハーブとスパイスのテクニクと香りの構築術を公開。

人気シェフのコース料理の組み立て方

### 「コース」の構築

定価 ( 3500 +税)  
B5判 210頁 978-4-7511- 1108-6 2014年  
ありそうでなかった「コース料理」の専門書。フレンチ、イタリアン、日本料理、中国料理の人気シェフ12人による個性あふれるコースから、多面的にコース料理の魅力づくりが学べる。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

ドレッシング・ソース・たれ便利帳

### 人気シェフの新・サラダ料理

定価 ( 2500 +税)  
B5判 144頁 978-4-7511- 1084-3 2014年  
フレンチ、イタリアン、中国料理、和食のシェフが創り出す新しいサラダ料理の世界。新しいドレッシング、新しい食材の組み合わせ、新しい調理…など評判を呼ぶレシピを公開。

### 野菜が主役！ベジつまみ

定価 ( 1000 +税)  
A5判 96頁 978-4-7511- 1011-9 2013年  
お酒がすすむ野菜のつまみの大集合。味のバリエーションも豊富に紹介。どれも、簡単に、短時間で、身近な野菜で作れるものばかり。

## 人気ランチ290

定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 168頁 978-4-7511- 0826-0 2009年  
ランチの魅力メニューを、素材別、テーマ別に290品紹介。いま売れるポイントがわかり、メニュー開発のアイデアが広がる！

### 人気店の最新もつ料理の調理技術

定価 ( 2500 +税)  
僅少 A4変形判 125頁 978-4-7511- 0768-3 2008年  
居酒屋、タイニング等で、クセになる絶品の味、意外にお洒落な仕上がり…と人気の新傾向もつ料理の調理法を丁寧に解説。巻頭には、もつ材料の仕込み方のポイントも説明。主な取材店は、「創作料理レストラン MAI RESO

## 地鶏料理の調理技術

品切 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 0490-3 2005年  
焼鳥、鍋料理、鶏刺身、鶏の揚げ物など、定番鶏料理における地鶏の調理技術を写真で詳しく解説。繁盛店のオリジナル鶏料理も紹介。

### 家族の食卓 大好評レシピ

つなぐレシピプロジェクト 著 定価 ( 1111 +税)  
A4判 96頁 978-4-7511- 1117-8 2015年  
一つの料理から、たす・引くの簡単なアイデアで、3世代の家族用に展開できるレシピ集。

## J麺 日本のあらたな米粉料理

奥田政行 著 定価 ( 1800 +税)  
AB判 112頁 978-4-7511- 0939-7 2011年  
J麺とは、日本の米100%で作った米麺。この話題の米麺を、今、大人気のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフが美味しいイタリアンに仕上げた珠玉のレシピ。

## その他メニュー集

在宅でも手軽においしく！

### 野菜のごちそう しばにさんちの食卓II

宮本しばに 著 定価 ( 1500 +税)  
AB判 128頁 978-4-7511- 1045-4 2013年  
絶賞の前者! 野菜料理の365日」。その読者の声に押され、待望の第2弾発売! 「味噌・醤油味」「スパイス・香辛料味」「塩分・オイル味」「チーズ・乳製品味」一一一調味別に、さらにおいしい野菜料理を紹介。

### 野菜料理の365日 しばにさんちの食卓

宮本しばに 著 定価 ( 1500 +税)  
AB判 128頁 978-4-7511- 0963-2 2012年  
長野の山奥で暮らす著者が創り出したおいしい野菜料理。スープから始まり、麺料理、カレー、パスタ、鍋料理、中華料理…etc世界の料理がいっぱい。

はじめての人も、驚くほど簡単にできる！

### ラクチン! お魚クッキング おなじみの魚で、手早くつくる絶品の味

高窪美穂子 著 定価 ( 1500 +税)  
B5判 96頁 978-4-7511- 1138-3 2015年  
「魚の調理が面倒くさい」「いつも同じ魚料理になってしまう」という人も、この本で和風から洋風までおいしい魚料理のレパートリーが豊富に。しかも簡単調理でできる。

たのしく覚えて、上手になれる！

### 人気の和食づくり入門

大田忠道 著 定価 ( 1600 +税)  
B5判 120頁 978-4-7511- 1136-9 2015年  
料理づくりの初心者でも、一からわかるように和食調理のコツを伝授。たのしく作れて、知らず知らずに和食名人に。定番の料理から創作料理までレパートリーも広がっていく。

## 透析食を楽しく作る おいしく食べる

腎不全治療食をおいしく食べる会 編 定価 ( 1900 +税)  
AB判 128頁 978-4-7511- 0861-1 2009年  
人工透析患者さんのためのレシピブックです。制限付きでもおいしく楽しい日々の食事、行事の食事を提案します。

### おいしくできる介護料理教本

寺島 治 著 定価 ( 2500 +税)  
A4判 128頁 978-4-7511- 0478-1 2014年  
お年寄りか喜びおしい介護食作り役に役立つ料理書。高齢者のいる家庭、各種老人保健施設や福祉施設、病院給食でも重宝する一冊。クックチルによる大量調理用レシピも詳しく併記。

～健康な毎日は、朝の食事からはじまる!～

### 手間なく作るおいしい朝食レシピ

中野佐和子 著 定価 ( 1200 +税)  
B5変形判 96頁 978-4-7511- 1131-4 2015年  
朝は食事づくりに時間をかけたくないもの。そんなニーズに応え、手間をかけずにすぐにできて、しかもお酒落でおいしい朝食メニューを満載。元気な朝のスタートを！

在宅でも手軽においしく！

### 幸せの介護食レシピ100

NPO法人LET'S食の絆 編、寺島 治 監修 定価 ( 1200 +税)  
B5判 96頁 978-4-7511- 1060-7 2013年  
介護を必要とする高齢者が急増する昨今、本書は王に在宅介護用に料理を作る際、簡単においしく作るためのレシピ書。やわらか食、少量調理など多彩な工夫が満載。ホームヘルパーや栄養士の人にも便利に使える一冊。

