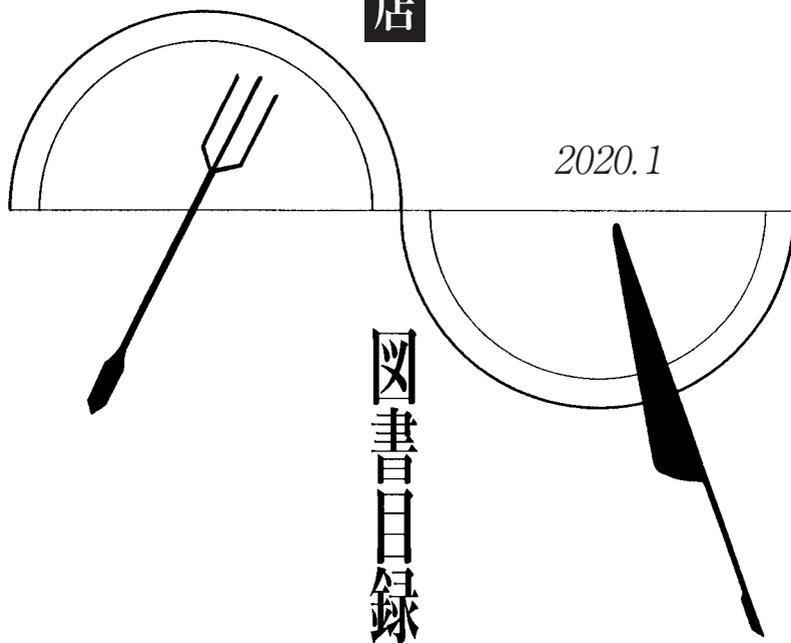


「食」の総合出版社◎柴田書店



■お問合せは柴田書店・営業部へ

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル

☎03-5816-8282 FAX.03-5816-8281

ご注文方法

【最寄りの書店でご購入いただく場合】

小社の刊行物は、お近くの書店でも購入できます。ご購入希望の本の書名、著者名、価格を控えて、お近くの書店にご注文ください。

小社ホームページのトップページ左下に『柴田書店の本が買える本屋さん』ボタンがございます。こちらで、小社の本を多数揃えていただいている書店をご案内しております。

ネット書店の「Honya Club」「e-hon」では、全国の書店が加盟、ネットで注文して加盟店店頭での受け取りもできます。各商品ごとに『ネット書店へ移動』ボタンがございますのでご利用ください。

【小社ホームページからのご注文】

ホームページでは、書籍・雑誌の詳しい情報を掲載、柴田書店の本を直接お買い上げいただけます。お支払い方法もクレジットカード、代引き、Pay-easy（ペイジー）など各種ございます。詳しくは、ホームページをご覧ください。Amazonや楽天ブックスなど、ネット書店各社へもリンク、検索機能を充実させました。ぜひ一度ご訪問ください。

【小社へ直接、電話やファクシミリで注文する】

代引き、前金=Pay-easy（ペイジー）[郵便局やコンビニなどさまざまなお支払いが可能] でご注文いただけます。下記、柴田書店カスタマーセンターへお申込みください。

柴田書店カスタマーセンター（営業時間 平日9:30~17:30）

☎03-5817-8370 FAX.03-5816-8281

◆小社の出版物はすべて定価販売で、本目録の価格は2019年12月現在です。資材高騰などのため、やむを得ず定価を変更したり、品切れになる場合もございますので、予めご了承ください。



ホームページ <http://www.shibatashoten.co.jp>

■お問合せは柴田書店・営業部へ

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル

☎03-5816-8282 FAX.03-5816-8281

図書目録 目次

単行本

フランス料理	2
イタリア料理	4
各国料理(中国、スペイン、インド 他)	6
メニュー バリエーション	8
日本料理	10
そばうどん・ラーメン関係書	14
教養書(食の歴史、エッセイ、資格、事典、調理科学 他)	15
酒 ワイン カクテル	17
コーヒー 紅茶 ドリンク	18
製菓	19
製パン	23
一般向け料理書 など	25
経営書(食堂経営、ホテル旅館経営、サービス 他)	27

別冊・柴田書店MOOK

別冊専門料理	29
柴田書店 MOOK	30

索引 (50音順)

書名索引	33
著者名索引	41

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

電子書籍



書籍で電子化しているものには、項目の最後に④印をつけています。元本をアレンジしている場合もあります。

◆電子書籍のお買い上げについては、ご利用になる各書店の利用規約に準じます。利用規約をよくお読みのうえ、お買い求めください。

◆電子書籍を読むことのできる端末は、書店によって異なります。対応している端末をご利用の書店でご確認ください。

◆詳しくは柴田書店ホームページにてご確認ください。

<http://www.shibatashoten.co.jp/digitalbook/digitalbook.html>

フランス料理

エスコフィエ フランス料理

オーギュスト・エスコフィエ著、角田 明訳
井上幸作技術監修 B5判・1496頁・'69年・定価(36000円+税)

エスコフィエを読むことなく西洋料理を語ることなかれ、という程に司厨士にとってのバイブル。現在の西洋料理の源を築いたエスコフィエの名品、5000種のレシピを掲載。

プロのためのわかりやすいフランス料理

辻調理師専門学校 水野邦昭著
B5判・400頁・2002年・定価(5200円+税)

フランス料理を知識と技術の双方向から解説。歴史、香辛料や調味料の知識から、魚、肉、野菜などの素材の下処理、基本的なルセットまで、プロセス写真を多用して丁寧に指導している。

French Otowa's Style

地元素材を生かす新フランス料理
音羽和紀著 B5判・184頁・2004年・定価(2900円+税)

宇都宮でレストラン、カフェ等を展開し活躍する著者が、地方のレストランの理想の形を具現化した「リス・フラン」。地元の素材を意識的に使ったユニークで魅力的な料理130余品を紹介。

シニアのためのライトフレンチ

田村良雄著 A4変判・176頁・2004年・定価(3200円+税)

生活習慣病予備軍であるミドルエイジ以降の客の健康を考えた、高たんぱく、低カロリーのおいしいフランス料理を紹介。のと越しがよく、消化がよい機能性に優れたレシピも多数収載。

フランス料理のソースのすべて ソース

上柿元勝著 A5変判・304頁・2007年・定価(3500円+税)

卵黄、アルコール、フォンをベースにしたもの、各種ヴィネグレット、ペシャメル等のクラシックなソース、デザート用等、仏料理の骨子となる185のソースと、フォンとジュを40種収載。

フランス料理 軽さのテクニック

山口 浩著 B5判・284頁・2007年・定価(3800円+税)

バターやクリームを使わないことだけが「軽さ」ではない。おいしさを求めつつ、食べた時の印象を軽く、胃の負担にならないように仕立てるテクニックを紹介。「軽さの料理」125品を収載。

基礎からわかるフランス料理

辻調理師専門学校監修 A B判・280頁・2009年・定価(4800円+税)

材料の下処理からフォンとソース、ソテヤローストなどの調理技法、オードブル、つけ合わせまでフランス料理の基本を全網羅。「なぜこうするのか」まで深く理解できるプロのための一冊。

野菜のフランス料理

おいしさを極めるプロのコツ
小瀧晃、小峰敏宏、河野透共著 B5変判・240頁・2009年・定価(3500円+税)

アミューズ、アントレ、ガルニ、サラダ、デザート計160品。伝統料理からオリジナリティあふれる一品まで、ベテランシェフの野菜使いのアイデアと技法がぎっしり詰まった1冊。

北島素幸のフランス料理

僕はトラディショナルを追求する
北島素幸著 B5変判・176頁・2010年・定価(3900円+税)

フランス料理のトップを走り続ける北島素幸氏が、渾身のスペシャリティ38品を惜しげなく披露。同時に料理人生を通じて培った信念を赤裸々に語る。若手が憧れる著者人生仕事に迫る。

魚介のフランス料理

柴田書店編 B5判・270頁・2010年・定価(3200円+税)

東京・大阪で店を構える実力派の若手・中堅シェフ6人のアイディアフルな魚介を使った料理を123品収録した。イメージネーションを刺激する皿の数々はフランス料理人必見の美しさ。

フレンチテクニック パテとテリーヌ

柴田書店編 B5変判・124頁・2010年・定価(1800円+税)

仏料理のジャンルから人気の1テーマを選び、実用性の高い最新技術とメニューを詳解するシリーズ第1号。肉、魚介、野菜に分類し、気鋭のシェフ6名のテリーヌ技術とコツを解説。

レストランのシャルキュトリー

櫻井信一郎著 A4変判・160頁・2010年・定価(3500円+税)

パテやリエットをはじめ、生ハムやベーコン、ブーダン・ノワール(豚の血のソーセージ)など、フランスでおなじみのシャルキュトリー(豚肉加工品)をレストランで自家製するための本。

基礎から学ぶ フランス地方料理

ル・コルドン・ブルー著
B5変判・268頁・2010年・定価(3800円+税)

多彩な地方料理が発達してきたフランスを22地方に分け、84品を工程写真付きで詳解。各地方の気候や風土、特産物なども併載した「ル・コルドン・ブルー」によるプロのための決定版。

フレンチテクニック フォワグラ料理

柴田書店編 B5変判・112頁・2011年・定価(1800円+税)

フランス料理における人気の食材の一つフォワグラを使った料理集。下処理から最新の加熱技法までを詳細な工程写真つきで解説。5人のシェフによる工夫を凝らした料理全42品を紹介。

10の素材の肉料理

10時 亨のフレンチテクニック
10時 亨著 A4変判・192頁・2011年・定価(3800円+税)

『月刊専門料理』技術講座「肉を調理する」の連載に新規撮影を加え、待望の単行本化。牛、豚、鶏、仔羊、鴨、鳩、兎、鹿、猪、野鳥の10種の定番料理や素材知識、メニューバリエーションを解説。

フランス料理 メニューノート

福永淑子著 四六変判・272頁・2011年・定価(2800円+税)

日本語で考えたメニュー名を、正しい仏語に置き換えるための訳語集。現代仏料理のニーズに合った例文満載。語学の素人でもスマートな仏語を綴ることができる。文例は約4000フレーズ。

フランス料理ハンドブック

辻調グループ 辻静雄料理教育研究所編著
A5判・496頁・2012年・定価(3800円+税)

地方料理から、加熱調理法や伝統的なサービス法、料理に使用される代表的な材料や飲料、歴史にいたるまで、フランス料理に関わる知識・情報を項目別に網羅して紹介する、いわば事典。

調理場1年生からのミザンプラス講座

フランス料理の素材の下処理
ドミニク・コルビ著 B5変判・120頁・2012年・定価(2400円+税)

プロを目指すなら必ず知っておきたい、野菜、魚、肉の下処理メソッドを、写真とイラストでわかりやすく紹介。私の常識、日本の素材、レストランの現場事情に合ったテクニックを解説。

ラ・グランシュ 田代和久のフランス料理

田代和久著 B5変判・168頁・2013年・定価(3900円+税)

スペシャリティ45品を、作り始めたきっかけや作り続ける間にもどのように変化してきたかなど、シェフのコメントをまじえて紹介。長年第一線に立つベテランシェフの集大成の一冊。

フランス料理を描く フロリレージュ

[料理・盛りつけ]
川手寛康著 B5変判・208頁・2013年・定価(3600円+税)

レストランならではの瞬間のおいしさを提供するスピーディな盛りつけの方法と、自然の風景や質感を感じさせる個性的でスタイリッシュな盛りつけの秘訣をプロセス写真とともに紹介。

料理人のためのジビエガイド

上手な選び方と加工・料理
神谷英生著 B5変判・152頁・2014年・定価(3200円+税)

最近注目を集めている国産ジビエを中心に、各種ジビエの生態、捕獲方法、季節による肉の違いなどを解説。店のメニューに取り入れるために必要な仕入れ法、目利き、下処理、料理を紹介。

個性派ビストロの魚介料理

佐藤幸二、山田武志、掛川哲司共著
B5変判・148頁・2015年・定価(2500円+税)

日本人が大好きな、日本の素材を最大限に生かした魚介のつまみ、魚介の料理計90点を、個性派ビストロとして人気のシェフによる3店3様の視点&テクニックとともに紹介する。

ル・マンジュ・トゥーの全仕事

谷 昇著 B5変判・256頁・2015年・定価(4000円+税)

フレンチの名店「ル・マンジュ・トゥー」。85皿の丁寧な解説とシェフの言葉を通して、「小さな店のベテラン」ならではの素材使いやテクニックなど“谷流メソッド”を存分に伝える、集大成。

BREIZH CAFE プレッツ カフェ

ガレットとクレープのレシピ60品
ペルトラン・ラーシェ著 千住麻里子訳 B5変判・192頁・2016年・定価(2500円+税)

本場ブルターニュのクレープリー(クレープ料理店)に、日本に紹介したバイオニア的存在、ラーシェ氏によるプレッツカフェのオリジナルメニューから、定番の伝統レシピまで紹介。

〈復刻版〉Kiyomi Mikuni 皿の上に、僕がある。

三國清三著 菊4変判・208頁・2016年・定価(5200円+税)

「オテル・ドゥ・ミクニ」を開業した翌年、当時31歳の三国氏渾身の1冊。20の素材を選び、シェフの考え方、調理方法などを解き明かしながら、創造的料理の世界を繰り広げる。初版1986年。

