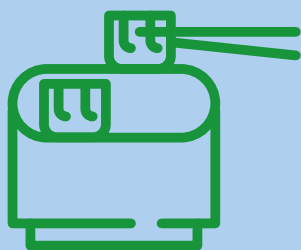


BOOK CATALOG

出版図書 案内



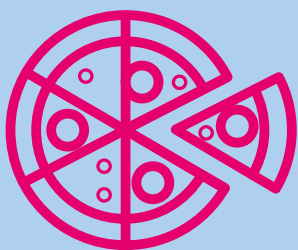
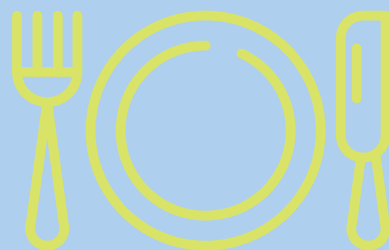
専門料理書

一般料理書

経営実務書

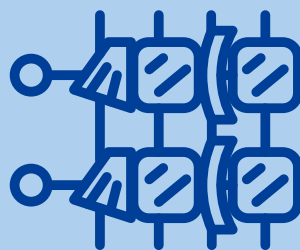
実用書

旭屋出版 MOOK



2022年1月

株式会社 旭屋出版



日本料理・和食

すし・和食のペアリング法則

大江弘明 著 定価:1,980(税込)
2021年 四六判 978-4-7511-1413-1
「鮭とワインのアカデミー」代表を務める、ソムリエの大江弘明氏が、「すしとワインを合せると生臭くなることが多いのはなぜか?」という疑問に対し、独自の視点でそれを解決。

タレ・ソース、盛りつけ、味づくりで新しい刺身料理をつくる

定価:3,300(税込)
2021年 B5判 978-4-7511-1441-4
日本料理をはじめ、フランス料理やイタリア料理…でも刺身料理の人気は高い。そのタレやソース、味付けは進化している。本書は、いま人気のシェフ8人が作り出す100品もの新しい刺身料理とそのレシピを掲載。

だし・タレ・合わせ調味料の技術を修得する日本料理の(現代)味づくり教本

大田忠道 著 定価:3,300(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1407-0
だし、煮汁、蒸し地、鍋地、合わせ酢、合わせ味噌、ソース、焼きタレ、漬け床…など、現代の和食の味を基本から創作技術まで極めることができる一冊。プロの味づくりをわかりやすく手ほどきした調理師必携の書。

一流の技・知恵・秘伝 日本料理の仕事大観 上巻

六雁・榎園豊治 著 定価:4,180(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1421-6
上巻の「八寸場」「焼き場」編、下巻の「向板」「煮方」編で、職位ごとの大事なスキル、奥義を学ぶことができます。知識や技術を磨きたい料理人にとって必携の書。

一流の技・知恵・秘伝 日本料理の仕事大観 下巻

六雁・榎園豊治 著 定価:4,180(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1422-3
上巻の「八寸場」「焼き場」編、下巻の「向板」「煮方」編で、職位ごとの大事なスキル、奥義を学ぶことができます。知識や技術を磨きたい料理人にとって必携の書。

「だし」でおいしい健康レシピ

山岸一茂/冨澤浩一/永瀬直子 著 定価:1,760(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1429-2
だしソムリエのアイテア料理、日本料理の「だし」の極意、洋食への「だし」活用法。

プロの日本料理 煮物の技術教科書

鈴木 隆利 著 定価:3,850(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1378-3
日本料理の世界では、煮物の味が店の評価を決めるといわれるほど、最も重要な調理技術だ。基本の出汁からはじまり、調味料の使い方、火加減、調理法…と煮物をおいしく作るプロの技術を体系的に学べる一冊である。

すし

名店・繁盛店の人気のすしとすし技術

定価:3,080(税込)
2022年 A4変形判 978-4-7511-1454-4
新しい時代に対応したすし店の商売や商法、すし やすし料理 の開発、客を掴むすしの技術を集めて立体的に編集。新しい時代を生きるためのノウハウを満載した一冊。

新版すしの雑誌 第20集

定価:3,300(税込)
2021年 A4変形判 978-4-7511-1434-6
【特集1】コロナ不況に負けない!危機の時代を乗り切る!新発想のすしの売り方・すしの商売／【特集2】すしの伝統・すしの魅力話題の繁盛すし店／商売商法総点検強さを発揮する「回転すし店」最新レポート

基本の技術から創作すしまで習得できる飾りずしの技術 細工ずしの技術

川澄健 著 定価:3,080(税込)
2020年 A4変形判 978-4-7511-1426-1
見せるだけの飾りずしや細工ずしではなく、お客を感動させるビジュアル感と美味しく食べることのできるすしを作る。カラー写真で分かりやすく手順を解説。初心者からプロまで使える教本。

基本技術から名店・繁盛店の技術まで 現代すし技術教本 江戸前ずし編

全国すし商生活衛生同業組合連合会 監修 定価:6,380(税込)
2015年 A4変形判 978-4-7511-1146-8
すし調理人のバイブル『すし技術教科書』発行から40年。ついに、待望の新しい時代のすし技術書が完成!現代のすし技術を総力取材し、オールカラー写真でわかりやすく構成した最新刊すし技術書。

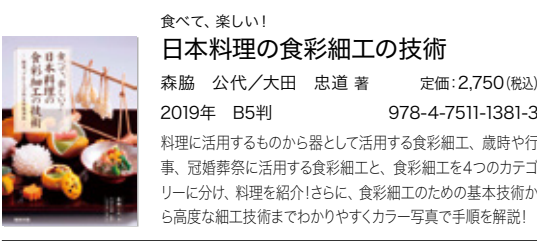
基本技術から名店・繁盛店の技術まで 現代すし技術教本 江戸前ずし編

全国すし商生活衛生同業組合連合会 監修 定価:6,380(税込)
2015年 A4変形判 978-4-7511-1146-8
すし調理人のバイブル『すし技術教科書』発行から40年。ついに、待望の新しい時代のすし技術書が完成!現代のすし技術を総力取材し、オールカラー写真でわかりやすく構成した最新刊すし技術書。

改訂版 すし技術教科書(江戸前ずし編)

全国すし商環境衛生同業組合連合会 監修 定価:7,700(税込)
1990年 A4変形判 978-4-7511-0026-4
伝統ある江戸前ずしの技術をはじめて体系化した名著。すしの知識を百科事典方式で整理したすし調理師必携の技術基本書です。

日本料理・和食

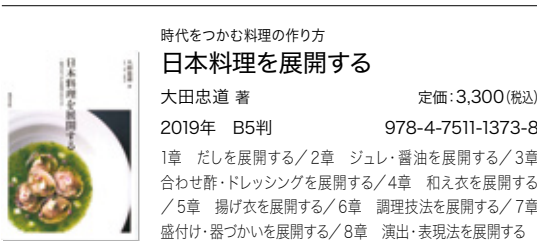


食べて、楽しい!

日本料理の食彩細工の技術

森脇 公代／大田 忠道 著
定価:2,750(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1381-3

料理に活用するものから器として活用する食彩細工、歳時や行事、冠婚葬祭に活用する食彩細工と、食彩細工を4つのカテゴリーに分け、料理を紹介!さらに、食彩細工のための基本技術から高度な細工技術までわかりやすくカラー写真で手順を解説!

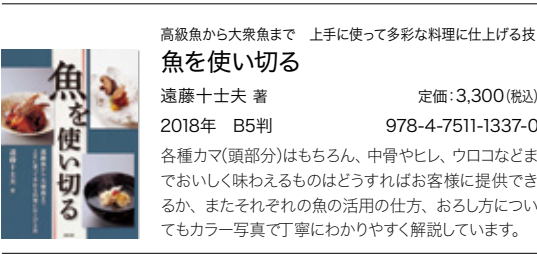


時代をつかむ料理の作り方

日本料理を展開する

大田忠道 著
定価:3,300(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1373-8

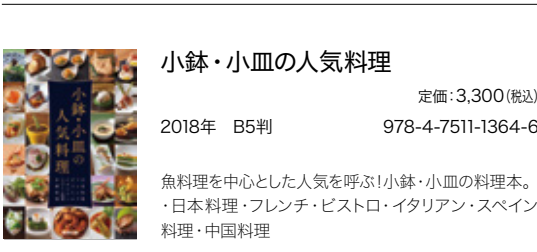
1章 だしを展開する／2章 ジュレ・醤油を展開する／3章 合わせ酢・ドレッシングを展開する／4章 和え衣を展開する／5章 揚げ衣を展開する／6章 調理技法を展開する／7章 盛付け・器づかいを展開する／8章 演出・表現法を展開する



高級魚から大衆魚まで 上手に使うて多彩な料理に仕上げる**魚を使い切る**

遠藤十士夫 著
定価:3,300(税込)
2018年 B5判
978-4-7511-1337-0

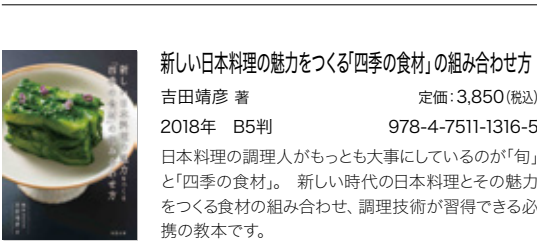
各種力ア(頭部分)はもちろん、中骨やヒレ、ウロコなどまでおいしく味わえるものはどうすればお客様に提供できるか、またそれぞれの魚の活用の仕方、おろし方についてもカラー写真で丁寧にわかりやすく解説しています。



小鉢・小皿の人気料理

定価:3,300(税込)
2018年 B5判
978-4-7511-1364-6

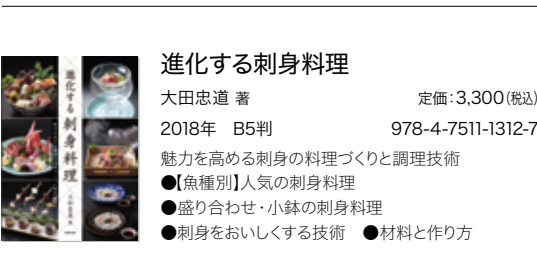
魚料理を中心とした人気を呼ぶ!小鉢・小皿の料理本。
・日本料理・フレンチ・ビストロ・イタリアン・スペイン料理・中国料理



新しい日本料理の魅力をつくる「四季の食材」の組み合わせ方

吉田靖彦 著
定価:3,850(税込)
2018年 B5判
978-4-7511-1316-5

日本料理の調理人がもっとも大事にしているのが「旬」と「四季の食材」。新しい時代の日本料理とその魅力をつくる食材の組み合わせ、調理技術が習得できる必携の教本です。

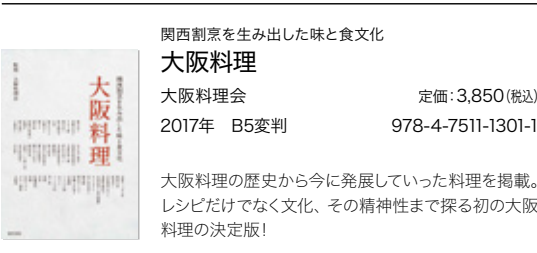


進化する刺身料理

大田忠道 著
定価:3,300(税込)
2018年 B5判
978-4-7511-1312-7

魅力を高める刺身の料理づくりと調理技術

- 【魚種別】人気の刺身料理
- 盛り合わせ・小鉢の刺身料理
- 刺身をおいしくする技術
- 材料と作り方

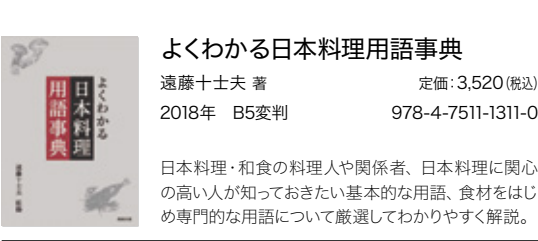


関西割烹を生み出した味と食文化

大阪料理

大阪料理会
定価:3,850(税込)
2017年 B5変判
978-4-7511-1301-1

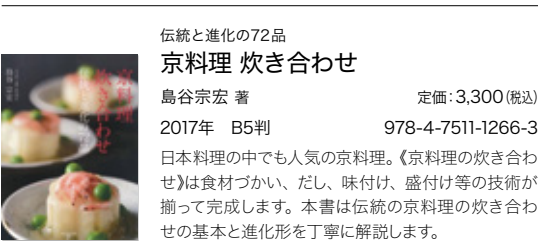
大阪料理の歴史から今に発展していった料理を掲載。レシピだけでなく文化、その精神性まで探る初の大阪料理の決定版!



よくわかる日本料理用語事典

遠藤十士夫 著
定価:3,520(税込)
2018年 B5変判
978-4-7511-1311-0

日本料理・和食の料理人や関係者、日本料理に関心の高い人が知っておきたい基本的な用語、食材をはじめ専門的な用語について厳選してわかりやすく解説。

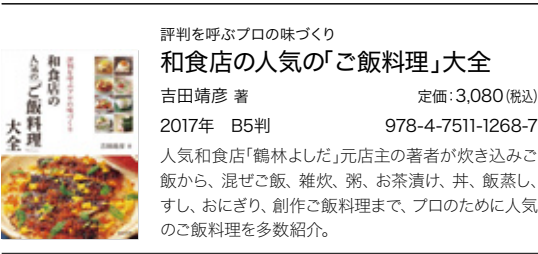


伝統と進化の72品

京料理 炊き合わせ

鳥谷宗宏 著
定価:3,300(税込)
2017年 B5判
978-4-7511-1266-3

日本料理の中でも人気の京料理。《京料理の炊き合わせ》は食材づかい、だし、味付け、盛付け等の技術が揃って完成します。本書は伝統の京料理の炊き合わせの基本と進化形を丁寧に解説します。

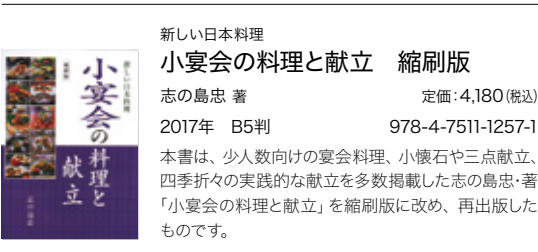


評判を呼ぶプロの味づくり

和食店の人気の「ご飯料理」大全

吉田靖彦 著
定価:3,080(税込)
2017年 B5判
978-4-7511-1268-7

人気和食店「鶴林よしだ」元店主の著者が炊き込みご飯から、混ぜご飯、雑炊、粥、お茶漬、丼、飯蒸し、すし、おにぎり、創作ご飯料理まで、プロのために人気のご飯料理を多数紹介。

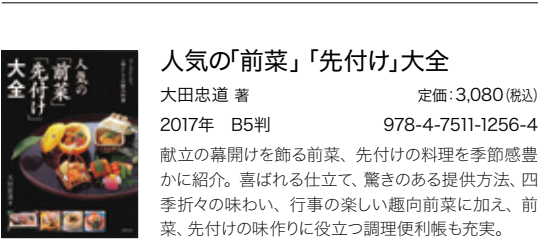


新しい日本料理

小宴会の料理と献立 縮刷版

志の島忠 著
定価:4,180(税込)
2017年 B5判
978-4-7511-1257-1

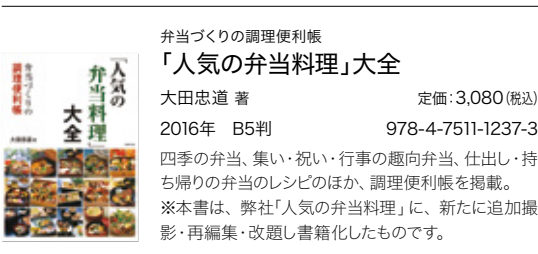
本書は、少人数向けの宴会料理、小懐石や三点献立、四季折々の実践的な献立を多数掲載した志の島忠・著「小宴会の料理と献立」を縮刷版に改め、再出版したものです。



人気の「前菜」「先付け」大全

大田忠道 著
定価:3,080(税込)
2017年 B5判
978-4-7511-1256-4

献立の幕開けを飾る前菜、先付けの料理を季節感豊かに紹介。喜ばれる仕立て、驚きのある提供方法、四季折々の味わい、行事の楽しい趣向前菜に加え、前菜、先付けの味作りに役立つ調理便利帳も充実。

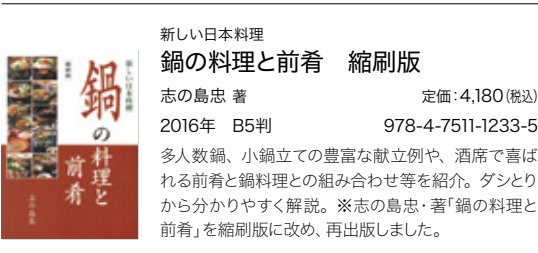


弁当づくりの調理便利帳

「人気の弁当料理」大全

大田忠道 著
定価:3,080(税込)
2016年 B5判
978-4-7511-1237-3

四季の弁当、集い・祝い・行事の趣向弁当、仕出し・持ち帰りの弁当のレシピのほか、調理便利帳を掲載。※本書は、弊社「人気の弁当料理」に、新たに追加撮影・再編集・改題し書籍化したものです。

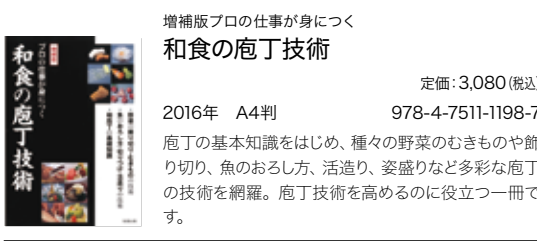


新しい日本料理

鍋の料理と前肴 縮刷版

志の島忠 著
定価:4,180(税込)
2016年 B5判
978-4-7511-1233-5

多人数鍋、小鍋立ての豊富な献立例や、酒席で喜ばれる前肴と鍋料理との組み合わせ等を紹介。ダシとりから分かりやすく解説。※志の島忠・著「鍋の料理と前肴」を縮刷版に改め、再出版しました。