### 野菜料理スピードレシピ

田中彰伯 著 定価 ( 1500 +税)  
A4変形判 104頁 978-4-7511- 1114-7 2015年  
人気フレンチシェフが、シンプルで簡単に、手早く作れる野菜料理を紹介。家に普段ある野菜が、家にある調味料でおいしに、楽しい味に。

## 野菜のだして作る12ヶ月レシピ

樋口正樹 著 定価 ( 1500 +税)  
A4判 112頁 978-4-7511- 1099-7 2014年  
大好評の「野菜のだして作るベジタブルスープ」の姉妹本。今回は、月別に、その月の旬の野菜を使ったおかずや麺料理、おやつなどを紹介。

### ベジタブルスープ

樋口正樹 著 定価 ( 1500 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1054-6 2013年  
野菜のだして、具材も野菜だけでこんなにおいしい。だしにも具材にも肉・魚介・乳製品を使わないスープが続々。

Vegetable Sweets & Snacks

## 野菜で作るスイーツ&スナック

樋口正樹 著 定価 ( 1500 +税)  
A4変形判 88頁 978-4-7511- 1071-3 2014年  
野菜だけでこんなにおいしい! 卵も乳製品も使わないお菓子とおやつ。樋口正樹さんの大人気の野菜レシピ第二弾。

酵素がたっぷり

### 自家製ゴールドプレスジュース

岩本恵美子 著 定価 ( 1200 +税)  
A4変形判 104頁 978-4-7511- 1147-5  
低速低温圧縮法でしぼる、話題のスロー・ジュースで作るジュースのレシピ集。気軽に楽しく続けられるゴールドプレスジュースを豊富に紹介。搾りかすを活用するレシピ付き。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

## 接客・経営ビジネス・店長

人生はこれからもっと楽しくなる

### 50歳からはじめるカフェ経営

赤土亮二 著 定価 ( 1600 +税)  
232頁 978-4-7511- 1208-3 2016年

50歳を超えて早期退職、定年、倒産…、その後の人生を楽しく生きていくために、カフェ経営は最高です。どうすれば成功するか——1冊にまとめました。

### カフェを100年、続けるために

田口 護 著 定価 ( 1300 +税)  
A5判 224頁 978-4-7511- 0906-9 2010年

東京・山谷で半世紀愛され続けるカフェ・パッハのオーナー田口護が、個人が店を開き、繁盛を持續するための商売の本質を伝える。

### 私サイズの小さなカフェ

渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 136頁 978-4-7511- 1165-9 2015年

無理せずはじめて、長く続ける。10坪未満の小さな個人店の開業実例と、オープンまでの基礎知識を詰め込んだ、「自分らしいカフェ」をつくるための一冊です。

### 小さなカフェの開業物語

渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
B5変形判 136頁 978-4-7511- 1031-7 2013年

個人が開いた15店の素敵なカフェとオーナーを取材。開業から現在までのリアルなストーリーを、インテリアやメニューなどの豊富な写真と共に詳細に紹介。

### 個人ではじめる、小さなカフェ

渡部和泉 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 144頁 978-4-7511- 0831-4 2009年

カフェをつくることは、自分らしい生き方をつくること。小さいけれど自分らしいカフェをつけた15人の開業物語。物件探しや資金調達など、開業の実務的な知識も詳しく解説。

### 心地よいカフェのインテリア

品切 渡部和泉 著 定価 ( 1800 +税)  
A4変形判 136頁 978-4-7511- 0912-0 2011年

人気カフェ18店のインテリアを詳細に紹介。それぞれのカフェの内装費や評判のメニューも掲載。すてきなカフェをつくりたい方、カフェのようなインテリアを暮らしたい方の参考書。

Uターン& I 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

旭屋出版「カフェ&レストラン」編集部 編 定価 ( 1800 +税)  
B5変形判 160頁 978-4-7511- 1102-4 2014年

生まれ育った町、東京でも地元でもないけれどいつか任んでみたかった町、そこにしかない美しいロケーションや古き良き建物。そんな自分が大好きな場所でカフェを開き、自分自身の豊かなライフスタイルを実現しているカフェオーナーたちのストーリー

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

開業と経営、スタイルとノウハウ

### COFFEE STAND コーヒースタンド

旭屋出版「カフェ&レストラン」編集部 定価 ( 2500 +税)  
B5変形判 216頁 978-4-7511- 1118-5 2014年

カフェでもない、喫茶店でもない。立ち飲み&テイクアウトを主体にした「コーヒースタンド」10店のすべてを一挙公開！

自宅でスタート！

### カフェ&料理教室 はじめの一歩

定価 ( 1600 +税)  
B5変形判 128頁 978-4-7511- 1064-5 2013年

12のカフェ、10の料理教室。店づくり、教室づくりに役立つヒントがきっと見つかる！

### 人気のベーカリー独立開業&成功経営術

保住光男 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 214頁 978-4-7511- 0430-9 2004年

開業を目指す人のための修業先の決め方、開業を予定している人のための店づくりの方法…など、繁盛ベーカリーづくりを詳しく解説。

私たちの店はこうしてできました

### パン屋さんのつくり方

西川功晃 西川文 著 定価 ( 2500 +税)  
A4変形判 112頁 978-4-7511- 1085-0 2014年

神戸の人気パン店『サ マーシュ』。『ブランジエリー コム・シノワ』のシェフとして話題のパンを発信し続けた西川功晃氏が明かす独自の開業ノウハウ。

成功店満載

### 失敗しない飲食店新開業本

定価 ( 2000 +税)  
A4変形判 144頁 978-4-7511- 1086-7 2014年

本書は、幅広い業種業態を網羅し、繁盛店の経営者が飲食店開業に“失敗しない”ために実践した独立開業のプロセスや繁盛店に育て上げた取り組みについて学べる一冊です。これから開業する人が、よりよいお店をつくるための様々