肉の火入れ

フランス料理のテクニック
川手寛康著 B5変判・204頁・2017年・定価(3200円+税)

人気店「フロリレージュ」の川手シェフが、牛肉、豚肉、仔羊肉、家禽、ジビエをさまざまな方法で価値ある一品に仕上げるための火入れ技術を解説。焼き色や火入りのタイミングがよくわかる。

フランス料理の新しいソース

柴田書店編 A4変判・212頁・2018年・定価(3200円+税)

転換期を迎え、技術はもとより、アイデアとデザイン力が求められる「現代のソースのつくり方」を、気鋭シェフ5人による78品を題材に見やすいプロセス写真とともに解説する。

キューッソン

フランス料理の基本の加熱技法
上柿元 勝著 B5変判・164頁・2018年・定価(2800円+税)

仏料理の加熱テクニックを現場目線で解説。オーブンで焼く、蓋をして加熱する、フライパンで焼く、ゆでる、蒸す、揚げる、スモークする、煮込む、その他の6部構成。料理55品のレシピも。

まるごと、シンプルに。

シェフが好きな野菜の食べ方

田代和久著 B5変判・152頁・2018年・定価(1900円+税)

じっくりこんがり焼く、強めの塩でゆでる、冷水にとる…シンプルな方法で、トマト、じゃがいも、なすなど14の身近な野菜をこれまで以上においしく食べる秘訣を、田代シェフが伝授。

学ぼう！ プロの実戦テクニック

フランス料理の基本講座

荻野伸也著 B5変判・292頁・2019年・定価(2900円+税)

最小人員で最高においしい料理をつくる技術を、フランス料理と洋食の定番料理97品の調理工程を通して解説。全品プロセス写真付きで、一つ一つの作業の意味をわかりやすく説明。

この地でフランス料理をつくり続けていく

故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理
音羽和紀著 A4変判・400頁・2019年・定価(5500円+税)

ヨーロッパの名だたるシェフのもとで修業を積み、帰国後、故郷の栃木・宇都宮で店を開いた音羽氏。地元で長く愛されるための店づくり、考え方を200余品の料理とともに伝える。

マルティ グラ 和知 徹の牛肉料理

プロのための火入れメソッドと料理バリエーション
和知 徹著 B5変判・192頁・2019年・定価(2900円+税)

肉料理に定評のある和知シェフが、基本の火入れ(焼く、煮る、揚げる)を詳細に解説。ホルシチ、スコッチエッグ、タンシチューなど、基本を生かしたバリエーション料理も満載。

イタリア料理

Pasta Vegetale パスタ・ベジターレ

基本パスタと野菜のアレンジパスタ
伊崎裕之著 B5判・148頁・2005年・定価(2300円+税)

基本編での確に茹でた麺、具材、ソースが残らずからミタイミ
ングよく一体となる大切な工程を、アレンジ編で旬の野菜が
次々登場するパスタを紹介。からめる直前のソースの写真付き。

DEEP PASTA ディープ・パスタ

トルッキオ 生パスタ70のテクニク
林 亨著 A4変判・176頁・2005年・定価(3200円+税)

生地作り、成型、仕上げと、生パスタ50品をプロセス写真入り
で詳解。料理はシンプルな定番メニューから、遊び心あふれる
一品まで多彩に展開。生パスタの無限の可能性を感じる上級書。

プロのためのわかりやすいイタリア料理

辻調理師専門学校監修 永作達宗著
B5判・432頁・2006年・定価(6500円+税)

選び抜いたベーシックメニュー215品を、詳しいレシピとプロセ
ス写真で丁寧に解説。ムール貝の足糸を抜く、豚足の処理等、素
材の下処理や、料理の歴史的背景、素材や器具についても併記。

ピッツァ プロが教えるテクニク

柴田書店編 B5判・92頁・2010年・定価(1900円+税)

人気ピッツェリアとベーカリー計11店に取材を敢行。ピッツァ
の基本からアレンジ、イタリア発祥の定番、創意工夫に満ちた
各店のオリジナルまで、ピッツァメニュー72品のレシピを詳解。

イタリア料理 野菜のチカラ

柴田書店編 B5変判・232頁・2010年・定価(2800円+税)

6人のシェフによる、ヘルシーなだけではなく、五感を刺激す
るサプライズな野菜料理200品を紹介。登場する野菜は190種！
どんな野菜も七色に変えるテクニクとアイデアは必見だ。

イタリアの地方料理

北から南まで 20州280品の料理
柴田書店編 B5変判・432頁・2011年・定価(5200円+税)

イタリア20州の地方料理をその背景とともに通観できる一冊。
26名のシェフが伝統を踏まえつつ自分なりの料理を披露。総料
理数280。好評ムック(2005年)をさらに充実させた待望の書籍化。

僅少

新版 イタリア料理教本

吉川敏明著 B5判・576頁・2011年・定価(6600円+税)

イタリア料理のバイブルとして、大きな役割を担ってきた「イ
タリア料理教本」上下巻を、一冊にまとめて仕立て直した。調
べたい食材や料理などが探しやすく、より使いやすくなった。

スペシャル アンティパスト

原田慎次、堀江純一郎、斎藤智史共著
B5変判・260頁・2012年・定価(3500円+税)

今、注目の実力派シェフ3名によるアンティパスト(前菜)料理
集。モダン、トラディショナル、クリエイティブなど三者三様の
個性あふれる108皿。様々な活用できる発想のヒントが満載。

イタリアを越えた発想とテクニク アロマフレスカのイタリア料理

原田慎次著 B5変判・168頁・2013年・定価(3200円+税)

魚料理、肉料理、野菜料理、ドルチェの計72品のスペシャリテ
を紹介。プロセス・素材写真を使いながら、鍵となるテクニ
クをクローズアップし、おもしろさのポイントを浮き彫りに。

ピッツァ ナポリターナ S.T.G. DVD付 ピッツァ職人の技術と知識/ピッツェリアの料理

牧島昭成著 B5判・180頁・2013年・定価(3200円+税)

ナポリピッツァ職人協会から S.T.G.大使の任を預かる著者が詳
細に解説する形で、ナポリピッツァをつくるための技術や知識を
取載。生地練りから窯焼きまで収録した DVD(約60分)も必見。

プロのためのパスタ事典

西口大輔、小池教之、杉原一禎共著
B5変判・264頁・2014年・定価(3600円+税)

ショート、ロング、詰めものなど様々なタイプの112種のバス
タと、その料理152品を取載。歴史や地方性の解説をしたバス
タ事典であると同時にプロ向けのメニューブックでもある。

ナポリ野菜料理 南イタリア、美味の知恵

杉原一禎著 B5変判・152頁・2015年・定価(2500円+税)

「南イタリア料理」の核となる概念や技術は意外に知られていない。
本書はナポリ料理の大きな魅力、「野菜の豊かさ、野菜づかいの
巧みさ」に焦点をあて、多彩なレシピとともに調理ロジックを解説。

定番料理をもっとみがこう

イタリア料理の基本講座

落合 務著 B5変判・244頁・2015年・定価(2500円+税)

プロに必要な最高の状態で提供するのためのテクニクとタイミ
ングを、99の定番料理を通してわかりやすく解説。実際のレス
トラン営業に即した実用的な工夫やアドバイスも満載。

全カイタリアン

「ボンテベッキオ」が求める究極の味
山根大助著 B5変判・128頁・2016年・定価(2200円+税)

「ボンテベッキオ」の30年分のスペシャリテをピックアップし
てレシピとともに紹介し、その料理が生まれた背景を語って
もらった。山根氏の言葉から、メニュー開発の糸口が見えてくる。

<復刻版> イタリア料理の技法

柴田書店編 A4変判・198頁・2016年・定価(4000円+税)

焼く、ゆでるなどの技法を切り口に、代表的な料理の下処理から
仕上げまでのポイントを吉川敏明、室井克義、久保協敏弘、3人
のプロの視点で徹底的に掘り下げた実践的入門書。初版1997年。

カジュアルに、でも上質に

イタリア料理店10店のつまみと前菜146

柴田書店編 B5変判・208頁・2019年・定価(2800円+税)

「今の日本のイタリア料理」を体現するカジュアルイタリアン
やトラットリア10店が、人気の酒の進むおつまみと前菜140品
を掲載。自家製モルタデッラや生ハムのレシピも掲載。

各国料理（中国、スペイン、インド 他）

よくわかる中国料理 基礎の基礎

辻調理師専門学校監修 吉岡勝美著
A4変判・272頁・2007年・定価(5200円+税)

プロセス写真を多用し、中国料理の基本技術を目でみてわかりやすく紹介した書。切る、鍋をふるうといった「基本の動作」、炒める、蒸すなどの「調理」、餃子などの「点心」で構成。

カレーのすべて

プロの味、プロのテクニック
柴田書店編 B5判・216頁・2007年・定価(2500円+税)

インド料理店の本格カレー、ホテルや洋食店の欧風カレー、タイ、ネパールなどのアジアエスニック料理店のカレーを網羅。スパイスの基礎知識から、サイドメニューまで全109品を収載。

スペインバル ブック

food & style
柴田書店編 B5変判・144頁・2008年・定価(2400円+税)

日本各地でスペインバルがブレイク中。スペインに現地取材し、地方色豊かな各地のバルやタパス(おつまみ)などのメニューを紹介。日本のスペインバルが求める料理や店作りの情報を提供。

新版 プロのためのわかりやすい中国料理

松本秀夫+辻調理師専門学校中国料理研究室著
B5判・352頁・2010年・定価(4800円+税)

中国料理の代表的な調理法を解説し、広東料理のほか、四川、上海などの地方料理も解説。食材、調味料などの知識、食文化なども解説。料理の特徴、料理名の由来などを加筆。初版1998年。

はじめてのベトナム料理

ふだんのごはんとおつまみ、デザート
足立由美子、伊藤 忍、鈴木珠美共著 B5判・116頁・2010年・定価(1600円+税)

生春巻き、フォー、バインセオ等の人気メニューをはじめ、ご飯がすすむおかず、ビールにぴったりのつまみ、素朴で可愛いデザートを収録。ベトナム食文化のわかりやすい解説つき。

いちから始めるインドカレー

簡単なのに本格味。とっておきの63カレー
マバナ マサコ著 B5判・120頁・2011年・定価(1900円+税)

初めてでもおいしいインドカレーが作れるよう工夫されたレシピ集。最低限のスパイスを使い、身近な材料で作れるよう心掛け、調理時間を短縮する技も紹介。スパイスの基礎知識付き。

決定版 レス・アロラのおいしいインド料理

レス・アロラ著 B5変判・184頁・2011年・定価(3500円+税)

インド料理のバイブル『私のインド料理』の著者の集大成。既刊本に掲載されているはずせないメニューも含めて新たに撮影し、新しいメニューも加えた100余品でインド料理が通観できる。

簡単にできる おいしい麺と餃子

中島 武著 B5変判・88頁・2011年・電子書籍のみ

外食のヒットメーカーによる、和のだしを使うラーメンをはじめ、定番の担担麺や野菜たっぷりの麺、粉からつくる手びねり自家製麺をふくめたオリジナル40品と手づくり餃子14品を紹介。

ピンチョス360° all about finger food

ホセ・バラオナ・ビニェス著
A4変判・160頁・2013年・定価(2500円+税)

ピンチョスの第一人者が、世界中のおいしいものを「ひとくちサイズのパーティーフード」に表現。味の組み立て、便利で使いやすいソース、食べやすいフォルムの工夫などを詳しく解説。

ももだきんや 菰田欣也の中華料理名人になれる本

菰田欣也著 B5変判・120頁・2014年・定価(1600円+税)

料理はすべてフライパンや普通の鍋で作れ、調味料も入手しやすいもの。炒め物や揚げ物、チャーハン、麺、餃子・シューマイなど、著者ならではのコツを開陳した家庭中華の教科書。

タパスマニア スペインのバルフード

柴田書店編 B5変判・128頁・2014年・定価(1800円+税)

オール現地取材で、スペイン全国各地の人気バルとそのとっておきタパスをカラーで紹介。レシピから、2014年現在の繁盛店事情、注目したい食材・各地の市場情報など、とことんレポート。

みんなのおうちカレー

柴田書店編 A5判・112頁・2014年・定価(1300円+税)

大宮エリー、野崎洋光、天野ひろゆき氏ら、職業もさまざまな20人に、ふだん実際に作って食べている「おうちカレー」を教えてもらった。千差万別の思いやこだわりとともにレシピを紹介。

[少なめオイルとスパイスで作る]

みんなが好きなインド料理+南インド料理

マバナマサコ著 B5変判・112頁・2014年・定価(1600円+税)

心掛けたのは、少なめのオイルと限られたスパイスでいかにおいしい料理を作るか。カレーや炒め物、タンドリーチキンなどの人気メニューから、通向きの南インド料理まで、丁寧なプロセス写真付き。

荒井商店

荒井隆宏のペルー料理

荒井隆宏著 B5変判・140頁・2014年・定価(2500円+税)

南米きっての美食の国、ペルー料理を紹介する初の本格料理本。食材の恵みを土台に古来の地元文化と、欧州やアフリカなどからの移民文化が融合して発達した、独特多様な料理の魅力に迫る。

新しい中国点心

生地からわかる基本とバリエーション
辻調理師専門学校監修 吉岡勝美著 A B判・368頁・2015年・定価(6200円+税)

基本の生地の特性をしっかりと伝えとともに、伝統の点心と伝統技術にアレンジを加えた新しい商品約200品目を、パオズ、パイ、その他の生地、デザート、小吃の5つに分けて紹介。

アヒージョ! ajillo!