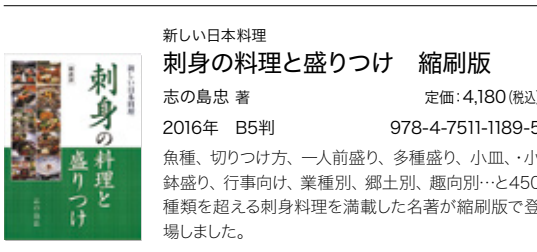


増補版プロの仕事が身につく

和食の庖丁技術

定価:3,080(税込)
2016年 A4判
978-4-7511-1198-7

庖丁の基本知識をはじめ、種々の野菜のむきものや飾り切り、魚のおろし方、活造り、姿盛りなど多彩な庖丁の技術を網羅。庖丁技術を高めるのに役立つ一冊です。

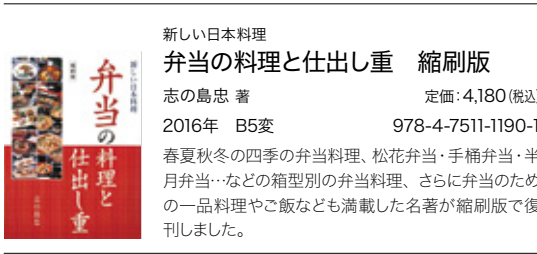


新しい日本料理

刺身の料理と盛りつけ 縮刷版

志の島忠 著
定価:4,180(税込)
2016年 B5判
978-4-7511-1189-5

魚種、切りつけ方、一人前盛り、多種盛り、小皿・小鉢盛り、行事向け、業種別、郷土別、趣向別…と450種類を超える刺身料理を満載した名著が縮刷版で登場しました。

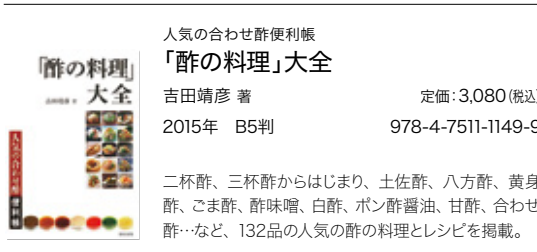


新しい日本料理

弁当の料理と仕出し重 縮刷版

志の島忠 著
定価:4,180(税込)
2016年 B5変
978-4-7511-1190-1

春夏秋冬の四季の弁当料理、松花弁当・手桶弁当・半月弁当…などの箱型別の弁当料理、さらに弁当のための一品料理やご飯なども満載した名著が縮刷版で復刊しました。

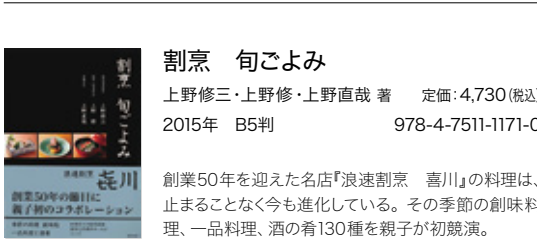


人気の合わせ酢便利帳

「酢の料理」大全

吉田靖彦 著
定価:3,080(税込)
2015年 B5判
978-4-7511-1149-9

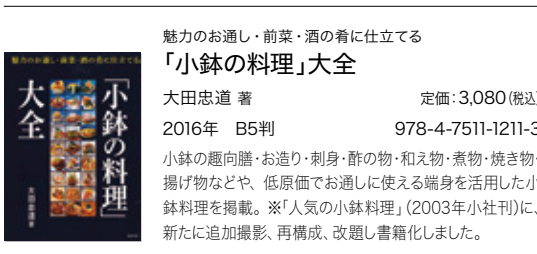
二杯酢、三杯酢からはじまり、土佐酢、八方酢、黄身酢、ごま酢、酢味噌、白酢、ポン酢醤油、甘酢、合わせ酢…など、132品の人気の酢の料理とレシピを掲載。



割烹 旬ごよみ

上野修三・上野修・上野直哉 著
定価:4,730(税込)
2015年 B5判
978-4-7511-1171-0

創業50年を迎えた名店『浪速割烹 喜川』の料理は、止まることなく今も進化している。その季節の創味料理、一品料理、酒の肴130種を親子が初競演。

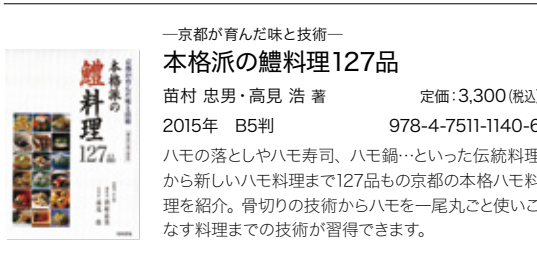


魅力のお通し・前菜・酒の肴に仕立てる

「小鉢の料理」大全

大田忠道 著
定価:3,080(税込)
2016年 B5判
978-4-7511-1211-3

小鉢の趣向膳・お造り・刺身・酢の物・和え物・煮物・焼き物・揚げ物などや、低原価でお通しに使える端身を活用した小鉢料理を掲載。※「人気の小鉢料理」(2003年小社刊)に、新たに追加撮影、再構成、改題し書籍化しました。

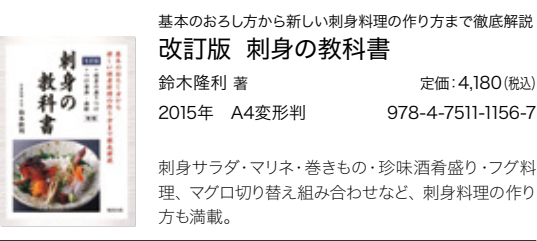


一京が育んだ味と技術一

本格派の鰻料理127品

苗村 忠男・高見 浩 著
定価:3,300(税込)
2015年 B5判
978-4-7511-1140-6

ハモの落としやハモ寿司、ハモ鍋…といった伝統料理から新しいハモ料理まで127品もの京都の本格ハモ料理を紹介。骨切りの技術からハモを一尾丸ごと使いこなす料理までの技術が習得できます。

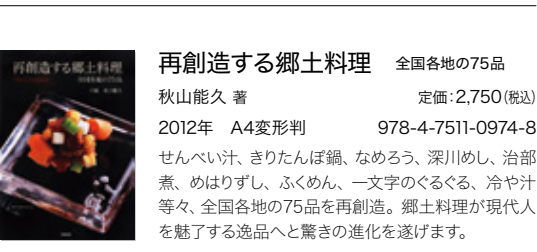


基本のおろし方から新しい刺身料理の作り方まで徹底解説

改訂版 刺身の教科書

鈴木隆利 著
定価:4,180(税込)
2015年 A4変形判
978-4-7511-1156-7

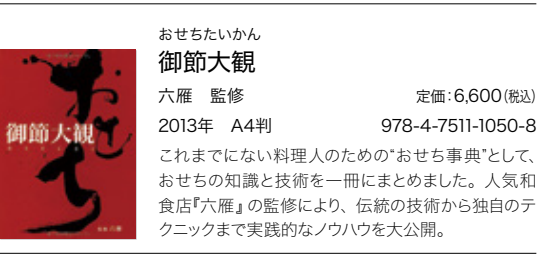
刺身サラダ・マリネ・巻きもの・珍味酒肴盛り・フグ料理、マグロ切り替え組み合わせなど、刺身料理の作り方も満載。



再創造する郷土料理 全国各地の75品

秋山能久 著
定価:2,750(税込)
2012年 A4変形判
978-4-7511-0974-8

せんべい汁、きりたんぼ鍋、なめろう、深川めし、治部煮、めはりずし、ふくめん、一文字のぐるぐる、冷や汁等々、全国各地の75品を再創造。郷土料理が現代人を魅了する逸品へと驚きの進化を遂げます。



おせちたいかん

御節大観

六雁 監修
定価:6,600(税込)
2013年 A4判
978-4-7511-1050-8

これまでにない料理人のための“おせち事典”として、おせちの知識と技術を一冊にまとめました。人気和食店『六雁』の監修により、伝統の技術から独自のテクニクまで実践的なノウハウを大公開。



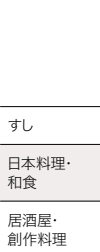
「和食の盛り付け」新時代到来

MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION

六雁 著
定価:3,080(税込)
2009年 A4変形判
978-4-7511-0844-4

これまでの常識を覆す、料理とアートが融合した一冊です。いまの感性に訴える、「えっ?」と驚くような盛り付けの数々を紹介します。写真の撮り方もこれまでの料理書とは全く違います。

日本料理・和食



鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ

そば・うどん

ラーメン

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

中国料理

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

カフェ・コーヒー・ドリンク

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ

その他メニュー集

店舗デザイン・開業

接客・接客ビジネス・店長


食の知識・事典・読み物

居酒屋・創作料理

プロの技法&レシピ100品
香ませる肉料理
定価:3,300(税込)

2019年 B5判 978-4-7511-1390-5


定番の肉料理にプラスαのひと技を加えた、お酒がすすむ“アテ”としての肉料理に注目。和、洋、中とジャンル幅広く、人気16店が“香ませる”味づくりの光る肉料理のレシピを公開する。肉料理のパリエーション強化に最適の一冊!



NEW串料理
定価:3,080(税込)

2018年 B5判 978-4-7511-1349-3


大阪のソウルフードの印象が強かった「串揚げ」に注目!新しい串料理とその技術を詳細に紹介。合わせて、人気店が使用しているグリラーやフライヤーについても解説!



居酒屋・ビストロ・バルの
おでん料理 -MODERN ODEN-
定価:3,080(税込)

2017年 B5判 978-4-7511-1297-7


味づくりや提供方法を工夫した人気店10店100品のサプライズなおでんとレシピを紹介!だしやソース・タレの作り方も収録。素材別索引や売価などで儲かる、稼げるおでん料理のヒントが満載です。



繁盛店をつくる
インパクトメニュー
定価:3,080(税込)

2017年 B5判 978-4-7511-1290-8


名物メニューがおいしいのは当たり前。大事なのは、食べる前からお客様に美味しさが伝わること。「インパクトのある」名物メニューをつくり、SNSで口コミを拡散させ、お客様を店に呼ぶための教科書です。



居酒屋の一品料理 縮刷増補版
志の島忠 著 定価:4,180(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1223-6


主材料別に居酒屋の一品レシピを解説しました。※本書は、平成8年刊「居酒屋の一品料理」と平成13年刊「居酒屋の人気の和風料理」を合わせ、加筆・訂正し再構成したものです。



牛肉・豚肉・鶏肉・鴨肉・馬肉etc.
居酒屋・バルの技アリ肉料理
定価:2,750(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1104-8

居酒屋・バルの繁盛店19店が選りすぐりの肉料理130品のレシピを公開。熟成肉のステーキやもつ煮込みなど、繁盛店の看板商品、名物肉料理はもちろんのこと、アイデア溢れる肉料理が満載です。

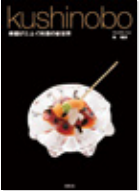


鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ

kushinobo 串揚げとふぐ料理の新世界
乾 晴彦 著 定価:2,200(税込)

2019年 B5 978-4-7511-1369-1


どこにもない、新世界のおいしさ!串カツの概念が壊れる串の坊Specialの数々、そして、創業70年を迎える伝統の串カツの魅力と、その作り方の解説。さらに、ふぐ料理の概念が壊れる料理の数々。kushinoboの料理の新しい世界観を堪能してもらう1冊。



最新人気店の旨さの秘訣
焼とりの技術
定価:2,750(税込)

2011年 A4変形判 978-4-7511-0948-9

人気焼とり店8店が仕込みから串打ち、焼き方、味づくりにおける独自の技術を公開!パリエーションの広がる“変わり部位”も含め、焼とりの可能性を広げる注目のテクニクが満載です。




そば・うどん

【さぬきうどん】の真相を求めて
吉原 良一 著 定価:2,530(税込)

2018年 A5判 978-4-7511-1322-6


さぬきうどんの歴史を明らかにし、讃岐地方での普及と、さぬきうどん店の商品、小麦粉をいろいろな角度から研究・考察。さぬきうどんの源流と今日を一つにまとめた一冊。



人気店の、味づくりの考え方と技術
そば・かえし・だし
定価:3,300(税込)

2018年 B5判 978-4-7511-1346-2


各店主のそばに対する熱い思い、考え方、そば粉などに対する独自の視点を紹介。さらに 打ち方、つゆやかえしについても紹介。これからそばを始める人の参考になります。



人気の和食「麺・めん料理」大全
吉田靖彦 著 定価:3,080(税込)

2018年 B5判 978-4-7511-1319-6


人気のそば、うどん、そうめんから、創作めん料理、一品料理まで多彩なめん料理とレシピを紹介。メニューの開発・グレードアップのヒントが満載された調理師必読の一冊。



新しい味・新しい技
現代そば料理
定価:3,080(税込)

2017年 B5変判 978-4-7511-1296-0


そばの様々な新しい食べ方を提案し、人気を集めている「創作そば」の料理書です。人気そば店11店の創作そば147品のレシピを大公開!



基本と創意214品の全技法
永山寛康の保存版 そば・そば料理大全
永山寛康 著 定価:3,080(税込)

2017年 A4変形判 978-4-7511-1277-9


永山寛康氏の必須の調理技術をはじめ、新感覚のそばメニューやそば前など、214種類のレシピと技術を集大成。技術書として長く手元に置いておける、プロアマ問わず、そばファン必見の一冊。



特別普及版一茶庵・友蕎子
片倉康雄 手打ちそばの技術
片倉康雄 著 定価:7,150(税込)

2017年 A4変形判 978-4-7511-1280-9


単なるそばの打ち方の解説書ではありません!「蕎麦聖」と呼ばれた片倉康雄氏の技術を集大成した手打ちそばのバイブルです!!



プロに学ぶ
そばの自家製粉&自家製麺
定価:3,300(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1216-8


いま評判を集めるそば店をはじめ、その道のプロを徹底取材。自家製粉の技術と考え方、「理想のそば」を実現するための自家製粉・自家製麺の知識とそば打ちの手法をわかりやすく解説します。



そば屋の新しいつまみ137品
定価:2,750(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1184-0


フォアグラや馬肉といった新しい素材を使うそば店も登場。定番のつまみ料理を独自にアレンジし、新しいおいしさを工夫した一品、従来にない新発想で生み出した斬新な一品など137品のレシピを紹介。



信州・戸隠 手打そばの技術
戸隠そば商組合 監修 定価:1,924(税込)

1995年 A4変形判 978-4-7511-0054-7

信州・戸隠のそばの打ち方、そば汁の作り方、戸隠そばの魅力などを丁寧に紹介。さらに信州の人名店店の技術も公開。この一冊で、誰でもすぐにおいしいそばが作れるようになります。





ラーメン大全 〔完全版〕

西尾一 著
定価:7,480(税込)
2022年 B5判
978-4-7511-1455-1
全47都道府県+世界のラーメンのレシピをさらに追加。スープ、麺、香味油、チャーシュー、メンマなどの具材と、全国各地のご当地ラーメン、職人ラーメンについて、世界のラーメンについての解説文と写真も大幅に増やして掲載。



自家製麺ラーメン店の調理技術

定価:3,960(税込)
2021年 A4判
978-4-7511-1444-5
「麺」に注目するラーメン店、「麺」で個性を追求するラーメン店が増えています!自家製麺で人気のラーメン店の、麺づくりの他、スープ、チャーシュー、メンマ、タレなどの調理技術を徹底取材した一冊です。



ラーメン繁盛法 第4集

定価:2,750(税込)
2021年 A4判
978-4-7511-1449-0
厳しい状況下で、多くのラーメン店が売り方、集客の方法を見直してきています。「ラーメン繁盛法4集」では、人気のラーメン店が取り組む「いま」をくわしく解説します。



麵屋武蔵 抽象と捨象のラーメン調理法

麵屋武蔵 著
定価:4,730(税込)
2021年 A4判
978-4-7511-1367-7
業界に巻き起こした数々の新風。1996年(平成8年)5月の創業以来、ラーメン業界に数々の新風を巻き起こしてきた「麵屋武蔵」。本書は、その14店舗それぞれのスープ、タレ、香味油、具材の作り方を工程写真とともにレシピをくわしく解説。また、「金乃武蔵」のレシピを同く解説します。

人気店の仕込み・味の構成・考え方

最新解説 ラーメンの調理技法

定価:3,960(税込)
2019年 A4判
978-4-7511-1402-5
最新人気ラーメン店のスープ、チャーシュー、香味油、具材の作り方、自家製麺の技術を調理工程の写真とともに解説し、その店の味づくりの考え方・組み立て方を含めてトータルで解説します。



『饗 くる菘』の春夏秋冬

上質を追求した 旬のラーメン

黒木直人 著
定価:3,850(税込)
2018年 B5判
978-4-7511-1359-2
四季の59品を完全解説!都内屈指の大人気ラーメン店「饗 くる菘」。通常メニューのトッピングが変わるだけでなく、「その時季ならではの一杯」が提供されてきた。本書は、1年を通じて提供した限定麺、つけそば、和えそばの発想と作り方を解説します。合わせて、ラーメンの考え方を紹介します。



人気ラーメン店が探究する調理技法

定価:3,850(税込)
2017年 A4変判
978-4-7511-1308-0
鮮魚ラーメンや、個性派スープの作り方。チャーシュー・トッピングの作り方。自家製麺の技術など。人気ラーメン店の味づくりをトータルで解説するラーメン調理技術書の決定版。

失敗しないラーメン店開業法

宮島力彩 著
定価:1,980(税込)
2017年 A5判
978-4-7511-1304-2
「なぜ、ラーメン店は開業後1〜3年で失敗してしまう人が多いのか」。ラーメン学校の指導を続けてきた著者がラーメン店を開業するときの問題点を解決する決定版。



白河ラーメンの真髄

とら食堂 全仕事

竹井和之 著
定価:3,300(税込)
2017年 四六判
978-4-7511-1286-1
「手打中華そば」を目指してわざわざ他府県からも来るお客さまで行列が絶えない『とら食堂』。麺打ちの技術、スープづくりの技法、チャーシューやメンマのこだわりと、一杯を仕上げの工程までくわしく解説。



冷やし麺202

定価:2,750(税込)
2016年 A4判
978-4-7511-1193-2
多様化している現代の冷やし麺をまとめた一冊。そば・うどん店、ラーメン・つけ麺店、中華料理店をはじめ、エスニック料理店、居酒屋・バルなど、幅広い業種・業態の売れる冷やし麺のヒントが満載です。



人気ラーメン店の「タレ」配合、材料、味づくりの考え方 保存版

ラーメン・つけめん タレの技術教本

定価:3,850(税込)
2011年 A4変形判
978-4-7511-0927-4
醤油タレ、塩タレ、味噌タレ。タレづくりの材料の選び方、配合、作り方、味づくりの考え方を有名ラーメン店・大人気ラーメン店の店主がくわしく伝授。

フレンチ・イタリアン・スペイン料理



魚介フレンチの深淵

目黒浩太郎 (abyss) 著
定価:4,180(税込)
2021年 B5変形判
978-4-7511-1437-7
フレンチレストラン「abyss(アビス)」の決定版!シンプルに、奥深くをテーマに様々な魚介メニューの春夏秋冬の料理とその詳細なレシピを公開。



新版 生パスタの技術

定価:3,850(税込)
2021年 B5判
978-4-7511-1442-1
人気シェフ11人が、生パスタの作り方とコツを伝授。そのパスタを使った料理も紹介。定番のロングパスタ、ショートパスタ、詰め物パスタに加え、これまで日本では紹介されていない新しいパスタ・珍しいパスタも掲載!



