注 文 書〈書籍〉

貴店名（番線印）

発注日　　年　　月　　日
ご担当者様　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423 FAX： 03-5369-6431

旭屋出版HPは
こちらへ！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書 Ⅰ（すし・日本料理）

2026年10月現在

	書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
	〈改訂版〉すし技術教科書（江戸前ずし編）	978-4-7511-0026-4	A4変	7,000		
	有名店・繁盛店のすしの調理技術〈江戸前ずし編〉	978-4-7511-0234-3	A4変	3,500		
	鮓・鮨・すし－すしの事典	978-4-7511-0038-7	菊	4,660		
◎	飾りずしの技術 細工ずしの技術	978-4-7511-1426-1	A4変	2,800		
	名店・繁盛店の人気のすしとすし技術	978-4-7511-1454-4	A4変	2,800		
◎	すしは進化する－変わりゆく江戸前、鮨なんばの表現－	978-4-7511-1547-3	B5	5,200		
	笹切り・葉蘭切り 技術大全	978-4-7511-1550-3	B5	4,500		
	新しい日本料理 刺身の料理と盛りつけ [縮刷版]	978-4-7511-1189-5	B5	3,800		僅少
	新しい日本料理 弁当の料理と仕出し重 [縮刷版]	978-4-7511-1190-1	B5	3,800		
	新しい日本料理 鍋の料理と前肴 [縮刷版]	978-4-7511-1233-5	B5	3,800		
	新しい日本料理 小宴会の料理と献立 [縮刷版]	978-4-7511-1257-1	B5	3,800		
	「人気の弁当料理」大全	978-4-7511-1237-3	B5変	2,800		
	和食店の人気の「ご飯料理」大全	978-4-7511-1268-7	B5	2,800		
	日本料理のお通し 前菜 酒肴大全	978-4-7511-1468-1	B5	3,800		
	日本料理の＜現代＞味づくり教本	978-4-7511-1407-0	B5	3,000		
	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	978-4-7511-1316-5	B5	3,500		
	和食の「たれ・合わせ調味料」	978-4-7511-1459-9	A4変	2,500		
	和食の庖丁技術 増補版	978-4-7511-1198-7	A4変	2,800		
	改訂版 刺身の教科書	978-4-7511-1156-7	A4変	3,800		
	進化する刺身料理	978-4-7511-1312-7	B5	3,000		
	新しい刺身料理をつくる	978-4-7511-1441-4	B5	3,000		
	【新版】四季の刺身料理	978-4-7511-1458-2	A4	2,800		
	縮刷増補版 居酒屋の一品料理	978-4-7511-1223-6	B5	3,800		
	本格派の鱧料理127品	978-4-7511-1140-6	B5変	3,000		
	煮物の技術教科書	978-4-7511-1378-3	B5	3,500		
	小鉢・小皿の人気料理	978-4-7511-1364-6	B5	3,000		
◎	日本料理店の小鉢料理	978-4-7511-1523-7	B5	3,800		
	日本料理を展開する	978-4-7511-1373-8	B5	3,000		
	京料理「仕出し」教本	978-4-7511-0966-3	B5変	2,500		
	京料理 炊き合わせ	978-4-7511-1266-3	B5	3,000		
◎	祇園さゝ木 進化する京料理	978-4-7511-1541-1	B5	5,000		
	割烹 旬ごよみ	978-4-7511-1171-0	B5	4,300		
	大阪料理	978-4-7511-1301-1	B5変	3,500		
	四季を和える	978-4-7511-1014-0	B5変	3,000		僅少
	「酢の料理」大全	978-4-7511-1149-9	B5変	2,800		
	日本料理の「だし」「たれ」「合わせ調味料」教科書	978-4-7511-1078-2	A4	3,500		品切
	日本料理の食彩細工の技術	978-4-7511-1381-3	B5	2,500		僅少
	再創造する郷土料理	978-4-7511-0974-8	A4変	2,500		
	MUTSUKARI 1st stage PRESENTATION	978-4-7511-0844-4	A4変	2,800		
	御節大観	978-4-7511-1050-8	A4変	6,000		
	日本料理の仕事大観 上巻	978-4-7511-1421-6	A5	3,800		
	日本料理の仕事大観 下巻	978-4-7511-1422-3	A5	3,800		
◎	野菜料理大観 上巻	978-4-7511-1519-0	A5	4,600		
◎	野菜料理大観 下巻	978-4-7511-1520-6	A5	6,800		
	日本料理の接客サービス	978-4-7511-1475-9	A5	3,600		

