

注文書〈書籍〉

書籍 No.1

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 I (すし・日本料理・居酒屋)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
現代すし技術教本<江戸前ずし編>	978-4-7511-1146-8	A	A4変	5,800		
<改訂版>すし技術教科書(江戸前ずし編)	978-4-7511-0026-4		A4変	7,000		
すし技術教科書(関西ずし編)	978-4-7511-0007-3		A4変	7,282		
有名店・繁盛店のすしの調理技術<江戸前ずし編>	978-4-7511-0234-3		A4変	3,500		
四季の細工ずし	978-4-7511-0410-1		A4変	2,000		
鮓・鮨・すしーすしの事典	978-4-7511-0038-7		菊	4,660		
◎新しい日本料理 刺身の料理と盛りつけ [縮刷版]	978-4-7511-1189-5		B5	3,800		
新しい日本料理 弁当の料理と仕出し重 [縮刷版]	978-4-7511-1190-1		B5	3,800		
新しい日本料理 鍋の料理と前肴 [縮刷版]	978-4-7511-1233-5		B5	3,800	9新刊	
新しい日本料理 小宴会の料理と献立 新装普及版	978-4-7511-0399-9		A4変	5,800		
四季の献立 料理屋の会席料理 新装普及版	978-4-7511-0743-0		A4変	4,300		品切
四季の献立 料理屋の茶懐石料理 新装普及版	978-4-7511-0753-9		A4変	4,300		
やさしい懐石料理 弁当・点心	978-4-7511-0332-6		A4変	4,300		僅少
懐石料理の調理技術	978-4-7511-0955-7		A4変	4,300		
検定 和食調理の包丁技術 DVD付	978-4-7511-0769-0		A4変	1,800		品切
和食の庖丁技術 増補版	978-4-7511-1198-7		A4変	2,800		
改訂版 刺身の教科書	978-4-7511-1156-7		A4変	3,800		
身近な素材でつくる 四季の皿小鉢・お通し310	978-4-7511-0772-0		B5変	3,500		
料理の新しい魅力が広がる 根菜の和食・小鉢 314	978-4-7511-0990-8	A	B5変	3,000		
縮刷増補版 居酒屋の一品料理	978-4-7511-1223-6		B5	3,800	8新刊	
◎和食の常備菜の事典	978-4-7511-1096-6	A	B5	3,000		
本格派の鰻料理127品	978-4-7511-1140-6	A	B5変	3,000		
ふぐの調理技術 すっぽんの調理技術 DVD付き	978-4-7511-0713-3		B5	6,000		
御椀と煮物	978-4-7511-0967-0		B5変	3,000		
小鉢料理210 魅力のお通し・先付けの新しい展開	978-4-7511-1133-8	A	B5	3,500		
◎「小鉢の料理」大全	978-4-7511-1211-3		B5	2,800		
京料理「仕出し」教本	978-4-7511-0966-3		B5変	2,500		
割烹 旬ごよみ	978-4-7511-1171-0		B5	4,300		
四季を和える	978-4-7511-1014-0	A	B5変	3,000		
「酢の料理」大全	978-4-7511-1149-9	A	B5変	2,800		
日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書	978-4-7511-1078-2	A	A4	3,500		
再創造する郷土料理	978-4-7511-0974-8		A4変	2,500		
MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	978-4-7511-0844-4		A4変	2,800		
御節大観	978-4-7511-1050-8	A	A4変	6,000		
NEW サラダデザイン	978-4-7511-1224-3		B5	2,500	8新刊	
馬肉新書	978-4-7511-1021-8		A4変	2,200		
◎焼とりの技術 最新人気店の旨さの秘訣	978-4-7511-0948-9		A4変	2,500		
「焼とり」「焼とん」調理技術	978-4-7511-1203-8		B5変	3,500		
◎鶏唐揚げ プロのテクニック	978-4-7511-1151-2		B5変	2,800		
お好み焼 たこ焼 いか焼 鉄板焼の教科書	978-4-7511-0676-1		A4変	2,500		
プロの鉄板焼 ステーキの技法	978-4-7511-1173-4		A4	3,500		
◎ローストビーフ 人気店の調理技術とメニュー	978-4-7511-1212-0		B5	2,800		
餃子の探求	978-4-7511-1197-0		B5	2,500		
人気店の最新もつ料理の調理技術	978-4-7511-0768-3		A4	2,500		僅少
kushinobo おいしい串揚げの本	978-4-7511-0566-5		B5	1,500		