フランス料理の本領 魅力のアラカルト

菊地美升 著
定価:4,180(税込)
2021年 B5判
978-4-7511-1445-2
菊地シェフが作り上げたアラカルト53品の、その調理の視点、考え方と作り方とともに、店で揃えるワインと、その産地についてもくわしく紹介します。



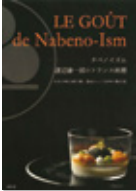
人気レストランの注目の調理機器・科学的調理法

定価:3,850(税込)
2021年 B5変形判
978-4-7511-1448-3
真空調理による低温調理、減圧調理、従来の機器の新しい考え方による使い方、その他、科学的な理論にもとづいた調理法や考え方を、人気の実力店に取材し、詳しく紹介!



未来につなぐフランス料理

高橋雄二郎 著
定価:4,290(税込)
2021年 B5判
978-4-7511-1451-3
現代的な視点で、フランス料理の調理技術を科学的に分析し、既存の調理技法に改良を重ねて精細に仕上げた『ル・スプートニク』の料理の数々をテーマ別の技術ごとに解説。



渡辺雄一郎のフランス料理

ナベノイズム

渡辺雄一郎 著
定価:5,280(税込)
2020年 B5判
978-4-7511-1409-4
2016年、東京・浅草に『Nabeno-ismナベノイズム』を開業した渡辺雄一郎シェフ。Nabeno-ismオープンから2019年までに提供された料理の中から、渡辺シェフが厳選した春夏秋冬の料理とその詳細なレシピを公開。

シェフ15人の肉への探究法

人気フレンチレストランの肉料理

定価:3,850(税込)
2020年 B5判
978-4-7511-1416-2
コースの中のメインディッシュで提供される牛肉、鴨肉、鳩、ヘカス、ジビエ、フォウグラ…。フレンチの有名シェフ15人が、スペシャリテの肉料理、評判の肉料理のレシピとともに、その肉料理へのこだわりを紹介。



評判レストランの最新スチコン調理技術

定価:3,850(税込)
2020年 B5判
978-4-7511-1417-9
人手不足や労働時間短縮から、これからスチコンの導入を考えている店や現在導入中の店で新しいアイデアを求めている店などは、必読の一冊。



和・洋・中・韓の進化する魅力

改訂版 カルパッチョ!カルパッチョ!

定価:3,080(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1377-6
バル・ダイニング・居酒屋・レストランの、牛肉・鹿肉・馬肉のカルパッチョ、魚介のカルパッチョ、野菜のカルパッチョ…が大集合。※本書は、旭屋出版MOOK「カルパッチョ!カルパッチョ!」(平成28年刊)に追加取材し、再編集・構成・改題し書籍化したものです。



改訂版 アヒージョ!アヒージョ!

定価:3,080(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1384-4
人気店のアヒージョ110品を紹介!※本書は、旭屋出版MOOK「アヒージョ!アヒージョ!」(平成27年刊)に追加取材し、再編集・構成・改題し書籍化したものです。



イタリア現代料理の構築

日本イタリア料理協会 著
定価:3,300(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1362-2
イタリアの土地・歴史・文化を背景にした、伝統的な料理の魅力と作り方を紹介。あわせて、その伝統料理を現代の日本でどう提案するか、が分かる内容です。調理には各地で活躍中の実力派シェフ32人が登場します。



五感を刺激し、感動を生み出す

フランス料理の科学的プレゼンテーション

定価:3,960(税込)
2019年 A4変判
978-4-7511-1392-9
時代をリードするフランス料理のシェフたちは、独自の世界観を表現するため、提供時の温度や香り、食材の変化、食べ手の心理を科学的に分析し、五感を刺激する、最大の効果を生むプレゼンテーションを提案する。



トッピングに、ソースに! エスプレッソは万能食材

コーヒーで料理を作る

横山 千尋 著
定価:3,080(税込)
2019年 B5判
978-4-7511-1395-0
良いコーヒー豆、正しく抽出したエスプレッソは、健康的な万能食材!パリスタの第一人者でもある横山千尋氏が、コーヒー豆を挽いてトッピングに、抽出してソースに、さらに出し殻まで活用したレシピを大公開。



素材に命を吹きこむ

魂のひと皿

吉野 建 著
定価:7,150(税込)
2019年 A4判
978-4-7511-1370-7
フランス料理のベースと、おいしいソースをしっかり身につけていれば、世界のどこでも勝負できる。あとは、それぞれの魂を どう入れていくかだ。素材に命を吹きこむべく、魂をこめたレセットも余すことなく記している。

すし

日本料理・和食

居酒屋・創作料理

鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ

そば・うどん

ラーメン

フレンチ・イタリアン・スペイン料理

中国料理

焼肉・韓国料理

アジア料理・エスニック料理

カフェ・コーヒー・ドリンク

スイーツ・デザート

パン・サンドイッチ


その他メニュー集


店舗デザイン・開業


接客・経営ビジネス・店長


食の知識・事典・読み物


フレンチ・イタリアン・スペイン料理


	フランス料理 ソース 進化と伝統 柳館 功 著 定価:3,500(税込) 2018年 B5判 978-4-7511-1356-1 フランス料理の基本のフォンをベースとした伝統的なソースから、日々進化する最新のソースまで掲載。ムース状のソースから、粉末状、発酵のソース、さらに脱ソース、超ソースまで…。フレンチのソースの今が修得できる!
---	---


	「生ハム」「サラミ」大全 定価:3,300(税込) 2018年 B5変判 978-4-7511-1353-0 イタリア、スペイン、フランスなどの生ハム・サラミがわかる事典!・生ハムができるまで・生ハムの正しい知識・スペインの生ハムの基礎知識、スペインの各種サラミを収録!
---	---


	本場の味が出せる シャルキュトリの本格技術 吉田英明 著 定価:7,480(税込) 2019年 B5判 978-4-7511-1365-3 本場の味が出せるシャルキュトリ ・美味しく作るための材料選び・道具を使いこなす・理解してマスターしたい食肉加工の技術。生ソーセージ/ソーセージ/サラミ/生ハム、ハム、ペーコン…etc シャルキュトリの決定版です!
---	--


	イタリア現代料理の構築 日本イタリア料理協会 著 定価:3,300(税込) 2019年 B5変判 978-4-7511-1362-2 日本イタリア料理協会の30周年を機に出版した料理書です。イタリアの土地・歴史・文化を背景にした、伝統的な料理の魅力と作り方を紹介。
--	--


	エスコフィエの新解釈 定価:3,850(税込) 2018年 A4変判 978-4-7511-1343-1 偉大なエスコフィエの料理とテクニック、そして新進気鋭のシェフたちの新しい解釈による現代の料理と新しいテクニックを集めた。フランス料理の料理人必携の書である。
---	---


	最新調理機器で作る魅力メニュー 定価:3,300(税込) 2018年 B5判 978-4-7511-1341-7 飲食業界の課題を解決する調理機器の“三種の神器”が「スチコン」「真空調理」「プラスチック」だ。本書はそうした新調理機器を活用して作る魅力的なメニューを紹介。
---	---


	現代フランス×ノルディック 発酵で料理する 定価:3,850(税込) 2018年 A4変判 978-4-7511-1329-5 西洋料理界に新たな旋風を巻き起こしている「発酵」。自分で好きな食材を好きなように発酵させることで、いままで出会ったことのない新しい味を作り出せるようになる一冊。
---	--


	アンティパストの技術 定価:3,850(税込) 2017年 B5判 978-4-7511-1313-4 イタリア料理の老舗や人気店で活躍中のシェフ10人に、イタリア料理の前菜(アンティパスト)を取材。幅広いレシピに加え、調理のポイントも解説。
---	---


	おいしさと驚きの料理を作るサイエンスレシピ 科学が創造する新しい味 定価:3,850(税込) 2017年 A4変判 978-4-7511-1309-7 現在活躍中のトップシェフ7人に「火入れ」「香り」「食感」「発酵」「再構築」「液体窒素」などをテーマに料理を紹介してもらい、調理技術や科学知識の応用術を詳しく解説。
---	---


	～美味への創造力と情熱～ 探究するシェフ 定価:3,300(税込) 2017年 A4変判 978-4-7511-1306-6 減圧加熱調理器などの最新機器への取り組み、新たな食材の探求、ニューコンセプトへの挑戦など、深化するシェフのプロ魂と、そこから生まれた最新人気メニューを解説。
---	---


	基本の調理技術から応用の考え方まで 本格イタリア料理の技術 今井 寿、谷本英雄 著 定価:3,300(税込) 2017年 B5変版判 978-4-7511-1291-5 前菜、パスタ、ソースにメイン料理、デザートと、基本的な知識から味良く作る技術とコツまでをベテランシェフが紹介するプロの調理師向け技術書。メニュー数は166品。
--	--


	イタリア全土のパスタ120品 パスタ大全 定価:3,080(税込) 2017年 B5判 978-4-7511-1258-8 イタリア各州で楽しられている郷土料理とその作り方をはじめ、手打ちパスタ、乾麺を使った郷土の pasta 料理などを紹介。
---	--


	食材の特性を活かす、イタリア料理の新展開 現代解釈のイタリア料理 鈴木弥平 著 定価:4,180(税込) 2016年 B5判 978-4-7511-1254-0 ミシュラン発売以来星を獲得し続けている麻布十番ピアット・スズキ の“日本ならではの食材”を活かした本格イタリア料理の技術が一冊に。
---	--


	レストラン リューズ 飯塚隆太のフランス料理 素材を慈しみ、自分流に。 飯塚隆太 著 定価:5,060(税込) 2016年 B5判 978-4-7511-1242-7 ミシュラン2つ星獲得のフランス料理店「レストランリューズ」待望の技術書!!紹介する料理は、スペシャリテからデザートまで61品。
---	---

	人気店のスタイル、レシピ、ドレッシング NEWサラダデザイン 定価:2,750(税込) 2016年 B5判 978-4-7511-1224-3 おいしい・ヘルシーだけじゃない、スタイリッシュでクールなサラダを130種類以上も紹介!「和・洋・中・カフェ」50店以上的人气店レシピや、最新ソース・ドレッシングも掲載。新メニュー開発にヒント満載の一冊です。
---	---

	日常の料理から本格派まで 最新フランス料理 新装増補版 柳館 功 著 定価:3,300(税込) 2016年 B5判 978-4-7511-1209-0 確かな技術と新しい感性を持つ柳館功シェフの評判の著書「最新フランス料理」の新装増補版。今回アミューズや一品料理、デザートなど新規撮影分を加えてデザイン・判型も一新させました。
---	---

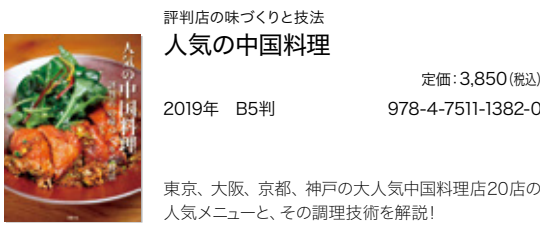
	人気店の調理技術とメニュー ローストビーフ 定価:3,080(税込) 2016年 B5判 978-4-7511-1212-0 老舗レストランや人気レストランのローストビーフ、ランチで大評判のローストビーフ丼、フルーツパーラーの評判ローストビーフサンドなど、22店のローストビーフの作り方と、そのソースについて解説します。
---	--

	アミューズからデザートまでの現代フランス料理の最新加熱テクニック 火入れの探究 定価:3,850(税込) 2015年 A4判 978-4-7511-1128-4 現代フランス料理の最重要テクニックの一つ、「火入れ」。肉、魚、野菜、卵の新しいテクニックを検証する最新刊です。人気シェフが、科学と古典を融合させる加熱テクニックを解説します。
--	--

	魅力広がる ジビエ料理 定価:3,850(税込) 2014年 B5判 978-4-7511-1105-5 フレンチ、イタリアンだけでなく、和食店、中国料理店、カフェ、居酒屋、パール、ラーメン店でも提供されるようになったジビエ料理を250品掲載。多彩に、幅広く、ジビエ料理の新しい魅力を満載した本です。
---	--

すし
日本料理・和食
居酒屋・創作料理
鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ
そば・うどん
ラーメン
フレンチ・イタリアン・スペイン料理
中国料理
焼肉・韓国料理
アジア料理・エスニック料理
カフェ・コーヒー・ドリンク
スイーツ・デザート
パン・サンドイッチ
その他メニュー集
店舗デザイン・開業
接客・経営ビジネス・店長
食の知識・事典・読み物

中国料理



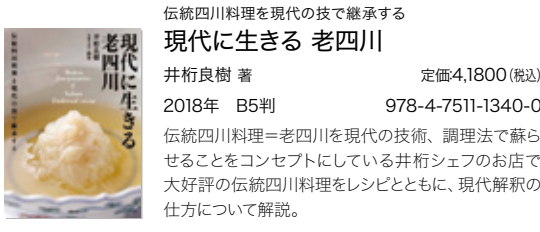
評判店の味づくりと技法

人気中国料理

定価:3,850(税込)

2019年 B5判 978-4-7511-1382-0

東京、大阪、京都、神戸の大人気中国料理店20店の人気メニューと、その調理技術を解説!



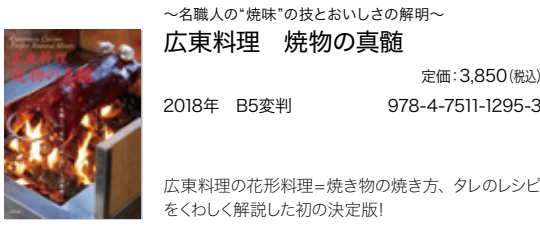
伝統四川料理を現代の技で継承する

現代に生きる 老四川

井桁良樹 著 定価4,1800(税込)

2018年 B5判 978-4-7511-1340-0

伝統四川料理=老四川を現代の技術、調理法で蘇らせることをコンセプトにしている井桁シェフのお店で大好評の伝統四川料理をレシピとともに、現代解釈の仕方について解説。



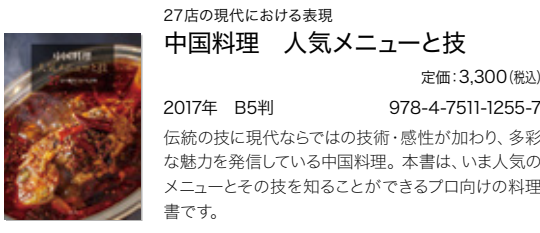
～名職人の“焼味”の技とおいしさの解明～

広東料理 焼物の真髄

定価:3,850(税込)

2018年 B5変判 978-4-7511-1295-3

広東料理の花形料理=焼き物の焼き方、タレのレシピをくわしく解説した初の決定版!



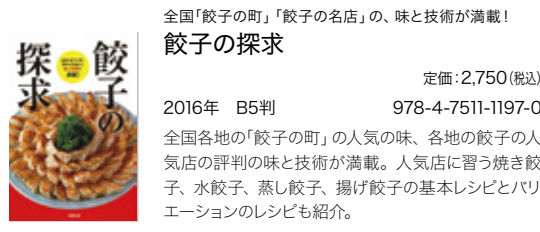
27店の現代における表現

中国料理 人気メニューと技

定価:3,300(税込)

2017年 B5判 978-4-7511-1255-7

伝統の技に現代ならではの技術・感性が加わり、多彩な魅力を発信している中国料理。本書は、いま人気のメニューとその技を知ることができるプロ向けの料理書です。



全国「餃子の町」「餃子の名店」の、味と技術が満載!

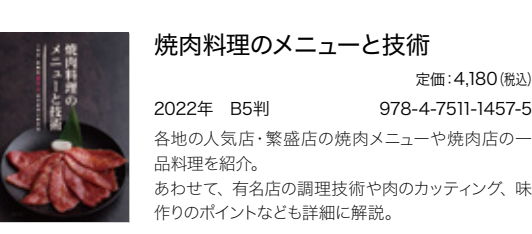
餃子の探求

定価:2,750(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1197-0

全国各地の「餃子の町」の人気味、各地の餃子の人気店の評判の味と技術が満載。人気店に習う焼き餃子、水餃子、蒸し餃子、揚げ餃子の基本レシピとバリエーションのレシピも紹介。

焼肉・韓国料理

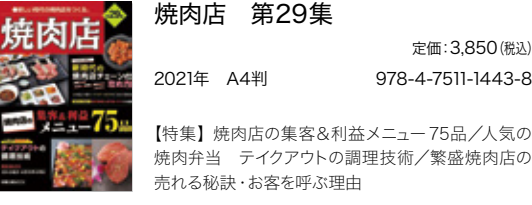


焼肉料理のメニューと技術

定価:4,180(税込)

2022年 B5判 978-4-7511-1457-5

各地の人気店・繁盛店の焼肉メニューや焼肉店の一品料理を紹介。あわせて、有名店の調理技術や肉のカッティング、味作りのポイントなども詳細に解説。

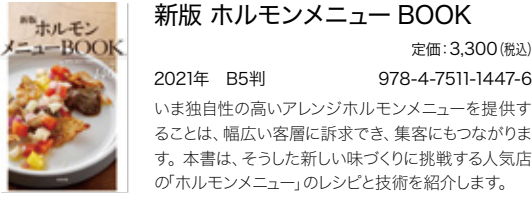


焼肉店 第29集

定価:3,850(税込)

2021年 A4判 978-4-7511-1443-8

【特集】焼肉店の集客&利益メニュー 75品/人気の焼肉弁当 テイクアウトの調理技術/繁盛焼肉店の売れる秘訣・お客を呼ぶ理由

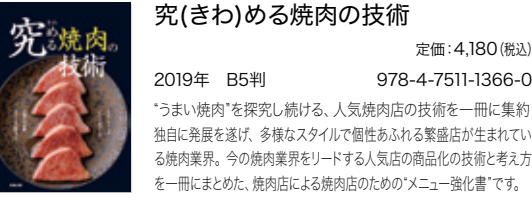


新版 ホルモンメニュー BOOK

定価:3,300(税込)

2021年 B5判 978-4-7511-1447-6

いま独自性の高いアレンジホルモンメニューを提供することは、幅広い客層に訴求でき、集客にもつながります。本書は、そうした新しい味づくりに挑戦する人気店の「ホルモンメニュー」のレシピと技術を紹介します。

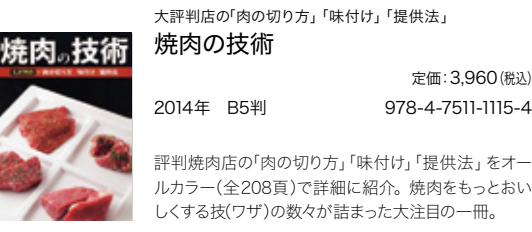


究(きわ)める焼肉の技術

定価:4,180(税込)

2019年 B5判 978-4-7511-1366-0

“うまい焼肉”を探究し続ける、人気焼肉店の技術を一冊に集約。独自に発展を遂げ、多様なスタイルで個性あふれる繁盛店が生まれている焼肉業界。今の焼肉業界をリードする人気店の商品化の技術と考え方を一冊にまとめた、焼肉店による焼肉店のための「メニュー強化書」です。



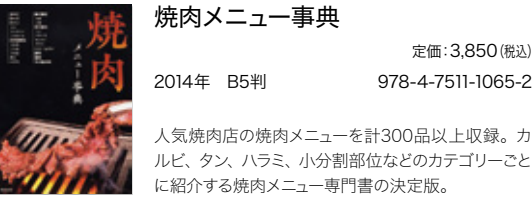
大評判店の「肉の切り方」「味付け」「提供法」

焼肉の技術

定価:3,960(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1115-4

評判焼肉店の「肉の切り方」「味付け」「提供法」をオールカラー(全208頁)で詳細に紹介。焼肉をもっとおいしくする技(ワザ)の数々が詰まった大注目の一冊。

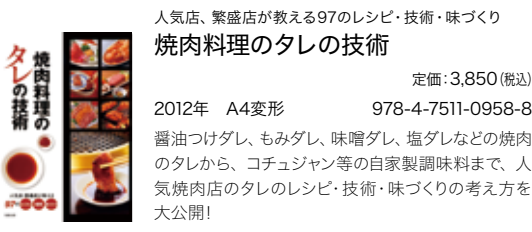


焼肉メニュー事典

定価:3,850(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1065-2

人気焼肉店の焼肉メニューを計300品以上収録。カルビ、タン、ハラミ、小分割部位などのカテゴリーごとに紹介する焼肉メニュー専門書の決定版。



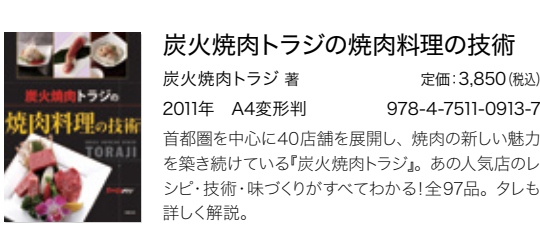
人気店、繁盛店が教える97のレシピ・技術・味づくり

焼肉料理のタレの技術

定価:3,850(税込)

2012年 A4変形 978-4-7511-0958-8

醤油つけダレ、もみダレ、味噌ダレ、塩ダレなどの焼肉のタレから、コチュジャン等の自家製調味料まで、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!