注　文　書〈書籍〉

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者様　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX：　03-5369-6431

販売のお役に立つ
メルマガ登録は
こちら！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書　Ⅱ（居酒屋・そば・うどん・ラーメン・焼肉・中国料理）

2026年10月現在

書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
最新おでん料理	978-4-7511-1542-8	B5	3,800		
NEW サラダデザイン	978-4-7511-1224-3	B5	2,500		
ローストビーフ 人気店の調理技術とメニュー	978-4-7511-1212-0	B5	2,800		
餃子の探求	978-4-7511-1197-0	B5	2,500		僅少
ＮＥＷ串料理	978-4-7511-1349-3	B5	2,800		
呑ませる肉料理	978-4-7511-1390-5	B5	3,000		
◎ 新版 ビストロ・バルの技アリスピード料理	978-4-7511-1467-4	B5	3,000		
◎ 人気店のビストロ・バルの技アリ肉料理	978-4-7511-1484-1	B5	3,800		
◎ 人気店ビストロの技アリ魚介料理	978-4-7511-1493-3	B5	3,800		
スパイスの可能性	978-4-7511-1499-5	B5	3,800		
ヒットメニュー大全	978-4-7511-1498-8	B5	3,200		
新版 焼とりの技術	978-4-7511-1515-2	B5	3,500		
ウイスキーと料理 美味の調和	978-4-7511-1552-7	B5	3,500	新刊	
kushinobo 串揚げとふぐ料理の新世界	978-4-7511-1369-1	B5	2,000		
片倉康雄　手打そばの技術	978-4-7511-1280-9	A4変	6,500		
信州・戸隠　手打そばの技術	978-4-7511-0054-7	A4変	1,748		
そば・かえし・だし	978-4-7511-1346-2	B5	3,000		
人気の和食「麺・めん料理」大全	978-4-7511-1319-6	B5	2,800		
進化する そば打ちの技術	978-4-7511-1474-2	B5変	3,800		
進化する うどんの技術	978-4-7511-1488-9	B5変	3,800		
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		
ラーメン　つけめん　評判店の調理技術	978-4-7511-1056-0	A4変	3,500		
ラーメン最新技術	978-4-7511-1145-1	A4変	3,500		
とら食堂 全仕事	978-4-7511-1286-1	四六	3,000		
人気ラーメン店が探究する調理技法	978-4-7511-1308-0	A4変	3,500		
最新解説　ラーメンの調理技法	978-4-7511-1402-5	A4	3,600		
自家製麺ラーメン店の調理技術	978-4-7511-1444-5	A4	3,600		
◎ 評判ラーメン店の最新調理技術	978-4-7511-1496-4	A4変	3,800		
◎ 人気ラーメン店の調理法と考え方	978-4-7511-1513-8	A4	3,800		
◎ 人気店・行列店 ラーメンの技術	978-4-7511-1530-5	A4	4,000		
人気店の冷やし中華・冷やし麺 まぜそば・ラーメンの技術	978-4-7511-1540-4	B5	4,400		
麺屋武蔵 抽象と捨象のラーメン調理法	978-4-7511-1367-7	A4	4,300		
【完全版】ラーメン大全	978-4-7511-1455-1	B5	6,800		
◎ 人気の冷やし麺	978-4-7511-1461-2	B5	2,800		
評判の担々麺	978-4-7511-1465-0	A4	3,800		
◎ 人気店が教えるアジアの麺料理	978-4-7511-1501-5	B5	3,500		
炭火焼肉トラジの焼肉料理の技術	978-4-7511-0913-7	A4変	3,500		
◎ 焼肉料理のタレの技術	978-4-7511-0958-8	A4変	3,500		
ホルモン料理の可能性	978-4-7511-1072-0	B5変	1,800		
焼肉の技術	978-4-7511-1115-4	B5	3,600		
新版 ホルモンメニューBOOK	978-4-7511-1447-6	B5	3,000		
◎ 焼肉料理のメニューと技術	978-4-7511-1457-5	B5	3,800		
中国料理 人気メニューと技	978-4-7511-1255-7	B5	3,000		
広東料理　焼物の真髄	978-4-7511-1295-3	A4変	3,500		
現代に生きる老四川	978-4-7511-1340-0	B5	3,800		
人気の中国料理　評判店の味づくりと技法	978-4-7511-1382-0	B5	3,500		
◎ 中国料理　人気の前菜	978-4-7511-1477-3	B5	3,800		
◎ 人気店の麻婆豆腐の技術	978-4-7511-1481-0	B5	3,800		
人気店の火鍋の技術	978-4-7511-1502-2	B5	3,800		
焼売 名店・人気店の王道と進化の味	978-4-7511-1536-7	B5	4,500		
◎ チャーハン 炒飯・焼飯	978-4-7511-1544-2	B5	4,000		

