

2021年3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	最先端の日本酒ペアリング	978-4-7511-1363-9	A5	2,500		
2	感動を生む菓子づくり	978-4-7511-1430-8	B5	3,800		
3	日本料理の仕事大観 下巻	978-4-7511-1422-3	A5	3,800		
4	これからの製パン法	978-4-7511-1435-3	B5	2,800		
5	ジェラート教本	978-4-7511-1330-1	A4変	3,000		
6	カフェ井	978-4-7511-1425-4	B5	2,500		
7	日本料理の仕事大観 上巻	978-4-7511-1421-6	A5	3,800		
8	最新解説 ラーメンの調理技法	978-4-7511-1402-5	A4	3,600		
9	マジパン細工 普及版	978-4-7511-1325-7	B5	3,000		
10	ボンボン・ショコラの技術	978-4-7511-1307-3	B5変	3,800		
11	チーズの教本	978-4-7511-1354-7	A4	4,000		
12	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		
13	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		
14	やわらか介護食	978-4-7511-1305-9	B5変	1,600		
15	かき氷 for Professional	978-4-7511-1380-6	A4	3,000		
16	ケーキ作りのアレンジテクニック	978-4-7511-1397-4	B5	2,000		
17	ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2	A4変	4,000		
18	焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A4変	3,500		
19	Gin ジンのすべて	978-4-7511-1345-5	A5	2,600		
20	一からのパン作り	978-4-7511-1333-2	B5	2,800		
21	最新調理機器で作る魅力メニュー	978-4-7511-1341-7	B5変	3,000		
22	キッチンカーの移動販売	978-4-7511-1143-7	A5	1,800		
23	“不滅”の小さなやきとり屋	978-4-7511-1394-3	A5	1,500		
24	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		
25	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	B5変	4,300		
26	marzipan 20stories 「マジパン」 お菓子で作る20の物語	978-4-7511-0565-8	AB変	2,800		
27	焼肉の技術	978-4-7511-1115-4	B5	3,600		
28	飲食店の好感接客サービス教本	978-4-7511-1379-0	B6	1,500		
29	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		
30	究める焼肉の技術	978-4-7511-1366-0	B5	3,800		

貴店名(番線印)			
発注日	年	月	日
ご担当	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 II 6F
TEL: 03-5369-6423

FAX: 03-5369-6431

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