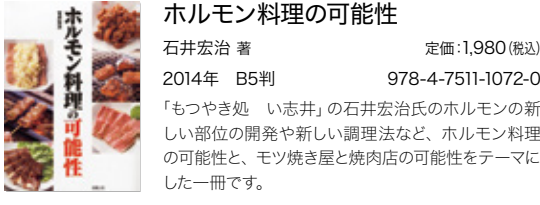


炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術

炭火焼肉トラジ 著 定価:3,850(税込)

2011年 A4変形判 978-4-7511-0913-7

首都圏を中心に40店舗を展開し、焼肉の新しい魅力を築き続けている『炭火焼肉トラジ』。あの人気店のレシピ・技術・味づくりがすべてわかる!全97品。タレも詳しく解説。



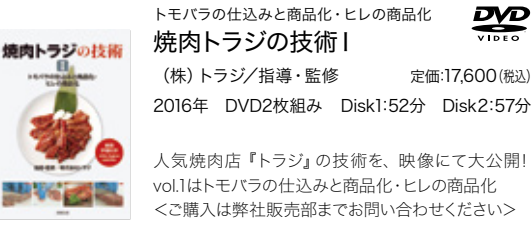
ホルモン料理の可能性

石井宏治 著 定価:1,980(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1072-0

「もつやき処 い志井」の石井宏治氏のホルモンの新しい部位の開発や新しい調理法など、ホルモン料理の可能性と、モツ焼き屋と焼肉店の可能性をテーマにした一冊です。

DVD シリーズ



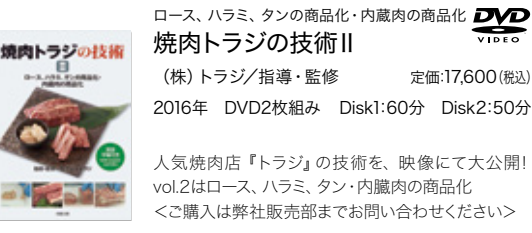
トモバラの仕込みと商品化・ヒレの商品化

焼肉トラジの技術Ⅰ

(株)トラジ/指導・監修 定価:17,600(税込)

2016年 DVD2枚組み Disk1:52分 Disk2:57分

人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開! vol.1はトモバラの仕込みと商品化・ヒレの商品化 <ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



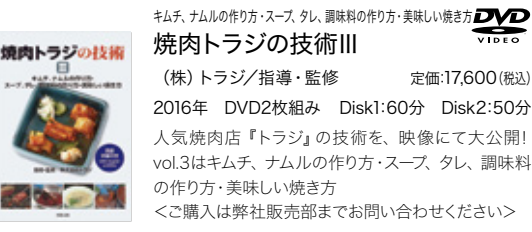
ロース、ハラミ、タンの商品化・内臓肉の商品化

焼肉トラジの技術Ⅱ

(株)トラジ/指導・監修 定価:17,600(税込)

2016年 DVD2枚組み Disk1:60分 Disk2:50分

人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開! vol.2はロース、ハラミ、タン・内臓肉の商品化 <ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



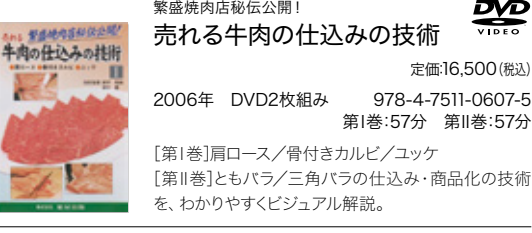
キムチ、ナムルの作り方・スープ、タレ、調味料の作り方・美味しい焼き方

焼肉トラジの技術Ⅲ

(株)トラジ/指導・監修 定価:17,600(税込)

2016年 DVD2枚組み Disk1:60分 Disk2:50分

人気焼肉店『トラジ』の技術を、映像にて大公開! vol.3はキムチ、ナムルの作り方・スープ、タレ、調味料の作り方・美味しい焼き方 <ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



繁盛焼肉店秘伝公開!

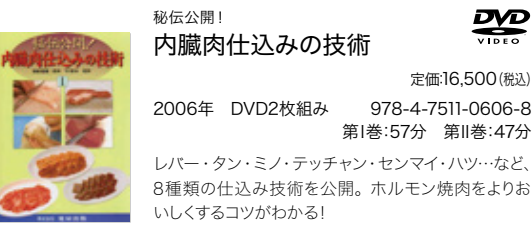
売れる牛肉の仕込みの技術

定価:16,500(税込)

2006年 DVD2枚組み 978-4-7511-0607-5

第I巻:57分 第II巻:57分

[第I巻]肩ロース/骨付きカルビ/ユッケ
[第II巻]ともバラ/三角バラの仕込み・商品化の技術を、わかりやすくビジュアル解説。



秘伝公開!

内臓肉仕込みの技術

定価:16,500(税込)

2006年 DVD2枚組み 978-4-7511-0606-8

第I巻:57分 第II巻:47分

レバー・タン・ミノ・テッチャン・センマイ・ハツ…など、8種類の仕込み技術を公開。ホルモン焼肉をよりおいしくするコツがわかる!



人気店の[香味×辛味]の技術

スパイスカレー

定価:3,080(税込)

2017年 B5判

978-4-7511-1287-8

国民食と言えるカレー。次々と人気店が登場し、アジア各国の本場の味で特徴を出すカレー店も増えています。そのアジア各国のカレー、各地のスパイシーなカレーのレシピをシェフが伝授します。



カフェ・バツハ コーヒーの焙煎技術

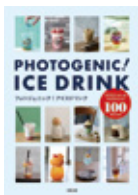
田口護/田口康一 著

定価:3,850(税込)

2021年 A4判

978-4-7511-1432-2

カフェ・バツハは50年の歴史を持ち、全国各地のグループ店も指導。その確かな経験と技術に裏打ちされたコーヒー焙煎を、基礎から学べるのが本書。これから焙煎を始める方、焙煎で悩んでいる方にとって道標になる一冊。



フォトジェニック!アイスドリンク

定価:2,750(税込)

2021年 B5判

978-4-7511-1438-4

全国人気カフェの写真映えるアイスドリンクが大集合!すべて詳細なレシピ付き。売れるアイスドリンクの開発に、インパクトのある盛り付けの参考になるのはもちろん、カフェのような素敵なドリンクをおうちで作りたい方にもおすすめ。



カフェロッタのここと、わたしのこ

桜井かおり 著

定価:1,760(税込)

2021年 A5判

978-4-7511-1439-1

カフェロッタオーナーの桜井かおりさんが、カフェのこと、そして自分自身のことを振り返りながら、いまだから伝えたいストーリーをカフェレスに連載した「カフェ・オ・レは きょうも笑顔」をまとめた一冊。



ターナースタイル ラテアートブック

田中大介 著

定価:2,750(税込)

2021年 B5判

978-4-7511-1440-7

TURNER(ターナー)こと、ラテアート世界チャンピオン・田中大介氏が、基本から応用までラテアート60種類の描き方、究極のカフェラテの作り方など、ターナースタイルのテクニックを公開。



ノンアルコールカクテル MOCKTAIL BOOK 人気のモクテルの世界

定価:2,750(税込)

2021年 B5変形判

978-4-7511-1446-9

バー、ダイニング、カフェなど幅広い飲食店で出せるモクテルを人気店に取材。あわせて、新しいスタイルのモクテルも提案します。



コーヒー抽出 人気店の最新メソッド

定価:3,300(税込)

2021年 B5変形判

978-4-7511-1452-0

コーヒーがおいしいと評判のカフェ32店の抽出技術を一冊に。ペーパードリッパからネルドリッパ、サイフォン、水出し、エアプレス、エスプレッソマシンまで、様々な抽出法の器具選びや抽出の考え方、抽出メソッドを大公開する。



フローズンドリンク教本

根岸清 著

定価:3,300(税込)

2020年 A4変形判

978-4-7511-1410-0

ますます高まる健康志向に対応するスムージー、ファストカジュアル化する若者の食ニーズを掴むグラニータを中心に売れるレシピを多数紹介。



各店・人気店のレシピとニュースタンダード123品

アレンジ&クリエイティブ アイスコーヒー

定価:2,750(税込)

2020年 B5判

978-4-7511-1412-4

現代のアイスコーヒーの魅力は、その豊富なバリエーションを楽しむことです。本書はアレンジとクリエイティブなアイデアが光る123品のアイスコーヒーを掲載。



ティードリンクマニュアル

片倉康博/田中美奈子 著

定価:3,300(税込)

2020年 A4判

978-4-7511-1415-5

本書では、オーセンティックから最新の魅力的なティードリンクレシピを90以上掲載。加えて、人気のティードリンクのバリエーションも紹介。新時代のお茶の手引書だ。



カフェ井

adito アチト 著

定価:2,750(税込)

2020年 B5判

978-4-7511-1425-4

東京・駒沢にあるカフェ「adito(アチト)」。その愛され続ける名店の評判を築いた「井」のバリエーションを紹介!



Gin ジンのすべて

きたおか るっき 著

定価:2,860(税込)

2020年 A5判

978-4-7511-1345-5

クラフトジンイベントなどで活躍中のジン研究家・きたおかるっき氏の著書。ジンの歴史から生産方法、味わい方、クラフトジンのカクテルや料理とのペアリング。さらに111本のジンの最新レビューも。



最先端の日本酒ペアリング

千葉 麻里絵/宇都宮 仁 著

定価:2,750(税込)

2019年 A5判

978-4-7511-1363-9

「GEM by moto」で提供してきた日本酒と料理のペアリングの実例(味の組み合わせ例とレシピ)30種類以上を紹介します。料理に合わせて熟成させたり燗酒にしたり、時にオフフレーバーも活かすなど、従来のペアリングの思想から一歩すすんだ、最先端の理論と実践を習得できます。



開業を目指すプロのための

カフェ材料図鑑

富田 佐奈栄 著

定価:2,750(税込)

2019年 B5判

978-4-7511-1387-5

富田先生が選んだ優れたものの業務用食材や機器・道具を集めました。合わせて、食材や機器を活用した魅力的なカフェメニューレシピも豊富に紹介しています。



タピオカミルクティー フルーツティードリンク

片倉 康博/田中 美奈子 著

定価:2,750(税込)

2019年 B5判

978-4-7511-1386-8

タピオカミルクティーやタピオカドリンク開発に必要な材料、包材の知識から、売れる味づくりを実現するためのレシピ、ティースタンド開業についても解説。



トッピングに、ソースに! エスプレッソは万能食材

コーヒーで料理を作る

横山 千尋 著

定価:3,080(税込)

2019年 B5判

978-4-7511-1395-0

良いコーヒー豆、正しく抽出したエスプレッソは、健康的な万能食材! パリスタの第一人者でもある横山千尋氏が、コーヒー豆を挽いてトッピングに、抽出してソースに、さらに出し殻まで活用したレシピを大公開。



コーヒーショップをつくる

渡部和泉 著

定価:1,760(税込)

2019年 A5判

978-4-7511-1371-4

人気コーヒーショップの開業物語と パリスタ19人の抽出ノウハウ・月刊誌CAFERES(カフェレス)で好評を博した 連載「Life with Coffee」が1冊に! 人気コーヒーショップ19店のリアルな物語に加え、各店のコーヒーの淹れ方も紹介。



ワインと料理 ペアリングの楽しみ方

森上久生 著

定価:1,760(税込)

2018年 B5判

978-4-7511-1361-5

三ツ星レストランでシェフソムリエを勤めたり、数多くのセミナーなどで人気を博しているワインソムリエの森上久生氏が、料理に合うおすすめワインを解説。人気レストランの多彩で手軽な料理とそれにマッチする種々の推奨ワインを提案。



フォトジェニックなラテアート

伊藤雄一 著

定価:2,200(税込)

2018年 B5判

978-4-7511-1352-3

誰もが写真を撮らざらに出来ない、フルカラーラテアート、3Dラテアート、アイスラテアートを基本技術から描き方を解説。付録として、残ったスチームミルクの活用レシピ付き。



パリスタ・パールマン教本

横山千尋 著

定価:2,750(税込)

2018年 B5判

978-4-7511-1344-8

パリスタのレジェンド、横山千尋が著した「パリスタ・ブック」「イタリアパール」を大幅に加筆・訂正し、再編集しました。パリスタに求められる資質、知識、技術が1冊に。



個人でカフェをはじめよう

亀高 斉 著

定価:1,980(税込)

2018年 A5判

978-4-7511-1342-4

月刊「CAFERES」の好評連載「小規模で強い店をつくる」が1冊に! 外食産業専門誌の編集長を17年務めた著者が、「この店が長く愛され続ける秘訣は何か」を探りました。



THE GLOSSARY FOR COFFEE ROASTING

コーヒー焙煎用語ブック

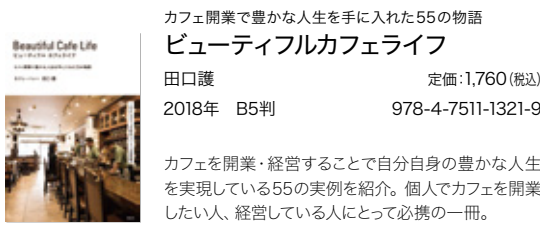
定価:1,980(税込)

2018年 A5判

978-4-7511-1331-8

コーヒーの品種・栽培・精製法・精選法・焙煎機・焙煎工程・カップングの各項目別に関連する用語や手法などをコンパクトにまとめました。

カフェ・コーヒー・ドリンク

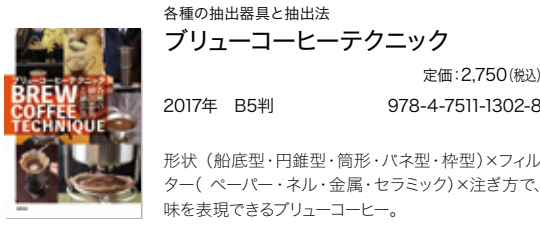


カフェ開業で豊かな人生を手に入れた55の物語

ビューティフルカフェライフ

田口護 定価:1,760(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1321-9

カフェを開業・経営することで自分自身の豊かな人生を実現している55の実例を紹介。個人でカフェを開業したい人、経営している人にとって必携の一冊。

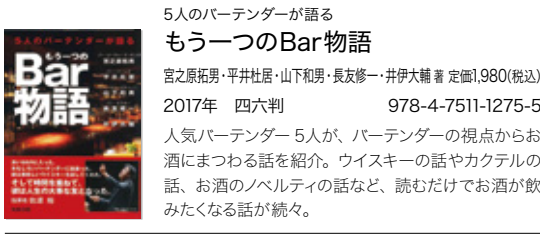


各種の抽出器具と抽出法

ブリューコーヒーテクニック

定価:2,750(税込)
2017年 B5判 978-4-7511-1302-8

形状(船底型・円錐型・筒形・パネ型・枠型)×フィルター(ペーパー・ネル・金属・セラミック)×注ぎ方で、味を表現できるブリューコーヒー。



5人のバーテンダーが語る

もう一つのBar物語

宮之原祐男・平井杜居・山下和男・長友修一・井伊大輔 著 定価1,980(税込)
2017年 四六判 978-4-7511-1275-5

人気バーテンダー5人が、バーテンダーの視点からお酒にまつわる話を紹介。ウイスキーの話やカクテルの話、お酒のハベルティの話など、読むだけでお酒が飲みたくなる話が続々。

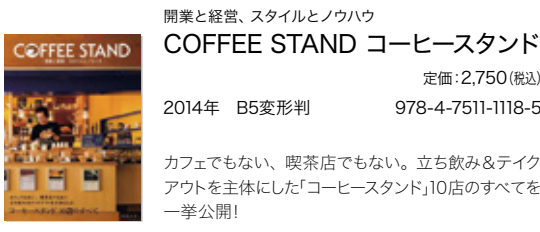


フリーポアラテアート

Free Pour Latte Art

澤田洋史 著 定価:1,980(税込)
2009年 B5変形判 978-4-7511-0842-0

エスプレッソと泡立てたミルクのみでバリスタが描くアート、それがフリーポアラテアート。そのテクニックとアートバリエーションを紹介する初めての教本。



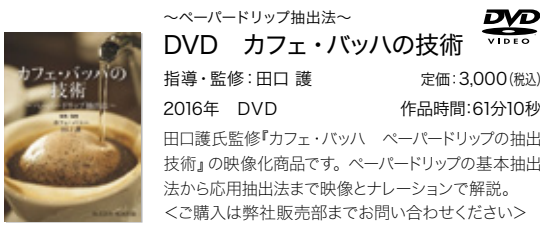
開業と経営、スタイルとノウハウ

COFFEE STAND コーヒースタンド

定価:2,750(税込)
2014年 B5変形判 978-4-7511-1118-5

カフェでもない、喫茶店でもない。立ち飲み&テイクアウトを主体にした「コーヒースタンド」10店のすべてを一挙公開!