注　文　書〈書籍〉

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者様　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX：　03-5369-6431

注文書・新刊案内などはこちら！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書　Ⅱ（各国料理）

2026年10月現在

	書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
	最新フランス料理 新装増補版	978-4-7511-1209-0	B5	3,000		
◎	人気店のNEWソース・タレ	978-4-7511-1483-4	B5	3,800		
	素材を慈しみ、自分流に。	978-4-7511-1242-7	B5	4,600		
	魂のひと皿	978-4-7511-1370-7	B5	6,500		
	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		
◎	進化し続ける味　ナベノイズムのフランス料理	978-4-7511-1543-5	B5	6,300		
◎	魚介フレンチの深淵	978-4-7511-1437-7	A4	3,800		
	フランス料理の本領 魅力のアラカルト	978-4-7511-1445-2	B5	3,800		
◎	未来につなぐフランス料理	978-4-7511-1451-3	B5	3,900		
◎	フランス伝統料理の継承	978-4-7511-1533-6	B5	4,500		
	ヌキテパ　季節の海産物と畑のフランス料理	978-4-7511-1517-6	B5	2,500		
	探究するシェフ	978-4-7511-1306-6	A4変	3,000		
	エスコフィエの新解釈	978-4-7511-1343-1	A4変	3,500		
◎	シャルキュトリーの本格技術	978-4-7511-1365-3	A4変	6,800		
	人気フレンチレストランの肉料理	978-4-7511-1416-2	B5	3,500		
	魅力広がる　ジビエ料理	978-4-7511-1105-5	B5	3,500		
	ジビエ料理の探求	978-4-7511-1494-0	B5	4,200		
	シェフと美食家のためのジビエガイド	978-4-7511-1518-3	四六	2,000		
	フレンチの技法　豚料理・ヴォライユ料理	978-4-7511-1092-8	A4変	4,000		
	火入れの探究	978-4-7511-1128-4	A4変	3,500		
	科学が創造する新しい味	978-4-7511-1309-7	A4変	3,500		
	発酵で料理する	978-4-7511-1329-5	A4変	3,500		
	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		
	人気レストランの注目の調理機器 科学的調理法	978-4-7511-1448-3	B5変	3,500		
	持続可能なガストロノミー	978-4-7511-1470-4	A4変	3,800		
	古典×現代　フランス料理	978-4-7511-1471-1	B5	3,800		
◎	フランス料理 肉の火入れ技術	978-4-7511-1500-8	A4	3,800		
	フランス料理 魚介の火入れ技術	978-4-7511-1538-1	A4	4,500		
◎	パイ包み焼きの新機軸	978-4-7511-1526-8	A4	4,000		
◎	低温調理の技術	978-4-7511-1472-8	B5変	3,500		
◎	野菜の低温調理 技術	978-4-7511-1522-0	B5変	3,900		
	真のナポリピッツァ技術教本　改訂版	978-4-7511-1030-0	A4変	2,500		
	ピッツァ窯料理の調理技術	978-4-7511-1191-8	B5	3,500		
	イタリア　肉料理の技術	978-4-7511-1167-3	B5変	3,500		僅少
	現代解釈のイタリア料理	978-4-7511-1254-0	B5	3,800		
	パスタ大全	978-4-7511-1258-8	B5	2,800		
	新版 生パスタの技術	978-4-7511-1442-1	B5	3,500		
◎	イタリア現代料理の構築	978-4-7511-1362-2	B5	3,000		
	アンティパストの技術	978-4-7511-1313-4	B5	3,500		
	コーヒーで料理を作る	978-4-7511-1395-0	B5	2,800		
	スパイスカレー	978-4-7511-1287-8	B5	2,800		

注　文　書〈書籍〉

貴店名（番線印）

発注日　　年　　月　　日

ご担当者様　　様

条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX：　03-5369-6431

随時情報更新！
FB登録は
こちら！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書　Ⅲ（パン・スイーツ）