### 個人ではじめる飲食店

定価 ( 1800 +税)  
B5判 184頁 978-4-7511- 1055-3 2013年

カフェ、ラーメン店、パル、ビストロ…飲食店での独立開業を実現した、20店の開業までのストーリー、店づくりの解説。

小規模で強い店をつくる

### カフェ開業の教科書

田口 護 著 定価 ( 1500 +税)  
A5変 272頁 978-4-7511- 1020-1 2013年

自家焙煎コーヒーの第一人者であり、全国各地のカフェの開業を指導してきた『カフェ・パッハ』オーナーの田口護氏。田口氏がカフェ・パッハの45年にわたる経営の中で築き上げてきた、開業経営の成功ノウハウを伝える書。

## 接客・経営ビジネス・店長

好きなことやって、自分の足あと残そうよ

### キッチンカーの移動販売

鳥川清治 著 定価 ( 1800 +税)  
A5判 160頁 978-4-7511- 1143-7 2015年

好評を頂いた『移動販売で成功する本』を大幅改訂。父の代から50年移動販売を続け、「ネオ屋台村」も立ち上げた著者が、キッチンカーの移動販売という個人の商売で成功するための秘訣を明かす。

絶対に繁盛させる！

### 石井誠二流 居酒屋のつくり方

石井誠二 著 定価 ( 1500 +税)  
A5判 148頁 978-4-7511- 0453-8 2004年

居酒屋チェーン『つば八』を創業し、今も繁盛居酒屋をつくり続けるカリスマ経営者がその貴重なノウハウを公開。発売たちまち話題沸騰！

### THE BAR開業ブック

赤土亮二 著 定価 ( 1800 +税)  
A5判 260頁 978-4-7511- 1109-3 2014年

バーの業態分類からはじまり、バーの立地選択のポイント、店舗取得の注意点、客が集まるバーの店造り、開業資金の借り方、バーのメニュー構成とメニューづくり、上手な仕入れの仕方、バーテンダーの接客サービス、販促のいろいろ、繁盛するた

### 繁盛飲食店の開業・出店「成功の法則」を教えます

赤土亮二 著 定価 ( 1500 +税)  
四六判 212頁 978-4-7511- 1097-3 2014年

これまで数多くの飲食店の開業・出店を手助け、成功に導いた著者が解き明かす「成功の法則」。資金調達から経営法まで事細かく指導する開業バイブル。

### 改訂版 金のない人こそ経営者になれ！

辻 成晃 著 定価 ( 800 +税)  
新書判 225頁 978-4-7511- 0634-1 2007年

やきとり『大吉』を全国にチェーン展開する著者が、商売のコツや極意、やきとり店経営の面白さなどについて、わかりやすく解説。

### マンガめざせ元気！「社長一直線」

辻 成晃 著 定価 ( 657 +税)  
B6判 128頁 978-4-7511- 0395-1 2003年

“お金がなくても居酒屋の社長になれる”  
逆発想が生んだ常識破りの居酒屋経営論をマンガのストーリーにのせ、わかりやすく紹介。

### 理屈をいうなだまって儲ける！ 改訂新書版編

辻 成晃 著 定価 ( 800 +税)  
新書判 204頁 978-4-7511- 0127-8 1998年

やる気があれば、何歳でも独立できる！チェーンシステム「大吉」で、自分の店をもって悠々自適の人生を送る、魅力の居酒屋商売開業のすべてを公開。

### 改訂版 金のない人こそ商売をヤレ！

辻 成晃 著 定価 ( 1204 +税)  
四六判 220頁 978-4-7511- 0147-6 1998年

たった150万円で、あなたも「経営者」！小資本・居酒屋経営で一大チェーン『やきとり大吉』を築いた著者が伝授する、逆発想が生んだ常識破りの「居酒屋経営論」。

### 七転び八起き さぬきうどんや奮戦記

諏訪輝生 著 定価 ( 1300 +税)  
四六判 224頁 978-4-7511- 0760-7 2008年

著者は、さぬきうどんチェーンを展開する(株)めりけんや代表取締役社長の諏訪輝生氏。さぬきうどんブームを生んだ首都圏出店などの奮闘の記録は、飲食企業に苦闘する方々にとって大変共感でき、また参考にもなる。

カフェ・パッハの接客サービス

田口 護 著 定価 ( 1500 +税)  
 A5変形判 243頁 978-4-7511- 1195-6 2016年  
 東京・山谷の小さな大衆食堂がなぜ、日本のみならず海外からも尊敬を集める「カフェ・パッハ」になったのか？ その答えが、ここにある。

飲食店のおもてなし接客サービス教本

赤土亮二 著 定価 ( 1800 +税)  
 B6判 200頁 978-4-7511- 1080-5 2014年  
 繁盛店になるための必要な要素で大きなもの一つ。それが『おもてなし』の接客サービスである。  
 お客様の心をつかんで離さない感動の接客サービスをマスターしよう。

飲食店の脱・カンチガイ経営

佐野裕二 著 定価 ( 1600 +税)  
 四六判 272頁 978-4-7511- 1051-5 2013年  
 最時代が大きく変わっているのに出来型の発想の経営を続けているは、いくら頑張っても結果が出ない。逆にそうしたカンチガイを脱すれば売上は大きく伸ばせる。著者の佐野裕二氏は、多くの経営者・店長が陥っているカンチガイのポイントを指摘。  
 洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識

わたしはヴァンドゥーズ

岩田知子 著 定価 ( 1500 +税)  
 B6判 216頁 978-4-7511- 0994-6 2012年  
 ヲンドゥーズとは、洋菓子店の販売員のこと。その「プロの販売員」のための接客法と仕事の知識を解説。