スペイン生まれのアツアツ・タパス
ホセ・バラオナ・ビニェス著 A5変判・96頁・2015年・定価(1300円+税)

大人気のアヒージョ。ピンチョス名人で知られる著者が、その楽しいバリエーションに挑戦! こんな素材も、あんな素材もアヒージョにすればおいしい! というアイデアが満載。

カレー全書 より広く より深く
40軒の113のレシピ

柴田書店編 B5判・212頁・2016年・定価(2500円+税)

2007年刊『カレーのすべて』の続編。世界編ではインドの地方独自のもの、ネパール、スリランカのカレーを、日本編ではスープカレーや焼きカレー、割烹や仏料理店独自のカレーなどを増強。

あの人のうち餃子

柴田書店編 A5判・120頁・2016年・定価(1300円+税)

餃子好きを自認する7人に、包んで楽しい、食べておいしい餃子を27品紹介してもらう。焼き、ゆで、蒸し、揚げと調理もいろいろ。おすすめのたれや餃子と一緒に食べたいおかずも収録。

タパス360° all about small food

ホセ・バラオナ・ビニェス著
A4変判・150頁・2016年・定価(2500円+税)

スペインの伝統タパス料理を核にして、味のバリエーションを紹介。しかも、見た目によりスマートに、キュートに。バルはもちろん、パーティーやケータリングで使える新アイデア満載。

僅少

〈復刻版〉**中国料理技術入門**

陳 建民、黄 昌泉、原田 治共著
B5判・250頁・2016年・定価(4000円+税)

中国料理の概略から実践で役立つ基礎知識までを、広い範囲にわたって初歩からわかりやすく解説。中国語名には正確な読み方をつけ、中国語の勉強もできるのが特色。初版1968年。

**マヨネーズがなければ生きられない、
スペイン人シェフのマヨネーズの本**

ホセ・バラオナ・ビニェス著 B5変判・104頁・2017年・定価(1600円+税)

マヨネーズの故郷・スペイン出身、マヨネーズが大好きなシェフによる「マヨネーズの本」。マヨネーズをベースにしたアレレンジソース、目からウロコのマヨネーズの使い方を多数紹介。④

南インド料理とミールス

ナイル善己著
B5変判・152頁・2017年・定価(1900円+税)

野菜や魚中心で、辛みや酸味が鮮烈なお米によく合う南インド料理。南インドにルーツを持つ「ナイルレストラン」の三代目が現地の味とテクニック、大人気のミールスを紹介する決定版レシピ集。

ベトナム料理は生春巻きだけじゃない
ベーシックからマニアックまでおいしいレシピ88

足立由美子、伊藤忍、鈴木珠美共著 B5変判・152頁・2018年・定価(2000円+税)

「ライスペーパーといえは生春巻き」は日本だけの常識で実は南部にしかないストリートフード！ 暑くても寒くても1年中鍋を食べたり…知られざるベトナム料理の世界を88のレシピで紹介。

ハーブ中華・発酵中華・スパイス中華
中国少数民族料理

小山内耕也、中村秀行、水岡孝和共著 B5変判・144頁・2019年・定価(2500円+税)

中国の少数民族が作り続ける郷土料理が、脚光を浴びている。「フレッシュハーブ使いの巧みさ」と「スパイスの多様性」、「発酵食材の調理利用」という3点に注目し、83品のレシピを紹介。

※④マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

メニュー バリエーション

なんでもオードヴル

everything for hors-d'œuvre

音羽和紀著 B5判・248頁・2005年・定価(2900円+税)

アイデアフルな著者が身近な素材を使って自由な発想で作る、洋酒と食べたい、つまみの料理290余品を紹介。パーティに役立つカナッペやピンチョス、一口スープのアイデアも豊富。

鶏料理 部位別の基本と和洋中のレシピ

猪股善人、江崎新太郎、谷 昇、出口喜和共著

A4変判・220頁・2005年・定価(3200円+税)

鶏のさばき方各種、焼き鳥やローストチキン、蒸し鶏など和洋中の基本料理をプロセス付きで詳解。さらに、ライトでヘルシーな鶏を使った創作料理65品を掲載。全国の国産銘柄鶏一覧付。

バリューランチ

ランチメニュー175

柴田書店編 B5判・404頁・2007年・定価(3800円+税)

ランチ人気店のお弁当、日仏伊のコース料理、和定食、洋定食、プレートランチ、カフェランチを網羅したランチメニュー全68店180品をレシピ付で紹介。巻末収録のサイドディッシュ集が便利。

豚料理

和・洋・中・韓の基本料理とアイデア料理182

柴田書店編 A4変判・236頁・2008年・定価(3400円+税)

沖縄料理や洋食、とんかつを含む日本料理から、洋・中・韓まで幅広いジャンル計15店の、基本的な料理からアイデア料理、人気の料理まで多数紹介。リエットやソーセージなどの加工品も充実。

ビールのつまみ、ワインの肴

丹下輝之著 B5判・256頁・2009年・電子書籍のみ

「なだ万」出身の著者が、和食をベースとしながら東西料理の要素を盛り込んで夢幻自在に繰り出す新しいつまみの書。「中華麺のガレット」など、素材の組合せや調理法に工夫の266品。

バーの主人がこっそり教える 味なつまみ

間口一就著 A5変判・136頁・2009年・定価(1700円+税)

東京・銀座の繁盛バー「ロックフィッシュ」の主人が、酒に合うつまみ170品を紹介。切るだけ、混ぜるだけなど、狭い厨房で手軽にでき、思いがけない素材の組合せも楽しい味が勢揃い。

バーの主人がこっそり教える 甘いつまみ

間口一就著 A5変判・112頁・2010年・定価(1600円+税)

お酒好きの甘党のために、銀座のバーの主人がつくるおつまみの本。「味なつまみ」待望の第2弾。ただ甘いだけではなく、ちょっと塩っぱかったり、ぴりりと辛い。簡単手軽でオツな味。

野菜でオードヴル+野菜のスープ+デザート

音羽和紀著 B5判・272頁・2010年・定価(2900円+税)

身近な野菜を上手に使ったオードヴルのレシピ集。ワインの肴として、立食パーティの小皿料理、コース料理の最初の一品としてなど、様々な場面で役立つ。スープとデザートも多数紹介。

トーキョーバル

進化するバル・バルのメニューとデザイン

柴田書店編 B5判・232頁・2011年・定価(2500円+税)

都市部のバル・バルシーンを彩る人気20店を紹介。レシビは、スペイン、イタリア、フランスなどジャンルを横断し、本場志向の料理あり、創作料理ありの百花繚乱な200品と店づくりを掲載。

トーキョーバル ネクスト

人気20店のデザインとメニュー150選

柴田書店編 B5判・200頁・2012年・定価(2500円+税)

ふらりと立ち寄れる日常の一軒。そんな「止まらぬ」のような店を、自然派ワインバー、イタリアン・フレンチ食堂、進化系バル・ビッツェリアの3つのジャンルから20店セレクトして紹介。

プロのアミューズ・先付コレクション

79店のスペシャルな201品

柴田書店編 B5変判・168頁・2013年・定価(2400円+税)

レストランで最初に出てくるアミューズ。和食では先付やお通し、突出しなどと呼ぶおつまみの一品。スープやゼリーなど形状と素材が多岐にわたる79店のアミューズ201品を収録。

熟成肉

人気レストランのドライエイジングと料理

柴田書店編 B5変判・168頁・2014年・定価(2800円+税)

実際に店舗内で熟成を行なっている繁盛店6店の熟成方法(肉のさばき方→熟成→トリミングとカットting→焼く)、肉を使った料理、サイドメニューの野菜料理の数々を紹介した決定版!

The 酒菜 1500 材料別 居酒屋の料理便利帳

柴田書店編 A5変判・552頁・2014年・定価(1800円+税)

既刊『酒菜』シリーズ3冊が1冊にまとまった。東京中心に、全国の人気居酒屋で実際に提供されている酒肴を1500品収録。簡単なものから、メイン商品になるような手の込んだ料理まで揃う。

料理を変えるつけ合わせバリエーション

音羽和紀著 B5変判・136頁・2014年・定価(1800円+税)

料理を変える、音羽シェフのつけ合わせマジック! 簡単に作れる身近な素材を使った新しいつけ合わせのアイデアがないかと探しのちに、ぜひお役立ていただきたいのが本書である。

ワイン食堂のメニューブック

多様化するビストロ・バル料理154

柴田書店編 B5変判・244頁・2015年・定価(2600円+税)

本格フレンチをカジュアルに提供するビストロから、小皿料理&鉄板焼き、中国料理やエスニック×ワインなど、ユニークなコンセプトで展開する16店の店づくりと料理を紹介。

プロの味を決めるソース・たれ・ドレッシング・合わせ調味料

和・洋・中・韓・ベトナム・タイの、簡単に“使える”ソース201+活用料理201品

柴田書店編 B5判・224頁・2015年・定価(2900円+税)

身近な調味料や素材を使った手間のかからないものを中心に、レストラン、ワインバー、居酒屋、カフェなど幅広い飲食店の料理に対応する便利なソース201種を、料理とも紹介。

プロも使える 作っておける料理のもと和・洋・中の料理人が作る、簡単に便利な作りおき107+活用料理131品
柴田書店編 B5判・160頁・2016年・定価(2200円+税)

作りおくと便利なものを集め、その活用料理とともに紹介。簡単な自家製調味料やそのまま提供できる常備菜も役に立つ。食材も時間もむだにしない、プロの知恵がぎっしり！

手軽につくれて使いまわせる プロのための

Sauce & Dips ソース&ディップス

柴田書店編 B5変判・208頁・2016年・定価(2500円+税)

簡単につくれて添えるだけ、かけるだけ、和えるだけで料理にひと工夫加えられる、そんな創意に富んだソース、ディップ、ドレッシング、タレ、ペースト、合わせ調味料などを多数収録。

さばき方から加熱までよくわかる

最新 鶏料理 定番と部位別アレンジ82品

柴田書店編 A4変判・248頁・2016年・定価(3200円+税)

さばき方から、鶏だしのとり方、定番料理などをプロセス写真を使ってわかりやすく解説。加熱の極意、部位ごとの特徴を生かした和洋中4人のシェフの料理も多数収録した決定版。

肉料理

絶対に失敗しない「焼き方」・「煮込み方」55

柴田書店編 A4変判・272頁・2017年・定価(3700円+税)

牛、仔羊、豚、鳩、鶏などを題材に、絶対に失敗しない火入れと仕立てのコツを、トップシェフ31人が惜しげもなく公開。肉料理の悩みと疑問の解決法を、豊富なプロセス写真とともに紹介。

プロのための貝料理 貝図鑑と専門店の基本技術

和・洋・中・ベトナムの貝料理バリエーション200

柴田書店編 B5変判・272頁・2017年・定価(3500円+税)

専門店に基本的な下処理や定番の料理を、和・洋・中・ベトナム各ジャンルのシェフに、貝の持ち味を生かす魅力的な料理を多数紹介してもらった。貝をメニューの“ウリ”にするために役立つ！

和・洋・中 野菜がおいしいといわれるシェフたちの

野菜料理と野菜づかい220

柴田書店編 B5変判・280頁・2018年・定価(3000円+税)

魅力的な料理には、野菜の存在が欠かせない。何を選び、どう使うのか。野菜がおいしいといわれる和・洋・中5人のシェフたちに、野菜使いが光る料理220品をご紹介いただいたレシピ集。

レモンサワーと酒場のつまみ

大野尚人著 A5変判・104頁・2018年・定価(1500円+税)

東京・門前仲町に店を構える「酒場 一村」^{「しほし、いっそな」}は、「バーと居酒屋の中間」をコンセプトとした酒場。ジンを使うオリジナルのレモンサワー5種と、手軽につくれるアイデアつまみ102品を紹介。**バーの主人がこっそり教えるおつまみサンド**

間口一著 A5変判・96頁・2018年・定価(本体1600円+税)

ハイボールとアイデアフルなつまみで連日大盛況の銀座「ロックフィッシュ」。簡単、おいしい、楽しい！3拍子そろった酒が進む「おつまみサンド」80品を収録。店で人気のあの味も！

居酒屋 NEO ネオ

柴田書店編 B5変判・160頁・2018年・定価(2200円+税)

“IZAKAYA”は今では海外グルメにも通じるキーワード。——新世代の人気・実力ともにすぐれた“ネオな居酒屋”10軒の店づくりレポート、酒肴&料理150品のレシピを紹介する。

The サラダ&スープ500

和洋中エスニック 簡単おいしいプロの味

柴田書店編 A5変判・552頁・2018年・定価(1800円+税)

26人のシェフがつくる、野菜を中心に肉や魚介を使ったヘルシーなサラダとスープ500品。使える214のドレッシングつき。

*本書は「ニューサラダ」・「サラダ・サラダ・サラダ」・「スープ」を再編集したもの。

プロのためのえび・かに・いか・たこ料理

えび・かに・いか・たこ図鑑とプロの基本技術◆和・洋・中の料理バリエーション233

柴田書店編 B5変判・288頁・2018年・定価(3500円+税)