2026年10月現在

	書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
	人気店の天然酵母パンの技術	978-4-7511-0308-1	A4変	2,200		
	天然酵母パンの技術教本	978-4-7511-0722-5	A4変	3,500		
	天然酵母パンの最新技術	978-4-7511-0962-5	A4変	3,000		
	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	978-4-7511-1172-7	A4変	3,800		
	BASIC HOME BAKING	978-4-7511-1372-1	B5	1,800		
	一からのパン作り	978-4-7511-1333-2	B5	2,800		
	新・食パン教本	978-4-7511-1182-6	B5	2,800		
◎	新版　人気店の食パンの技術	978-4-7511-1399-8	B5	3,800		
	パンの魅力と製パン技法	978-4-7511-1428-5	B5	3,500		
◎	これからの製パン法	978-4-7511-1435-3	B5	2,800		
◎	発酵種とパン	978-4-7511-1491-9	A4変	5,200		
	新版 飾りパンの技術	978-4-7511-1492-6	A4	3,800		
	贅沢な晩ゴパン パンのお料理	978-4-7511-1512-1	B5	1,800		
◎	素材から生まれる　パンの技術と感性	978-4-7511-1534-3	B5	4,500		
	ケークの技術	978-4-7511-1200-7	B5	3,500		
	タルトの技術	978-4-7511-1111-6	B5変	3,500		僅少
	ババ・サバランの技術	978-4-7511-1160-4	B5変	3,500		
	ボンボン・ショコラの技術	978-4-7511-1307-3	B5変	3,800		
	チーズケーキの技術	978-4-7511-1396-7	B5	3,500		
	ガトーショコラの技術	978-4-7511-1424-7	B5	3,800		
	ショートケーキの技術	978-4-7511-1450-6	B5	3,500		
◎	評判モンブランの技術	978-4-7511-1505-3	B5	4,500		
	人気パティスリーの焼き菓子の技術	978-4-7511-1555-8	B5変	4,500	10月新刊	
	有名パティスリーのスペシャリテ	978-4-7511-1213-7	B5変	3,500		
◎	洋菓子の新焼成法	978-4-7511-1535-0	B5	4,300		
◎	シュトレン 改訂増補版	978-4-7511-1355-4	A4	2,800		
◎	プロのための発酵菓子	978-4-7511-1478-0	A4	3,800		
	人気パティスリーのデコレーション＆デザイン技法	978-4-7511-1374-5	A４	3,800		
◎	プティ・アントルメのデコレーション新技法	978-4-7511-1423-0	A４	3,800		
	スペシャルシフォンケーキ	978-4-7511-1270-0	B5変	1,500		
	ケーキがおいしくなる「下ごしらえ」教えます	978-4-7511-1323-3	B5	1,600		
	焼き菓子アレンジブック	978-4-7511-1350-9	B5	1,600		
	ケーキ作りのアレンジテクニック	978-4-7511-1397-4	B5	2,000		
◎	洋菓子の食感デコレーション	978-4-7511-1480-3	B5	1,980		
◎	麹の発酵クリームと発酵おやつ	978-4-7511-1509-1	B5	1,800		
	マジパン細工　普及版	978-4-7511-1325-7	B5	3,000		
	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		
	マジパン　５ｃｍの舞台のウィーンの物語	978-4-7511-1039-3	A4変	2,500		
	飴細工 大西達也の躍動するピエスモンテ	978-4-7511-1234-2	A4	3,500		
	感動を生む菓子づくり	978-4-7511-1430-8	B5	3,800		
	チョコレート ピエスモンテ	978-4-7511-1107-9	A4	3,000		

注　文　書〈書籍〉

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者様　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX：　03-5369-6431