※常備は平成27年9月出荷のトーン、日販、栗田のセット対象商品です。A(専門料理I)30点30冊、B(専門料理II)20点20冊、C(経営実務書)15点15冊

注文書〈書籍〉

書籍 No.2

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 II (そば・うどん・ラーメン・焼肉・各国料理・酒)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
片倉康雄 手打そばの技術	978-4-7511-0023-3		A4変	12,000		品切
信州・戸隠 手打そばの技術	978-4-7511-0054-7		A4変	1,748		
そばとそば料理の魅力	978-4-7511-0531-3		A4変	1,500		
名物そば・評判そばの技術	978-4-7511-1077-5		A4	2,500		
本場さめきうどんの作り方	978-4-7511-0189-6		A4変	1,800		僅少
そば屋の新しいつまみ137品	978-4-7511-1184-0		B5	2,500		
プロに学ぶそばの自家製粉&自家製麺	978-4-7511-1216-8		B5変	3,000	7新刊	
うどん大全	978-4-7511-0569-6		A4変	2,500		僅少
人気店が公開する調理技術 ラーメン つけ麺 冷し麺	978-4-7511-0622-8		A4変	3,500		品切
最新版 繁盛ラーメン店 味づくりの技術	978-4-7511-0843-7		A4変	3,500		
豚骨ラーメンの最新技術	978-4-7511-0889-5	A	A4変	3,500		
◎保存版 ラーメン・つけめん タレの技術教本	978-4-7511-0927-4	A	A4変	3,500		
◎つけめん まぜそば 人気ラーメン店の最新技術	978-4-7511-0937-3		A4変	3,500		
繁盛ラーメン店から学ぶ 自家製麺の技術	978-4-7511-0952-6		A4変	2,500		品切
ラーメン つけめん 評判店の調理技術	978-4-7511-1056-0	A	A4変	3,500		
◎ラーメン最新技術	978-4-7511-1145-1	A	A4変	3,500		
人気店・繁盛店に学ぶ 焼肉料理の最新技術	978-4-7511-0754-6		A4変	3,500		品切
◎炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術	978-4-7511-0913-7	A	A4変	3,500		
◎焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A	A4変	3,500		
◎焼肉メニュー事典	978-4-7511-1065-2	A	B5	3,500		
ホルモン料理の可能性	978-4-7511-1072-0		B5変	1,800		
◎焼肉の技術	978-4-7511-1115-4	A	B5	3,600		
本場の中国料理 ソース・たれ・醤の基礎技術教本	978-4-7511-0720-1		A4変	3,500		品切
進化する中国料理の前菜 御田町桃の木小林武志	978-4-7511-0832-1		B5	2,800		
◎伝統×現代 深化する中国料理	978-4-7511-1110-9	A	B5	3,500		
テリーヌ!テリーヌ!テリーヌ!	978-4-7511-0349-4		AB変	1,600		品切
パテ・ド・カンパーニュ 完全ルセット集	978-4-7511-1152-9		A4変	3,500		
最新版 肉料理の技術 ●牛肉●豚肉●仔羊肉●鶏肉●鴨肉	978-4-7511-0840-6		A4変	3,500		
新技法のアミューズ	978-4-7511-1119-2	A	B5	3,600		
◎新しいフランス料理における 日本の食材の使い方	978-4-7511-1154-3		B5	3,000		
◎最新フランス料理 新装増補版	978-4-7511-1209-0		B5	3,000		
フランス料理の思考力 ソースの新しい使い方・見せ方	978-4-7511-1221-2		A4変	3,000	8新刊	
◎魅力広がる ジビエ料理	978-4-7511-1105-5		B5	3,500		
フレンチの技法 豚料理・ヴォライユ料理	978-4-7511-1092-8		A4変	4,000		
「コース」の構築	978-4-7511-1108-6	A	B5	3,500		
旬の一皿	978-4-7511-1139-0	A	B5変	2,800		
◎火入れの探究	978-4-7511-1128-4	A	A4変	3,500		
◎スチコンで作る魅力料理	978-4-7511-1199-4		A4変	3,500		
◎人気シェフが教える ハーブとスパイス使い方&香りのテクニック	978-4-7511-1116-1		AB	3,000		
魔法のおいしさ オリエンタル×ピストロ	978-4-7511-1101-7	A	AB	1,500		
◎真のナポリピッツァ技術教本 改訂版	978-4-7511-1030-0	A	A4変	2,500		
ピッツァ窯料理の調理技術	978-4-7511-1191-8		B5	3,500		
◎イタリア魚介料理	978-4-7511-1137-6	A	B5変	3,500		
◎イタリア 肉料理の技術	978-4-7511-1167-3		B5変	3,500		
カ・セント Cá Sento	978-4-7511-0982-3		A4変	3,800		
プロに学ぶ新カレー教本	978-4-7511-1153-6	A	B5	2,500		
魅力のメキシコ料理	978-4-7511-0299-2		A4変	2,500		
本格メキシコ料理の調理技術 タコス&サルサ	978-4-7511-0750-8		B5変	2,500		品切

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理I〉30点30冊、B〈専門料理II〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

注文書〈書籍〉

書籍 No.3

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者様 様
条件

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 Ⅲ(パン・スイーツ・珈琲・紅茶)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
人気店の天然酵母パンの技術	978-4-7511-0308-1		A4変	2,200		
天然酵母パンの技術教本	978-4-7511-0722-5		A4変	3,500		
天然酵母パンの最新技術	978-4-7511-0962-5		A4変	3,000		
ドンクが教えるフランスパン 世界のパン 本格製パン技術 増補版	978-4-7511-1172-7		A4変	3,800		
パン・ド・ロデヴ	978-4-7511-1166-6		B5	1,500		
パンの教科書	978-4-7511-0469-9	B	A4変	2,500		
バラエティーパンの教科書	978-4-7511-0592-4		A4変	2,500		
◎おいしいパンづくりの基本と応用	978-4-7511-1163-5		B5変	2,500		
パンを料理に仕上げる新しい技法 パン・キュイジーヌ	978-4-7511-0795-9		A4変	2,500		
新・食パン教本	978-4-7511-1182-6		B5	2,800		
食パンの技術	978-4-7511-0721-8	B	B5	3,500		
クロワッサンの技術	978-4-7511-0751-5		B5	3,500		
バゲットの技術	978-4-7511-0788-1		B5	3,500		
◎BREAD パンを愛する人の製パン技術理論と本格レシピ	978-4-7511-0813-0	B	B5変	4,300		
コーンブレッド賛歌	978-4-7511-0865-9		B5	2,000		
トラン・ブルーが切り拓く パンの可能性	978-4-7511-0908-3	B	A4変	2,500		
飾りパンの技術 神戸屋レストランに見る 基礎、応用、挑戦	978-4-7511-1017-1	B	A4	3,500		
Bon Painへの道	978-4-7511-1201-4	B	A4	5,200		
シュークリームの技術	978-4-7511-0805-5	B	A4変	3,500		
モンブランの技術	978-4-7511-1042-3	B	B5変	3,500		
◎ケーキの技術	978-4-7511-1200-7	B	B5	3,500		
タルトの技術	978-4-7511-1111-6	B	B5変	3,500		
◎ババ・サバランの技術	978-4-7511-1160-4		B5変	3,500		
シュトレン	978-4-7511-1062-1	B	A4	2,800		
◎有名パティスリーの焼き菓子	978-4-7511-1135-2	B	B5変	3,000		
◎有名パティスリーのプティ・ガトー	978-4-7511-1196-3		B5変	3,500		
◎有名パティスリーのスペシャリテ	978-4-7511-1213-7		B5変	3,500		
パンケーキ プロフェッショナルテクニク	978-4-7511-1144-4	B	A4変	2,200		
マジパン細工 詳細な作り方とポイント解説	978-4-7511-0892-5	B	B5	3,000		
marzipan 20stories 「マジパン」お菓子で作る20の物語	978-4-7511-0565-8	B	AB変	2,800		
マジパン 5cmの舞台のウィーンの物語	978-4-7511-1039-3		A4変	2,500		
チョコレート ピエスモンテ	978-4-7511-1107-9	B	A4	3,000		
ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2		A4変	4,000		
コーヒー&エスプレッソの教科書	978-4-7511-0668-6		A4変	3,500		
なるほどコーヒー学	978-4-7511-0499-6		B5	1,800		
もっと知りたいコーヒー学	978-4-7511-0687-7		B5	2,000		品切
スペシャルティコーヒーの本	978-4-7511-0530-6		B5	2,000		品切
◎コーヒーの香味を探る+風味表現用語集	978-4-7511-0823-9		B5	2,000		
コーヒー学検定《上級》金沢大学編	978-4-7511-1022-5		B5	2,000		
コーヒー学の基礎	978-4-7511-1178-9		B5	2,000		
トップバリスタの技術	978-4-7511-0513-9		B5	2,000		
BARISTA BOOK トップバリスタのすべて	978-4-7511-0593-1		B5	1,800		品切
◎新しいバリスタのかたち	978-4-7511-0993-9	B	B5	1,800		
◎BARISTA LIFE	978-4-7511-1188-8		B5	2,500		
ラテアート&デザインカプチャーノ	978-4-7511-0735-5		B5	2,000		
◎Free Pour Latte Art フリーポアラテアート	978-4-7511-0842-0	B	B5変	1,800		
コーヒー その賢い買い方、選び方、焙煎、粉碎、抽出、そして~	978-4-7511-0871-0		B5	2,500		
カフェ・バツハ ペーパードリップの抽出技術	978-4-7511-1124-6	B	B5	2,000		
もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ	978-4-7511-0928-1		B5	1,500		
紅茶&アレンジティーの技術教本	978-4-7511-0362-3		A4変	3,500		
◎Cocktail Style Book	978-4-7511-1218-2		B5変	3,500	7新刊	
製菓衛生師試験 科目別まとめ+模擬テスト	978-4-7511-1081-2	B	B5	2,600		