和洋中第一線の料理人による、バラエティに富んだ233品の料理を紹介。下処理の仕方や甲殻類の殻の利用法など、覚えておきたい基本技術や専門店のアイデアも多数紹介。図鑑も充実！

もつ焼き・串焼き 基本の技術とバリエーション

柴田書店編 B5変判・136頁・2019年・定価(2200円+税)

いま人気の3店がタン、レバー、ハツといったもつ焼きや、やきとんの下処理から串打ち、火入れまで、プロの技を公開。話題の博多串焼き、野菜巻き、創作串のレシピとつくり方を併載。

とんかつの技術 定番フライとバリエーション

柴田書店編 B5判・144頁・2019年・定価(2400円+税)

“ごちそう化”が顕著なとんかつ。専門店と洋食店、計8店の技術とアイデアを紹介する。エビフライ、クリームコロッケ、カキフライなど“ニッポンのフライ”の味づくりの秘訣も披露。

おまかせコースのつくり方

18店・22通りのコースで学ぶガストロノミーの表現法

柴田書店編 B5変判・232頁・2019年・定価(3000円+税)

予約が取れない18店のおまかせコースを、シェフの解説とともに紹介。テーマのつくり方、前菜からデザートまでのリズムのつけ方など、魅力的なコースを提供するためのポイントを詳解。

羊料理

世界のレシピ135品と焼く技術、さばく技術、解体

柴田書店編 B5変判・256頁・2019年・定価(3500円+税)

仏、伊、中国、モンゴルやモロッコ、ジンギスカンなどさまざまな料理ジャンルの人気17店による羊料理135品を収録。部位ごとのさばき方、焼く技術まで、羊のすべてを網羅した。

Vegan Recipes**ヴィーガン・レシピ**

米澤文雄著 B5変判・160頁・2019年・定価(2800円+税)

世界中で増えている、動物性食品をいっさい食べない「ヴィーガン」(完全菜食主義者)。それをテーマに、レストランで提供に値する約90品を紹介した国内初プロ向け料理本。

日本料理

プロのためのわかりやすい日本料理

辻調理師専門学校監修 畑耕一郎著
B5判・328頁・'98年・定価(5400円+税)

前半は、歴史、材料、献立の組み方等の基礎知識と、包丁の扱い、魚のおろし方、野菜の切り方等の基本技術を写真とイラストも豊富に説明。後半「調理法」は、141点の料理の作り方を掲載。

懐石料理 基礎と応用

監修/瓢亭・高橋英一 柴田日本料理研鑽会編著
B5判・362頁・'98年・定価(8000円+税)

料理としての懐石のすべてを一冊に集約。500におよぶ料理事例はすべて詳しい解説付き。器名を記し、器使いの参考書としても価値ある構成。巻末の索引も充実、実践で役立つよう配慮。

僅少

酒肴の技

しゅこう わざ
谷本佳美著 B5判・168頁・2003年・定価(3800円+税)

祇園たに本主人が、日本料理ならではの日本酒に合う酒肴167品を春夏秋冬に分けて披露。調理手順を仕込みと仕上げに分けて、その調理ポイントを豊富な写真とともにわかりやすく解説。

完全理解 日本料理の基礎技術

野崎洋光著 B5判・248頁・2004年・定価(4200円+税)

新人から脇板、立板、板長まで、日本料理の仕事部署ごとに順を追って紹介。プロセス写真を豊富に使い、野菜の洗い方から包丁の使い方、魚のさばき方、煮物の作り方などを詳しく解説。

僅少

実践むきもの教本

華やぎと季節感を演出する料理用むきもの150種
長島 博著 B5判・176頁・2005年・定価(3500円+税)

単なる飾りではなく、料理として生かせる数分間でできるむきもの150種の作り方を丁寧に解説。造り、挽、煮ものと、趣向を凝らした料理例12カ月とともに紹介した。業界注目の教本。

お通し前菜便利集

田中博敏著 A5判・328頁・2006年・定価(3800円+税)

前菜、お通し、酒肴、おせち等に使える料理全489品を収録。素材別に1頁に2品を収録し、見やすく実用的に編集。事典的に使える便利本。日本料理の基本技術が凝縮している前菜集の決定版。

100の素材と日本料理 上巻●魚・珍味篇

柴田書店編 B5判・416頁・2006年・定価(6000円+税)

1998年～1999年に出版した別冊「素材と日本料理」の改訂版。カレイ、フグ等12品目を追加し、50種の素材の知識や料理をオールカラーで解説。基本料理226品、応用料理374品を掲載。

100の素材と日本料理 下巻●野菜・肉篇

柴田書店編 B5判・408頁・2006年・定価(6000円+税)

上巻同様、別冊「素材と日本料理」の改訂版。ネギ、豚等13品目を追加し、50種の素材を解説。調理工程写真つきの基本料理は合計216品、全国名声店による応用料理は390品を掲載した。

だしの基本と日本料理

うま味のもとを解きあかす
柴田書店編 B5判・212頁・2006年・定価(3000円+税)

だしの決め手となる材料の選び方や、だしのひき方と各種料理に合った料理法を解説。専門店のだしまで掘り下げる。料理編では、老舗から話題の新進気鋭の店が、料理60余品を紹介。

むきもの入門 すぐに使える基本とアレンジ88

むき方がよくわかる DVD付き
長島 博著 B5判・96頁・2006年・定価(2800円+税)

初心者向けに手軽にできるむきものを、豊富なプロセス写真や料理例で平易に解説。梅、鶴亀、きゅうりを使ったわさび台など、四季を表現でき、お祝いごとにも幅広く使える88種を掲載。

よくわかる 板前割烹の仕事

たん熊北店の全技法
栗栖正博著 B5判・352頁・2007年・定価(5700円+税)

235品の定番&オリジナル料理と共に、煮方、向板など厨房のセクション別にキーワードの技法を選び、114の基本テクニックを写真入りで解説。伝統の技とおいしさのポイントを完全公開。

刺身百科

柴田書店編 B5判・300頁・2007年・定価(4600円+税)

刺身の基本技術、魚種別一種盛りから、姿造り、大皿盛り込み、舟盛り、ひと工夫したニュースタイル刺身まで260余品を紹介。全国の割烹、旅館、料亭など様々な業種10店の刺身を掲載。

魚づくし 魚介の日本料理

中嶋貞治・上野 修・奥田 透共著
B5判・272頁・2007年・定価(3600円+税)

80種以上の魚介を使った魚介料理を、東西の人気割烹店主人が紹介。酒肴からはじまってご飯、汁物まで、定番料理と創作料理をとり混ぜて全203品を収録。一部カラー工程写真付。

常備菜の手帖 季節の素材を使った85の常備菜と応用料理

上野修三、村上 一、平井和光、結野安雄、北岡三男共著
B5変判・236頁・2008年・定価(3000円+税)

和食のベテラン料理人が教える、春夏秋冬の旬の素材を使った常備菜85品と、それを生かした応用料理205品。小料理屋から居酒屋まで幅広く役立つ、季節感のある新しい料理を掲載。

野菜かいせき 先付から甘味まで野菜料理590品

田中博敏著 B5変判・296頁・2008年・定価(3800円+税)

食材に固形の魚肉類は使用せず、野菜のみを使った日本料理590品を紹介。下調理のコツなどの「基本編」「野菜料理一品集」「野菜かいせき、野菜弁当、野菜おせち」の3部構成。

やきとり 11店の技術と串バリエーション

柴田書店編 A4変判・210頁・2008年・定価(3200円+税)

大繁盛のやきとり店11店の串、全200本以上を解説つきで掲載。丸鶏の解体、オーソドックスな串約20種の串打ち技術をプロセス写真で解説。地鶏や銘柄鶏の知識、炭の扱い方なども併載。

新 ふぐ調理師必携 全2巻 (分売可)
上巻(知識篇・試験篇) 海沼 勝著/下巻(料理篇) 柴田書店編
B5判・上巻184頁、下巻92頁・2008年・定価(6000円+税)

フグの種類鑑別(フグ図鑑付)、フグ毒の特性、法律や条例による取り締まりなどの知識を整理し、試験で重要な除毒処理について丁寧に解説。実際の現場で役立つ調理技術と料理を掲載。

精進料理 野菜と乾物を生かす
長島 博著 B5判・304頁・2008年・定価(4800円+税)

精進料理本来の約束事を大切にしながら、野菜と乾物(植物性)、大豆加工品などの素材がもつ力強さを最大限に引き出した、ヘルシーで魅力的な350品を紹介。居酒屋、カフェにも生かせる。

くずし割烹 枝魯枝魯流
野菜で酒菜 210皿248品
枝國榮一著 B5変判・216頁・2008年・定価(3000円+税)

独自の解釈で伝統の和食を“くずし”で捉える料理人・枝國氏が、野菜を主体に酒菜を組み立てたらどうなるか。魚介や肉類の動物性うま味と合わせ、重層的かつ相乗的に探った味248品。

日本料理 基礎から学ぶ 器と盛り付け
辻調理師専門学校監修 畑耕一郎著
B5判・172頁・2009年・定価(3200円+税)

器の知識と盛り付けの基本中の基本である七種の盛り方をはじめ、余白のとり方、料理と器の線、盛り付けの数、温度、彩り、月別料理のしつらえ等、知っておきたい事柄を写真を交えて詳説。

かたちべつ
形別 魚のおろし方
柴田書店編 B5判・172頁・2009年・定価(2800円+税)

マナガツオ、サケ、ハマ、アンコウなど一般家庭向きの本にはない魚種をカバーした魚のおろし方の技法解説書。同じ形の魚は骨の位置も似ているため、魚の体形で体系化。40種を掲載。

日本料理 材料別献立便利帳
野崎洋光著 A5判・336頁・2009年・定価(3000円+税)

人気の和食店「分とく山」の総料理長、野崎氏が、長年にわたってつくってきた料理715品をまとめたレシピ事典。文章のみの構成で、主材料別50音順に引くことができる、プロ必携の書。

懐石入門
高橋英一著 B5変判・256頁・2009年・定価(4200円+税)

懐石料理で定評のある京都「瓢亭」の12カ月の献立をたっぷり紹介。正式な茶事での懐石から、気軽に楽しめる点心まで24のコースは盛りだくさん。懐石の約束事や作法などを丁寧に解説。

料理屋の主人が作る酒の肴
小玉 勉、石川秀樹、楠本則幸共著
B5判・308頁・2010年・定価(3200円+税)

実力派の料理屋の主人3人が作る酒の肴を、旬の素材を楽しむ四季の酒肴と、通年提供できる便利な酒肴に分けて紹介。計297品の料理はセンスとアイデアに溢れ、盛り付け器使いも役に立つ。

僅少

割烹うまいもん 酒菜、酒肴、旬菜いろいろ
上野 修著 B5判・240頁・2010年・定価(3500円+税)

大阪・法善寺横丁の名店「浪速割烹 昆川」の二代目・上野修氏が、培われた伝統と独自の解釈を織り交ぜてつくる“うまいもん”。四季の食材、時季の素材を使った220皿を紹介する。

日本料理 祝儀 不祝儀ハンドブック
婚礼・法事の料理と仕来り
長島 博著 A5判・168頁・2010年・定価(2500円+税)

婚礼や法事など、冠婚葬祭の料理にまつわる約束事が、献立、料理器、もてなしまでトータルで理解できる実用的なハンドブック。水引や熨斗、和紙飾りの作り方や使い方も網羅。

日本料理 味つけ便利帳
だし たれ 合せ調味料386
野崎洋光著 四六判・324頁・2010年・定価(3200円+税)

日本料理のだしや焼だれ、煮汁、合せ酢などの配合が分りやすくひけるカラー版。各写真に材料と配合、つくり方、用途・材料を添え、応用料理写真とレシピを1頁内にまとめた。索引も充実。

旬ごはん と ごはんがわり
田中博敏著 B5変判・212頁・2011年・定価(2800円+税)

人気の日本料理店の料理長によるごはん料理集。季節感溢れる炊き込みごはん、混ぜごはん、丼、すし、雑炊、茶漬けなどに加え、めん類などのごはんがわりまで全184品と漬物35品を掲載。

ろさんじん ほしがおか さりょう
魯山人と星岡茶寮の料理
柴田書店編 B5変判・152頁・2011年・定価(2200円+税)

大正の婦人雑誌のレシピで再現する星岡茶寮の料理、現代の料理人が魯山人の器に盛るといふ料理企画のほか、魯山人の料理人向け講演など従来の魯山人観をくつがえす新事実を多数紹介。

煮物 炊合せ便利帳
中西 彬著 A5判・180頁・2012年・定価(2500円+税)

事典仕立てで、日本料理の各種煮物を野菜や魚、貝類、肉などのジャンル別にまとめて96種類の食材ごとにアイウエオ順で整理。筍土佐煮や鯛月ヶ瀬煮など約200種類の料理写真を掲載。

菊乃井・村田吉弘 SALAD
新発想、新テイストの和食サラダ120
村田吉弘著 B5判・176頁・2012年・定価(2800円+税)

「日本料理はサラダの宝庫」とは著者の弁。和食の技法をベースに、世界を知る著者ならではの発想で展開される120品を紹介。国籍、ジャンルを超えた、どこにもないサラダの本の誕生。

SALAD (英語版)
120 Contemporary Interpretations
村田吉弘著 A4判・176頁・2012年・定価(5500円+税)