“映え”な写真を
更新中！！
インスタはこちら！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

専門料理書　Ⅲ（カフェ･コーヒー･酒）

2026年10月現在

	書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
	フルーツ＆ベジタブル カッティング	978-4-7511-1231-1	A4変	3,000		
	飲食店 人気のテイクアウト	978-4-7511-1466-7	B5変	2,800		
	プラントベースミルク　メニューBOOK	978-4-7511-1473-5	B5変	2,500		
◎	ジェラート教本	978-4-7511-1330-1	A4変	3,000		
◎	かき氷 for Professional	978-4-7511-1380-6	A4	3,000		
◎	人気店の「かき氷」の技術	978-4-7511-1537-4	A4	4,000		
	日本の美しいかき氷	978-4-7511-1385-1	B5	1,600		
	カフェ材料図鑑	978-4-7511-1387-5	B5	2,500		
	ティードリンクマニュアル	978-4-7511-1415-5	A4	3,000		
◎	[新版]人気店のコーヒー焙煎	978-4-7511-1503-9	B5	3,800		
	アイスコーヒー	978-4-7511-1412-4	B5	2,500		
◎	進化系「アイスコーヒー」の技術とメニュー	978-4-7511-1521-3	B5	3,800		
	カフェ・バッハ　コーヒー焙煎の技術	978-4-7511-1432-2	A4	3,500		
	コーヒー抽出 人気店の最新メソッド	978-4-7511-1452-0	B5変	3,000		
◎	創造するブレンドコーヒー技術	978-4-7511-1528-2	B5	3,500		
	「コーヒー豆」の売り方・繁盛法	978-4-7511-1495-7	A4変	2,800		
	専門家が語る！コーヒーとっておきの話	978-4-7511-1511-4	A5	2,000		
◎	スペシャルティコーヒーのテイスティング	978-4-7511-1527-5	B5変	3,800		
	コーヒー学検定《上級》金沢大学編	978-4-7511-1022-5	B5	2,000		
	LOVE COFFEE	978-4-7511-1281-6	A5	2,500		
	フォトジェニックなラテアート	978-4-7511-1352-3	B5	2,000		
◎	ターナースタイル ラテアートブック	978-4-7511-1440-7	B5	3,000		
	もっと美味しいコーヒーが飲める4ステップ	978-4-7511-0928-1	B5	1,500		
◎	MOCKTAIL BOOK 人気のモクテルの世界	978-4-7511-1446-9	B5	2,500		
	低アルコールカクテル・ドリンク	978-4-7511-1469-8	B5	2,800		

注 文 書〈書籍〉

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者様　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX： 03-5369-6431

中の人がゆる～く
呟いてます
フォローミー！

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

一般料理書と読み物 etc

2026年10月現在

書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
新版　透析食を楽しく作る　おいしく食べる	978-4-7511-0861-1	AB	1,900		品切
最新版 毎日がおいしい透析食	978-4-7511-1551-0	B5	4,000		
おいしくできる介護料理教本	978-4-7511-0478-1	A4変	2,500		
栄養で人生は変わる	978-4-7511-1338-7	A5	1,400		品切
ラクチン！お魚クッキング	978-4-7511-1138-3	B5変	1,500		
人気のおもてなし料理	978-4-7511-1204-5	B5	1,500		
素敵なフレンチのごちそう	978-4-7511-1210-6	B5	1,500		
食卓の上のフィロソフィー	978-4-7511-1236-6	B5	1,800		
妄想料理	978-4-7511-1292-2	B5変	1,500		
ママたちの日々レシピ	978-4-7511-1314-2	B6	1,500		
THE MEAT DISH	978-4-7511-1391-2	B5	1,500		
にっぽんの四季食	978-4-7511-1508-4	A4変	2,000		
にっぽんの果実食	978-4-7511-1529-9	A4変	2,000		
野菜で彩るパーティーレシピ	978-4-7511-1539-8	A4変	2,200	7月新刊	品切
発酵でかなえる おもてなし料理	978-4-7511-1545-9	A4	2,300	7月新刊	品切
Food Studies of Osaka・Japan	978-4-7511-1554-1	B5変	4,000	10月新刊	
イタリアチーズの故郷を訪ねて	978-4-7511-1130-7	A5	2,500		
チーズ伝統国のチーズな人々	978-4-7511-1205-2	A5	2,500		
もっとわかるイタリア3大チーズ	978-4-7511-1406-3	A5	1,900		
チーズの教本2023～2025	978-4-7511-1490-2	A4	4,300		
チーズの教本2026～2028	978-4-7511-1549-7	A4	5,000		
チーズカッティングの技術	978-4-7511-1525-1	A4	4,500		
見えてくる日本ワインの未来	978-4-7511-1351-6	A5	1,900		
新装改訂版　現代すし学	978-4-7511-1376-9	A5	2,800		
だれも語らなかったすしの世界	978-4-7511-1226-7	B5	3,800		
日本すし紀行	978-4-7511-1318-9	B5	2,800		
【さぬきうどん】の真相を求めて	978-4-7511-1322-6	A5	2,300		
◎よくわかる日本料理用語事典	978-4-7511-1311-0	B5変	3,200		
新版　日本料理語源集	978-4-7511-0423-1	菊	6,500		
料理人のための　和食の器★扱い方ハンドブック	978-4-7511-1029-4	A5	1,900		
研心 坂下勝美の包丁	978-4-7511-1456-8	A5	2,600		
淋しい商店街の　そば屋がどうして行列店をつくれたか	978-4-7511-1063-8	四六	1,500		
人気ブーランジェのＤＮＡ	978-4-7511-0821-5	四六	1,500		
人気パティシェのＤＮＡ	978-4-7511-0820-8	四六	1,500		
「買いたい」を仕掛ける菓子・スイーツの開発法	978-4-7511-1232-8	A5	1,800		
スイーツヒットの理由	978-4-7511-1507-7	A5	2000		
美味しい櫻	978-4-7511-1177-2	A4	3,000		
◎小麦粉とパンの1万年史	978-4-7511-1460-5	B5	4,000		
美しき食肉の世界	978-4-7511-1510-7	B5	3,500		