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A(専門料理Ⅰ)30点30冊、B(専門料理Ⅱ)20点20冊、C(経営実務書)15点15冊

注文書〈書籍〉

書籍 No.4

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

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

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

一般料理書と読み物 etc

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
新版 透析食を楽しく作る おいしく食べる	978-4-7511-0861-1	A	AB	1,900		
おいしくできる介護料理教本	978-4-7511-0478-1		A4変	2,500		
家族の食卓 大好評レシピ	978-4-7511-1117-8		A4変	1,111		
人気の和食づくり入門	978-4-7511-1136-9		B5	1,600		
ラクチン! お魚クッキング	978-4-7511-1138-3		B5変	1,500		
◎ 人気のおもてなし料理	978-4-7511-1204-5		B5	1,500		
◎ 素敵なフレンチのごちそう	978-4-7511-1210-6		B5	1,500		
きょうのごはんは“マンガ飯”	978-4-7511-1222-9		A5	1,000	8新刊	
韓国料理が楽しくなる本	978-4-7511-0502-3		AB	1,500		
もっとおいしい タイ料理	978-4-7511-1091-1		AB	1,800		
◎ チーズ ポケットブック 〈保存版〉	978-4-7511-1003-4	A	B6変	1,200		
イタリアチーズの故郷を訪ねて	978-4-7511-1130-7		A5	2,500		
チーズ伝統国のチーズな人々	978-4-7511-1205-2		A5	2,500		
新版 おいしさの科学 味を良くする科学	978-4-7511-0744-7		A5	2,000		
大田忠道の料理人道場	978-4-7511-0857-4		四六	1,500		
眼で食べる日本人	978-4-7511-0319-7		A5	1,600		
江戸前ずしに生きる	978-4-7511-0361-6		四六	1,800		品切
現代すし学 Sushiology	978-4-7511-0727-0		A5	4,300		
だれも語らなかつたすしの世界	978-4-7511-1226-7		B5	3,800	9新刊	
◎ 新版 日本料理語源集	978-4-7511-0423-1		菊	6,500		
つきぢ田村の日本料理	978-4-7511-0280-0		A5	1,800		僅少
和食の調理・道具づかい コツのコツ	978-4-7511-0872-7		B5変	1,500		品切
和食・会席料理の「献立」の立て方・書き方	978-4-7511-0953-3		A5	1,600		品切
料理人のための 和食の器★扱い方ハンドブック	978-4-7511-1029-4		A5	1,900		
手打ちそばの疑問にすべて答えます。	978-4-7511-0900-7		四六	1,500		品切
淋しい商店街の そば屋がどうして行列店をつくれたか	978-4-7511-1063-8		四六	1,500		
さめきうどん 小麦粉の話	978-4-7511-0485-9		A5	1,800		品切
七転び八起き さめきうどんや奮戦記	978-4-7511-0760-7		四六	1,300		
だから「さめきうどん」は旨い	978-4-7511-0829-1		A5	1,500		僅少
【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。	978-4-7511-0797-3		四六	1,500		
うまいぜベイビー伝説	978-4-7511-0929-8		四六	3,000		
ラーメンは味変え、人生も味変え。	978-4-7511-0954-0		四六	1,600		
人気ブーランジェのDNA	978-4-7511-0821-5		四六	1,500		
人気パティシエのDNA	978-4-7511-0820-8		四六	1,500		
「買いたい」を仕掛ける菓子・スイーツの開発法	978-4-7511-1232-8		A5	1,800	9新刊	
成功する! デリ・惣菜経営	978-4-7511-0893-2		A5	1,800		僅少
なぜ、電化厨房がこんなに注目されるのか	978-4-7511-0868-0		A5	1,800		
米が風土を変える 無洗米の衝撃	978-4-7511-0551-1		A5	1,800		
アメリカ日本食ウォーズ	978-4-7511-0552-8		A5	1,500		
ドンクが語る美味しいパン 100の誕生物語	978-4-7511-0523-8		A5	1,800		
ぼくが伝えたい 山の幸 里の恵み	978-4-7511-1129-1		A5	1,800		
美味しい櫻	978-4-7511-1177-2		A4	3,000		
料理人が選んだ パリのとっておきビストロ・レストラン	978-4-7511-0917-5		A5変	1,000		

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理Ⅰ〉30点30冊、B〈専門料理Ⅱ〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