上記、SALADの英語版。日本料理の技法と真空・低温調理などの新しい手法を駆使し、美しい写真とともに野菜の魅力に迫る。世界の料理人を新たな日本料理の世界にいざなう一冊。

天ぶらの全仕事 「てんぶら近藤」の技と味
近藤文夫著 B5変判・232頁・2013年・定価(4200円+税)

日本を代表する料理「天ぶら」。魚介の天ぶら、野菜の天ぶら全77種を四季で分類し、それぞれの天種の仕込みから、揚げ方、揚げるイメージなどを詳解した天ぶら技術書の決定版。

日本料理

焼く 日本料理 素材別炭火焼きの技法

奥田 透著 B5変判・184頁・2013年・定価(3200円+税)

熟練した技術が必要とされる炭火焼きの基本技術と素材ごとの焼き方を、詳細な写真と科学的視点から解説した、日本で初めての炭火焼きのための技術書。魚介を中心に全5品を掲載。

日本料理の基礎 刺身と醤油の本

柴田書店 日本料理の四季編集部編
B5判・108頁・2013年・定価(2200円+税)

献立と調味料の基礎解説シリーズ第1弾。包丁の知識、刺身とつまのつくり方、料理人による刺身料理例、醤油のできるまで、各種変わり醤油を紹介。新人から料理長まで使える内容。

日本料理の基礎 焼き物と塩の本

柴田書店 日本料理の四季編集部編
B5判・112頁・2013年・定価(2200円+税)

日本料理の基礎解説シリーズ第2弾。焼き物の章では、炭の種類や火床の組み方、あしらしいの作りなどの基礎知識の他、4つのジャンル別に東西の料理人4名が焼き物料理の秀作を紹介。

八十八種 魚を使いつくす

上野修三+浪速割烹鳧川の会著
B5変判・248頁・2014年・定価(3600円+税)

コチもメバルもマトダイも…カラー44+モノクロ44魚種掲載。料理店で多く使われる高級魚だけでなく、大衆魚も視野に入れて、内臓や中骨も無駄なく利用しつつ上野修三流の魚料理術を紹介。

日本料理の基礎 煮物とみりんの本

柴田書店 日本料理の四季編集部編
B5判・112頁・2014年・定価(2200円+税)

シリーズ第3弾では、料理編で「煮物」と複数種の煮物を盛り合わせる「炊合せ」を、調味料編で煮物に欠かさない「みりん」と、同じく甘みをつけるのに用いられる「赤酒」をクローズアップ。

日本料理店のお弁当

仕出しや折詰ならでは技術と心づかい
平井和光・結野安雄共著 B5判・176頁・2015年・定価(3000円+税)

時間が経っても変わらない美しさとおいしさが求められるプロの技術。仕出しの松花堂から正月のおせちまで、各種弁当の実例30+1。盛り込みの手順、代表的な料理の作り方も併載。

料理のアイデアと考え方

9人の日本料理人、12の野菜の使い方を議論する
柴田日本料理研鑽会、他著 B5変判・224頁・2015年・定価(2200円+税)

12種の野菜をテーマ食材とし、それらを使った料理の発想・調理・表現の方法を、9人の日本料理人が試作品を通じて座談会で議論する。月刊「専門料理」の人気連載「京料理のこころみ」の書籍化。

かじゅある割烹

日本料理のお値打ちコースと一品料理
柴田書店編 B5変判・328頁・2015年・定価(3200円+税)

飲んで食べて1万円でおつりがくる値打ちのある料理を提供している東京の割烹料理12店の、実際に提供しているコース料理と一品料理を紹介。店づくりや仕入れのコツなども併載。

板前割烹の先付と酒肴 8テーマ160品

門脇俊哉、内山英仁、橋本 亨、山本晴彦共著
B5判・208頁・2015年・定価(2800円+税)

4軒の板前割烹店主人が、熱々や冷たい先付、即席で仕立てられる肴、小腹を落ち着かせる趣や寿司、ビールやワインの肴など8テーマに沿って計160品紹介。32品はプロセス写真つき。

日本料理 前菜と組肴

くみざかな
野崎洋光著 B5変判・240頁・2015年・定価(3600円+税)

「分とく山」で提供されているコース料理前半の「前菜」、後半の「組肴」は5種類以上の酒肴を盛り合わせた八寸のものも。膨大なレパートリーの中から250余品を選び紹介。

日本料理店のだし図鑑

柴田書店編 B5変判・212頁・2016年・定価(2800円+税)

日本料理の現場および、そばうどん店でのような種類の「だし」が作られ、使われ方をされているのか、21店の実例から解説。基本材料、だし材料の応用、だしを生かした料理など網羅。

日本料理 野菜調理ハンドブック

基本の下処理・切り方・味つけ
奥田高光著 A5変判・188頁・2016年・定価(2200円+税)

日本料理でよく使う野菜を季節で分類し、野菜ごとに相応しい下処理、料理に適した切り方や飾り切り、味つけの基本技術を丁寧に解説。※2000年発行「野菜調理の基礎」を再編集。

やさしい割烹 日本料理の「野菜が8割」テクニック

野崎洋光、江崎新太郎、堀内 誠共著
B5変判・208頁・2016年・定価(2800円+税)

すりおろしたり、ソースにしたり…さまざまな技法で相性のよい野菜を組合せれば、高価な魚介や肉の量を抑えても、おどろくほど価値ある一品ができる。アイデアあふれる166品を紹介。

『賛否両論』笠原将弘の味づくり虎の巻

だし・たれ・合わせ調味料275+便利な作りおき52+活用料理121
笠原将弘著 A5判・288頁・2016年・定価(2600円+税)

人気和食店『賛否両論』で使用している「だし」や「たれ」、「合わせ調味料」、作っておくと便利な「料理屋の作りおき」を多数紹介。作りためたレシピを一挙に大公開していただいた決定版。

料理のアイデアと考え方 2

9人の日本料理人、12の魚介の使い方を議論する
柴田日本料理研鑽会、他著 B5変判・222頁・2016年・定価(2200円+税)

12種の魚介をテーマに、料理の発想・調理・表現の方法を9人の日本料理人が試作品を通じて座談会で議論。「専門料理」連載「京料理のこころみ」の書籍化第2弾。「おいしい」の理由を論理的に追求。

僅少 点心振舞

てんしんふるまい
河田三朗著 菊4変判・236頁・2016年・定価(6000円+税)

点心は懐石ほど規則に縛られない、作り手の人間性が表現される場である。著者が金沢の茶友の会で20年にわたって毎月供し続けた点心のなかから、56献立を選んで紹介。初版1995年。

傳 でん

進化するトーキョー日本料理
長谷川在佑著 B5判・156頁・2017年・定価(2800円+税)

海外からの注目度の高さで知られる日本料理店、「傳」。外国人客や日本料理ビギナーの「食べたい、知りたい」という素朴な興味に応え、楽しい体験を提供する。その料理、コース戦略、表現の工夫を紹介。

鮭のすべて

銀座久兵衛 変わらぬ技と新しい仕事
今田洋輔著 B5変判・288頁・2017年・定価(4600円+税)

鮭の名店の全仕事を解説。接客時の身だしなみから、シャリや煮きりなどの基本、43種の魚介の仕込みから握りまで写真を使って詳解。鮭店ならではのつまみ、ちらし、巻きものなども網羅。

割烹あらかと

お値打ち和食の一品料理
柴田書店編 B5変判・296頁・2017年・定価(3200円+税)

一品料理が人気の都内繁盛割烹10店の243品のレシピを紹介。併せて少人数で切り盛りするための店づくりとメニュー構成、日本酒の売り方など、繁盛のしくみをわかりやすく解説する。

焼物・あしらい便利帳

森本泰宏著 A5判・264頁・2018年・定価(2500円+税)

108種類の素材を使った焼物368品を春夏秋冬・素材別に幅広く紹介。串の打ち方、焼きだれについての解説や、工夫に富んだあしらい300品以上も役立つ。『煮物 炊合せ便利帳』の姉妹版。

鮭職人の魚仕事

鮭ダネの仕込みから、つまみのアイデアまで
柴田書店編 B5変判・288頁・2018年・定価(3900円+税)

総勢35人の腕利き鮭職人が、赤身、白身、光りものなど74通りの魚介の仕込み術を公開。また、「鮭店ならではのつまみ」161品をレシピとともに掲載。魚を扱うすべての料理人必携の一冊。

日本料理の季節の椀

奥田 透、末友久史、松尾 慎太郎共著
B5判・168頁・2018年・定価(2800円+税)

東京・京都・大阪の実力派料理人による、春夏秋冬のお椀料理61品を調理のプロセス写真つきで紹介。食材は椀種、あしらい、吸い口、椀地とジャンル別に索引をつけた。お椀一覽付き。

さかな割烹 魚介が主役の日本料理

原田 実、武澤剛志、山本晴彦共著
B5変判・196頁・2019年・定価(本体3000円+税)

魚介料理に定評がある東西3店の巧みな魚使いを掲載。1章では昆布締め、焼き霜、煮付けなどの定番料理をプロセス写真で、2章では56種の魚を使った120品の創意工夫あふれる一品料理を紹介。

日本料理 揚げもの新味150

広がる発想 新しい技法
柴田書店編 B5変判・188頁・2019年・定価(2700円+税)

庶民的なコロッケやメンチも、旬の素材を使えば洗練された一品に。イメージを一新する新感覚の揚げもの150品を、9名の若手料理人が紹介。揚げる技法を使った和えものや煮ものなども収録。

そばうどん・ラーメン関係書

うどんを打つ

プロが教えるうどんの基礎と定番・創作60品

柴田書店編 B5判・92頁・2012年・定価(1900円+税)

讃岐、関東、関西の麺打ちとつゆづくりの基礎を人気店に学ぶ一冊。油揚げやかき揚げなどの仕込み方、ごま汁、カレー、味噌煮込み、洋風アレンジなど、多彩な食べ方もレシピとともに紹介。

④

完全イラスト図解 江戸流そば打ち・うどん打ち

鶴飼良平(上野やぶそば)監修・指導 荒井正憲イラスト・解説
A4変判・120頁・2017年・定価(1800円+税) ※付録のDVDはありません。

2009年刊「DVD&イラストでよくわかる! 江戸流そば打ち」をリニューアル。大判化し頁数1.5倍に。短時間で作れる江戸流のうどんの打ち方篇を加え、そば店ならではの技法、ゆで方などを増強。

そばうどん知恵袋 111題

そばうどん編集部編

四六判・248頁・2018年・定価(1800円+税)

ロングセラー『そば・うどん百味百題』を27年ぶりに全面改訂、新テーマを収録。藪、砂場、更科の屋号の由来は? など、111の疑問にQ&A形式で答えた、歴史・文化・蘊蓄が詰まった一冊。

④

そば学

sobalogy——食品科学から民俗学まで

井上直人著 四六判・288頁・2019年・定価(1800円+税)

歴史、植物としてのそば、栽培環境、加工法、おいしさなど、これまで雑学・うんちくと受け止められてきたそばに関する事柄を、信州大学名誉教授の井上直人氏が“そば学”として体系化!

ラーメン技術教本

人気店に学ぶ、スープ、自家製麺、トッピング

柴田書店編 A4変判・192頁・2016年・定価(2500円+税)

人気16店の商品を徹底解剖。スープや麺、トッピングのつくり方を、詳細なプロセス写真を添えて解説。スープについては、定番から近年のトレンドまで多様な種類を紹介した。

中華そば NEO ネオ

進化する醤油ラーメンの表現と技術

柴田書店編 B5変判・168頁・2019年・定価(2500円+税)

醤油系“中華そば”が現代的に、自分流に進化中! 全国の醤油ラーメンの有名15店に取材し、その多彩な味づくりをスープ、たれ、麺、チャーシューのパートに分けて詳しく解説する。

教養書 (食の歴史、エッセイ、資格、事典、調理科学 他)

(SHIBATA BOOKS)

包丁と砥石

柴田書店編 B5変判・112頁・'99年・定価(1800円+税)

包丁と料理人の技量は切っても切れない関係にある。包丁の基礎的知識から、切れ味を決める研ぎの知識、天然ものから人造まで砥石とは何かを詳しく解説。調理以前と以後に必携の一冊。

下ごしらえ便利事典

食材の知識と仕込みの基本

成瀬宇平著 A5判・296頁・2005年・定価(2400円+税)

700余の食材を五十音順に並べ、掃除、解凍の仕方、乾物の戻し方、下ゆで、さばき方等の下ごしらえを列記。合わせて調味料やたれの配合例も併記。旬、選び方、保存法などの基礎知識も網羅。

親父シェフ3人 フランス料理にもの申す

田代和久、北島素幸、谷 昇共著

四六判・288頁・2006年・電子書籍のみ

もはや料理を作るだけが料理人の仕事ではない。フランス料理の一线に立ち続ける50代のシェフ3人が、食の安全、スタッフの問題、お客、リタイアなど料理周辺の12のテーマを本音で語る。

新装版 「こつ」の科学

調理の疑問に答える

杉田浩一著 A5判・316頁・2006年・定価(1200円+税)

30年のロングセラーを、内容はそのままに写真・図版を全面刷新。ジャガイモは水からゆでるのはなぜ?…など昔から言い伝えられた調理のコツ287項目を、科学実験を繰り返して検証。

おいしさをつくる「熱」の科学

調理の加熱の「なぜ?」に答えるQ&A

佐藤秀美著 A5判・244頁・2007年・定価(1600円+税)

科学を知れば、料理はぐんとおいしくなる。土鍋で炊いたご飯がおいしい理由、ゼラチンや寒天は何℃で煮溶かせればいい?…など身近な例で、調理の「熱」をQ&A形式で科学的に解説。

チーズのソムリエになる

基礎から学ぶチーズサービスの仕事

久保田敬子著 B5判・152頁・2006年・定価(2800円+税)

おいしさを保つケア、カットング法、プラトーの作り方等のサービステクニックから、食べ手に合わせたセレクト、盛り付け等まで、実践において大事なポイントを写真入りで平易に解説。

ホントは知らない 日本料理の常識・非常識

マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc.