DVD シリーズ



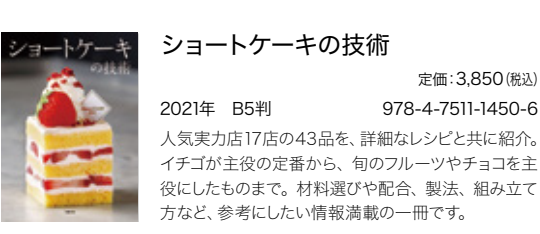
～ペーパードリッップ抽出法～

DVD カフェ・バッハの技術

指導・監修:田口護 定価:3,000(税込)
2016年 DVD 作品時間:61分10秒

田口護氏監修『カフェ・バッハ ペーパードリッップの抽出技術』の映像化商品です。ペーパードリッップの基本抽出法から応用抽出法まで映像とナレーションで解説。<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

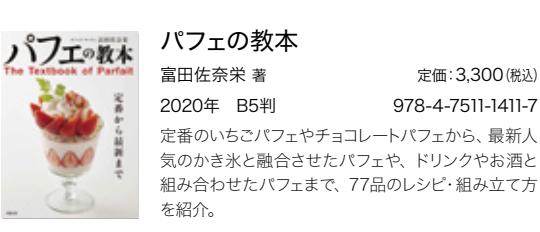
スイーツ・デザート



ショートケーキの技術

定価:3,850(税込)
2021年 B5判 978-4-7511-1450-6

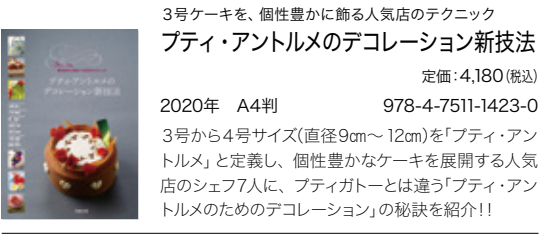
人気実力店17店の43品を、詳細なレシピと共に紹介。イチゴが主役の定番から、旬のフルーツやチョコを主役にしたものまで。材料選びや配合、製法、組み立て方など、参考にしたい情報満載の一冊です。



パフェの教本

富田佐奈栄 著 定価:3,300(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1411-7

定番のいちごパフェやチョコレートパフェから、最新人気のかき氷と融合させたパフェや、ドリンクやお酒と組み合わせたパフェまで、77品のレシピ・組み立て方を紹介。

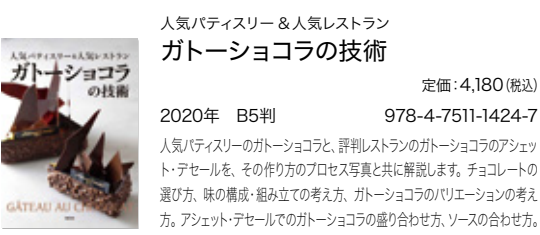


3号ケーキを、個性豊かに飾る人気店のテクニック

プティ・アントルメのデコレーション新技法

定価:4,180(税込)
2020年 A4判 978-4-7511-1423-0

3号から4号サイズ(直径9cm～12cm)を「プティ・アントルメ」と定義し、個性豊かなケーキを展開する人気店のシェフ7人に、プティガトーとは違う「プティ・アントルメのためのデコレーション」の秘訣を紹介!!

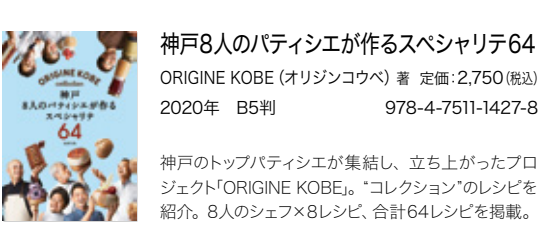


人気パティスリー & 人気レストラン

ガトーショコラの技術

定価:4,180(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1424-7

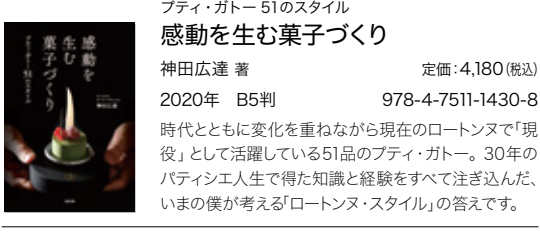
人気パティスリーのガトーショコラと、評判レストランのガトーショコラのシェフ・テセルを、その作り方のプロセス写真と共に解説します。チョコレートの選び方、味の構成・組み立ての考え方、ガトーショコラのバリエーションの考え方、アシェット・テセルでのガトーショコラの盛り合わせ方、ソースの合わせ方。



神戸8人のパティシエが作るスペシャリテ64

ORIGINE KOBE(オリジンコウベ) 著 定価:2,750(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1427-8

神戸のトップパティシエが集結し、立ち上がったプロジェクト「ORIGINE KOBE」。「コレクション」のレシピを紹介。8人のシェフ×8レシピ、合計64レシピを掲載。

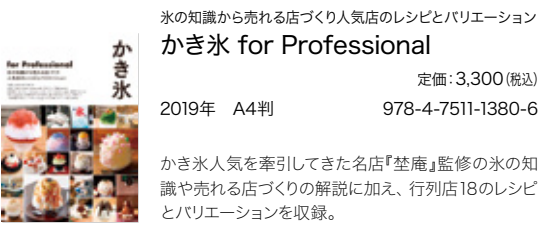


プティ・ガトー 51のスタイル

感動を生む菓子づくり

神田広達 著 定価:4,180(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1430-8

時代とともに変化を重ねながら現在のロートンヌで「現役」として活躍している51品のプティ・ガトー。30年のパティシエ人生で得た知識と経験をすべて注ぎ込んだ、いまの僕が考える「ロートンヌ・スタイル」の答えです。

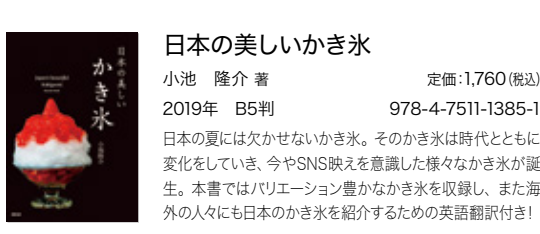


氷の知識から売れる店づくり人気店のレシピとバリエーション

かき氷 for Professional

定価:3,300(税込)
2019年 A4判 978-4-7511-1380-6

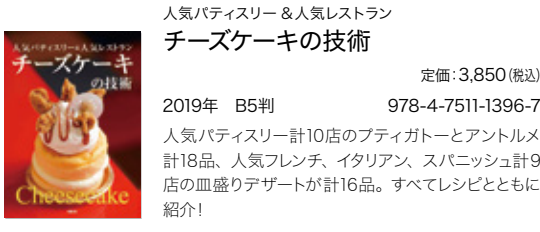
かき氷人気を牽引してきた名店『荃庵』監修の氷の知識や売れる店づくりの解説に加え、行列店18のレシピとバリエーションを収録。



日本の美しいかき氷

小池隆介 著 定価:1,760(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1385-1

日本の夏には欠かせないかき氷。そのかき氷は時代とともに変化をしていき、今やSNS映えを意識した様々なかき氷が誕生。本書ではバリエーション豊かなかき氷を収録し、また海外の人々にも日本のかき氷を紹介するための英語翻訳付き!

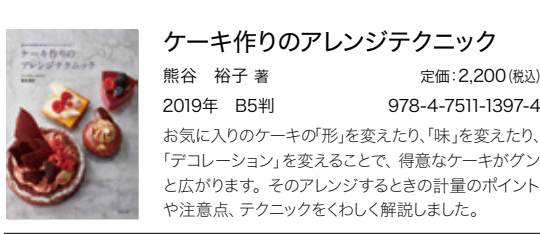


人気パティスリー & 人気レストラン

チーズケーキの技術

定価:3,850(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1396-7

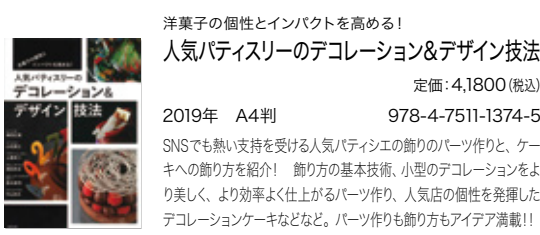
人気パティスリー計10店のプティガトーとアントルメ計18品、人気フレンチ、イタリアン、スパニッシュ計9店の皿盛りデザートが計16品。すべてレシピとともに紹介!



ケーキ作りのアレンジテクニック

熊谷裕子 著 定価:2,200(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1397-4

お気に入りのケーキの形を変えたり、「味」を変えたり、「デコレーション」を変えることで、得意なケーキがグンと広がります。そのアレンジするときの計量のポイントや注意点、テクニックをくわしく解説しました。

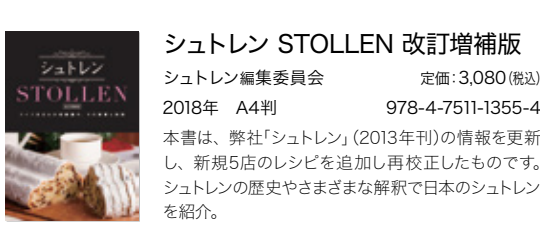


洋菓子の個性とインパクトを高める!

人気パティスリーのデコレーション&デザイン技法

定価:4,180(税込)
2019年 A4判 978-4-7511-1374-5

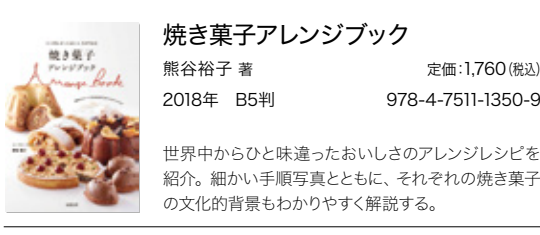
SNSでも熱い支持を受ける人気パティシエの飾りのパーツ作りと、ケーキへの飾り方を紹介! 飾り方の基本技術、小型のデコレーションをより美しく、より効率よく仕上がるパーツ作り、人気店の個性を発揮したデコレーションケーキなどなど。パーツ作りも飾り方もアイデア満載!!



シュトレン STOLLEN 改訂増補版

シュトレン編集委員会 定価:3,080(税込)
2018年 A4判 978-4-7511-1355-4

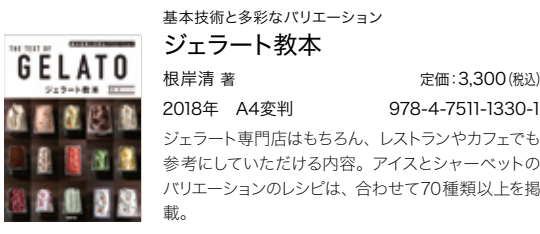
本書は、弊社「シュトレン」(2013年刊)の情報を更新し、新規5店のレシピを追加し再校正したものです。シュトレンの歴史やさまざまな解釈で日本のシュトレンを紹介。



焼き菓子アレンジブック

熊谷裕子 著 定価:1,760(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1350-9

世界中からひと味違ったおいしさのアレンジレシピを紹介。細かい手順写真とともに、それぞれの焼き菓子の文化的背景もわかりやすく解説する。

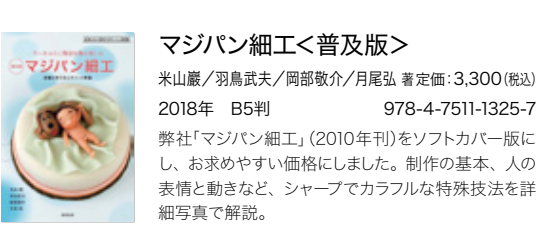


基本技術と多彩なバリエーション

ジェラート教本

根岸清 著 定価:3,300(税込)
2018年 A4変判 978-4-7511-1330-1

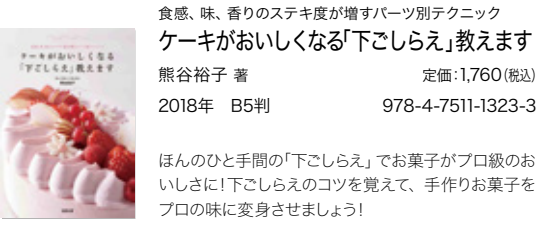
ジェラート専門店はもちろん、レストランやカフェでも参考にしていただける内容。アイスとシャーベットのバリエーションのレシピは、合わせて70種類以上を掲載。



マジパン細工<普及版>

米山巖/羽鳥武夫/岡部敬介/月尾弘 著 定価:3,300(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1325-7

弊社「マジパン細工」(2010年刊)をソフトカバー版にし、お求めやすい価格にしました。制作の基本、人の表情と動きなど、シャープでカラフルな特殊技法を詳細写真で解説。

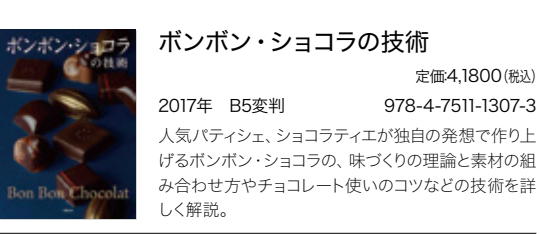


食感、味、香りのステキ度が増すパーツ別テクニック

ケーキがおいしくなる「下ごしらえ」教えます

熊谷裕子 著 定価:1,760(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1323-3

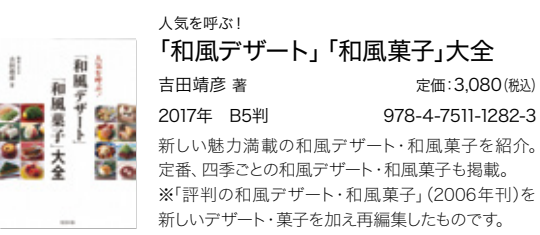
ほんのひと手間の「下ごしらえ」でお菓子がプロ級のおいしさに!下ごしらえのコツを覚えて、手作りお菓子をプロの味に変身させましょう!



ボンボン・ショコラの技術

定価4,180(税込)
2017年 B5変判 978-4-7511-1307-3

人気パティシエ、ショコラティエが独自の発想で作り上げるボンボン・ショコラの、味づくりの理論と素材の組み合わせ方やチョコレート使いのコツなどの技術を詳しく解説。

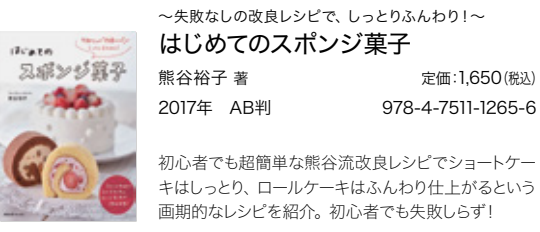


人気を呼ぶ!

「和風デザート」「和風菓子」大全

吉田靖彦 著 定価:3,080(税込)
2017年 B5判 978-4-7511-1282-3

新しい魅力満載の和風デザート・和風菓子を紹介。定番、四季ごとの和風デザート・和風菓子も掲載。※「評判の和風デザート・和風菓子」(2006年刊)を新しいデザート・菓子を加え再編集したものです。

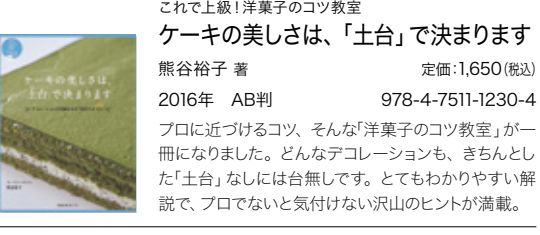


～失敗なしの改良レシピで、しっとりふんわり!～

はじめのスポンジ菓子

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)
2017年 AB判 978-4-7511-1265-6

初心者でも超簡単な熊谷流改良レシピでショートケーキはしっとり、ロールケーキはふんわり仕上がるという画期的なレシピを紹介。初心者でも失敗しらず!