注文書〈書籍〉

書籍 No.5

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

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

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

経営実務書

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
接客サービス ハートマニュアル フードサービス版	978-4-7511-0536-8		四六	1,400		品切
楽しく覚える 飲食店の接客サービス教本	978-4-7511-0334-0		四六	1,500		
接客力	978-4-7511-0706-5		四六	1,500		僅少
◎ 飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK	978-4-7511-0896-3	C	四六	1,500		
飲食店のおもてなし接客サービス教本	978-4-7511-1080-5	C	B6	1,800		
飲食店のクレーム&トラブル接客対応術	978-4-7511-0850-5		A5	1,800		品切
いつもお客が集まる飲食店が実行している 接客サービス	978-4-7511-0978-6		A5	1,800		
飲食を楽しむ プロの接客サービス帳	978-4-7511-1225-0		A5	1,500	8新刊	
わたしはヴァンドウーズ -洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識-	978-4-7511-0994-6	C	四六	1,500		
◎ カフェ・バツハの接客サービス	978-4-7511-1195-6		A5変	1,500		
個人ではじめる、小さなカフェ 自分らしいカフェをつくった15人のストーリー	978-4-7511-0831-4	C	A5	1,500		
小さなカフェの開業物語 ~15店のオーナーに聞いたリアルなカフェストーリー~	978-4-7511-1031-7	C	B5変	1,500		
◎ 私サイズの小さなカフェ	978-4-7511-1165-9		B5	1,500		
カフェを100年、続けるために	978-4-7511-0906-9		A5変	1,300		
◎ 小規模で強い店をつくる カフェ開業の教科書	978-4-7511-1020-1	C	A5変	1,500		
◎ 50歳からはじめるカフェ経営	978-4-7511-1208-3		A5	1,600		
カフェ手帳	978-4-7511-0944-1		B6変	1,200		
自宅でスタート カフェ&料理教室 はじめの一步	978-4-7511-1064-5	C	B5変	1,600		
Uターン&ターンで里山・古民家・海近く! 理想のカフェはじめました	978-4-7511-1102-4	C	B5変	1,800		
◎ COFFEE STAND -開業と経営、スタイルとノウハウ-	978-4-7511-1118-5	C	B5変	2,500		
人気のベーカリー 独立開業&成功経営術	978-4-7511-0430-9		B5変	1,500		
パン屋さんのつくり方 私たちの店はこうしてできました	978-4-7511-1085-0	C	A4変	2,500		
キッチンカーの移動販売	978-4-7511-1143-7	C	A5	1,800		
THE BAR開業ブック	978-4-7511-1109-3	C	A5	1,800		
ここが違う! 半歩先を行くケーキ屋。	978-4-7511-0628-0		四六	1,500		
飲食店の脱・カンチガイ経営	978-4-7511-1051-5	C	四六	1,600		
連戦連勝の飲食店経営	978-4-7511-1180-2		B6	1,500		
「常識」を疑いなさい。	978-4-7511-1159-8		B5	1,500		
NISAで賢い株式投資	978-4-7511-1170-3		B6	1,200		
繁盛飲食店の開業・出店「成功の法則」を教えます	978-4-7511-1097-3	C	四六	3,000		
ラーメンを60億円売った男	978-4-7511-1181-9		B6	1,000		
石井誠二流 居酒屋のつくり方	978-4-7511-0453-8		A5	1,500		

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理Ⅰ〉30点30冊、B〈専門料理Ⅱ〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

注文書〈書籍〉

書籍 No.6

貴店名(番線印)

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

発注日 平成 年 月 日

ご担当者様 様

条件

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

経営実務書2

平成28年10月現在

	書名	ISBNコード	常備	判型	本体	在庫	注文
	飲食店の店長 実力アップ教本	978-4-7511-0570-2		A5	1,800		
	飲食店 店を強くする店長の「人材育成力」	978-4-7511-0645-7		四六	1,300		
◎	新版 飲食店の店長の実務がわかる本	978-4-7511-0860-4		A5	1,900		
◎	実例 飲食店のすごい店長	978-4-7511-1079-9	C	A5	1,800		
	飲食店の店長の基礎力をつける本	978-4-7511-1217-5		A5	1,900	8新刊	
	金のない人こそ経営者になれ！(改訂版)	978-4-7511-0634-1		新書	800		
	マンガ めざせ元気！社長一直線	978-4-7511-0395-1		B6	657		
	辻成晃のなりわい語録	978-4-7511-0815-4		B6	1,500		
	逆境を切り拓く。	978-4-7511-0965-6		四六	1,000		
	すべて実例！飲食店の販促アイデア200	978-4-7511-0752-2		A5	1,800		
	すぐ役立つ！飲食店の新・販促アイデア実例201	978-4-7511-0983-0		A5	1,800		
	実践版 飲食店の必勝販促術	978-4-7511-0798-0		A5	1,800		
	イラスト図解 飲食店の儲け方まるわかり読本	978-4-7511-0642-6		A5	1,600		
	どんな飲食店も繁盛できる実践成功ノート	978-4-7511-0534-4		四六	1,500		
	繁盛飲食店の販促サービス140	978-4-7511-0922-9		四六	1,500		