村田吉弘著 四六判・232頁・2007年・定価(1400円+税)

菊乃井主人が、歯に衣着せぬ率直な物言いで語る日本料理周辺のアレコレ。座布団、上座下座、心付け、掛け軸や花…今更人に聞けない素朴な疑問を、4コマ漫画とともに132の小話で解説。

チーズのソムリエ ハンドブック

チーズサービスで迷った時のQ & A 125

久保田敬子著 A5変判・168頁・2008年・電子書籍のみ

熟成が進んだチーズのケアは? 小さくなったチーズはどう扱う?…とさまざまな疑問に、経験豊かな著者がQ&A形式でやさしく答える。コンパクトながら現場で必ず役立つ便利帳。

ホントは知らない イタリア料理の常識・非常識

吉川敏明著 四六判・232頁・2010年・電子書籍のみ

伊料理界きっての博識、ご意見番として知られる著者の楽しい読みもの。マナーや食習慣、料理名の由来や語源、言い伝え、歴史や映画、芸術の話まで全105話。目から生ハム、このこと!

カタカナで引く 西洋料理単語帳

仏英伊語をひとまとめ 必要十分・1600単語

柴田書店編 新書判・170頁・2010年・定価(1300円+税)

厨房で実際に使われている専門用語や料理本に載っている調理用語の意味を、最小限の説明文で解説。国を問わずに1500あまりを収載。カタカナ表記なので綴りがわからなくても大丈夫。

世界チーズ大図鑑

ジュリエット・ハーバット監修

A4変判・352頁・2011年・定価(3500円+税)

25の国と産地から750種以上のチーズをピックアップ。各種チーズの断面と外見の写真と共に、製法や歴史、味の特徴、食べ方を端的に解説。「world cheese book」を改訂し世界同時翻訳出版。

中国料理小辞典 ピン音からも画数からも引ける

辻静雄料理教育研究所監修 福富奈津子著

四六変判・384頁・2011年・定価(2800円+税)

中国料理のメニューやレシピに登場する言葉や、素材や調理法など25の単元に分けて解説。中国大陸の簡体字と発音はもちろん、広東語での呼び方や香港・台湾で使われる繁体字にも対応。

フードコーディネーター用語集

3級資格認定試験対応

日本フードコーディネーター協会編 A5判・212頁・2012年・定価(3000円+税)

人気資格「フードコーディネーター3級」試験対策用の用語集。文化、科学、デザイン・アート、経済・経営の4科目、食関連の約1000語を収録。資格受験者から食ビジネス関係者まで役立つ。

イタリア料理基本用語

伊和篇・和伊篇・テーマ別篇で使いやすい

辻調理師専門学校監修 四六変判・288頁・2013年・定価(2000円+税)

伊和辞典に載っていない食材や器具、調理操作、料理名など、現場で実用性の高い調理・料理用語に絞り込んだハンディタイプの用語集。伊和篇1400語、和伊篇1100語、テーマ別篇900語収録。

あれは錯覚か!?

超人気グルメのぶっちゃけ解剖学

笠岡誠一・都筑馨介・横川 潤共著 四六判・216頁・2013年・電子書籍のみ

食のヒット商品のヒットの秘訣を、栄養学、脳医学、マーケティングの視点から解明。栄養学の教授が各ヒット商品の栄養推定値を算出、それを基に3人の教授が座談会で紐解く。

お酒を提供するすべての飲食店へおくる 居酒屋百科用語集・商品づくり・接客・お酒の知識まで

一般社団法人 日本居酒屋協会編 四六変判・216頁・2014年・定価(1500円+税)

居酒屋を楽しむ学。バイブル本をテーマに、業界人から居酒屋愛好家までを対象とした百科・用語辞典。お酒、料理・文化、接客・サービス、経営基礎など1200語を収録。全国居酒屋名店が寄付。

※㊦マークは電子書籍のあるものです。詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

教養書（食の歴史、エッセイ、資格、事典、調理科学 他）

ホテルオークラ総料理長小野正吉

〔フランス料理の鬼と呼ばれた男〕
宇田川 悟著 四六判・296頁・2014年・定価(1600円＋税)

一片の妥協も許さない。意に染まねばスープから作り直す。そんな厳しい姿勢から“フランス料理の鬼”と呼ばれた小野正吉シェフ。日本のフランス料理を進化させた立役者の本格評伝。

フードコーディネーター過去問題集

3級資格認定試験 2011—2013
日本フードコーディネーター協会編 A5判・112頁・2014年・定価(1800円＋税)

「フードコーディネーター3級資格認定試験」の2011年～13年の出題をまとめた問題集。食関連の仕事に就こうとする人に向けた、食全般に関する基本的な知識を問う内容になっている。

プロのためのフランス料理 仏和・和仏辞典

日仏料理協会編 宇田川政喜、堀田小百合、砂川裕美
四六判・800頁・2014年・定価(3800円＋税)

仏和と和仏の料理用語辞典を1冊に合せた徳用版。仏語の読みはカタカナで示し、女性形や複数形の語尾のつづりや発音の変化も細かくフォロー。付録・動詞活用表、家畜や家禽の部位名。

包丁入門 研ぎと砥石の基本がわかる

加島健一著 A5判・112頁・2015年・定価(1300円＋税)

切れる包丁は達人の証。現場で役立つ実践的な包丁研ぎの基本と極意を、包丁の知識、砥石の知識、研ぎの知識、包丁の管理の4部構成で、イラストも豊富にわかりやすく解説。

東北のすごい生産者に会いに行く

奥田政行、三好かやの共著
四六判・256頁・2015年・定価(1800円＋税)

山形の伊料理店「アル・ケッチャーノ」店主奥田氏と、仙台出身、全国の食材を訪ね歩くライター三好氏が「今、話を聞きたい」生産者を訪ね、東北、ひいては日本の漁業と農業の現状を伝える。

飲食店のための ハラル対策ハンドブック レシピ30付

(一社) ハラル・ジャパン協会著
A5判・128頁・2017年・定価(1500円＋税)

訪日ムスリムが急増中！ムスリム向け「インバウンド対策」を網羅。和・洋・中・デザートのアラブメニュー30品分も掲載した、外食・宿泊関係者必読のレシピ付きハンドブック。

イタリア料理小辞典

DIZIONARIO TASCABILE della CUCINA ITALIANA
吉川敏明著 四六変判・320頁・2017年・定価(3900円＋税)

吉川氏によるバイブル『イタリア料理教本』から、現場ですぐ役立つ言葉を厳選。教本未掲載の調理用語も追加、約3800語を収載。語源や方言、歴史的背景、料理の作り方なども記したハンディな辞典。

フードコーディネーター過去問題集

3級資格認定試験 2014—2016
日本フードコーディネーター協会著 A5判・100頁・2017年・定価(1800円＋税)

「フードコーディネーター3級資格認定試験」の2014年～16年の出題をまとめた問題集。食関連の仕事に就こうとする人に向けた、食全般に関する基本的な知識を問う内容になっている。

料理人にできること

美食の聖地サンセバスチャンからの伝言
深谷宏治著 四六判・252頁・2019年・定価(1800円＋税)

函館に始まり、いまや全国に広がるバル街イベントの立役者が「美食による街づくり」を語る。町おこしの核心、「食を通じて人をつなげる」「料理人が社会に貢献する」という理想の源を語る。

フランスチーズ図鑑

磯川まどか著 A5判・208頁・2019年・定価(3200円＋税)

A.O.P. (原産地名称保護) チーズから作り手が少なくなった希少なチーズまで、約200種類のフランスチーズを収録。解説ではチーズの製法や味わい、歴史や文化的な側面にも触れた。

新・フードコーディネーター教本 2020

3級資格認定試験対応テキスト
日本フードコーディネーター協会著 A5判・344頁・2020年・定価(3000円＋税)

人気資格のバイブルが大幅に改訂！ 普遍的な内容は維持しながら、「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」の各分野のプロが新たな知見を加味して原稿をアップデートした。

2020年
1月中旬
刊行

④

酒 ワイン カクテル

cocktail stories

カクテル ホントのうんちく話

石垣憲一著 四六判・328頁・2008年・定価(2200円+税)

マティーニやギムレット等、おなじみのカクテルのうんちくは正しいのか? 酒好きの翻訳家兼プログラマーが、東西の資料を渉猟し、うんちくの間違いや知られざる一面をあぶり出した書。

ヴァンテージ・ワイン必携

マイケル・ブロードベント著 山本 博訳
四六判・632頁・2009年・定価(4800円+税)

「世界 ワイン・ヴァンテージ案内」の続編。17世紀から2005年までのヴァンテージ・ワイン(年代を特定した特醸精選ワイン)について50年を費やして書き留めたテイasting記録の集大成。

ブルゴーニュ・ワイン

地図と歩く、黄金丘陵 (コート・ドール)
山本 博著 A5判・264頁・2009年・定価(4800円+税)

2000年刊行『黄金丘陵 ブルゴーニュ・ワインの故郷』に加筆・修正し、新装版としたもの。ブルゴーニュの核心=コート・ドールのクリマ(区画畑)のカラー地図と生産データを取載。

新版 ワインの事典

大塚謙一、山本 博、戸塚 昭、東條一、福西英三監修・執筆
四六判・362頁・2010年・定価(3200円+税)

2003年初版発行『ワインの事典』を改訂。10年ほどで激変した世界のワイン事情を大幅に追加した新版。わかりやすい解説による基礎知識に加え、栽培学・醸造学など専門分野の項目も充実。

新バーテナーズマニュアル

福西英三監修 花崎一夫、山崎正信、江澤智美 共著
A5判・368頁・2011年・定価(2400円+税)

新情報や人気のカクテルレシピを盛り込み16年ぶりの改訂。実力派バーテナーをめぐす方々における信頼のおける教科書であり、バーカウンターの中で日々活用できる必携ハンドブック。

はじめてのイタリアワイン

海のワイン、山のワイン
中川原まゆみ著 A5判・232頁・2012年・定価(2800円+税)

イタリアワインを海と山の産地別に分け、代表的な114本を地図を辿りながら紹介。各地の気候や土壌、品種を重ねるとイタリアワインの全貌が見えてくる。画期的アプローチの入門書。

世界に響くハードシェーク

バーテナー上田和男の50年
達磨 信著 四六変判・148頁・2014年・定価(2000円+税)

2001年、NYでシェーカーをふった上田氏の評判は、ニューズウィーク紙にも取り上げられたほど。世界の注目を集めるハードシェークの第一人者、上田和男氏の半生とそのカクテル技法を紹介。

改訂 NBA新オフィシャル・カクテルブック

※DVDは付属していません
(一社)日本バーテナー協会編著 A5判・320頁・2016年・定価(2800円+税)

2009年刊行「NBA新オフィシャルカクテルブック」を7年ぶりに改訂。酒名の表記などに修正を加え、より使いやすくなったプロ必携の教科書であり、協会実施の技能認定試験のテキスト。

World Whisky

改訂 世界ウイスキー大図鑑

チャールズ・マクリーン監修 A4変判・352頁・2017年・定価(4300円+税)

2013年刊「世界ウイスキー大図鑑」を最新情報に基づき改訂。世界の産地から650種のウイスキーを選出、ボトルの写真と共に端的に解説。ウイスキー造りの基本や主要蒸溜所の歴史なども併載。

新版 ワイン基礎用語集

試験、仕事に役立つ3000語。
遠藤 誠監修 四六判・532頁・2017年・定価(3200円+税)

EUのワイン法改定や新興国の台頭など、最新情報に基づき全面改訂。現場の必須用語を「テーマ別」「五十音順」に収載。テイasting用語やブドウ600品種一覧、地図など付録も充実。

クラフトスピリッツ

エリック・グロスマン著
B5変判・224頁・2018年・定価(4000円+税)

高品質の材料と小規模生産にこだわる手造り志向のスピリッツ250銘柄をガイド。インフュージョン(自家製フレーバードスピリッツ)のヒントとミクソロジストによる最新カクテルレシピも多数紹介。

カクテルの教科書

山田高史、宮之原拓男共著
B5判・128頁・2018年・定価(2000円+税)

前半では、必須の基礎4技法(シェイク、ステア、ビルド、ブレンド)に焦点をあて、写真やイラストとともに徹底解説。後半は「フレッシュ素材」を引き立てるための技術と発想法を指南。

覚えやすく、学びやすいソムリエ試験対策問題集 2019年度版

CBT方式に勝つ! 受験のプロが分析した出題実績◎の1000問
藤代浩之、藤代美穂共著 A5判・368頁・2019年・定価(2700円+税)

