

旭屋出版 新そばの季節～そばセット～

料理書ご担当者様



そば・かえし・だし

人気店のそばに対する姿勢や発想が分かり、これからそば店を始める人の参考になる一冊！



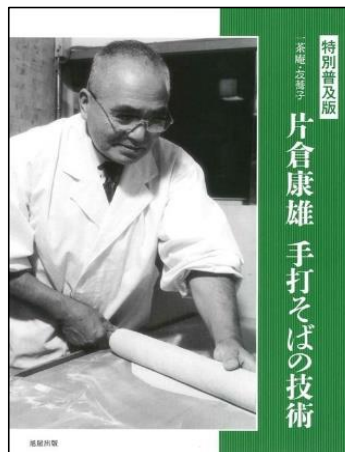
現代そば料理

人気そば店11店の創作そば147品のレシピを大公開！



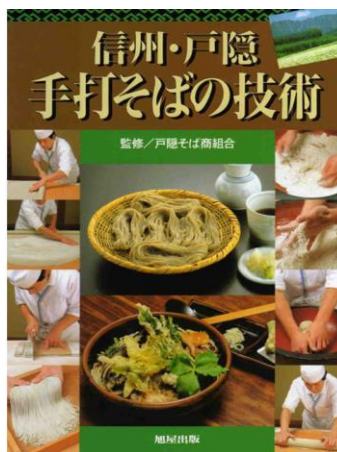
そば屋の新しいつまみ137品

定番のつまみ料理を独自にアレンジし、従来にない新発想で生み出した斬新な一品など137品のレシピを紹介！



片倉康雄 手打ちそばの技術

「蕎麦聖」と呼ばれた片倉康雄の技術を集大成した手打ちそばのバイブル書



信州・戸隠 手打ちそばの技術

信州・戸隠のそばの打ち方、そば汁の作り方、戸隠そばの魅力などを丁寧に紹介！



株式会社旭屋出版 住所: 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿Ⅱ 6階

旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431

貴店印	書名	ISBN	本体価格	
	そば・かえし・だし	978-4-7511-1346-2	3,000	セット
	現代そば料理	978-4-7511-1296-0	2,800	
	そば屋の新しいつまみ137品	978-4-7511-1184-0	2,500	
	片倉康雄 手打ちそばの技術	978-4-7511-1280-9	6,500	
	信州・戸隠 手打ちそばの技術	978-4-7511-0054-7	1,748	

※セット注文のみとなります※