注 文 書〈書籍〉

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
TEL：03-5369-6423 FAX： 03-5369-6431

貴店名（番線印）

発注日　　年　　月　　日

ご担当者様　　様

条件

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

経営実務書

2026年10月現在

	書名	ISBNコード	判型	本体	在庫	注文
	接客サービス ハートマニュアル フードサービス版	978-4-7511-0536-8	四六	1,400		
◎	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		
	飲食店のおもてなし接客サービス教本	978-4-7511-1080-5	B6	1,800		
	いつもお客が集まる飲食店が実行している 接客サービス	978-4-7511-0978-6	A5	1,800		
	飲食を楽しくする プロの接客サービス帳	978-4-7511-1225-0	A5	1,500		
	人気BARの接客サービス	978-4-7511-1298-4	四六	1,800		
	飲食店の好感接客サービス教本	978-4-7511-1379-0	B6	1,500		
◎	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		
	個人ではじめる、小さなカフェ 自分らしいカフェをつくった15人のストーリー	978-4-7511-0831-4	A5	1,500		品切
	家族ではじめる、小さなカフェ	978-4-7511-1299-1	A5	1,500		
	コーヒーショップをつくる	978-4-7511-1371-4	A5	1,600		
	ビューティフル カフェライフ	978-4-7511-1321-9	B5	1,600		
	個人でカフェをはじめる人へ	978-4-7511-1342-4	A5	1,800		
◎	カフェロッタのことと、わたしのこと	978-4-7511-1439-1	A5	1,600		
◎	愛してやまないカフェロッタのことと、わたしのこと	978-4-7511-1463-6	A5	1,800		
	マダム・ロッタとパリ行かない？	978-4-7511-1504-6	A5	1,700		
◎	なぜ、あの飲食店にお客が集まるのか	978-4-7511-1400-1	四六	1,800		
	カフェ手帳	978-4-7511-0944-1	B6変	1,200		品切
	喫茶店と日本人	978-4-7511-1375-2	B6	2,000		
	パン屋さんのつくり方 私たちの店はこうしてできました	978-4-7511-1085-0	A4変	2,500		
	成功する「キッチンカー移動販売」開業法	978-4-7511-1462-9	A5	2,500		
◎	もう一つのBar物語	978-4-7511-1275-5	四六	1,800		
	繁盛する小さな飲食店のつくり方	978-4-7511-1283-0	四六	1,600		
	連戦連勝の飲食店経営	978-4-7511-1180-2	B6	1,500		
	たこ焼 繁盛法	978-4-7511-1264-9	B6	1,900		
	失敗しないラーメン店開業法	978-4-7511-1304-2	A5	1,800		
	「常識」を疑いなさい。	978-4-7511-1159-8	B5	1,500		僅少
	繁盛飲食店の開業・出店「成功の法則」を教えます	978-4-7511-1097-3	四六	1,500		
	ラーメンを60億円売った男	978-4-7511-1181-9	B6	1,000		
	仕事のやり方	978-4-7511-1259-5	A5	1,600		
	それは「人材革命」から始まった	978-4-7511-1285-4	A５	1,500		僅少
	奇跡は自分で起こせ！	978-4-7511-1320-2	四六	1,400		
	生まれかわるなら生きてるうちに	978-4-7511-1393-6	B6	1,600		
	“不滅”の小さなやきとり屋	978-4-7511-1394-3	A5	1,500		
	なぜ、飲食店は一年でつぶれるのか？	978-4-7511-1328-8	A5変	1,500		
	飲食店の危機管理【対策マニュアル】BOOK	978-4-7511-1336-3	A5変	1,600		
	これからの飲食店開業 成功のツボ	978-4-7511-1405-6	A5変	1,800		
◎	飲食店のHACCPがよくわかる本	978-4-7511-1408-7	A5	1,800		
	飲食店の《年間集客》実践ＢＯＯＫ	978-4-7511-1431-5	四六	1,800		
◎	海外出店のリアル	978-4-7511-1453-7	A5	1,800		
	ミライの繁盛店のつくり方	978-4-7511-1546-6	A5	2,200	9月新刊	品切
	実例 飲食店のすごい店長	978-4-7511-1079-9	A5	1,800		
	訪日外国人からの評判を高める飲食店の対策集	978-4-7511-1317-2	四六	1,800		
	すぐ役立つ！飲食店の新・販促アイデア実例201	978-4-7511-0983-0	A5	1,800		僅少
	繁盛飲食店の販促サービス140	978-4-7511-0922-9	四六	1,500		
◎	お客さまが動く！しかける販促術	978-4-7511-1401-8	四六	1,600		