※常備は平成27年9月出荷のトーハン、日販、栗田のセット対象商品です。A〈専門料理Ⅰ〉30点30冊、B〈専門料理Ⅱ〉20点20冊、C〈経営実務書〉15点15冊

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.1

貴店名(番線印)	
発注日	平成 年 月 日
ご担当者	様
条件	

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

年刊誌

平成28年10月現在

	書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
	新版 すしの雑誌 第13集	978-4-7511-1068-3	65422-27	A4変	2,800		
	新版 すしの雑誌 第14集	978-4-7511-1122-2	65422-58	A4変	2,800		
	新版 すしの雑誌 第15集	978-4-7511-1174-1	65422-79	A4変	2,800		
	焼肉店 第22集	978-4-7511-1093-5	65422-43	A4変	3,426		
	焼肉店 第23集	978-4-7511-1148-2	65422-69	A4変	3,426		
◎	焼肉店 第24集	978-4-7511-1207-6	65422-90	A4変	3,426	8新刊	
	新版 中華料理店 第10集	978-4-7511-1066-9	65422-25	A4変	2,500		僅少
	新版 中華料理店 第11集	978-4-7511-1125-3	65422-60	A4変	2,500		
	新版 中華料理店 第12集	978-4-7511-1175-8	65422-80	A4変	2,500		
	そば・うどん店繁盛BOOK 第14集	978-4-7511-1047-8	65422-15	A4変	2,500		僅少
	そば・うどん店繁盛BOOK 第15集	978-4-7511-1103-1	65422-50	A4変	2,500		
	そば・うどん店繁盛BOOK 第16集	978-4-7511-1157-4	65422-72	A4変	2,500		
	ラーメン店繁盛BOOK 第14集	978-4-7511-1094-2	65422-44	A4変	2,500		僅少
	ラーメン店繁盛BOOK 第15集	978-4-7511-1150-5	65422-70	A4変	2,500		
	ヒットラーメン店をつくろう!	978-4-7511-1215-1	65422-92	A4変	2,500	8新刊	
	ラーメン店 つけ麺店を開業する!	978-4-7511-1004-1	65421-79	A4変	1,800		
◎	WINE & BAR	978-4-7511-1034-8	65422-01	A4変	2,000		
◎	WINE & BAR Vol.2	978-4-7511-1090-4	65422-42	A4変	2,000		
◎	WINE & BAR Vol.3	978-4-7511-1142-0	65422-67	A4変	2,000		
	WINE+RESTAURANT	978-4-7511-1206-9	65422-89	A4変	2,000	8新刊	
	繁盛ノウハウ満載の新しい居酒屋専門誌 居酒屋で勝つ!	978-4-7511-1044-7	65422-08	A4変	2,200		
	失敗しない飲食店新開業本	978-4-7511-1086-7	65422-38	A4変	2,000		
	繁盛する! 居酒屋・バル	978-4-7511-1098-0	65422-46	A4変	1,800		
	ワイン酒場 開業BOOK	978-4-7511-0980-9	65421-59	A4変	1,800		僅少
	やるなら「今」! 注目の飲食FCマガジン	978-4-7511-1048-5	65422-16	A4変	1,800		僅少
	個人ではじめる飲食店	978-4-7511-1055-3	65422-20	B5	1,800		
	がんばれ大家さん 空室対策バイブル 2015	978-4-7511-1121-5	65422-57	A4	1,000		僅少
	大家さんのための最新空室対策&リノベーション 2016-2017	978-4-7511-1192-5	65422-86	A4	1,200		
	長期安定収入と相続対策のための 賃貸住宅を建てる本 2015-2016	978-4-7511-1161-1	65422-74	A4	1,200		

専門料理(すし・日本料理)

	書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
	江戸前ずしの最新技術	978-4-7511-0693-8	65425-70	A4変	2,800		
	飾りずしの技術	978-4-7511-1076-8	65422-34	A4	2,500		
	和食の最新野菜料理	978-4-7511-0719-5	65425-89	A4変	2,500		品切
◎	新★刺身料理の調理と演出	978-4-7511-1025-6	65421-77	A4変	2,500		
	モダン懐石 modern KAISEKI 神戸たん熊 来栖正明	978-4-7511-0835-2	65420-63	A4変	2,800		
	新しい小宴会の料理 行事の料理	978-4-7511-0614-3	65425-18	A4変	2,500		
	弁当の一品料理	978-4-7511-0888-8	65421-01	B5変	2,800		
	新趣向の前菜・八寸・酒肴膳	978-4-7511-0540-5	65426-69	A4変	2,500		品切
	和食の新・コース料理	978-4-7511-0921-2	65421-20	A4変	1,800		
◎	技の天ぷら 評判の天ぷら	978-4-7511-1002-7	65421-75	B5変	2,500		
	和食の人気揚げ物料理	978-4-7511-1070-6	65422-29	A4	2,500		
	特別版 本格派の日本料理	978-4-7511-0144-5	65433-87	A4変	1,800		品切

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.2

貴店名(番線印)
発注日 平成 年 月 日
ご担当者 様
条件

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

専門料理(メニュー開発・ラーメン、そば)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
話題のNew Style創作料理	978-4-7511-0901-4	65421-08	A4変	2,500		
創作料理New wave	978-4-7511-0957-1	65421-44	A4変	2,500		
新・創作料理 傑作続々201皿	978-4-7511-1012-6	65421-84	A4変	2,500		
オ・ド・ロ・キ★創作料理	978-4-7511-1067-6	65422-26	A4変	2,500		
進化する創作料理／創作Drink	978-4-7511-1123-9	65422-59	A4変	2,500		
最新人気居酒屋のすごいメニュー-200	978-4-7511-0926-7	65421-23	A4変	2,500		品切
魅力満載!!の居酒屋メニュー最新200	978-4-7511-0976-2	65421-57	A4変	2,500		僅少
すごい!鍋料理88品	978-4-7511-1158-1	65422-73	A4変	2,500		
評判“酒場”の人気料理	978-4-7511-1028-7	65421-98	A4変	2,500		
バル&バル 人気店の料理メニュー	978-4-7511-1033-1	65421-99	B5変	2,000		
◎ 人気バル&バル 評判メニュー-260	978-4-7511-1134-5	65422-65	B5変	2,500		
人気店の創作料理+創作ドリンク	978-4-7511-1089-8	65422-41	A4変	2,500		
人気ランチ290	978-4-7511-0826-0	65420-59	A4変	2,500		
各種の肉に適した仕込みが決め手! 肉料理	978-4-7511-1026-3	65421-96	B5	2,500		
◎ 居酒屋・バルの技アリ肉料理	978-4-7511-1104-8	65422-51	B5	2,500		
◎ ビストロ・バルの技アリスピード料理	978-4-7511-1176-5	65422-81	B5	2,500		
新・刺身料理	978-4-7511-0972-4	65421-55	B5変	2,500		
人気のから揚げ 最新調理技術	978-4-7511-0973-1	65421-56	A4変	2,500		
地鶏料理の調理技術	978-4-7511-0490-3	65426-37	A4変	2,500		品切
絶品ホルモン料理	978-4-7511-0756-0	65420-12	B5	1,500		品切
◎ ホルモンメニュー-BOOK	978-4-7511-1006-5	65421-81	B5	2,500		
最新人気 お好み焼 もんじゃ焼 鉄板焼	978-4-7511-0997-7	65421-69	A4変	1,800		僅少
最新 鉄板焼の人気料理	978-4-7511-0876-5	65420-89	A4変	2,000		品切
人気シェフの新・サラダ料理	978-4-7511-1084-3	65422-37	B5	2,500		
カレー大全 名店・人気店の極上メニューと調理技術	978-4-7511-0833-8	65420-61	A4変	1,900		品切
有名店主が答える 開業法・味づくり・経営のラーメンQ&Aブック	978-4-7511-0657-0	65425-47	B5	1,800		品切
◎ 冷やし麺202	978-4-7511-1193-2	65422-87	A4変	2,500		
そば・うどん店の新メニュー開発教本	978-4-7511-0808-6	65420-49	A4変	2,500		
最新そば つけそば・冷かけ・野菜そば etc.	978-4-7511-0960-1	65421-45	A4変	2,500		品切
新感覚のそば・そば料理 つけ汁・かけ汁便利帳	978-4-7511-1010-2	65421-86	A4変	1,800		品切
最新うどん 新しい味づくり&売れるアイデア満載の66品	978-4-7511-1018-8	65421-91	A4変	2,500		
評判そば店の自家製粉の技術	978-4-7511-0673-0	65425-56	A4変	2,500		
自家製麺の技術 ●ラーメン ●そば ●うどん	978-4-7511-0581-8	65426-94	A4変	2,500		品切