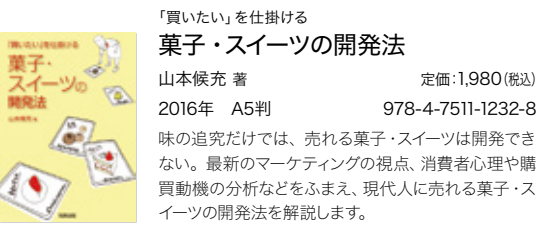


これで上級!洋菓子のコツ教室

ケーキの美しさは、「土台」で決まります

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)
2016年 AB判 978-4-7511-1230-4

プロに近づけるコツ、そんな「洋菓子のコツ教室」が一冊になりました。どんなデコレーションも、きちんとした「土台」なしには台無しです。とてもわかりやすい解説で、プロでないとい気付けない沢山のヒントが満載。



「買いたい」を仕掛ける

菓子・スイーツの開発法

山本候充 著 定価:1,980(税込)
2016年 A5判 978-4-7511-1232-8

味の追究だけでは、売れる菓子・スイーツは開発できない。最新のマーケティングの視点、消費者心理や購買動機の分析などをふまえ、現代人に売れる菓子・スイーツの開発法を解説します。

スイーツ・デザート

大西達也の躍動するピエスモンテ

飴細工

大西達也 著 定価:3,850(税込)

2016年 A4判 978-4-7511-1234-2

神戸の名店元町ケーキのオーナーシェフ大西達也シェフの飴細工で表現する大胆なストーリー性、あふれる躍動感。ストーリーで構築し、輝かせる飴細工のピエスモンテの作品と、テクニックを解説します。

技と個性で魅了する、人気41店の85品

【保存版】有名パティスリーのスペシャリテ

定価:3,850(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1213-7

全国各地にある人気パティスリー。それらの店でお客から絶大人気を集めている“スペシャリテ”のレシピを大公開。調理のポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。

人気36店に学ぶ100レシピ

【保存版】有名パティスリーのプティ・ガトー

定価:3,850(税込)

2016年 B5判 978-4-7511-1196-3

人気のパティスリーが作る評判のプティ・ガトーを詳細なレシピとともに紹介。調理のポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。36店のお菓子づくりの発想が学べます。

35店・80レシピに学ぶ創意と技法

【保存版】有名パティスリーの焼き菓子

定価:3,300(税込)

2015年 B5判 978-4-7511-1135-2

人気パティスリーが作る評判の焼き菓子の詳細なレシピとともに紹介。ポイントとなる手順写真や、断面写真なども用いて分かりやすく解説します。各店のお菓子づくりの発想・考え方も学べる一冊です。

人気パティシエが公開する自慢のタルトの作り方

タルトの技術

定価:3,850(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1111-6

人気パティシエ35人が、自慢のタルトの作り方、組み立て方の考えやバランスのこだわりを公開。その味づくりの考え方を解説しました。

人気パティシエが公開する自慢のケーキの作り方

ケーキの技術

定価:3,850(税込)

2014年 B5判 978-4-7511-1200-7

人気パティシエ35人が公開する、自慢のケーキの材料と作り方を紹介し、ケーキづくりの考え方を解説しました。

人気パティシエが公開する自慢のモンブランの作り方

モンブランの技術

定価:3,850(税込)

2013年 B5判 978-4-7511-1042-3

35店の人気パティスリーの大評判モンブランの作り方と、シェフの材料選びの視点、構成や組み合わせの考え方を紹介しました。

人気パティシエが公開する自慢のババ・サバランの作り方

ババ・サバランの技術

定価:3,850(税込)

2015年 B5判 978-4-7511-1160-4

古典的な魅力と、現代的な魅力が織り成すババ・サバラン。35店の自慢のババ・サバランのレシピ、生地や組み立て方を紹介。人気パティシエの発酵生地の考え方、お酒の使い方をくわしく解説しました。

人気パティシエによる100種類のクリームとプチガトーへの展開

洋菓子 クリームの事典

定価:2,750(税込)

2011年 A4変形判 978-4-7511-0931-1

本書のテーマは、洋菓子には欠かせない“クリーム”。注目パティスリーが扱う100種類のクリームの配合や考え方をプチガトーへの使用例と共に紹介します。定番クリーム8種類の基本技術も掲載。

人気パティシエによる100種類の生地とプチガトーへの展開

洋菓子 生地の事典

定価:2,750(税込)

2010年 A4変形判 978-4-7511-0879-6

洋菓子の“生地”にテーマを絞った稀有な一冊。注目パティスリーで扱う100種類の生地の配合や考え方をプチガトーへの使用例と共に紹介。定番生地7種類の基本技術も学べます。

『マジパン』お菓子で作る20の物語

コヤマ ススム 著 定価:3,080(税込)

2008年 AB判 978-4-7511-0565-8

いろいろな動物、さらにはパティシエ、人魚、サンタクロース、ロッカー……など、話し出しそうな、表情豊かなマジパンを紹介。作り方の解説付き。

パティスリー タダシ ヤナギ 柳 正司の

パティシエ必修 クレーム教本

柳 正司 著 定価:2,750(税込)

2013年 A4変形判 978-4-7511-1043-0

柳 正司シェフ(パティスリー タダシ ヤナギ)が、クラシックの初歩から最新スタイルまで、100種のクリームのルセットをくわしく図解。

洋菓子をより魅力的に味を美しく飾る「新入門書」

デコール技法集

柳 正司 著 定価:2,750(税込)

2008年 A4変形判 978-4-7511-0747-8

デコール・ショコラ、あめ細工、焼き生地、ヌガーとブラリーヌ、マジパン細工の基本と最新スタイルを全プロセス写真で解説。

ピエール・エルメマカロン

PIERRE HERME MACARON

ピエール・エルメ 著 定価:4,400(税込)

2009年 A4変形判 978-4-7511-0819-2

「クラシック」「フェティッシュ」「シニャチュール」「オーターメード」「特別作品」に分けてマカロンの作り方を解説。天才のマカロンの全貌がついに明らかに。

ピエール・エルメが教える ヴィエノワズリー

ピエール・エルメ 著 定価:1,650(税込)

2011年 AB判 978-4-7511-0950-2

プリオッシュ、クロワッサン、ショソンを展開する、ピエール・エルメらしいヴィエノワズリーの数々。

ピエール・エルメが教えるチョコレートのお菓子

ピエール・エルメ 著 定価:1,650(税込)

2010年 AB判 978-4-7511-0891-8

巨匠ピエール・エルメらしいチョコレートを使ったマカロン、ムース、アイスクリーム、ドリンクを、家庭向けの分量のレシピで解説。

ピエール・エルメが教える焼き菓子ブック

ピエール・エルメ 著 定価:1,650(税込)

2010年 AB判 978-4-7511-0852-9

ピエール・エルメの焼き菓子が家庭で作れる!少ない個数でも美味しく焼けるレシピで紹介。

マジパン 5cmの舞台のウィーンの世界

高山厚子 著 定価:2,750(税込)

2013年 AB判 978-4-7511-1039-3

小さくても、表現は豊かなマジパンの世界。5センチの台の上に、マジパンでウィーンの四季の風物詩や、ウィーンで働く人々の様子を創作した一冊。

チョコレートピエスモンテ 水野直己の世界

水野直己 著 定価:3,300(税込)

2014年 A4判 978-4-7511-1107-9

チョコレートのピエスモンテは歴史もあり、コンクールの世界で飴細工に劣らず注目される分野です。福知山の「洋菓子マウンテン」のシェフパティシエが独創的な作品からテクニックまで、惜しみなく公開します。

砂糖を自在に操る最新テクニック集

パティシエ必修 飴細工

定価:2,750(税込)

2010年 A4変形判 978-4-7511-0867-3

もっと新しく! もっと美しく!
7人のスペシャリストに学ぶ飴細工の最新技法。

洋菓子店、「プロ」販売員のための接客と知識

わたしはヴァンドゥーズ

岩田知子 著 定価:1,650(税込)

2012年 B6判 978-4-7511-0994-6

ヴァンドゥーズとは、洋菓子店の販売員のこと。その「プロの販売員」のための接客法と仕事の知識を解説します。

毎回、上手にふくらむ!

はじめてのシュークリーム

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2016年 AB判 978-4-7511-1186-4

シュー皮がふっくらふくらんだ、クリームも美味しいシュークリームを失敗なく作れるコツとアドバイスが満載。シュー皮とクリームのバリエーションも数多く紹介し、何度も作りたくなるレシピ集です。

プラスワンで味も見た目もハイグレード

クッキー作りの美感テクニック

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2015年 AB判 978-4-7511-1162-8

たったひと手間で、いままでのクッキーが見ちがえるクッキーに! 世にも美しく、世にもおいしい、プレゼントにぴったりのクッキーの作り方、洗練された仕上げのクッキーづくりのコツをいろいろ大公開します。

かんたんデコレーションで初心者でもおいしく完成!

いきなりプロ級! はじめてのケーキ

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2015年 AB判 978-4-7511-1132-1

お店で売っているようなステキなケーキが作れます。はじめて作る人でも、4つのステップで、らくらくレベルアップできるレシピです。かんたんデコレーションで、初心者でもおしゃべりに完成できます。

ベーシックなお菓子から最新アレンジまで

バタークリームのテクニック

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2014年 AB判 978-4-7511-1100-0

手作りが一番おいしいのが、バタークリーム。バタークリームの基本の5タイプを使い分けるテクニックを紹介しします。

組み合わせの相乗効果で、さらにおいしく!

フルーツ菓子のテクニック

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2012年 AB判 978-4-7511-0996-0

りんご、ベリー、トロピカルフルーツなどフルーツ別に、もっとおいしいフルーツ菓子にするためのコーディネート術や組み合わせ術を紹介しします。

思いどおりに仕上げる配合のバランス

焼き菓子の食感テクニック

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2012年 AB判 978-4-7511-0959-5

手作りお菓子づくりを、もうワンステップ上達したい人向けの「中級教科書」シリーズ第一弾。「食感」をテーマにした焼き菓子テクニックを紹介しします。

手作りのお菓子がプロ級の仕上がりが! コツとパリエ

デコレーションマジック

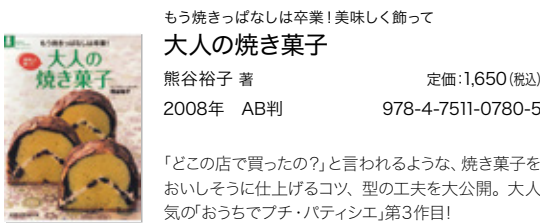
熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)

2009年 AB判 978-4-7511-0855-0

大ヒット本「材料別 デコレーション・テクニック」に続き、新作デコレーションの技とコツを集めました。テクニック別にいろいろなデコレーションとアレンジ例を紹介しします。

すし
日本料理・和食
居酒屋・創作料理
鍋・お好み焼・焼とり・串揚げ
そば・うどん
ラーメン
フレンチ・イタリアン・スペイン料理
中国料理
焼肉・韓国料理
アジア料理・エスニック料理
カフェ・コーヒー・ドリンク
スイーツ・デザート
パン・サンドイッチ
その他メニュー集
店舗デザイン・開業
接客・経営ビジネス・店長
食の知識・事典・読み物

スイーツ・デザート

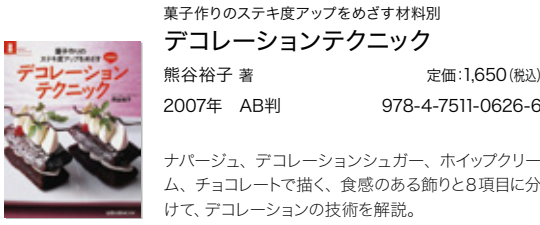


もう焼きっぱなしは卒業！美味しく飾って

大人の焼き菓子

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)
2008年 AB判 978-4-7511-0780-5

「どこのお店で買ったの?」と言われるような、焼き菓子をおいしそうに仕上げるコツ、型の工夫を大公開。大人気の「おうちでプチ・パティシエ」第3作目!

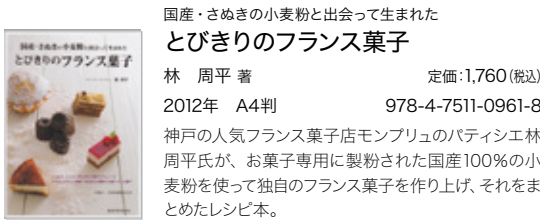


菓子作りのステキ度アップをめざす材料別

デコレーションテクニック

熊谷裕子 著 定価:1,650(税込)
2007年 AB判 978-4-7511-0626-6

ナパージュ、デコレーションシュガー、ホイップクリーム、チョコレートで描く、食感のある飾りと8項目に分けて、デコレーションの技術を解説。

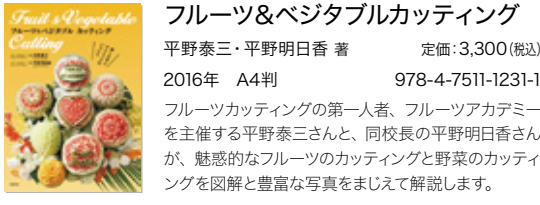


国産・さぬきの小麦粉と出会って生まれた

とびきりのフランス菓子

林 周平 著 定価:1,760(税込)
2012年 A4判 978-4-7511-0961-8

神戸の人気フランス菓子店モンブリュのパティシエ林周平氏が、お菓子専用に製粉された国産100%の小麦粉を使って独自のフランス菓子を作り上げ、それをまとめたレシピ本。

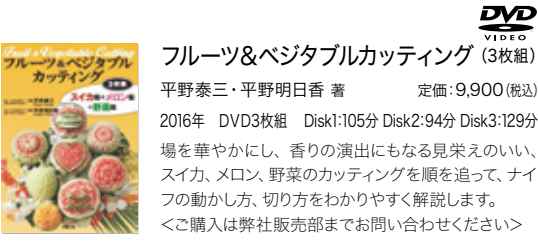


フルーツ&ベジタブルカッティング

平野泰三・平野明日香 著 定価:3,300(税込)
2016年 A4判 978-4-7511-1231-1

フルーツカッティングの第一人者、フルーツアカデミーを主催する平野泰三さんと、同校長の平野明日香さんが、魅惑的なフルーツのカッティングと野菜のカッティングを図解と豊富な写真をまじえて解説します。

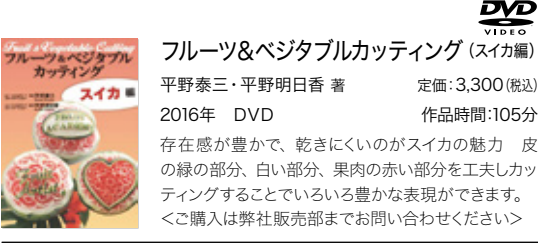
DVD シリーズ



フルーツ&ベジタブルカッティング (3枚組)

平野泰三・平野明日香 著 定価:9,900(税込)
2016年 DVD3枚組 Disk1:105分 Disk2:94分 Disk3:129分

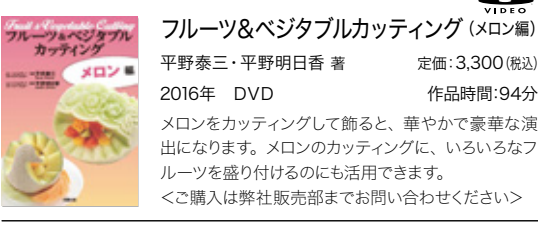
場を華やかにし、香りの演出にもなる見栄えのいい、スイカ、メロン、野菜のカッティングを順を追って、ナイフの動かし方、切り方をわかりやすく解説します。
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



フルーツ&ベジタブルカッティング (スイカ編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:3,300(税込)
2016年 DVD 作品時間:105分

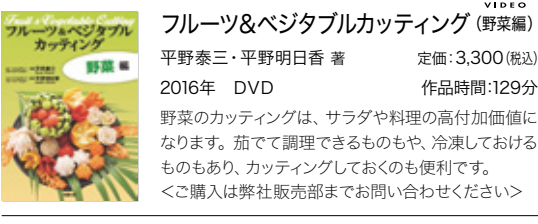
存在感が豊かで、乾きにくいのがスイカの魅力 皮の緑の部分、白い部分、果肉の赤い部分を工夫しカッティングすることでいる豊かな表現ができます。
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>



フルーツ&ベジタブルカッティング (メロン編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:3,300(税込)
2016年 DVD 作品時間:94分

メロンをカッティングして飾ると、華やかで豪華な演出になります。メロンのカッティングに、いろいろなフルーツを盛り付けるのにも活用できます。
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

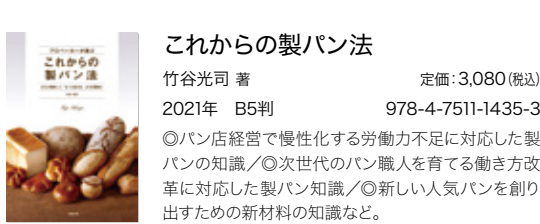


フルーツ&ベジタブルカッティング (野菜編)

平野泰三・平野明日香 著 定価:3,300(税込)
2016年 DVD 作品時間:129分

野菜のカッティングは、サラダや料理の高付加価値になります。茹でて調理できるものもや、冷凍しておくものもあり、カッティングしておくのも便利です。
<ご購入は弊社販売部までお問い合わせください>

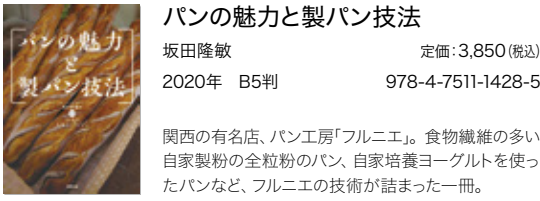
パン・サンドイッチ



これからの製パン法

竹谷光司 著 定価:3,080(税込)
2021年 B5判 978-4-7511-1435-3

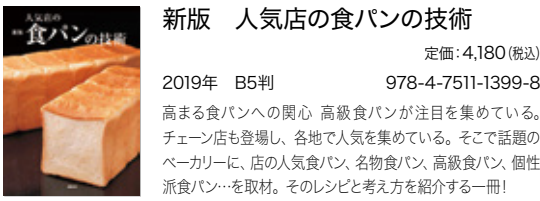
◎パン店経営で慢性化する労働力不足に対応した製パンの知識/◎次世代のパン職人を育てる働き方改革に対応した製パン知識/◎新しい人気パンを創り出すための新材料の知識など。



パンの魅力と製パン技法

坂田隆敏 著 定価:3,850(税込)
2020年 B5判 978-4-7511-1428-5

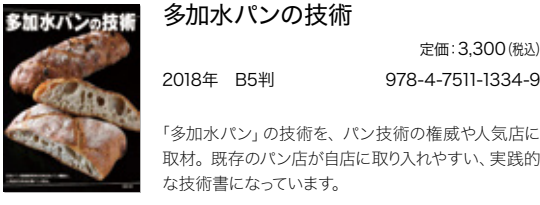
関西の有名店、パン工房「フルニエ」。食物繊維の多い自家製粉の全粒粉のパン、自家培養ヨーグルトを使ったパンなど、フルニエの技術が詰まった一冊。



新版 人気店の食パンの技術

定価:4,180(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1399-8

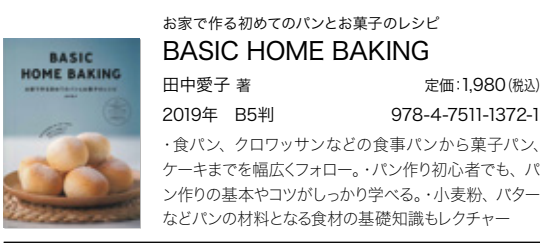
高まる食パンへの関心 高級食パンが注目を集めている。チェーン店も登場し、各地で人気を集めている。そこで話題のベーカリーに、店の人気食パン、名物食パン、高級食パン、個性派食パン…取材。そのレシピと考え方を紹介する一冊!



多加水パンの技術

定価:3,300(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1334-9

「多加水パン」の技術を、パン技術の権威や人気店に取材。既存のパン店が自店に取り入れやすい、実践的な技術書になっています。

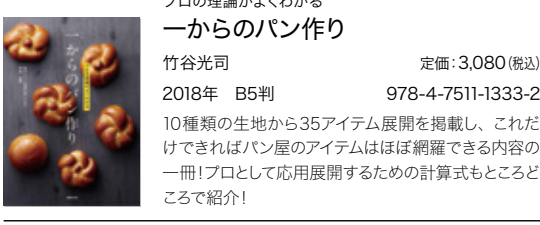


お家で作る初めてのパンとお菓子のレシピ

BASIC HOME BAKING

田中愛子 著 定価:1,980(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1372-1

・食パン、クロワッサンなどの食事パンから菓子パン、ケーキまでを幅広くフォロー。・パン作り初心者でも、パン作りの基本やコツがしっかり学べる。・小麦粉、バターなどパンの材料となる食材の基礎知識もレクチャー

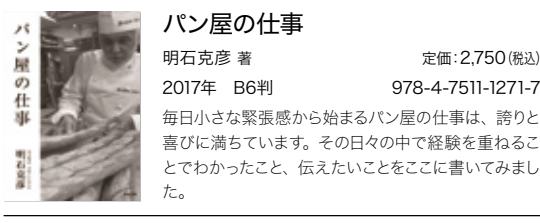


プロの理論がよくわかる

一からのパン作り

竹谷光司 著 定価:3,080(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1333-2

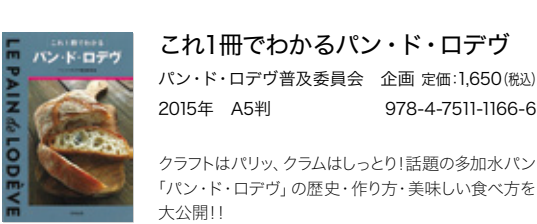
10種類の生地から35アイテム展開を掲載し、これだけでできればパン屋のアイテムはほぼ網羅できる内容の一冊!プロとして応用展開するための計算式もところどころで紹介!