人気パティシエのDNA

定価 ( 1500 +税)  
 四六判 240頁 978-4-7511- 0820-8 2009年  
 人気の菓子職人9人が語る、お菓子への思い、お菓子づくりの信念。なぜ、このパティシエのお菓子は輝いているのか。

人気パンラジエのDNA

定価 ( 1500 +税)  
 四六判 230頁 978-4-7511- 0821-5 2009年  
 人気のパン職人9人が語る、パンへの思い、パンづくりの信念。なぜ、これほどまで、パンを愛せるのか。

繁盛飲食店の販促サービス140

僅少 イワサキ・ピーア伊 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 240頁 978-4-7511- 0922-9 2011年  
 販促サービス強化の第一歩は、たくさんの成功事例を知り、お手本にすること。その手助けをする集客事例を140項目紹介！

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる

実例 飲食店のすごい店長

定価 ( 1800 +税)  
 A5判 240頁 978-4-7511- 1079-9 2014年  
 チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる。飲食店のすごい店長が実践している「チーム力アップ作戦」「顧客満足度アップ作戦」「売上アップ作戦」など、様々なノウハウが満載。すごい店長を育てる外食企業の人材育成のノウハウも大公開

なぜ、電化厨房がこんなに注目されるのか

神村 護 著 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 132頁 978-4-7511- 0868-0 2010年  
 不況に苦しむ飲食店業界に、熱源革命という新しい視点で繁盛法を提言。電化厨房の威力、電化厨房による成功業態を豊富な事例で紹介する実戦的経営書。

飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK

赤土亮二 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 230頁 978-4-7511- 0896-3 2010年  
 客の心をつかみ、店の評判を高める接客サービスを、基本の姿勢・動作から苦情の対応法までを指導。初めてのパートタイマーの人でもすぐに習得できるようわかりやすく解説。

実践版 飲食店の必勝販促術

久保雅彦 著 定価 ( 1800 +税)  
 四六判 272頁 978-4-7511- 0798-0 2009年  
 飲食業界で20年、直営店や指導店で、筆者が手がけて成功した販促の実例を紹介。すぐにできる販促、資金をかけずにできる販促など、役立つ販促が多数！

新版 飲食店の店長の実務がわかる本

柏野 満 著 定価 ( 1900 +税)  
 A5判 280頁 978-4-7511- 0860-4 2009年  
 大好評を得た店長実務書の改訂版。初版発行から十数年が経ったため時代変化に合わせ、経営手法、図版等々に数多くの修正を加えた。  
 厳しい経済情勢下での店舗運営を強いられる店長に不可

すべて実例！飲食店の販促アイデア200

旭屋出版「近代食堂」編集部 編 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 352頁 978-4-7511- 0752-2 2008年  
 売れる！儲かる！楽しい！喜ばれる！そんな魅力で成果を上げている販促サービスを200例紹介。すべて実例です。ありきたりの販促とは異なる「工夫」と「差別化」が盛り込まれた実例なので、説得力があって役に立ちます。

接客力

僅少 近代食堂編集部 編 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 227頁 978-4-7511- 0706-5 2007年  
 いま、「接客」を店の大きな魅力として掲げている居酒屋・ダイニングを取り上げ、どのように「接客」をみかしているかを徹底解剖。

飲食店 店を強くする店長の「人材育成力」

佐野裕二 著 定価 ( 1300 +税)  
 四六判 164頁 978-4-7511- 0645-7 2007年  
 「飲食店 売上を伸ばす店長の『プランニング力』」に続く佐野裕二氏の飲食店繁盛レシビシリーズ第2弾。現場を長く経験した著者ならではのコツ・秘訣満載で説得力抜群。

イラスト図解 飲食店の儲け方まるわかり読本

森久保成正 著 定価 ( 1600 +税)  
 菊判 216頁 978-4-7511- 0642-6 2007年  
 タマな店はまるで分かっていない。儲けている店はどんどん実践している。そんな知らなきや損の必勝策が、この一冊でまるわかり！

一からわかる外国人スタッフの雇い方・育て方

竹下あづさ 著 定価 ( 1600 +税)  
 四六判 240頁 978-4-7511- 0690-7 2007年  
 人手不足が加速する中、外国人を採用し始める店が増えていきます。しかし、中には雇用でトラブルが起きるケースも少なくありません。本書は外国人スタッフの採用、現場での育成ノウハウを大公開。成功事例へのインタビューや、すぐに役立つ必

飲食店の店長 実力アップ教本

五十嵐茂樹 著 定価 ( 1800 +税)  
 菊判 256頁 978-4-7511- 0570-2 2006年  
 店長の実力がガンガン伸びる教本。スタッフの育成、数値の管理、接客サービス、販促…等、飲食店の店長の実力アップに欠かせないテーマが網羅されている。

ここが違う！半歩先を行くケーキ屋。

松林久雄 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 230頁 978-4-7511- 0628-0 2006年  
 三重・愛知で6店舗ある「ピネード」は、新しい考え方で評判店になった。プライダル菓子では全国区。ここが違うのか。

どんな飲食店も繁盛できる実践成功ノート

氏家秀太 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 224頁 978-4-7511- 0534-4 2005年  
 黒字化経営のための戦略、商品力や接客サービスの向上、売上増大策の打ち出し方を成功者が実践してきたマル秘ノートを具体例として紹介する新しい経営実務書。

楽しく覚える飲食店の接客サービス教本

日本飲食開業経営支援センター 編 定価 ( 1500 +税)  
 B6判 224頁 978-4-7511- 0334-0 2002年  
 初めての人でもすぐ身につく！接客の基本から、喜ばれるサービス、トラブル対処法などまでStep式に解説。便利なチェックリスト&マニュアル付き。