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.3

貴店名(番線印)

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

発注日 平成 年 月 日

ご担当者 様

条件

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

一般料理書

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
おいしい日本の煮物	978-4-7511-0964-9	65421-48	B5変	1,400		
手間なく作る おいしい朝食レシピ	978-4-7511-1131-4	65422-63	B5	1,200		
「和食」で、100歳まで元気に生きる	978-4-7511-1008-9	65421-78	B5変	1,500		
幸せの介護食レシピ100	978-4-7511-1060-7	65422-24	B5	1,200		
菓子作りのステキ度アップをめざす 材料別 デコレーション・テクニック	978-4-7511-0626-6	65425-27	AB変	1,500		
もう焼きっぱなしは卒業！美味しく飾って 大人の焼き菓子	978-4-7511-0780-5	65420-31	AB変	1,500		
手作りのお菓子がプロ級の仕上がりに！ デコレーションマジック	978-4-7511-0855-0	65420-77	AB変	1,500		
ひとくちサイズの きらきらプチ・スイーツ	978-4-7511-0895-6	65421-05	AB変	1,500		
焼き菓子の食感テクニック	978-4-7511-0959-5	65421-46	AB変	1,500		
フルーツ菓子のテクニック	978-4-7511-0996-0	65421-73	AB変	1,500		
◎だれもが成功！ はじめてのマカロン	978-4-7511-1041-6	65422-03	AB変	1,500		
失敗しない！ チョコレート菓子のテクニック	978-4-7511-1052-2	65422-11	AB変	1,500		僅少
バタークリームのテクニック	978-4-7511-1100-0	65422-49	AB変	1,500		
いきなりプロ級！ はじめてのケーキ	978-4-7511-1132-1	65422-64	AB変	1,500		
◎クッキー作りの美感テクニック	978-4-7511-1162-8	65422-75	AB変	1,500		
◎毎回、上手にふくらむ！ はじめてのシュークリーム	978-4-7511-1186-4	65422-84	AB変	1,500		
◎ピエール・エルメが教える焼き菓子ブック	978-4-7511-0852-9	65420-74	AB	1,500		
ピエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子	978-4-7511-0891-8	65421-03	AB	1,500		
ピエール・エルメが教えるヴィエノワズリー	978-4-7511-0950-2	65421-38	AB	1,500		
イスパハン レシピブック	978-4-7511-1120-8	65422-56	AB	1,300		
上達するシフォンケーキ	978-4-7511-0971-7	65421-49	B5変	1,400		僅少
ナチュラルにくらいしたい 焼き菓子レシピノート	978-4-7511-0911-3	65421-13	B5変	1,500		
◎野菜料理の365日 ~しばにさんちの食卓~	978-4-7511-0963-2	65421-47	AB	1,500		
野菜のごちそう しばにさんちの食卓2	978-4-7511-1045-4	65422-14	AB	1,500		
◎野菜のだしで作る ベジタブルスープ	978-4-7511-1054-6	65422-19	AB変	1,500		
野菜で作る スイーツ&スナック	978-4-7511-1071-3	65422-30	AB変	1,500		
野菜のだしで作る12ヶ月レシピ ベジタブルスープストック	978-4-7511-1099-7	65422-47	AB変	1,500		
野菜いっぱいの韓国料理	978-4-7511-0984-7	65421-62	B5	1,500		
おつまみdeフレンチ	978-4-7511-1023-2	65421-93	A5	1,200		
シンプルで新しい食べ方いっぱい 野菜料理スピードレシピ	978-4-7511-1114-7	65422-55	A4変	1,500		
野菜が主役！ ベジつまみ	978-4-7511-1011-9	65421-87	A5	1,000		
◎酵素がたっぷり 自家製コールドプレスジュース	978-4-7511-1147-5	65422-68	AB	1,200		