注 文 書〈MOOK〉

雑誌

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者　　様
条件

〒160-0005
東京都新宿区愛住町23-2
ベルックス新宿ビルⅡ6階
TEL：03-5369-6423　FAX： 03-5369-

◎がタイトル横に付いている書籍は良好書になります。

2026年10月現在

年刊誌

	書名	ISBNコード	雑誌コード	判型	本体	在庫	注文
	新版 すしの雑誌　第19集	978-4-7511-1403-2	65423-24	A4変	3,000		
	新版 すしの雑誌　第20集	978-4-7511-1434-6	65423-27	A4変	3,000		
	新版 すしの雑誌　第21集	978-4-7511-1489-6	65423-31	A4変	3,000		
	新版 すしの雑誌　第22集	978-4-7511-1516-9	65423-33	A4変	3,000		品切
◎	新版 すしの雑誌　第23集	978-4-7511-1532-9	65423-35	A4変	3,200		
	焼　肉　店　第30集	978-4-7511-1479-7	65423-30	A4変	3,800		
	焼　肉　店　第31集	978-4-7511-1514-5	65423-32	A4変	3,800		
◎	焼　肉　店　第32集	978-4-7511-1531-2	65423-32	A4変	3,800		
	ラーメン繁盛法　第4集	978-4-7511-1449-0	65423-29	A4変	2,500		
	ラーメン店　つけ麺店を開業する！	978-4-7511-1004-1	65421-79	A4変	1,800		

専門料理（すし・日本料理）

進化するすし　進化するすし技術	978-4-7511-1238-0	65422-98	A4	2,500		僅少

専門料理（メニュー開発・ラーメン、そば）

人気バル＆バール　評判メニュー260	978-4-7511-1134-5	65422-65	B5変	2,500		僅少
インパクトメニュー	978-4-7511-1290-8	65423-11	B5変	2,800		

一般料理書

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	978-4-7511-0780-5	65420-31	AB変	1,500		
手作りのお菓子がプロ級の仕上がり！　デコレーションマジック	978-4-7511-0855-0	65420-77	AB変	1,500		
焼き菓子の食感テクニック	978-4-7511-0959-5	65421-46	AB変	1,500		
フルーツ菓子のテクニック	978-4-7511-0996-0	65421-73	AB変	1,500		
いきなりプロ級！　はじめてのケーク	978-4-7511-1132-1	65422-64	AB変	1,500		
毎回、上手にふくらむ！　はじめてのシュークリーム	978-4-7511-1186-4	65422-84	AB変	1,500		
ケーキの美しさは、「土台」で決まります	978-4-7511-1230-4	65422-96	AB変	1,500		
はじめてのスポンジ菓子	978-4-7511-1265-6	65423-05	AB変	1,500		僅少
イスパハン　レシピブック	978-4-7511-1120-8	65422-56	AB	1,300		品切

各国料理

野鳥獣の特性と調理の秘訣が一冊で学べる　ジビエ料理大全	978-4-7511-0608-2	65425-14	A4変	2,800		

専門料理（菓子・パン）

パティシエ必修　飴細工［スペシャル版］	978-4-7511-0867-3	65420-84	A4変	2,500		
洋菓子　生地の事典	978-4-7511-0879-6	65420-91	A4変	2,500		
洋菓子　クリームの事典	978-4-7511-0931-1	65421-26	A4変	2,500		
パティシエ必修　クレーム教本	978-4-7511-1043-0	65422-10	A4変	2,500		品切
Café's Kitchen　カフェメニューの参考書	978-4-7511-1075-1	65422-33	B5変	1,800		