パン屋の仕事

明石克彦 著 定価:2,750(税込)
2017年 B6判 978-4-7511-1271-7

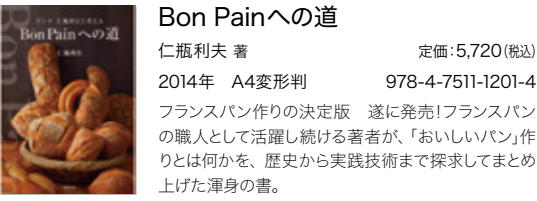
毎日小さな緊張感から始まるパン屋の仕事は、誇りと喜びに満ちています。その日々の中で経験を重ねることとてわかったこと、伝えたいことをここに書いてみました。



これ1冊でわかるパン・ド・ロデヴ

パン・ド・ロデヴ普及委員会 企画 定価:1,650(税込)
2015年 A5判 978-4-7511-1166-6

クラフトはパリッ、クラムはしっとり!話題の多加水パン「パン・ド・ロデヴ」の歴史・作り方・美味しい食べ方を大公開!!

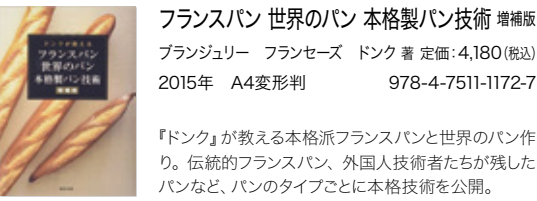


ドンク仁瓶利夫と考える

Bon Painへの道

仁瓶利夫 著 定価:5,720(税込)
2014年 A4変形判 978-4-7511-1201-4

フランスパン作りの決定版 遂に発売!フランスパンの職人として活躍し続ける著者が、「おいしいパン」作りとは何かを、歴史から実践技術まで探求してまとめた上げた渾身の書。

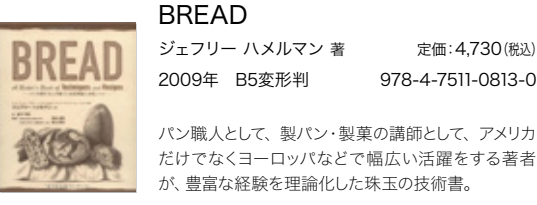


ドンクが教える

フランスパン世界のパン 本格製パン技術 増補版

ブランジュリー フランセーズ ドンク 著 定価:4,180(税込)
2015年 A4変形判 978-4-7511-1172-7

『ドンク』が教える本格派フランスパンと世界のパン作り。伝統的フランスパン、外国人技術者たちが残したパンなど、パンのタイプごとに本格技術を公開。

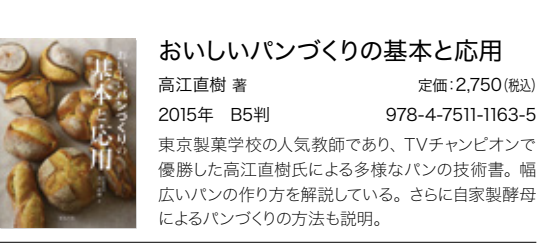


パンを愛する人の製パン技術理論と本格レシピ

BREAD

ジェフリー ハメルマン 著 定価:4,730(税込)
2009年 B5変形判 978-4-7511-0813-0

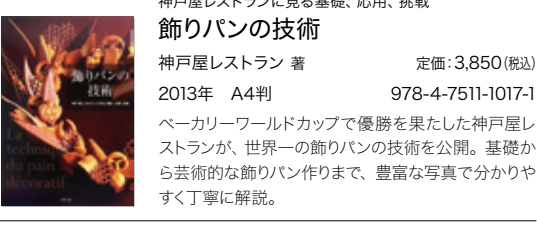
パン職人として、製パン・製菓の講師として、アメリカだけでなくヨーロッパなどで幅広い活躍をする著者が、豊富な経験を理論化した珠玉の技術書。



おいしいパンづくりの基本と応用

高江直樹 著 定価:2,750(税込)
2015年 B5判 978-4-7511-1163-5

東京製菓学校の人気教師であり、TVチャンピオンで優勝した高江直樹氏による多様なパンの技術書。幅広いパンの作り方を解説している。さらに自家製酵母によるパンづくりの方法も説明。

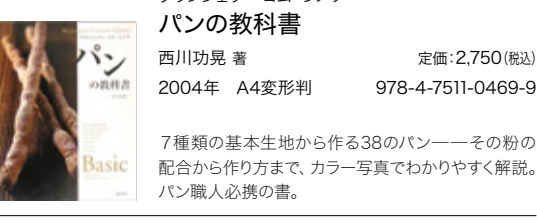


神戸屋レストランに見る基礎、応用、挑戦

飾りパンの技術

神戸屋レストラン 著 定価:3,850(税込)
2013年 A4判 978-4-7511-1017-1

ベーカリーワールドカップで優勝を果たした神戸屋レストランが、世界一の飾りパンの技術を公開。基礎から芸術的な飾りパン作りまで、豊富な写真で分かりやすく丁寧に解説。



ブランジュリー コム・シノワ

パンの教科書

西川功晃 著 定価:2,750(税込)
2004年 A4変形判 978-4-7511-0469-9

7種類の基本生地から作る38のパン——その粉の配合から作り方まで、カラー写真でわかりやすく解説。パン職人必携の書。

パン・サンドイッチ

私たちの店はこうしてできました

パン屋さんのつくり方



西川 功晃 西川 文著 定価:2,750(税込)
2014年 A4変形判 978-4-7511-1085-0

神戸の人気パン店『サマーシュー』、『ブランジェリーコム・シノワ』のシェフとして話題のパンを発信し続けた西川功晃氏が明かす独自の開業ノウハウ。

生地・焼成の基礎と食パンの新展開

新・食パン教本



中川一巳著 定価:3,080(税込)
2016年 B5判 978-4-7511-1182-6

食パンのみをテーマに多彩に編集。基本の角食・山食の技術をはじめ、さまざまに生地を工夫したり、具材を入れて焼き上げたりするなど40種以上も。多くの店で売り物とする食パンの開発に役立つ一冊。

その他メニュー集

アスリートキッズの未来ごはん



浮田 浩明著 定価:1,760(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1383-7

ガンバ大阪VIPシェフの浮田シェフからアスリートキッズたちへ、そしてそのパパたちへのメッセージ「食べることがアスリートの基本を作る」

パルのスマート肉レシピ

THE MEAT DISH



李朝園 吉川 創淑著 定価:1,650(税込)
2019年 B5判 978-4-7511-1391-2

パルで超人気の牛肉のカルパッチョや豚肉のリエット、トリッパの煮込みなど数多くの“肉”料理をおうちで気軽に作れるレシピ集。クセになるコリアン風味の肉料理も!

誰でも作れて おいしい

やわらか介護食



寺島 治著 定価:1,760(税込)
2017年 B5変判 978-4-7511-1305-9

これ1冊でいろいろなやわらか度のおいしい料理が手軽につくれ、豊かな食を楽しみ、ご家族と共に味わい、噛みしめて、満足度の高い在宅介護生活の一助となる内容です。

これだけで味付カンタン&アレンジ

作りおき 瓶詰たれ・ソース



高垣恵美子著 定価:1,650(税込)
2016年 AB判 978-4-7511-1245-8

瓶詰は中身が見えるので無駄なく使い、並べてもかわいい。味付けできるだけでなく、アレンジもカンタンでいろいろな材料と使えます。瓶詰たれ・ソースを77種類と、それを活用した料理を紹介します。

現場の栄養士さんたちが考えました

透析食を楽しく作る おいしく食べる



腎不全治療食をおいしく食べる会 編 定価:2,090(税込)
2009年 AB判 978-4-7511-0861-1

人工透析患者さんのためのレシピブックです。制限付きでもおいしく楽しい日々の食事、行事の食事を提案します。

介護職がぐんと魅力アップする

おいしくできる介護料理教本



寺島 治著 定価:2,750(税込)
2004年 A4判 978-4-7511-0478-1

お年寄りが喜ぶおいしい介護食作りに役立つ料理書。高齢者のいる家庭、各種老人保健施設や福祉施設、病院給食でも重宝する一冊。クックチルによる大量調理用レシピも詳しく併記。

在宅でも手軽においしく!

幸せの介護食レシピ100



NPO法人LET'S食の絆 編、寺島 治 監修 定価:1,320(税込)
2013年 B5判 978-4-7511-1060-7

本書は主に在宅介護用に料理を作る際、簡単においしく作るためのレシピ書です。やわらか食、少量調理など多彩な工夫が満載。ホームヘルパーや栄養士の人も便利に使える一冊です。

店舗デザイン・開業

コーヒーショップをつくる



渡部和泉著 定価:1,760(税込)
2019年 A5判 978-4-7511-1371-4

人気コーヒーショップの開業物語と パリスタ19人の抽出ノウハウ・月刊誌CAFERES(カフェレス)で好評を博した連載「Life with Coffee」が一冊に! 人気コーヒーショップ19店のリアルな物語に加え、各店のコーヒーの淹れ方も紹介。

個人でカフェをはじめる人へ



亀高 斉著 定価:1,980(税込)
2018年 A5判 978-4-7511-1342-4

月刊「CAFERES」の好評連載「小規模で強い店をつくる」が一冊に! 外食産業専門誌の編集長を17年務めた著者が、「この店が長く愛され続ける秘訣は何か」を探りました。

カフェ開業で豊かな人生を手に入れた55の物語

ビューティフルカフェライフ



田口 護著 定価:1,760(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1321-9

カフェを開業・経営することで自分自身の豊かな人生を実現している55の実例を紹介。個人でカフェを開業したい人、経営している人にとって必携の一冊。

夫婦・親子で開業した18のカフェ

家族ではじめる、小さなカフェ



渡部和泉著 定価:1,650(税込)
2017年 A5判 978-4-7511-1299-1

夫婦・親子で開業したカフェ18店を紹介。開業に至った経緯を始め、開業の費用、店舗の平面図、人気メニューなど、それぞれのカフェを詳細に解説。これからカフェを開業したい人にとって絶好の参考書です。

小さくても勝てる! 小さいから勝てる!

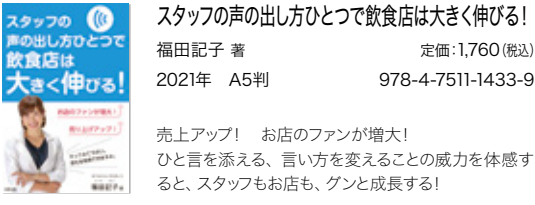
一からわかる! 繁盛する小さな飲食店のつくり方



赤土亮二著 定価:1,760(税込)
2017年 四六判 978-4-7511-1283-0

少資本で出来る小さな飲食店の開業法を紹介。飲食店の始め方、開業に必要な資金づくり、出店立地の考え方、適性業種・業態、店舗づくり、成功する計数の考え方、開業スケジュールなどを詳細に解説。

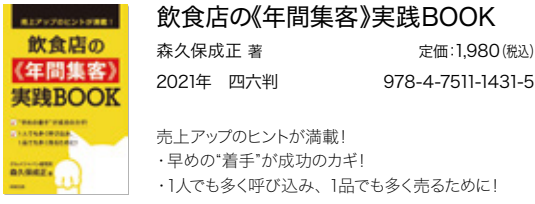
接客・経営ビジネス書・店長



スタッフの声の出し方ひとつで飲食店は大きく伸びる!

福田記子 著 定価:1,760(税込)
2021年 A5判 978-4-7511-1433-9

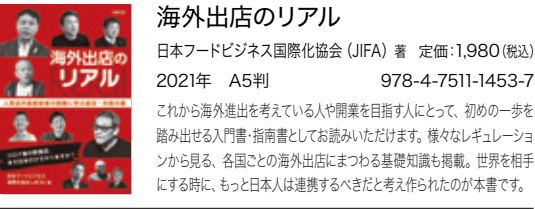
売上アップ! お店のファンが増大!
ひと言を添える、言い方を変えることの威力を体感すると、スタッフもお店も、グンと成長する!



飲食店の《年間集客》実践BOOK

森久保成正 著 定価:1,980(税込)
2021年 四六判 978-4-7511-1431-5

売上アップのヒントが満載!
・早めの“着手”が成功のカギ!
・1人でも多く呼び込み、1品でも多く売るために!

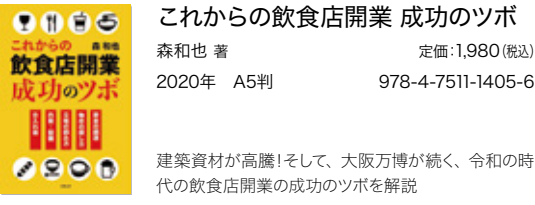


人気店外食経営者の挑戦に学ぶ成功・失敗の要

海外出店のリアル

日本フードビジネス国際化協会 (JIFA) 著 定価:1,980(税込)
2021年 A5判 978-4-7511-1453-7

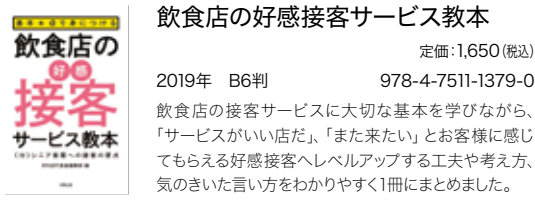
これから海外進出を考えている人や開業を目指す人にとって、初めの一步を踏み出せる入門書・指南書とお読みいただけます。様々なレギュレーションから見ると、各国ごとの海外出店にまつわる基礎知識も掲載。世界を相手にする時に、もっと日本人は連携するべきだと考え作られたのが本書です。



これからの飲食店開業 成功のツボ

森和也 著 定価:1,980(税込)
2020年 A5判 978-4-7511-1405-6

建築資材が高騰!そして、大阪万博が続く、令和の時代の飲食店開業の成功のツボを解説

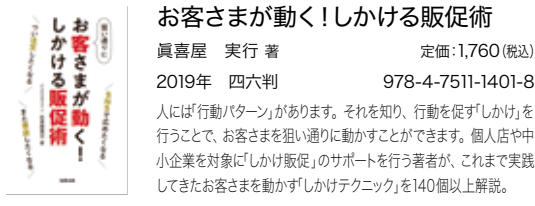


基本+αで身につける

飲食店の好感接客サービス教本

定価:1,650(税込)
2019年 B6判 978-4-7511-1379-0

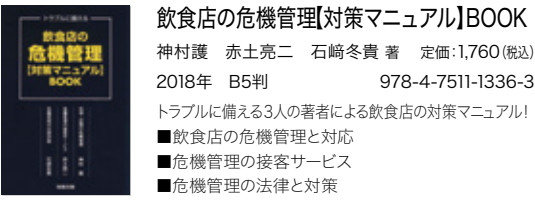
飲食店の接客サービスに大切な基本を学びながら、「サービスがいい店だ」、「また来たい」とお客様に感じてもらえる好感接客へレベルアップする工夫や考え方、気のきいた言い方をわかりやすく1冊にまとめました。



お客さまが動く!しかける販促術

眞喜屋 実行 著 定価:1,760(税込)
2019年 四六判 978-4-7511-1401-8

人に「行動パターン」があります。それを知り、行動を促すしかけを行うことで、お客さまを狙い通りに動かすことができます。個人店や中小企業を対象に「しかけ販促」のサポートを行う著者が、これまで実践してきたお客さまを動かす「しかけテクニク」を140個以上解説。



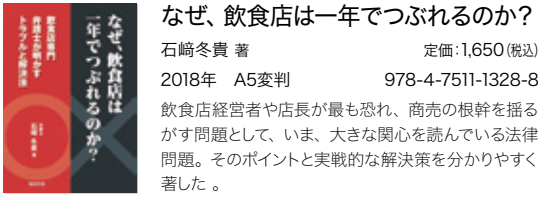
トラブルに備える

飲食店の危機管理【対策マニュアル】BOOK

神村護 赤土亮二 石崎冬貴 著 定価:1,760(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1336-3

トラブルに備える3人の著者による飲食店の対策マニュアル!

- 飲食店の危機管理と対応
- 危機管理の接客サービス
- 危機管理の法律と対策

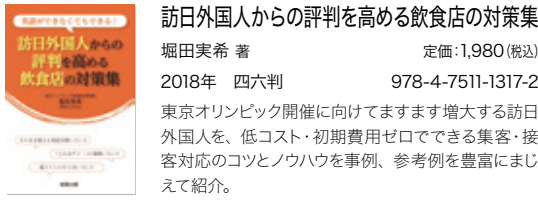


飲食店専門弁護士が明かすトラブルと解決法

なぜ、飲食店は一年でつぶれるのか?

石崎冬貴 著 定価:1,650(税込)
2018年 A5変判 978-4-7511-1328-8

飲食店経営者や店長が最も恐れ、商売の根幹を揺るがす問題として、いま、大きな関心を読んでいる法律問題。そのポイントと実践的な解決策を分かりやすく著した。

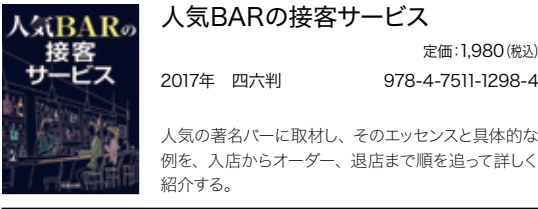


英語ができなくてもできる!

