



旭屋出版

夏真っ盛り！冷たい書籍始めました！



料理書ご担当者様

＼重版出来！／



**かき氷
for Professional**

◆かき氷を売るプロのための
「かき氷専門書」!

かき氷人気を牽引してきた名店『埜庵』
監修の氷の知識や売れる店づくりの解説
に加え、行列店18のレシピとバリエーシ
ョンを収録。
売れるかき氷を作るために、氷の温度は
何度がいいか。
かき氷のシロップに使う砂糖は何かいい
か。
フルーツシロップを作るとき糖分量の計
算法などなど収録！

**人気店の
「かき氷」の技術**

◆人気店のかき氷がゾクゾク！

2019年に発売し大好評の「かき氷 for
Professional」Professional第2弾の
かき氷最新作が発売！

新たな人気店のかき氷が大集合！
新作シロップ、オリジナルソース、トピン
グ、盛り付け方…の手法を集めた「かき
氷専門書」です！！

ジェラート教本

◆基本技術と多彩なバリエーション！

イタリアのアイスクリーム「ジェラート」。本
物志向の高まりで、日本でも人気拡大
が続いている。
そのジェラートの知識、技術、多彩なバ
リエーションまでを網羅したのが本書。
専門店の開業経営はもちろん、カフェや
レストランのジェラートの導入に必読の一
冊！！

株式会社旭屋出版 住所：〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルクス新宿Ⅱ6階

旭屋出版 FAX番号 03-5369-6431

貴店印	書名	I S B N	本体価格	冊数
	かき氷 for Professional	978-4-7511-1380-6	3,000	
	人気店の「かき氷」の技術	978-4-7511-1537-4	4,000	
	ジェラート教本	978-4-7511-1330-1	3,000	