ワインスクールを営む受験のプロが出題傾向を徹底分析。基礎問題を押さえつつ、マニアックな問題も収録した。2色印刷と付属の赤いチェックシートで、効率&効果的に学べる。

ザ・ミクソロジー

カクテル創作のメソッドとテクニック
南雲圭子三著 A5変判・296頁・2019年・定価(3500円+税)

ミクソロジーは今の世界的カクテルブームを象徴するキーワード。日本の第一人者が、70品のレシピを詳細に紹介するとともに、テクニック、発想法、各種最新器具の使い方等々、全技術を公開。

※④マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版
発行年・定価(本体価格+税)です。

コーヒー 紅茶 ドリンク

エスプレッソブック基本技術とアレンジドリンク
門脇洋之(カフェロッシ)著
A5変判・192頁・2004年・定価(2400円+税)

2005年世界バリスタ大会準優勝、3度の日本バリスタチャンピオンによる本格的エスプレッソ技術書。抽出技術の基本からデザインカップチャーノの描き方、アレンジメニュー、カフェ開業の経験談まで。

僅少

改訂3版 緑茶の事典
(株)日本茶業中央会監修
A5判・376頁・2005年・定価(3000円+税)

お茶の生産、流通、文化的事象をカバーした事典。前半は1000項目を設けた辞典形式、後半は、おいしい入れ方などのハウトゥー頁。代表的な茶の葉と水色はカラーで紹介。初版2000年。

コーヒー「こつ」の科学
コーヒーを正しく知るために
石脇智広著 A5判・188頁・2008年・定価(1800円+税)

おいしいコーヒーを淹れるために必要な全知識—豆の生産地・品種、精選法、焙煎、ブレンド、挽き方、抽出法、保存法、カフェインなどの諸成分—を科学的根拠にもとづきQ&A形式で解説。

ニュー・スタンダード・ドリンク102
プロが教える基本テクニックとバリエーション
柴田書店編 A5変判・168頁・2013年・定価(1800円+税)

13店の人気カフェによる、ノンアルコールカクテルやソーダ、フルーツ&ベジのスムージー、デザートドリンクに、いま注目のジンジャーやピネターのドリンク、定番のドリンクまで幅広く102品を収載。

**丸山珈琲の
スペシャルティコーヒーと、コーヒーショップの仕事**
柴田書店編 B5変判・108頁・2015年・定価(1900円+税)

豆を直接世界中の農家から買いつけている自家焙煎豆売り店兼カフェ「丸山珈琲」の一連の仕事を追いながら、現代のコーヒー職人が必要とする技術、そしてコーヒーの新しい潮流を解説。

紅茶 味わいの「こつ」 理解が深まるQ&A 89
川崎武志、中野地清香、水野 学共著
A5判・212頁・2017年・定価(1800円+税)

ダーズリンはどんな産地ですか?…など、紅茶の「何?」「なぜ」を現役バイヤーが徹底解説。淹れ方、産地、製造方法から、今さら聞けない基礎知識まで収録した、必読の最新「紅茶読本」。

製菓

[入門] シュガーケーキ デコレーション

今田美奈子著 B5判・214頁・'89年・定価(4700円+税)

繊細で優雅な装飾に彩られたウエディングケーキや、パースデーケーキなど、英国で生まれたシュガーケーキ52品を美しいカラーで紹介。基本の技術も28項にわたって詳説する。

「パチシエ イデミ スキノ」杉野英実の菓子

素材より素材らしく

杉野英実著 B5判・216頁・'98年・定価(4500円+税)

素材の表現力が天才的にすぐれ、かつ繊細な味わいがあるのが杉野氏のお菓子。素材感のあるお菓子68品を、プロセス写真とともに詳細に紹介。賞をとった有名なアンプロワジーも公開。

オーボンヴェータン 河田勝彦の菓子

ベーシックは美味しい

河田勝彦著 B5判・360頁・2002年・定価(6200円+税)

オーボンヴェータン・河田氏がはじめて明かす、おいしさの基本を集大成。商品アイテム125品、生菓子用の生地21種、基本材料36種を収載。オールカラーでお届けするパティシエ必読の書。

よくわかるお菓子づくり基礎の基礎

エコール辻 東京著

A4変判・172頁・2003年・定価(3200円+税)

お菓子づくりの基礎を写真で追いながらわかりやすく解説。基本の動作や道具の使い方から、基本の生地やクリーム、砂糖菓子や副素材まで網羅。ベーシックな応用菓子60余品も併載。

すぎの ひでみ

杉野英実のデザートブック

杉野英実著 B5判・108頁・2003年・定価(2200円+税)

素材の組合せの妙、スパイスや野菜などを使って料理感覚で仕立てるお菓子など、食べるものを魅了する杉野氏の独創的なセンスを生かした、家庭でつくれるおいしいデザートを紹介。

プロのためのわかりやすいフランス菓子

辻製菓専門学校監修 川北末一著

B5判・420頁・2004年・定価(6500円+税)

スタンダードから伝統地方菓子まで、辻製菓専門学校のカリキュラムに沿って編集した、つくりながら学べるフランス菓子の集大成。製菓関係の仏語、菓子の由来、材料など周辺知識も併載。

さいさい

菓菜スイーツ

卵・乳製品・砂糖なし 野菜がお菓子里に大変身

カノウユミコ著 B5判・104頁・2006年・定価(1900円+税)

動物性素材を使わず、砂糖も加えず(メープルシロップを少し使用)、野菜が主役の驚きのお菓子集。きなきのチーズケーキなどのバイクド寒天ケーキ、ゴボウクッキーなど大満足の110品。

プロのためのわかりやすい和菓子

辻製菓専門学校 仲 實(なかみのり)著

B5判・224頁・2006年・定価(4200円+税)

食べて美味しく、見て美しい和菓子を作るには——その答えが本書にある。菓子77品と基本の餡5種類の作り方はすべてカラープロセス写真付き。材料、歴史、歳時記などの基本も網羅。

ニューデザートブック

素材でつくる和・洋・中・エスニックのデザート238

柴田書店編 B5判・264頁・2007年・定価(2900円+税)

お客を満足させるためとはいえ、高度な技術、高級素材に頼るデザートは日々の営業には適さない。身近な素材を使ったシンプルなものを中心に、16店の料理人による238品を紹介する。

シュガークラフト バイブル

Delicate Sugarcraft from Japan

山本直美著 A4変判・436頁・2007年・定価(9500円+税)

お祝い用のケーキデコレーションの手法「シュガークラフト」の技術を網羅。エクステンション、クラシックレース、モデリングなどテクニック別に構成し、作品例約300を交えて詳説。

オーボンヴェータン 河田勝彦 菓子のメモワール

プティ・フルールとコンフィズリー

河田勝彦著 B5判・304頁・2008年・定価(6200円+税)

サブレやマカロン、シュークリーム等、色も形も食感もバリエーション豊かな一口大のお菓子「プティ・フルール」、コンフィチュール(ジャム)、餡などのお砂糖菓子「コンフィズリー」を150品収載。

レストランのデザート

和洋中58店の食後の楽しみ192

柴田書店編 B5判・280頁・2008年・定価(3200円+税)

ゼリーやプリンなど口溶けのよいデザート、フルーツたっぷりのもの、チョコレート系、野菜を取り入れた1品、温かいデザートなど、和洋中58店のオリジナルレシピ192品。アイデア満載。

科学でわかる お菓子の「なぜ？」

基本の生地と材料のQ&A231

辻製菓専門学校監修 中山忠典、木村万紀子著 A5判・312頁・2009年・定価(3200円+税)

お菓子づくりの「なぜ」を科学の視点を変えて、わかりやすく1問1答形式で答える。お菓子の内側で、今どんな変化が起こっているのかがよくわかる、待望のカラー写真採用のビジュアル版。

新版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き

辻製菓専門学校編 B5判・264頁・2010年・定価(2800円+税)

菓子職人として知っておくべき衛生、栄養などの知識を有する製菓衛生師免許を取得するための書。2色刷でわかりやすく、練習問題を解きながら要点が身につくよう工夫。初版2003年。

菓子工房オークウッド

横田秀夫のアイデアデザート163

横田秀夫著 B5判・152頁・2010年・定価(2600円+税)

アイスクリームやシュー生地、パン等のベースにフルーツ、ジャム、酒、クリームなどを組合せた多彩なスイーツを163品紹介。ひとつのパーツや生地で驚くほどのバリエーションがつけられる！

新版 私のフランス地方菓子 お菓子の物語とレシピ

大森由紀子著 A5判・160頁・2010年・定価(1900円+税)

1997年刊行の同書新装版。仏各地に伝わる素材なお菓子を、その由来・背景と丁寧なレシピで紹介。各地の歴史や地方性、独自の食文化をまとめたコラムや読み物コーナーも充実の一冊。

※㊦マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

使える製菓のフランス語辞典

分類別 逆引き索引つき

辻製菓専門学校監修 小坂ひろみ・山崎正也共著 四六変判・240頁・2010年・定価(2800円+税)

材料名や菓子名、分量の表記の仕方など、従来の製菓辞典ではなかなか探せなかったものを中心に1400語を選び、分類別に表記した実用的な辞書。一部カラー写真も添え、目で見てわかる。

ア・ポワン 岡田吉之のお菓子 シンプルをきわめる

岡田吉之著 B5判・336頁・2010年・定価(5800円+税)

シュークリームやマカロンなど70余品の美しく、かわいらしいお菓子のレシピとともに、岡田シェフがなぜそうつくるのか、その考え方とおいしさの秘訣をじっくり語るプロ待望の書。

チョコレートにとって基本的なこと

ル・コルドン・ブルー著

B5変判・228頁・2010年・定価(4000円+税)

チョコレート職人と菓子職人のための基本技術書。ボンボン、板チョコなどの基本アイテムから、生菓子、焼き菓子、チョコレート飾りやビスエスのレシピまでプロセス写真と共に詳しく紹介。

小嶋ルミの 決定版 ケーキ・レッスン 生地からわかる38品

小嶋ルミ著 B5変判・128頁・2011年・定価(1900円+税)

オープン・ミトン小嶋ルミさんのケーキレシピ集。月刊誌に連載したレシピに新規5品を追加し、詳しい解説と豊富なプロセスカットで初心者から上級者まで対応。小嶋レシピの決定版。

ケーキ デコレーションテクニック

オーダーメイドのアンバーサリーケーキ

柴田書店編 B5変判・96頁・2011年・定価(1900円+税)

誕生日、結婚式など、人生の記念日を祝福する、アンバーサリーケーキのアイデア集。パイピング、マジパン、アメ細工、シュガークラフトなど、多彩なプロの技術駆使した、人気店のデコレーションケーキ50余品を紹介。

津田陽子の100のおやつ

津田陽子著 B5変判・144頁・2012年・定価(1800円+税)

本当においしいお菓子を作りたい人から絶大な支持を集める津田陽子さんがプリン、シフォンケーキ、スコーンから上級編のロールケーキまで、毎日食べたいおやつ100品を紹介。

フルーツパーラー・テクニック

カットリングと盛り付けとデザートと 役立つフルーツ図鑑
タカノフルーツパーラー著 B5判・176頁・2012年・定価(3000円+税)

フルーツをおいしく食べるためのカットリングと盛り合わせを、プロセス写真付きで解説。パフェやケーキなどのデザート、フルーツパーティの提案、フルーツの知識が詰まった図鑑としても。

アイスクリーム 基本とバリエーション

105のフレーバーとシンプルデザート

柴田書店編 B5変判・204頁・2012年・定価(2800円+税)

仏・伊・洋菓子店の人気シェフがアイスクリーム、ソルベ、グラニテなど氷菓の基本技術から、新技法のアイスパウダーまで解説。105種類のフレーバーレシピからデザート、パフェまで。

Sucette シュセット

棒つきお菓子の楽しい世界

ブルーノ・ル デルフ著 B5変判・160頁・2012年・定価(2800円+税)

昔からある棒つきの飴から発想し、広く生ケーキ、チョコレート、アイスクリーム、糖菓のお菓子の部門で棒つきのお菓子を提案する書。ひと口サイズでかわいい、新しいお菓子の誕生。

ドイツ菓子大全

柴田書店編 安藤 明 技術監修

B5判・272頁・2012年・定価(4700円+税)

ドイツ菓子の決定版となる製菓技術教本。多彩な生地を味わうクーヘン、伝統のトルテ、個性的なトースト生地とシュトレン、菓子の王様バウムクーヘンまで製法とレシピを徹底解説した。

保存版 タルトとキッシュ

プロ10人が考える、おいしさの組み立て方

柴田書店編 B5変判・152頁・2012年・定価(2500円+税)

人気シェフ10人が考える40のタルトレシピを、焼き菓子、生菓子、塩味の3章に分けて紹介。理想の味を実現するためにプロがどんな選択をしているのかを知ることができる一冊。

ショコラ・ジャポネ Chocolat Japonais

小山 進著 B5判・176頁・2012年・定価(3800円+税)

サロン・デュ・ショコラ外国人最優秀賞など受賞歴多数。世界が注目する「パティシエ エス コヤマ」小山 進のショコラ技術書。小山氏が一粒一粒に込めた世界観とレシピの全容を紹介。

サントス・アントワヌの

美しい飴細工 基本と応用

サントス・アントワヌ著 B5変判・160頁・2012年・定価(3800円+税)

繊細な飴細工をつくることで定評のある著者が引き飴、流し飴、吹き飴の基本技術を、美しく表現するポイントとともに紹介する。またその技術を応用した作品も必見。全50作品を収載した。