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

定価 ( 1800 +税)  
 A5判 216頁 978-4-7511- 0978-6 2012年  
 人気店は接客サービスも新しい！いま大評判の居酒屋・レストラン・焼肉店・カフェの接客スタッフ強育法を大公開。

接客サービス ハートマニュアル フードサービス版

品切 石川幸千代 著 定価 ( 1400 +税)  
 B6判 194頁 978-4-7511- 0536-8 2005年  
 ささいなことだけで、とても大切な接客でのハートの使い方がよくわかります。1日3分読むだけで接客力がみるみる向上！

すぐ役立つ！飲食店の新版促アイデア実例201

定価 ( 1800 +税)  
 A5判 384頁 978-4-7511- 0983-0 2012年  
 大好評の「販促アイデア集」シリーズ最新刊！売上・集客アップを始め、ファン客の獲得や経営改善に成果を上げている飲食店の成功実例を、写真と詳しい記事で201例紹介します。

飲食店のクリーム&トラブル 接客対応術

品切 得丸美津枝 著 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 276頁 978-4-7511- 0850-5 2009年  
 飲食店における多種多様なクリーム・トラブル場面への対応力を磨く一冊。クリーム対応の基本的な接客技術を解説し、さらにテーマ別に70の場面例を紹介。基本から応用まで、いまだきの「難しい」「困った」に対応する接客力が身につく

ラーメンを60億円売った男

土田良治 著、垣東充生 編 定価 ( 1000 +税)  
 四六判 171頁 978-4-7511- 1181-9 2016年  
 18年前、5坪の車庫を改造した6席のフーメン店からスタート。以後、マスコにも頼らず、他の企業の支援も受けず、自己資本のみで成長し続けてきた。その経営法は、端的に言う「常識を信じない経営術」だった。

連戦連勝の飲食店経営

曾我泰夫 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 192頁 978-4-7511- 1180-2  
 外食一筋50年。時代の一步先を行く「飲食店」を次々にヒットさせ、コンサルティングでも数々の赤字店をV字回復させてきた著者が、「曾我マジック」と評される成功ノウハウをここに大公開！

「常識」を疑いなさい。

麻生正紀 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 190頁 978-4-7511- 1159-8 2015年  
 実は、ビジネスには「常識」より「本質」が大事。上場会社を2社にわたって再生させた男が語る、利益を出すための「本質」の見方・とらえ方。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

辻成晃のなりわい語録

辻 成晃 著 定価 ( 1500 +税)  
 B6判 236頁 978-4-7511- 0815-4 2009年  
 焼き鳥居酒屋『大吉』1000店舗を達成した、なにわのカリスマ仕掛人・辻 成晃氏が、「生業」で成功するための心得を72項目にわけて記した一冊!!

江戸前ずしに生きる

品切 間根山貞雄 著 定価 ( 1800 +税)  
 四六判 275頁 978-4-7511- 0361-6 2003年  
 浅草の繁盛店として知られる『金太郎鮎』の店主が創業から今日までの歩みを語りながら江戸前ずしの変遷、繁盛店づくりの手法、人の育成にも触れた経営書としてもずしの歴史書としても読める一冊。  
 凡人でも成功する!

大田忠道の料理人道場

大田忠道 著 定価 ( 1500 +税)  
 B6判 232頁 978-4-7511- 0857-4 2009年  
 全国の有名旅館・人気料理店に700人の調理師、調理長を輩出する著者が語る料理哲学と料理人の仕事と生き方。料理人だけでなく、すべてのプロフェッショナル必読の書。

新しい時代のビジネスは家業だ!

家業革命

堀尾吉男 著 定価 ( 1748 +税)  
 四六判 219頁 978-4-7511- 0095-0 1996年  
 サラリーマンが、会社に何かしてもらえたいことを期待できる時代は終わった。会社生活を見限って、ラーメン業界注目の"らーめんランド"で独立成功した例を、豊富な資料と共に紹介する。

儲かる製造・販売の仕組みづくり

成功する! デリ・惣菜経営

僅少 吉岡照雄 著 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 168頁 978-4-7511- 0893-2 2010年  
 これからの食の有望カテゴリーといわれるデリ・惣菜。新しいビジネスとして立ち上げ、成功させるにはどんな取り組み方が求められるのか、画期的なシステムづくりを提案する。

やるなら「今」! 注目の飲食FCマガジン

僅少 A4変形判 116頁 978-4-7511- 1048-5 2013年  
 今、話題を集める飲食フランチヤイス・チェーンを紹介した一冊。人気店の商売を、写真を中心に詳しく紹介。あわせて本部にも取材し、各店の商売上の特徴や有利性を詳しく解説。

食べる桜・見る桜・知る桜

美味しい櫻

平出 真 編著 定価 ( 3000 +税)  
 B5判 160頁 978-4-7511- 1177-2 2016年  
 見て愉し、食して美味しい「桜」。本書は「食べる・見る・知る」の3つのテーマでその魅力を掘り下げます。食べる桜の栽培・加工の様子や全国の桜スイーツ、桜レシピは必見。桜名所一瞥や桜にまつわる歴史や物語も掲載され、日本人必読のフランスとチーズ交流30年

チーズ伝統国のチーズな人々

本間るみ子 著 定価 ( 2500 +税)  
 A5判 192頁 978-4-7511- 1205-2 2016年



歴史あるチーズを守るDOP

イタリアチーズの故郷を訪ねて

本間るみ子 著 定価 ( 2500 +税)  
 A5判 240頁 978-4-7511- 1130-7 2015年



歴史から製法、味などチーズの全てがわかる。

チーズポケットブック保存版

定価 ( 1200 +税)  
 ポケット判 200頁 978-4-7511- 1003-4 2012年  
 本書は、日本の小売店およびレストランなどで出会えるチーズたちの案内書。初心者からプロまで、見てすぐに役立つ必携の一冊。

逆境を切り拓く。～人生は三段跳びや!～

広瀬 宏 著 定価 ( 1000 +税)  
 B6判 127頁 978-4-7511- 0965-6 2012年  
 鳴門の海を望む3つの人気ホテルを持つ著者が明かす、激動の商売人生。厳しい時代を生き抜いて成功を掴んだその生き方は、現代の不況を乗り切るための示唆に富んでいる。

コメが風土を変える

無洗米の衝撃

相子清造 著 定価 ( 1800 +税)  
 A5判 344頁 978-4-7511- 0551-1 2005年  
 コメをどがずに炊ける無洗米とは何か。実は、すでに国民のすべてが食べているとされる無洗米。アツと驚くその実態は、まさに目からうろこ。賢い消費者になるための必読書!!