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.4

貴店名(番線印)	
発注日	平成 年 月 日
ご担当者	様
条件	

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

専門料理(フレンチ・イタリアン etc. .)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
[フランス料理]						
フランス料理のエスプリが一冊で学べる 仔羊料理大全	978-4-7511-0401-9	65432-65	A4変	2,800		品切
鴨とフォワグラの技法が一冊で学べる 鴨料理大全	978-4-7511-0444-6	65426-01	A4変	2,800		品切
古典料理と最新の技法が一冊で学べる オマール海老大全	978-4-7511-0482-8	65426-31	A4変	2,800		
究極の伝統食と創作料理が一冊で学べる 豚料理大全	978-4-7511-0543-6	65426-72	A4変	2,800		
◎ 野鳥獣の特性と調理の秘訣が一冊で学べる ジビエ料理大全	978-4-7511-0608-2	65425-14	A4変	2,800		
…無限の活用術が一冊で学べる じゃがいも料理大全	978-4-7511-0717-1	65425-87	A4変	2,800		僅少
鶏、鴨、鳩、うずら、ほろほろ鳥、うさぎ… ヴォライユ料理大全	978-4-7511-0792-8	65420-39	A4変	2,800		
◎ 定番から最先端の技法を一冊で学べる サーモン料理大全	978-4-7511-0848-2	65420-71	A4変	2,800		
部位を使い分ける技術が一冊で学べる 牛肉料理大全	978-4-7511-0880-2	65420-92	A4変	2,800		品切
歴史ある技術と新しい味を一冊で学べる スープ大全	978-4-7511-0977-9	65421-60	A4変	2,800		
フランス 内臓料理	978-4-7511-1185-7	65422-83	A4変	2,800		
テリーヌとパテ教則本 古代から現代まで	978-4-7511-0699-0	65425-73	A4変	2,800		
パテ リエット テリーヌ 「人気店」のレシピと調理技術	978-4-7511-1019-5	65421-92	B5変	2,500		
フレンチデリ&シャルキュトリー	978-4-7511-0767-6	65420-21	A4変	2,800		
伝統的な食材の進化した料理集 フォワグラ	978-4-7511-0910-6	65421-12	A4変	2,800		
伝統の味からガストロノミックまで ビストロの卵料理	978-4-7511-0943-4	65421-37	B5変	2,500		
◎ マリネ&マリネ	978-4-7511-1194-9	65422-88	B5	2,800		
◎ Newソース	978-4-7511-1024-9	65421-94	B5	2,500		
[イタリア料理]						
本格派 イタリア料理 プロの調理技術	978-4-7511-0598-6	65425-07	A4変	2,800		品切
本格派のイタリア料理	978-4-7511-0109-4	65433-67	A4変	1,800		品切
安くて旨い人気店のワインのおつまみ	978-4-7511-0920-5	65421-19	A4変	1,800		
J麺 日本のあらたな米粉料理	978-4-7511-0939-7	65421-32	AB変	1,800		
Pizza! Pizza! Pizza!	978-4-7511-0985-4	65421-63	A4変	2,500		
ARTE DELLA PIZZA(アルテ デッラ ピッツァ)	978-4-7511-1046-1	65422-13	A4変	1,800		
◎ イタリア郷土料理 調理技術教本	978-4-7511-1082-9	65422-35	A4変	2,500		
◎ 生パスタの技術	978-4-7511-1087-4	65422-39	A4変	2,500		
◎ カルパッチョ! カルパッチョ!	978-4-7511-1164-2	65422-76	B5	2,800		
特別版 本格派のパスタ料理	978-4-7511-0132-2	65433-80	A4変	1,800		品切
[スペイン料理]						
◎ スペイン料理の本格調理技術	978-4-7511-1106-2	65422-52	B5変	3,500		
◎ アヒージョ! アヒージョ!	978-4-7511-1155-0	65422-71	B5変	2,500		僅少
[中華料理・韓国料理 etc]						
新感覚の中国料理調理技術	978-4-7511-0591-7	65425-03	A4変	2,800		
人気店が教える中国料理のたれ・ソース	978-4-7511-0616-7	65425-20	A4変	2,500		
人気中国料理店の最新技術	978-4-7511-0681-5	65425-62	A4変	2,500		僅少
台湾の人気店〈欣葉〉 美食の台湾料理	978-4-7511-1040-9	65421-95	A4変	1,800		
魅力の済州島料理と韓国健康ごはん	978-4-7511-1032-4	65422-02	B5	1,500		
酵素レシピ・発酵レシピでキレイに元気に! 韓国スタイル★COOKBOOK	978-4-7511-1127-7	65422-62	B5	1,500		
韓国《美フード》レシピ	978-4-7511-1179-6	65422-82	B5	1,500		

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.5

貴店名(番線印)

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

発注日 平成 年 月 日

ご担当者 様

条件

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

スーパーパティシェブック

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
木の実とキャラメルフランス菓子	978-4-7511-0707-2	65425-80	A4変	2,500		品切
フランス菓子の頑固な味	978-4-7511-0771-3	65420-23	A4変	2,500		品切
フランス菓子の新しい解釈	978-4-7511-0934-2	65421-29	A4変	2,500		
軽くて繊細なフランス菓子	978-4-7511-0946-5	65421-39	A4変	2,500		
生地の応用力	978-4-7511-0969-4	65421-52	A4変	2,500		
デコール技法集 [スペシャル版]	978-4-7511-0747-8	65420-08	A4変	2,500		
メレンゲ細工 完全テクニック集 [スペシャル版]	978-4-7511-0796-6	65420-42	A4変	2,500		
◎ パティシェ必修 餡細工 [スペシャル版]	978-4-7511-0867-3	65420-84	A4変	2,500		

専門料理(スイーツ)

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
◎ THE SWEET TRICK [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0481-1	65426-30	AB	1,500		
◎ THE SWEET Trick CollaBo Mind [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0655-6	65425-45	AB	1,600		
Beginner's Trick 実演DVD付 [コヤマ・ススム]	978-4-7511-0734-8	65425-99	AB	2,500		
ケーキの深い味わい モンブリュのフランス菓子 [林 周平]	978-4-7511-0723-2	65425-90	A4変	1,500		
とびきりのフランス菓子	978-4-7511-0961-8	65421-50	A4変	1,600		
◎ 洋菓子 生地の事典	978-4-7511-0879-6	65420-91	A4変	2,500		
◎ 洋菓子 クリームの事典	978-4-7511-0931-1	65421-26	A4変	2,500		
パティシェ必修 クレーン教本	978-4-7511-1043-0	65422-10	A4変	2,500		
人気パティシェ10人の50品	978-4-7511-0898-7	65421-07	A4変	2,500		
人気パティシェ10人の美技 アントルメ50	978-4-7511-0951-9	65421-42	A4変	2,500		
◎ 人気パティシェが教える 評判プティ・ガトー	978-4-7511-1005-8	65421-80	A4変	2,500		
人気パティシェ10人のスペシャリテとプティ・ガトー	978-4-7511-1058-4	65422-22	A4変	2,500		
人気パティシェが教える スペシャリテ20 評判ガトー20	978-4-7511-1113-0	65422-54	A4変	2,500		
ショコラティエの技術	978-4-7511-0995-3	65421-72	B5変	2,500		品切
スターシェフのドルチェの技術	978-4-7511-0915-1	65421-16	A4変	2,500		
人気和食料理人が教える 評判の和風デザート・和風菓子	978-4-7511-0556-6	65426-81	A4変	1,800		

注文書〈旭屋出版MOOK〉

雑誌 No.6

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

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

◎がタイトル横に付いているMOOKは良好書になります。

専門料理(パン・珈琲・ドリンク)

