

料理書ご担当者様 旭屋出版 書籍のご案内 **-大好評重版決定！-**

☆宣言解除で飲食店を支援！！☆

ラーメン・つけめん
タレの技術教本

10版！

焼肉料理のタレの技術

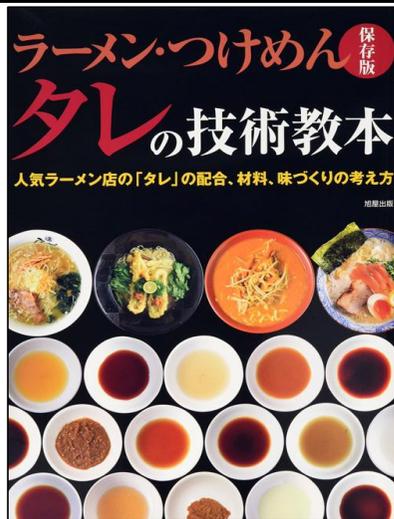
6版！

A4判 ISBN:978-4-7511-0927-4

定価:本体 3500円 + 税

有名ラーメン店・大人気ラーメン店の
店主がくわしく伝授！

大人気ラーメン店の店
主24人が、繰り返し改
良してきた
「ラーメン、つけめん
のタレの考え方」と「醤油
ダレ、塩ダレ、味噌ダ
レの作り方」をくわしく
解説。



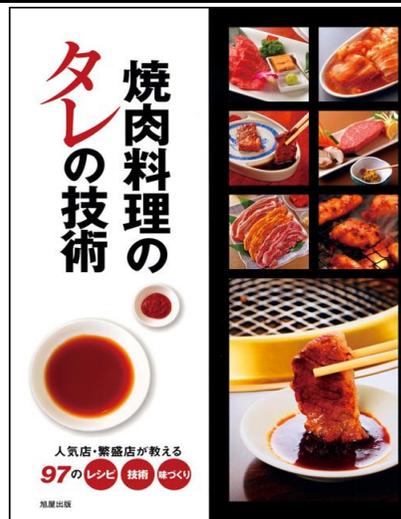
A4判 ISBN:978-4-7511-0958-8

定価:本体 3500円 + 税

人気焼肉店のタレのレシピ・
技術・味づくりの考え方を大公開！

焼肉店のタレはまさに
「その店の味」として大
切にされてきたもの。

本書は人気店の貴重
なタレの作り方を大公
開。19店、97種類もの
レシピ・技術・味づく
りを学べます。



株式会社旭屋出版 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿ビルⅡ6階 電話:03-5369-6423

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431

貴店名		貴店名	
注文	冊	注文	冊
ラーメン・つけめん タレの技術教本		旭屋出版	
		焼肉料理のタレの技術	
旭屋出版		旭屋出版	
978-4-7511-0927-4 書籍 本体3,500円+税		978-4-7511-0958-8 書籍 本体3,500円+税	