アメリカ日本食ウォーズ

池澤 康 著 定価 ( 1500 +税)  
 A5判 256頁 978-4-7511- 0552-8 2005年  
 アメリカでいま、すごい勢いで浸透中の日本食。長年、アメリカで外食情報紙を発行し日本食の人気ぶりをウォッチしてきた著者が、その最新の状況を分かりやすく解説。

新版 日本料理語源集

中村幸平 著 定価 ( 6500 +税)  
 A5判 808頁 978-4-7511- 0423-1 2004年  
 日本料理の用語約4000項目の語源や意味を、総頁800ページこの1冊に収録。正確な語源や意味をきめ細かく探究して解説され、食に携わる人には必備の『究極の料理事典』。

目で食べる日本人

野瀬泰申 著 定価 ( 1600 +税)  
 A5判 176頁 978-4-7511- 0319-7 2002年  
 日頃目にする食品サンプルを食文化から捉えたユニークな一冊。食品サンプル誕生の歴史、役割、技術の変遷、韓国や中国の食品サンプル事情…等等、多角的な視点から構成。

新版 おいしさの科学 味を良くする科学

河野友美 著 定価 ( 2000 +税)  
 A5判 224頁 978-4-7511- 0744-7 2008年  
 料理をおいしくするには、味のしくみをよく知ることが近道。本書は調理科学の第一人者が調味料、食材、調理法等から味を良くするコツを平易に解説。新情報を追加した改訂版。

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

品切 定価 ( 1800 +税)  
 B5判 192頁 978-4-7511- 0657-0 2007年  
 回答者/本丸亭、博多一風堂、九段坂鳩、支那そばや、69'N'ROLL ONE、電、道頓堀、麵哲、多賀野、大喜、けいすけ、カドヤ食堂、ちばき屋、岩、中村屋、胡心房、青葉、なんつッ亭、せたが屋、龍旗信、六厘舎、東池袋大勝

手打ちそばの疑問にすべて答えます。

僅少 井上 明 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 296頁 978-4-7511- 0900-7 2010年  
 そばかつながらない、切れてしまう、生地がまとまらない…そば打ちには疑問・悩みが尽きない。そんなそば打ち人の数多くの悩みに答えたのが本書。指南するのは築地そばアカデミー学長の井上明氏。この1冊でそば打ちの技術が修得でき平沼田中屋流ひたむき経営術

淋しい商店街のそば屋がどうして行列店をつくれたか

鈴木俊弘 著 定価 ( 1500 +税)  
 四六判 214頁 978-4-7511- 1063-8 2013年  
 淋しい商店街の店を継いだ3代目の著者が30代になって一念発起、出前をやめ店売りのみの店舗に大改造。いくつもの壁を乗り越えていまいや行列ができるほどの人気店に。そこに行くまでの奮闘の記録と商売の秘訣。

だから「さぬきうどん」は旨い

僅少 吉原良一 著 定価 ( 1500 +税)  
 A5判 296頁 978-4-7511- 0829-1 2009年  
 さぬきうどんがなぜこれほど人気を得たのか、豪州産小麦粉が日本のうどんシェアを独占した秘密、昔のさぬきうどんはどんな味だったかなど、うどんファンの知りたい話が満載。

さぬきうどんの小麦粉の話

品切 木下敬三 著 定價 ( 1800 +税)  
A5判 226頁 978-4-7511- 0485-9 2004年  
さぬきうどん専用製粉メーカー社長の著者が、小麦粉の科学的な性質、製粉の歴史、うどん作りの重要ポイント等を丁寧に説明。手打ち・機械製麺の多くの疑問が氷解する。

料理人が選んだ

パリのとっておき ビストロ・レストラン

小川奈々／吉田菊次郎 著 定價 ( 1000 +税)  
A5変形判 144頁 978-4-7511- 0917-5 2011年  
リーズナブルで、パリのエスプリのきいたビストロ・レストランを、地元のレストランで8年間働いてきた女性料理人が紹介。今、パリで注目のレストランのスタイルが分かる一冊。

門脇裕二のコーヒーの楽しみ方

門脇裕二 著 定價 ( 1500 +税)  
B5変形判 112頁 978-4-7511- 1069-0 2014年  
島根・松江の「CAFFE VITA」の門脇裕二さんが、ペーパードリップ、サイフォン、エアロプレス、フレンチプレスの抽出法から、アレンジコーヒー、コーヒー風味のスイーツ作りまで、コーヒーの楽しみ方を伝授。

大家さんのための

最新空室対策&リノベーション 2016-2017

定價 ( 1200 +税)  
A4判 146頁 978-4-7511- 1192-5 2016年  
賃貸経営専門の出版社である(株)オーナース・スタイルが編集。賃貸住宅の空室対策に特化した1冊です。空室対策を始める前の基礎知識から、物件力アップの方法、販促力アップの方法、入居者満足度アップの方法まで、すべてを網羅し、長期安定経営を実現する

賃貸住宅を建てる本 2015-2016

定價 ( 1200 +税)  
A4判 146頁 978-4-7511- 1161-1 2015年  
賃貸住宅の建築に特化した大家さん必携の一冊。好評だった2014-2015年版の改訂版です。最新トレンド や不動産市況、建築のダンドリ、建築後の管理・メンテナンスまで、すべてを網羅しています。

NISAで賢い株式投資

和島英樹・鈴木一之・平野憲一 著 定價 ( 1200 +税)  
B6判 247頁 978-4-7511- 1170-3 2015年  
ジュニアNISAスタート!  
2016年の変更を網羅。  
銘柄選別の手法がよくわかる。  
アナリストが知恵を授けます!