平成28年10月現在

書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
サンドイッチ176	978-4-7511-0812-3	65420-53	AB	1,800		品切
人気ベーカリーのNEWサンドイッチの技術	978-4-7511-1049-2	65422-17	A4変	2,500		
◎ 米粉のパン	978-4-7511-1016-4	65421-90	A4変	2,500		
うまいパンは語る 京都「たま木亭」玉木潤の直感と計算	978-4-7511-0791-1	65420-38	A4変	2,500		品切
◎ パン 生地の記事	978-4-7511-1015-7	65421-89	A4変	2,500		
◎ 野菜のパン	978-4-7511-1074-4	65422-32	AB	2,500		
注目食材活用 スイーツ&ブレッド最新レシピ集	978-4-7511-1073-7	65422-31	B5変	2,000		
繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE	978-4-7511-1112-3	65422-53	A4変	2,200		
繁盛するベーカリーのためのBREAD MAGAZINE II	978-4-7511-1168-0	65422-77	A4変	2,200		
心地よいカフェのインテリア	978-4-7511-0912-0	65421-14	A4変	1,800		品切
Yuji's Favorite Coffee Recipe 門脇裕二のコーヒーの楽しみ方	978-4-7511-1069-0	65422-28	B5変	1,500		
Café's Kitchen カフェメニューの参考書	978-4-7511-1075-1	65422-33	B5変	1,800		
カフェのフード300	978-4-7511-1095-9	65422-45	B5	2,000		
スーパーカフェブック Vol.10	978-4-7511-0986-1	65421-64	A4変	1,800		
スーパーカフェブック Vol.11	978-4-7511-1035-5	65422-04	A4変	1,800		
サイフォン コーヒー プロフェッショナル テクニック	978-4-7511-0924-3	65421-21	B5	1,800		
コーヒー焙煎の技術	978-4-7511-0932-8	65421-27	A4変	2,500		品切
◎ ドリップコーヒーの最新技術	978-4-7511-0979-3	65421-58	A4変	2,500		
トップバリスタ10人のラテアート	978-4-7511-1001-0	65421-82	B5	2,000		
スマイルデザインカプチーノ	978-4-7511-1053-9	65422-12	B5	2,000		
◎ The Handbook of Latte Art	978-4-7511-1061-4	65422-09	B5変	2,500		
スタイリッシュ・ドリンク	978-4-7511-0762-1	65420-16	AB	1,500		
人気カフェで評判の アイスドリンク・ホットドリンク	978-4-7511-0925-0	65421-22	AB	1,500		
アイスドリンク & ホットドリンク cafe's recipe 114	978-4-7511-0975-5	65421-54	AB	1,500		
◎ アイスドリンク&フローズンドリンク	978-4-7511-1027-0	65421-97	AB	1,500		
◎ 人気カフェ・バリスタのユニークドリンク	978-4-7511-1126-0	65422-61	AB	1,600		
スパークリングドリンク	978-4-7511-1038-6	65422-07	AB	1,500		
人気バル・居酒屋の創作ドリンク	978-4-7511-1083-6	65422-36	A4	2,000		
シェーカーズスタイル 四季	978-4-7511-0914-4	65421-15	A4変	2,000		
The Art of Advanced Cocktail 最先端カクテルの技術	978-4-7511-0970-0	65421-53	A4変	2,500		品切
Standard Cocktails With a Twist ~スタンダードカクテルの再構築~	978-4-7511-1059-1	65422-23	A4変	2,500		
ミクソロジーカクテル	978-4-7511-1088-1	65422-40	A4	2,500		

注文書〈月刊誌〉

貴店名(番線印)

旭屋出版 販売部

〒107-0052

東京都港区赤坂1-7-19

キャピタル赤坂ビル8階

TEL 03-3560-9065

FAX 03-3560-9071

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

発注日 平成 年 月 日

ご担当者 様

条件

平成28年10月現在

書名	雑誌コード	在庫	注文
【近代食堂】 (本体1, 314円)			
15年02月号 実力店長の「年間計画」「運用ノウハウ」	02967-02		
03月号 <強いランチ>大研究 学び多きラーメン店厳選10店	02967-03		
05月号 ローカルで大繁盛! 要注目!! 地方都市で成功する秘訣	02967-05		
07月号 技アリの演出・サービス100	02967-07		
08月号 “できる店長”はコレをやる!	02967-08		
09月号 「魚」で激売れ!	02967-09		
10月号 小さくても強い店になる秘訣	02967-10		
11月号 「人材不足」解決のヒント74	02967-11		
12月号 売上を増やす!“プラス注文”獲得術	02967-12		
16年01月号 2016年、繁盛の扉を開ける!	02967-01		
02月号 これが<大集客ランチ>だ!	02967-02		
03月号 「ロコミ」を巻き起こす!	02967-03		
04月号 「肉」でもっと攻める!	02967-04		
05月号 あの繁盛店の接客ワザ65	02967-05		
06月号 悪立地で大繁盛する理由	02967-06		
07月号 いま売れる 必見外食トレンド31	02967-07		
08月号 いま繁盛店を作る料理人	02967-08		
09月号 「魚」&「貝」の大ブレイク店	02967-09		
10月号 ジャンルミックスで攻める!	02967-10		
【カフェ&レストラン】 (本体1, 200円)			
15年02月号 カフェのDIY 素敵な空間を自分でつくる	02799-02		
03月号 カフェの魅力的な「お菓子」	02799-03		
05月号 何度でも行きたいカフェ	02799-05		
06月号 ドリンクをもっと魅力的に	02799-06		
07月号 コーヒーファンを増やそう!	02799-07		
08月号 わたしがカフェを開業するまで	02799-08		
09月号 「自分の一品」を作ろう!	02799-09		
10月号 これからのコーヒー	02799-10		
11月号 小さなカフェ、はじめました。	02799-11		
12月号 ハンドドリップコーヒー	02799-12		
16年01月号 最新バリスタドリンク	02799-01		
02月号 カフェ開業「お悩み」相談	02799-02		
03月号 カフェの新潮流	02799-03		
04月号 最旬サンドイッチ	02799-04		
05月号 コーヒートピックス!	02799-05		
06月号 カフェのドリンク	02799-06		
07月号 地域密着カフェ	02799-07		
08月号 バリスタ&バールマン	02799-08		
09月号 カフェの朝食	02799-09		
10月号 コーヒーマリアージュ	02799-10		