訪日外国人からの評判を高める飲食店の対策集

堀田実希 著 定価:1,980(税込)
2018年 四六判 978-4-7511-1317-2

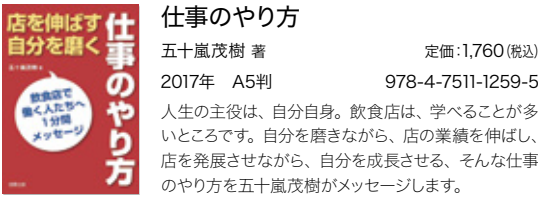
東京オリンピック開催に向けてますます増大する訪日外国人を、低コスト・初期費用ゼロでできる集客・接客対応のコツとノウハウを事例、参考例を豊富にまじえて紹介。



人気BARの接客サービス

定価:1,980(税込)
2017年 四六判 978-4-7511-1298-4

人気の著名バーに取材し、そのエッセンスと具体的な例を、入店からオーダー、退店まで順を追って詳しく紹介する。

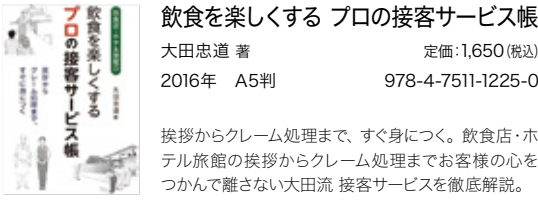


店を伸ばす自分を磨く

仕事のやり方

五十嵐茂樹 著 定価:1,760(税込)
2017年 A5判 978-4-7511-1259-5

人生の主役は、自分自身。飲食店は、学べることが多いところ。自分を磨きながら、店の業績を伸ばし、店を発展させながら、自分を成長させる、そんな仕事のやり方を五十嵐茂樹がメッセージします。

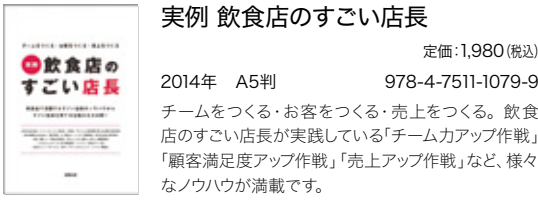


飲食店・ホテル旅館の

飲食を楽しめる プロの接客サービス帳

大田忠道 著 定価:1,650(税込)
2016年 A5判 978-4-7511-1225-0

挨拶からクレーム処理まで、すぐ身につく。飲食店・ホテル旅館の挨拶からクレーム処理までお客様の心をつかんで離さない大田流 接客サービスを徹底解説。

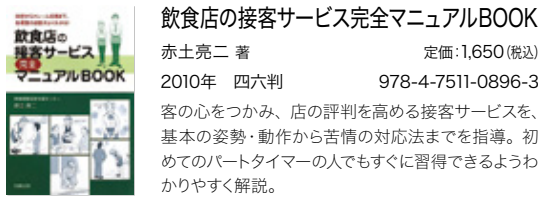


チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる

事例 飲食店のすごい店長

定価:1,980(税込)
2014年 A5判 978-4-7511-1079-9

チームをつくる・お客をつくる・売上をつくる。飲食店のすごい店長が実践している「チーム力アップ作戦」、「顧客満足度アップ作戦」、「売上アップ作戦」など、様々なノウハウが満載です。



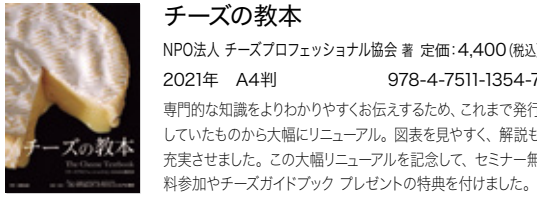
挨拶からクレーム処理まで各場面の接客がよくわかる

飲食店の接客サービス完全マニュアルBOOK

赤土亮二 著 定価:1,650(税込)
2010年 四六判 978-4-7511-0896-3

客の心をつかみ、店の評判を高める接客サービスを、基本の姿勢・動作から苦情の対応法までを指導。初めてのパートタイマーの人でもすぐに習得できるようわかりやすく解説。

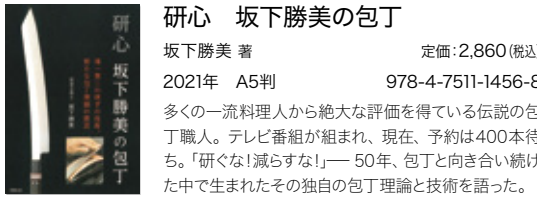
食の知識・事典・読み物



チーズの教本

NPO法人 チーズプロフェッショナル協会 著 定価:4,400(税込)
2021年 A4判 978-4-7511-1354-7

専門的な知識をよりわかりやすくお伝えるため、これまで発行していたものから大幅にリニューアル。図表を見やすく、解説も充実させました。この大幅リニューアルを記念して、セミナー無料参加やチーズガイドブック プレゼントの特典を付けました。

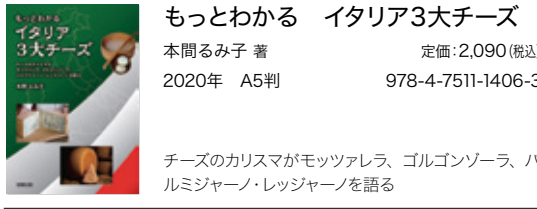


唯一無二の研ぎの技術、新たな包丁理論の提言

研心 坂下勝美の包丁

坂下勝美 著 定価:2,860(税込)
2021年 A5判 978-4-7511-1456-8

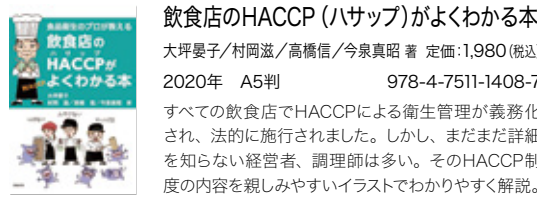
多くの一流料理人から絶大な評価を得ている伝説の包丁職人。テレビ番組が生まれ、現在、予約は400本待ち。「研ぐな!減らすな!」— 50年、包丁と向き合い続けた中で生まれたその独自の包丁理論と技術を語った。



もっとわかる イタリア3大チーズ

本間のみ子 著 定価:2,090(税込)
2020年 A5判 978-4-7511-1406-3

チーズのカリスマがモッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ・レッジャーノを語る

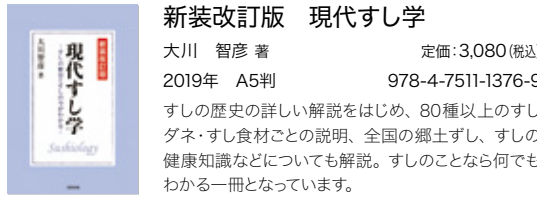


食品衛生のプロが教える

飲食店のHACCP (ハサップ)がよくわかる本

大坪晏子/村岡滋/高橋信/今泉真昭 著 定価:1,980(税込)
2020年 A5判 978-4-7511-1408-7

すべての飲食店でHACCPによる衛生管理が義務化され、法的に施行されました。しかし、まだまだ詳細を知らない経営者、調理師は多い。そのHACCP制度の内容を親しみやすいイラストでわかりやすく解説。

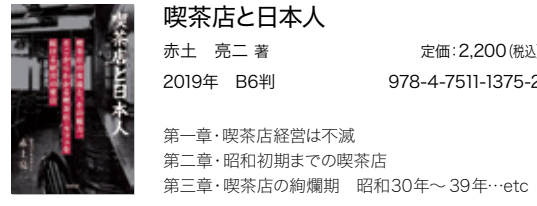


一すしの歴史と、すしの今がわかる—

新装改訂版 現代すし学

大川 智彦 著 定価:3,080(税込)
2019年 A5判 978-4-7511-1376-9

すしの歴史の詳しい解説をはじめ、80種以上のすしダネ・すし食材ごとの説明、全国の郷土すし、すしの健康知識などについても解説。すしのことなら何でもわかる一冊となっています。



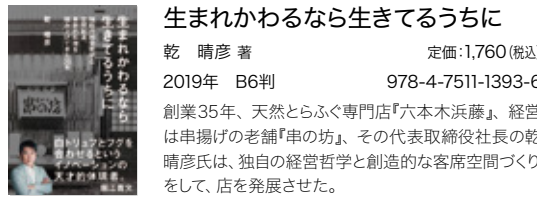
喫茶店と日本人

赤土 亮二 著 定価:2,200(税込)
2019年 B6判 978-4-7511-1375-2

第一章・喫茶店経営は不滅

第二章・昭和初期までの喫茶店

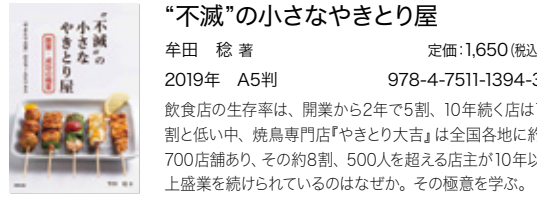
第三章・喫茶店の絢爛期 昭和30年～ 39年…etc



生まれかわるなら生きてるうちに

乾 晴彦 著 定価:1,760(税込)
2019年 B6判 978-4-7511-1393-6

創業35年、天然とらふく専門店『六本木浜藤』、経営は申揚げの老舗『串の坊』、その代表取締役社長の乾晴彦氏は、独自の経営哲学と創造的な客席空間づくりをして、店を発展させた。

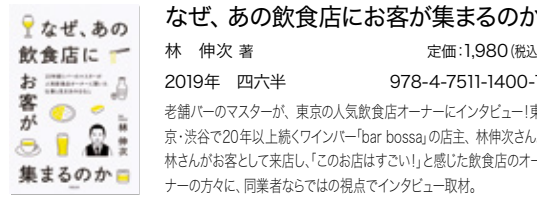


開業・成功の極意

“不滅”の小さなやきとり屋

牟田 稔 著 定価:1,650(税込)
2019年 A5判 978-4-7511-1394-3

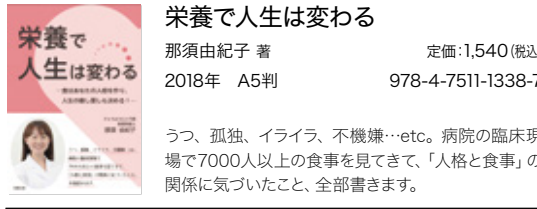
飲食店の生存率は、開業から2年で5割、10年続く店は1割と低い中、焼鳥専門店『やきとり大吉』は全国各地に約700店舗あり、その約8割、500人を超える店主が10年以上盛業を続けられているのはなぜか。その極意を学ぶ。



なぜ、あの飲食店にお客が集まるのか

林 伸次 著 定価:1,980(税込)
2019年 四六判 978-4-7511-1400-1

老舗バーのマスターが、東京の人気飲食店オーナーにインタビュー!東京・渋谷で20年以上続くワインバー「bar bossa」の店主、林伸次さん。林さんがお客として来店し、「このお店はすごい」と感じた飲食店のオーナーの方々に、同業者ならではの視点でインタビュー取材。

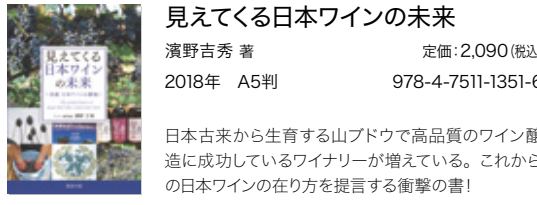


一食はあなたの人格を作り、人生の善し悪しも決める!—

栄養で人生は変わる

那須由紀子 著 定価:1,540(税込)
2018年 A5判 978-4-7511-1338-7

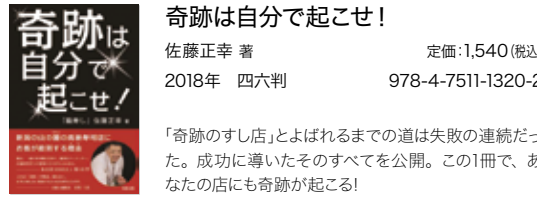
うつ、孤独、イライラ、不機嫌…etc。病院の臨床現場で7000人以上の食事を見てきて、「人格と食事」の関係に気づいたこと、全部書きます。



見えてくる日本ワインの未来

演野吉秀 著 定価:2,090(税込)
2018年 A5判 978-4-7511-1351-6

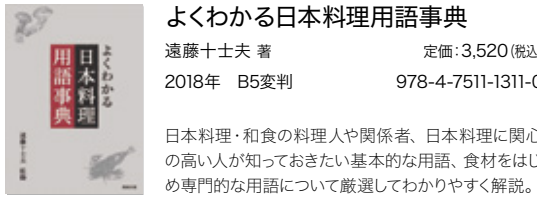
日本古来から生育する山ブドウで高品質のワイン醸造に成功しているワイナリーが増えていく。これからの日本ワインの在り方を提言する衝撃の書!



奇跡は自分で起こせ!

佐藤正幸 著 定価:1,540(税込)
2018年 四六判 978-4-7511-1320-2

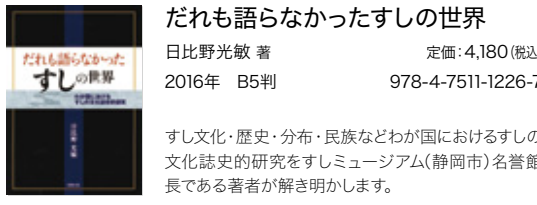
「奇跡のすし店」とよばれるまでの道は失敗の連続だった。成功に導いたそのすべてを公開。この1冊で、あなたの店にも奇跡が起こる!



よくわかる日本料理用語事典

遠藤十士夫 著 定価:3,520(税込)
2018年 B5変判 978-4-7511-1311-0

日本料理・和食の料理人や関係者、日本料理に関心の高い人が知っておきたい基本的な用語、食材をはじめ専門的な用語について厳選してわかりやすく解説。



わが国におけるすしの文化誌史的研究

だれも語らなかつたすしの世界

日比野光敏 著 定価:4,180(税込)
2016年 B5判 978-4-7511-1226-7

すし文化・歴史・分佈・民族などが国におけるすしの文化誌史的研究をすしミュージアム(静岡市)名誉館長である著者が解き明かします。



日本すし紀行-巻きずしと稲荷と助六と-

日比野光敏 著 定価:3,080(税込)
2018年 B5判 978-4-7511-1318-9

【歴史編】・東京型海苔巻きと関西型海苔巻き・巻きずしの発祥と沿革・稲荷ずしの呼称【バリエーション編】・各地の巻きずし、いろいろ・海苔巻きずし



食べる桜・見る桜・知る桜

美味しい桜

平出 眞 編著 定価:3,300(税込)
2016年 A4判 978-4-7511-1177-2

本書は「食べる・見る・知る」の3つのテーマで桜の魅力を掘り下げます。食べる桜の栽培・加工の様子や全国の桜スイーツ、桜レシピは必見。桜名所一覧や桜にまつわる歴史や物語も掲載。



フランスとチーズ交流30年

チーズ伝統国のチーズな人々

本間るみ子 著 定価:2,750(税込)
2016年 A5判 978-4-7511-1205-2

フランシュ・コンテ、シェーヴルの中心地ワール&ポワトゥ…。フランスに通うようになって30年の著者が、チーズを通して出会った人情味溢れる人々、チーズ伝統国のチーズな人たちの物語を紹介します。

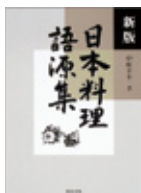


歴史あるチーズを守るDOP

イタリアチーズの故郷を訪ねて

本間るみ子 著 定価:2,750(税込)
2015年 A5判 978-4-7511-1130-7

人間の暮らしに息づく、伝統豊かなイタリアチーズ。DOP(原産地名保護制度)の認証を取得した合計48のチーズについて、種別・外観・風味・製法・歴史・食べ方などの情報を写真とともに掲載します。



新版 日本料理語源集

中村幸平 著 定価:7,150(税込)
2004年 A5判 978-4-7511-0423-1

日本料理の語源や意味を、800ページに用語約4000項目にまとめてこの一冊に収録。正確な語源や意味をきめ細かく探究して解説しました。食に携わる人には必備の『究極の料理用語事典』です。



味のしくみが解れば料理の秘訣が解かる

新版 おいしさの科学 味を良くする科学

河野友美 著 定価:2,200(税込)
2008年 A5判 978-4-7511-0744-7

料理をおいしくするには、味のしくみをよく知ることが近道。本書は調理科学の第一人者が調味料、食材、調理法等から味を良くするコツを平易に解説。新情報を追加した改訂版です。

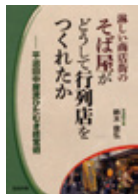


数々の失敗・疑問の声からわかりやすく技術指南

手打ちそばの疑問にすべて答えます。

井上 明 著 定価:1,650(税込)
2010年 四六判 978-4-7511-0900-7

そばがつかない、切れる、まとまらない…そば打ちには疑問・悩みが尽きない。そんなそば打ち人の数多くの悩みに答えます。この一冊でそば打ちの技術が修得できます。



平沼田中屋流ひたむき経営術

淋しい商店街のそば屋がどうして行列店をつくれたか

鈴木俊弘 著 定価:1,650(税込)
2013年 四六判 978-4-7511-1063-8

淋しい商店街の店を継いだ3代目の著者が一念発起。出前をやめ店売りのみの店舗に大改造。いくつもの壁を乗り越えて行列ができるほどの人気店になった奮闘の記録と商売の秘訣を明らかに。



鮭・鮨・すし すしの事典

吉野昇雄 著 定価:5,127(税込)
1990年 菊判 978-4-7511-0038-7

伊丹十三氏をして「おいしい本をありがとう」と言わしめたすしの歴史から調理技術まですしの全貌を明らかにし、すしの魅力を伝えるすし研究の決定版!

ご注文について

お近くの書店様からご注文いただけます。

お近くに書店様がない場合には、下記問い合わせ先からご注文いただけます。

商品価格の合計が税込2,500円以上の場合は弊社が送料を負担します。

税込2,500円未満の場合は500円の送料を申し受けます。

なお、代引き手数料として別途300円が加算されます。(2022年1月現在)

※DVDについては、宅配便で発送しております。

詳しくは、下記お問い合わせ先にご連絡ください。

お問い合わせ・ご連絡先

(株) 旭屋出版

e-mail : hanbaibu@asahiya-jp.com

電話 : 03-5369-6423 FAX : 03-5369-6431

U R L : https://asahiya-jp.com

外食専門月刊誌・季刊誌

1年間購読料



月刊「近代食堂」

年間購読料+送料：
20,016円(税込)
(1配送150円×12回の送料を含む)

発売日：毎月22日



カフェレス 季刊「CAFERES」

年間購読料+送料：
6,320円(税込)
(1配送150円×4回の送料を含む)

発売日：1・4・7・10月19日

〈定期購読のご案内〉

★確実に便利な定期購読をお勧めします。

月刊「近代食堂」、季刊「カフェレス」は、すぐに売り切れになる書店が多く、

読者の皆様にご迷惑をおかけしております。

定期購読をお申込みいただきますと、毎月の発売日にお手元に届きますので、大変便利で確実です。

〈お申し込み方法〉

下記よりお申し込みいただけます。

- 富士山マガジン 0120-223-223 (年中無休 24 時間営業)

『近代食堂』 <http://www.fujisan.co.jp/product/556/>

『カフェレス』 <http://www.fujisan.co.jp/product/1271737/>

富士山マガジン
『近代食堂』



富士山マガジン
『カフェレス』



- 雑誌の定期便

『近代食堂』 http://www.bookliner.co.jp/teikibin_new/P7000Initial.action?itemCode=02967

『カフェレス』 http://www.bookliner.co.jp/teikibin_new/P7000Initial.action?itemCode=02799

近代食堂 定期購読



カフェレス 定期購読



お問い合わせ・ご連絡先

(株) 旭屋出版 販売部

e-mail : hanbaibu@asahiya-jp.com

電話 : 03-5369-6423 FAX : 03-5369-6431

URL : <https://asahiya-jp.com>