

2020年12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	日本料理の仕事大観 上巻	978-4-7511-1421-6	A5	3,800		
2	日本料理の仕事大観 下巻	978-4-7511-1422-3	A5	3,800		
3	神戸8人のパティシエが作るスペシャリティ64	978-4-7511-1427-8	B5	2,500		
4	最先端の日本酒ペアリング	978-4-7511-1363-9	A5	2,500		
5	パンの魅力と製パン技法	978-4-7511-1428-5	B5	3,500		
6	感動を生む菓子づくり	978-4-7511-1430-8	B5	3,800		
7	シュトレン 改訂増補版	978-4-7511-1355-4	A4	2,800		
8	科学が創造する新しい味	978-4-7511-1309-7	A4変	3,500		
9	居酒屋・ビストロ・バルのおでん料理	978-4-7511-1297-7	B5	2,800		
10	究める焼肉の技術	978-4-7511-1366-0	B5	3,800		
11	プティ・アントルメのデコレーション新技法	978-4-7511-1423-0	A4	3,800		
12	最新解説 ラーメンの調理技法	978-4-7511-1402-5	A4	3,600		
13	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		
14	ジェラート教本	978-4-7511-1330-1	A4変	3,000		
15	人気店のコーヒー焙煎	978-4-7511-1300-4	B5変	3,600		
16	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		
17	“不滅”の小さなやきとり屋	978-4-7511-1394-3	A5	1,500		
18	Gin ジンのすべて	978-4-7511-1345-5	A5	2,600		
19	最新調理機器で作る魅力メニュー	978-4-7511-1341-7	B5変	3,000		
20	MOCKTAIL	978-4-7511-1241-0	B5変	2,500		
21	飾りずしの技術 細工ずしの技術	978-4-7511-1426-1	A4変	2,800		
22	人気フレンチレストランの肉料理	978-4-7511-1416-2	B5	3,500		
23	ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2	A4変	4,000		
24	やわらか介護食	978-4-7511-1305-9	B5変	1,600		
25	新版 人気店の食パンの技術	978-4-7511-1399-8	B5	3,800		
26	ソース 進化と伝統	978-4-7511-1356-1	B5	3,500		
27	フランス料理の科学的プレゼンテーション	978-4-7511-1392-9	A4変	3,600		
28	焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A4変	3,500		
29	スチコンで作る魅力料理	978-4-7511-1199-4	A4変	3,500		
30	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		

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>