注　文　書〈月刊誌〉

貴店名（番線印）
発注日　　年　　月　　日
ご担当者　　様
条件

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
TEL：03-5369-6423　FAX：　03-5369-6431

2026年10月現在

書名	雑誌コード	本体	在庫	注文
【近代食堂】				
25年1月号　[トップインタビュー]2025年　繁盛店トップの新視点	02967-01	1,500		
2月号　2025年注目の新業態・ヒット業態	02967-02	1,500		
3月号　「ここで働きたい」といわれる店が全力で取り組んでいること	02967-03	1,500		
4月号　売上倍増・利益増大の秘訣	02967-04	1,700		
5月号　酷暑に勝つ！夏に売れる　ドリンク＆メニュー60品	02967-05	1,700		
6月号　節約&コスパの新経営	02967-06	1,700		
7月号　進化する！繁盛店の 厨房づくり・調理テック	02967-07	1,700		
8月号　新・ローカル ドミナント繁盛法	02967-08	1,700		
9月号　テイクアウト・宅配・通販・イベントetc. コロナ後も稼ぐ店の秘訣	02967-09	1,700		
10月号　注目＆人気の鍋・宴会料理・コース 魅力解剖	02967-10	1,700		
11月号　すし店・魚介居酒屋　進化する繁盛スタイル	02967-11	1,700		
12月号　大人気ランチの魅力解剖	02967-12	1,700		
26年1月号　大人気居酒屋のメニュー戦略＆繁盛キーワード	02967-01	1,700		
2月号　新業態・注目業態にみる 繁盛の学びポイント	02967-02	1,700		
3月号　繁盛店のこの店で働きたい！戦略	02967-03	1,701		
4月号　話題の繁盛店メニュー戦略解剖	02967-04	1,702		
5月号　夏ドリンク＆夏メニュー	02967-05	1,700		
6月号　できる店長はコレをやる！	02967-06	1,702		
7月号　焼肉・肉料理の新・繁盛スタイル	02967-07	1,700		
8月号　繁盛店の厨房設計・調理テック	02967-08	2,000		
9月号　目指せ！最高の個人店	02967-09	2,000		
10月号　宴会料理・コース・販売戦略の新アイデア！	02967-10	2,000		
【CAFERES】				
20年秋冬号　コーヒーの抽出	02799-11	1,300		
21年冬春号　おうちコーヒーを、もっと魅力的に	02799-02	1,300		
21年春夏号　新しい独立開業のかたち	02799-05	1,300		
21年夏秋号　夏のコーヒー夏のドリンク	02799-08	1,300		
21年秋冬号　人気店の売り方●魅力	02799-11	1,300		
22年冬春号　カフェで取り組む「SDGs」	02799-02	1,300		
22年春夏号　最新「アイスコーヒー」メニュー	02799-05	1,300		
22年夏秋号　話題沸騰！　サンドイッチ・ハンバーガー	02799-08	1,300		
22年秋冬号　自家焙煎人気店の「味づくり」「売り方」	02799-11	1,300		
23年冬春号　カフェ・自家焙煎店の新時代の「独立開業」	02799-02	1,300		
23年春夏号　「コールドブリュー」アイスコーヒーの技術	02799-05	1,300		
23年夏秋号　なぜ今、売れているのか？「喫茶メニュー」の魅力	02799-08	1,500		
23年秋冬号　新時代の「ブレンドコーヒー」	02799-11	1,500		
24年冬春号　カフェ・コーヒーショップ「独立開業」ノウハウ	02799-02	1,500		
24年春夏号　注目!「アイスコーヒー」アレンジレシピ	02799-05	1,500		
24年夏秋号　“スタイリッシュ”アイスドリンク＆フローズンドリンク	02799-08	1,500		
24年秋冬号　人気ロースタリー注目の豆と、味づくりの技術	02799-11	1,500		
25年冬春号　成功する！「自家焙煎カフェ」「自家焙煎挽き売り店」開業法	02799-02	1,500		
25年春夏号　注目バリスタの「アイスコーヒー」抽出技術	02799-05	1,700		
25年夏秋号　人気店の「コーヒー豆」の売り方・接客術	02799-08	1,700		
25年秋冬号　人気カフェ・バリスタのコーヒー抽出現代理論	02799-11	1,700		
26年冬春号　小規模カフェの成功する開業ポイント	02799-01	1,700		
26年春夏号　「アイス」ラテアート 最新人気テクニック	02799-04	1,700		
26年夏秋号　カッピング「最新」の取り組み・考え方	02799-08	1,700		