ランニングは進化する

レモシステム

川原剛正 著 定價 ( 1200 +税)  
四六判 168頁 978-4-7511- 0905-2 2011年  
「レモシステム」とは、本来の身体機能の見直し、体の歪みを補正する考え方。この理論をもとに、「マラソンで2時間以内」に挑戦。

大家さんのための

最新空室対策&リノベーション 2016-2017

定價 ( 1200 +税)  
A4判 146頁 978-4-7511- 1192-5 2016年  
賃貸経営専門の出版社である(株)オーナース・スタイルが編集。賃貸住宅の空室対策に特化した1冊です。空室対策を始める前の基礎知識から、物件力アップの方法、販促力アップの方法、入居者満足度アップの方法まで、すべてを網羅し、がんばれ大家さん

空室対策バイブル 2015

僅少 定價 ( 1000 +税)  
A4判 154頁 978-4-7511- 1121-5 2015年  
編集部が取材で集めた空室対策のノウハウの集大成2015年・改定版。  
市場を知る、商品力アップ、販促力アップ、入居者満足度アップなど

長期安定経営を実現する

賃貸住宅を建てる本 2015-2016

定價 ( 1200 +税)  
A4判 146頁 978-4-7511- 1161-1 2015年  
賃貸住宅の建築に特化した大家さん必携の一冊。好評だった2014-2015年版の改訂版です。最新トレンド や不動産市況、建築のダンドリ、建築後の管理・メンテナンスまで、すべてを網羅しています。

新版 すしの雑誌 第15集

定価 ( 2800 +税)  
 A4変形判 194頁 978-4-7511- 1174-1 2016年  
 ●巻頭特集／現代を生きるすし店の「繁盛学」  
 ●レシピ／すしの新しい調味技術  
 ●特集／来店のかきかけを増やす8つの秘訣／など企画多数。全国の人気すし店の魅力がわかる！

新版 すしの雑誌 第14集

定価 ( 2800 +税)  
 A4変形判 186頁 978-4-7511- 1122-2 2015年  
 ●巻頭特集／人気の「おまかせ」すしコース  
 ●レシピ／繁盛すし店の一品料理  
 ●特集／すし店の人手不足——。どう対応するか？、など企画多数。全国の人気すし店を取材しました。

新版 すしの雑誌 第13集

定価 ( 2800 +税)  
 A4変形判 180頁 978-4-7511- 1068-3 2014年  
 ●巻頭特集／客を呼ぶ！繁盛店・人気店のすし  
 ●レシピ／冠婚葬祭の一品料理、など企画満載。北は北海道、南は佐賀県まで、日本全国の評判すし店を取材しました。

焼肉店 第23集

定価 ( 3426 +税)  
 A4変形判 192頁 978-4-7511- 1148-2 2015年  
 ●巻頭大特集 百花繚乱！大注目の20店 焼肉店の新・繁盛スタイル／「赤身部位」を上手に売る！注目のテクニック＆販売術／業界注目トップインタビュー 焼肉店を成長させる！その原動力はコレだ！牛肉の「値上がり」対策レポート／優れた成分がいっぱい すごい！食肉の子カ

焼肉店 第22集

定価 ( 3426 +税)  
 A4変形判 192頁 978-4-7511- 1093-5 2014年  
 人気焼肉店の名物メニュー、ヒット商法、肉の技術etc.を満載した『焼肉店』の第22集。巻頭大特集の「いま必見の激売れ焼肉店」、評判焼肉店の技術を公開する「旨い焼肉を作る、巧い肉の切り方」を始め、注目企画が目白押し。

新版 中華料理店 第12集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 140頁 978-4-7511- 1175-8 2016年  
 東京、千葉、愛知、三重、大阪、兵庫の人気店のメニューと技術の解説。現代の客に店の魅力を伝える売り方を特集。

新版 中華料理店 第11集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 128頁 978-4-7511- 1125-3 2015年  
 独自性の高い料理で、店のファンを増やしている10店の評判メニューと、その作り方とこだわりを解説。「中国酒」を上手に売る事例店の研究記事も。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。

新版 中華料理店 第10集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 136頁 978-4-7511- 1066-9 2014年  
 ●人気中国料理店の技術 ●《総点検》いま話題の中国料理店 ●「注目のバル業態＋中国料理」を考える ●中国料理の最新人気メニュー……ほか。

そば・うどん店繁盛BOOK 第16集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 148頁 978-4-7511- 1157-4 2015年  
 ●巻頭特集／強い店は、こう作る。『国分寺そば』(神奈川・海老名)の売れ続ける秘訣 ●特集／そば・うどん店 大注目の最新業態＆繁盛業態 ●レシピ／そば・うどん店の評判を集める肉レシピ、他 企画満載

そば・うどん店繁盛BOOK 第15集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 148頁 978-4-7511- 1103-1 2014年  
 ●巻頭特集／新コンセプト店の評判の売り方＆集客する力 ●特集／そば・うどん新時代！強い店はこう作る ●レシピ／「そば御膳・そば会席」人気店の組み立て方＆考え方、他 企画満載

