

2021年1月売れ行き情報 【書籍】

取次実売基準

	書名	ISBN	判型	本体	在庫	注文
1	スタッフの声の出し方ひとつで飲食店は大きく伸びる！	978-4-7511-1433-9	A5	1,600		
2	感動を生む菓子づくり	978-4-7511-1430-8	B5	3,800		
3	パンの魅力と製パン技法	978-4-7511-1428-5	B5	3,500		
4	人気店のコーヒー焙煎	978-4-7511-1300-4	B5変	3,600		
5	科学が創造する新しい味	978-4-7511-1309-7	A4変	3,500		
6	日本料理の仕事大観 下巻	978-4-7511-1422-3	A5	3,800		
7	カフェ・バツハ コーヒー焙煎の技術	978-4-7511-1432-2	A4	3,500		
8	日本料理の仕事大観 上巻	978-4-7511-1421-6	A5	3,800		
9	“不滅”の小さなやきとり屋	978-4-7511-1394-3	A5	1,500		
10	ボンボン・ショコラの技術	978-4-7511-1307-3	B5変	3,800		
11	神戸8人のパティシエが作るスペシャリテ64	978-4-7511-1427-8	B5	2,500		
12	最新解説 ラーメンの調理技法	978-4-7511-1402-5	A4	3,600		
13	最先端の日本酒ペアリング	978-4-7511-1363-9	A5	2,500		
14	保存版 ラーメン・つけめん タレの技術教本	978-4-7511-0927-4	A4変	3,500		
15	ソース 進化と伝統	978-4-7511-1356-1	B5	3,500		
16	Gin ジンのすべて	978-4-7511-1345-5	A5	2,600		
17	カフェ井	978-4-7511-1425-4	B5	2,500		
18	シュトレン 改訂増補版	978-4-7511-1355-4	A4	2,800		
19	評判レストランの最新スチコン調理技術	978-4-7511-1417-9	B5	3,500		
20	ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2	A4変	4,000		
21	焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A4変	3,500		
22	ガトーショコラの技術	978-4-7511-1424-7	B5	3,800		
23	御節大観	978-4-7511-1050-8	A4変	6,000		
24	究める焼肉の技術	978-4-7511-1366-0	B5	3,800		
25	人気ラーメン店が探究する調理技法	978-4-7511-1308-0	A4変	3,500		
26	コーヒー焙煎用語ブック	978-4-7511-1331-8	A5	1,800		
27	改訂版 アヒージョ！アヒージョ！	978-4-7511-1384-4	B5	2,800		
28	飾りずしの技術 細工ずしの技術	978-4-7511-1426-1	A4変	2,800		
29	飲食店の《年間集客》実践BOOK	978-4-7511-1431-5	四六	1,800		
30	吞ませる肉料理	978-4-7511-1390-5	B5	3,000		

貴店名(番線印)

発注日 年 月 日

ご担当者 様

条件

旭屋出版 販売部

〒160-0005

東京都新宿区愛住町23-2

ベルックス新宿ビルⅡ6F

TEL: 03-5369-6423

FAX: 03-5369-6431

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