

2021年4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	これからの製パン法	978-4-7511-1435-3	B5	2,800		
2	ナベノイズム 渡辺雄一郎のフランス料理	978-4-7511-1409-4	B5	4,800		
3	ジェラート教本	978-4-7511-1330-1	A4変	3,000		
4	最先端の日本酒ペアリング	978-4-7511-1363-9	A5	2,500		
5	かき氷 for Professional	978-4-7511-1380-6	A4	3,000		
6	日本料理の仕事大観 下巻	978-4-7511-1422-3	A5	3,800		
7	感動を生む菓子づくり	978-4-7511-1430-8	B5	3,800		
8	Gin ジンのすべて	978-4-7511-1345-5	A5	2,600		
9	すし・和食のペアリング法則	978-4-7511-1413-1	四六	1,800		
10	飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK	978-4-7511-0896-3	四六	1,500		
11	人気店のコーヒー焙煎	978-4-7511-1300-4	B5変	3,600		
12	焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A4変	3,500		
13	新しい刺身料理をつくる	978-4-7511-1441-4	B5	3,000		
14	カフェ井	978-4-7511-1425-4	B5	2,500		
15	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		
16	チーズの教本	978-4-7511-1354-7	A4	4,000		
17	ピエールエルメ マカロン	978-4-7511-0819-2	A4変	4,000		
18	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		
19	飲食店のHACCPがよくわかる本	978-4-7511-1408-7	A5	1,800		
20	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		
21	究める焼肉の技術	978-4-7511-1366-0	B5	3,800		
22	吞ませる肉料理	978-4-7511-1390-5	B5	3,000		
23	アイスコーヒー	978-4-7511-1412-4	B5	2,500		
24	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		
25	日本料理の仕事大観 上巻	978-4-7511-1421-6	A5	3,800		
26	“不滅”の小さなやきとり屋	978-4-7511-1394-3	A5	1,500		
27	やわらか介護食	978-4-7511-1305-9	B5変	1,600		
28	コーヒー焙煎用語ブック	978-4-7511-1331-8	A5	1,800		
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	チーズケーキの技術	978-4-7511-1396-7	B5	3,500		

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>