そば・うどん店繁盛BOOK 第14集

定価 ( 2500 +税)  
 A4変形判 148頁 978-4-7511- 1047-8 2013年  
 ●巻頭特集／新鋭そば・うどん店のいま注目の売り方 ●特集／稼ぐ店になる！そば・うどん店(成功の新視点) ●レシピ／「野菜天ぷら」の最新技術、他 企画満載

ラーメン店繁盛BOOK 第15集

定価 ( 2500 +税)  
 A4判 140頁 978-4-7511- 1150-5 2015年  
 ●東京、茨城、石川、奈良の人気ラーメン店の売り方、個性の打ち出し方 ●担々麺の基本技術 ●ラーメン店のロゴデザイン ●経営の「誤算」をどう修正するか ●販促ヒント集…他、充実内容。

ラーメン店繁盛BOOK 第14集

定価 ( 2500 +税)  
 A4判 140頁 978-4-7511- 1094-2 2014年  
 ラーメンの人気動向がわかる、評判ラーメン店の売り方・技術がわかる最新号。

ラーメン店 つけ麺店を開業する！

定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 104頁 978-4-7511- 1004-1 2012年  
 衰えを知らぬフーメン人気。参入者が多い一方で、短期間で撤退する店が多いのもラーメン業界。そこでこの一冊では、人気店をつくる開業法を、事例を紹介しながら詳しく解説。

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

WINE&BAR ワイン&バル vol.3

定価 ( 2000 +税)  
 A4変形判 160頁 978-4-7511- 1142-0 2015年  
 出店が加速し続けているワイン・バル業態。多店と差をつけるには、繁盛づくりのポイントを捉えることが肝要だ。今号は、店作り役立つメニューや調理技術、経営企画ならびにワイン知識を豊かにする企画を充実させた。

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

WINE&BAR ワイン&バル vol.2

定価 ( 2000 +税)  
 A4変形判 156頁 978-4-7511- 1090-4 2014年  
 様々な形で魅力を広げ、人気を集めているワイン&バル業態。いま繁盛するための店づくりと考え方・ワインの売り方・メニュー開発法などを徹底取材。

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

WINE&BAR ワイン&バル

定価 ( 2000 +税)  
 A4変形判 160頁 978-4-7511- 1034-8 2013年  
 いまお客の支持を集め続け、日本中に広がるワイン業態・バル業態。店づくり・メニュー・ワインの売り方・接客や人材育成など、これからの差別化のポイントを徹底取材。

繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌

居酒屋で勝つ！

定価 ( 2200 +税)  
 A4変形判 150頁 978-4-7511- 1044-7 2013年  
 繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌。メニューで勝つ、業態で勝つ、販促で勝つというコンセプトのもと、繁盛居酒屋の「勝負メニュー」等を大公開！

成功店満載

失敗しない飲食店新開業本

定価 ( 2000 +税)  
 A4変形判 144頁 978-4-7511- 1086-7 2014年  
 本書は、幅広い業種業態を網羅し、繁盛店の経営者が飲食店開業に“失敗しない”ために実践した独立開業のプロセスや繁盛店に育て上げた取り組みについて学べる一冊です。これから開業する人が、よりよいお店をつくるための様々な役立つ情報が満載です。

繁盛する！居酒屋・バル

定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 136頁 978-4-7511- 1098-0 2014年  
 今、人気を集める居酒屋・バルの、繁盛の秘密を解説した一冊。人気メニューの情報に加え、これからもっと力を入れたいドリンクについても、その新しいトレンドを紹介。

ワイン酒場開業BOOK

定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 104頁 978-4-7511- 0980-9 2012年  
 全国的に人気拡大中の「ワイン酒場」。繁盛店の人気の理由、開業までの道のりを詳しく取材。ワインを売る知識や開業ノウハウも網羅し、独立開業者にとって欠かせない知識が満載！

やるなら「今」！注目の飲食FCマガジン

定価 ( 1800 +税)  
 A4変形判 116頁 978-4-7511- 1048-5 2013年  
 今、話題を集める飲食フランチャイズ・チェーンを紹介した一冊。人気店の商売を、写真を中心に詳しく紹介。あわせて本部にも取材し、各店の商売上の特徴や有利性を詳しく解説。

個人ではじめる飲食店

定価 ( 1800 +税)  
 B5判 184頁 978-4-7511- 1055-3 2013年  
 カフェ、ラーメン店、バル、ピストロ…飲食店での独立開業を実現した、20店の開業までのストーリー、店づくりの解説。

大家さんのための

最新空室対策&リノベーション 2016-2017

定価 ( 1200 +税)  
 A4判 146頁 978-4-7511- 1192-5 2016年  
 賃貸経営専門の出版社である(株)オーナーズ・スタイルが編集。賃貸住宅の空室対策に特化した1冊です。空室対策を始める前の基礎知識から、物件力アップの方法、販促力アップの方法、入居者満足度アップの方法まで、すべてをかんばれ大家さん

空室対策バイブル 2015

定価 ( 1000 +税)  
 A4判 154頁 978-4-7511- 1121-5 2015年  
 編集部が取材で集めた空室対策のノウハウの集大成 2015年・改定版。  
 市場を知る、商品力アップ、販促力アップ、入居者満足度アップなど

長期安定経営を実現する

賃貸住宅を建てる本 2015-2016

定価 ( 1200 +税)  
 A4判 146頁 978-4-7511- 1161-1 2015年  
 賃貸住宅の建築に特化した大家さん必携の一冊。好評だった2014-2015年版の改訂版です。最新トレンド や不動産市況、建築のグランドリ、建築後の管理・メンテナンスまで、すべてを網羅しています。

焼肉店 第24集

定価 ( +税)  
 A4変形判 978-4-7511- 1207-6 2016年  
 8月19日発行  
 ※最新刊！ 内容詳細、間もなく掲載。

書名の下は著者名、定価、版型、頁数、ISBNコード、発行年月、内容説明です。