新版 お菓子「こつ」の科学

お菓子作りの「なぜ？」に答える

河田昌子著 A5判・320頁・2013年・定価(1800円+税)

1987年刊行の超ロングセラーが、最新情報に基づき、待望の全面改訂！ チョコレートの項目を大幅増強。強力粉と薄力粉の違いは？ などお菓子づくりの“なぜ”を科学的な視点で追求。

イタリア菓子

ベーシックをきわめる

藤田統三著 B5判・176頁・2013年・定価(3200円+税)

タルトやケーキ、パン菓子、ビスケット、デザート、氷菓など計85種の菓子の詳細レシピを、由来話やプロセス写真入りで紹介。基本テクニックとイタリア菓子の奥深い魅力が詰まった1冊。

【イデミ スギノ】 杉野英実のスイーツ シンプルでも素材らしく

杉野英実著 B5変判・88頁・2013年・定価(1800円+税)

素材もつくり方もシンプルだけれども、その素材が何倍もおいしくなる方法や、少しだけ手間をかけて素材の味わいを引き出したお菓子やデザート43品を紹介。杉野氏のコラムも掲載。

スイーツをネットショップで売りたいあなたへ

はなち 筑智優子著 A5判・200頁・2013年・定価(1800円+税)

全国12店のオーナーが明かす、小さなお店で成功するための店づくり、ネットで目をひく商品の考え方、価値を生むラッピング術、接客術など実践的な人気店づくりの「こつ」が満載。

モンサンクレール 軽やかさの秘密

菓子店のためのテクニック

辻口博啓著 B5判・168頁・2013年・定価(3800円+税)

定番菓子を現代的に生まれ変わらせた人気レシピを始めとして、辻口氏のフラッグシップであるアントルメまで、モンサンクレールのすべてを1冊にまとめた、初のプロ向け専門技術書。

フードを包む

基本からわかる150のラッピングアイデア+40のおいしいレシピ
福田里香著 B5変判・152頁・2013年・定価(2000円+税)

97年刊行のロングセラー「フードラッピング」の著者による、新たなラッピング本の登場。基本のテクニックは押さえつつ、ユニークなアイデアが満載。魅力的なフードも多数紹介。

パティスリー エーグルドゥース 味の美学

寺井則彦著 A4変判・248頁・2014年・定価(4000円+税)

「エーグルドゥース」のスペシャリテを中心に、シュークリームなどのベーシックなアイテムやアントルメまで37点を例に、お菓子の構成を分解。その要素(パーツ)を丁寧に掘り下げて解説。

パティシエと、お菓子好きのための

パリ・パティスリー・ガイド

柴田書店編 A5判・168頁・2014年・定価(1800円+税)

菓子を学びたい人、また菓子好きの人のために、パリを訪れたらチェックしておきたい人気店をレポート。百花繚乱のバリの菓子店35店を紹介。本場の菓子を学びたい人必携のガイド。

なんでもデザート

ガジェや小さなスランちょうどいい アイデアデザート+おうちデザート23品
音羽和紀著 B5判・216頁・2014年・定価(2400円+税)

「焼かないデザート」や「フライパンデザート」「オープンデザート」「素材別デザート」の3部構成。入手しやすい材料を使い、盛り付けもシンプルながらも音羽シェフならではの魅力的なデザートが満載。

イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子教室

椎名真知子著 B5変判・136頁・2014年・定価(1800円+税)
※1996年刊『焼き菓子教室』と2002年刊『生菓子教室』をもとに再編集したもの。

開講以来、初心者でもおいしいお菓子が作れる方法を探り、伝えてきたイル・ブルーのお菓子教室。受講生に人気の高い焼き菓子と生菓子48品の作り方を紹介。入門者にも上級者にも役立つ。

ケーキ シュクレ&ケーキ サレ

パティスリーとカフェ10店のケーキ・パリエーション53
柴田書店編 B5変判・144頁・2014年・定価(2400円+税)

「ケーキ」とは、パウンドケーキ型で焼くバターケーキのこと。伝統的なスタイルから、新感覚のものまで、さまざまなケーキを紹介。後半は認知度を高めている「ケークサレ」のレシピも収録。

小嶋ルミのフルーツのお菓子

季節のジャムとコンポート、ケーキなど86品
小嶋ルミ著 B5変判・128頁・2014年・定価(1900円+税)

小嶋シェフ待望の新作。前半で旬のフルーツを使った果実の酸味とみずみずしさをそのまま閉じ込めたようなジャムとコンポートを、後半で季節ごとのスイーツづくりのコツを丁寧にまとめた。

粉がお菓子をおいしくする

スイーツと小麦粉のメカニズム

八木淳司、永井紀之監修 B5判・120頁・2014年・定価(2000円+税)

薄力粉、中力粉、強力粉をどう使えば、もっとおいしく&食感のよいお菓子ができるのか? 小麦粉のお菓子における役割を明確にしながら小麦粉使いのテクニックを紹介。実例レシピ43品付き。

パティスリーのための バター不足対応レシピ

バターのかわりに植物性オイルを使う

菊地賢一著 B5判・96頁・2015年・定価(1800円+税)

バター不足時でもケーキの品質を保つためには、レシピにどのような工夫が必要か。バターの代わりに太白胡麻油、オリブオイル、ナッツ系オイルなどを駆使した40品のレシピを紹介。④

保存版 プティフル

焼き菓子、生菓子、コンフィズリー110種の小さなスペシャリテ
柴田書店編 B5変判・152頁・2015年・定価(2500円+税)

ひと口、ふた口サイズのお菓子「プティフル」に注目! 実力派パティスリー8店による110のバリエーションとそのポイント、アソート(詰め合わせ)例などを紹介、その魅力を存分に伝える。

パティスリー オ・グルニエ・ドールの

12の生地と26のフランス菓子

西原金藏著 B5変判・112頁・2015年・定価(1900円+税)

人気店「オ・グルニエ・ドール」が指南する、基本の生地で作る仏の定番菓子を紹介。オールカラーで詳細なプロセス写真を掲載。焼き上がりや生地の混ぜ終わりの適切な状態など一目瞭然。

安食雄二のオリジナルスイーツ

AJIKI SWEETS WONDERLAND

安食雄二著 B5判・224頁・2016年・定価(4200円+税)

ヨーロッパ伝統菓子に敬意を払いつつ、日本の洋菓子との融合をはかる、超人気の「町のケーキ屋」ユウザンジャム・安食シェフのスイーツ109品を紹介。うち49品はレシピも開陳。

心にひびくクッキー50品。定番から和素材、塩味まで

アトリエうかひのクッキー

鈴木滋夫著 B5変判・136頁・2016年・定価(2000円+税)

看板商品フルセックの定番アイテムをはじめ、形も美しい和のクッキー、おつまみにぴったりの塩味のクッキーなど、味わいも形も作り方もオリジナリティあふれる50品を紹介。

Bake Shop! ベイクショップ!

10店の焼き菓子レシピと店づくり

柴田書店編 B5変判・128頁・2016年・定価(2000円+税)

注目の小さな菓子店ベイクショップ。焼きっぱなしでありながら、どこか洒落た趣きのあるパウンドケーキ、マフィン、スコーン、クッキー、カップケーキなど、人気10店のレシピと店づくりを紹介。

おんみつどう

含蜜糖で味わい深く

個性派シュガーのお菓子

柴田書店編 B5判・100頁・2016年・定価(1800円+税)

黒砂糖やメープルシュガー、カソナード、モラセスシュガーなど、個性が強い「含蜜糖」に注目。含蜜糖の種類と特徴、砂糖の使い分け方など菓子店で役立つ知識を網羅し、最新スイーツを紹介。

金子美明の菓子

パリセヴェイユ

金子美明著 A4変判・276頁・2016年・定価(本体4600円+税)

確かな味わいと端正な造形が印象的な自由が丘「パリセヴェイユ」の金子シェフの菓子作りを、美しい写真と丁寧な解説で紹介。定番から最新作の菓子と、皿盛りデザートを53品掲載。

※④マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

製菓

プロのデザートコレクション

76店のスペシャルな172品

柴田書店編 B5変判・272頁・2016年・定価(2700円+税)

仏、伊、日、中の各料理店、パティスリーなどによる印象的なデザートレシピを多数収録。多様なアプローチとアイデアを1冊にまとめた。チョコレートの基本テクニック、凝固剤の使い分けを併載。

〈複製版〉ホテルのお菓子和デザート

横田秀夫著 B5判・216頁・2016年・定価(4800円+税)

「パーク ハイアット 東京」で開業時よりシェフを務めた横田氏による、テイクアウトのケーキからレストランのデザート、パーティ用のスイーツまで、ホテルならではの技術と演出の集大成。初版2001年。

焼き菓子の売れてるパティスリーのフル・

セックとドゥミ・セック 10店のレシピと差がつく売り方

柴田書店編 B5判・152頁・2017年・定価(2500円+税)

パティスリーにとって焼き菓子は利益確保に欠かせない商品。焼き菓子が売れている繁盛店10軒に取材し、人気のレシピや売り方を収録、味づくりの秘訣に迫る。店を長く続けるために必携の一冊。

スイーツマニア・プロ必見の102店

トーキョー・パティスリー・ガイド

柴田書店編 四六判・186頁・2017年・定価(1600円+税)

「café-sweets」編集部がベテランから新進気鋭まで、注目店を厳選し、首都圏を中心に、関西26店も含め全102店を掲載。店のスタイルやシェフのプロフィールなどに焦点をあてた、プロ必見のガイド。

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの

現代に魅せるフランス古典菓子

藤生義治著 A4変判・212頁・2017年・定価(4200円+税)

フランスの古いレシピ集を読み解き、藤生氏独自の視点を加味して再現した味わい深い古典菓子に加え、店頭で並ぶ定番の焼き菓子や生菓子、コンフィズリー(砂糖菓子)など計55品を紹介する。

プチガトー・レシピ 人気パティスリー35店の生菓子の技術とアイデア

café-sweets 編集部編 B5変判・180頁・2017年・定価(2500円+税)

*本書は「café-sweets」に収録した内容から抜粋し、再編集したものです。

ベテランから若手までキャリアの垣根を超えた注目35店の傑作プチガトー(小さなケーキ)を紹介。詳細なレシピからは、製法のポイントだけでなく、シェフや店の菓子づくりの考え方も見えてくる。

「イデミ スギノ」進化する菓子

TASTE IN PROGRESS

杉野英実著 A4変判・376頁・2017年・定価(6500円+税)

折々の生菓子44品、アントルメ10品、焼き菓子とタルト27品、ジャムとショコラ15品——網羅的に約100品のレシピを公開。進化し続ける杉野氏の菓子づくりの考え方も18のコラムで紹介した集大成。

菓子工房ルルスが教える

くわしくていいいな お菓子の本

新田あゆみ著 B5変判・180頁・2018年・定価(1900円+税)

菓子工房ルルスで大人気の教室で学べるお菓子の店頭で販売するお菓子のレシピを初公開! プリン、クッキー、シュークリームなどの定番33品を、実況中継のようにていねいに解説。

パフェ

フルーツカットのテクニック、デザインと盛りつけのメソッド

柴田書店編 B5変判・248頁・2018年・定価(3000円+税)

デザインの美しさと味で人気を誇るフルーツバーラーやパティスリー16店に取材、75品を収録。パフェの構成、パーツのレシピ、フルーツカットや盛りつけのコツをあますところなく紹介。

フルーツ香る生菓子

定番ケーキの魅力を高めるテクニック

菅又亮輔著 B5変判・152頁・2018年・定価(2600円+税)

「リョウラ」のシェフが旬のフルーツを軸に、エクレール、ショートケーキなどをもっとおいしくバラエティ豊かにするための技術とアイデアを紹介。基本の生地とクリームとのレシピも充実。

デコール 菓子の細工と装飾

マジパン、チョコレート、アメ細工、絞り、その他の技法

レオ・フォルストホーファー、エルンスト・リンパッハー 共著/藤正司(日本版監修) B5変判・352頁・2019年・定価(5400円+税)

オーストリアの製菓技術書「Süße Kunst」(ズーセ・クンスト)の日本版。マジパン、チョコレート、アメ細工から、絞りと各種の飾りまで、デコレーションと工芸菓子の主たる技法を網羅した1冊。

エモーショナルなマジパン

ベーシックなテクニックと豊かな表情

小山 進著 B5判・176頁・2019年・定価(3200円+税)

着色の仕方、今にも動き出しそうな造形、愛らしい表情のつくり方など、マジパン細工の基礎+イメージを形にするテクニックをプロセス写真で解説。大人なニュアンスのマジパンを提案。

アテスウェイ

川村英樹の菓子

川村英樹著 A4変判・276頁・2019年・定価(4800円+税)

都内屈指の人気店「アテスウェイ」川村シェフ待望のレシピ集。オリジナルのプチガトー、アントルメに加え、プラターニュ地方で学んだ焼き菓子など56品をプロセス写真とともに掲載。

基礎からわかるアメとチョコレートのピエスモンテ

赤崎哲朗、富田大介共著

A4変判・160頁・2019年・定価(3000円+税)

大型の造形作品ピエスモンテの技術と考え方をアメとチョコレートに分け、基礎、初級、中級、上級のステップアップ方式でわかりやすく紹介。型づくりやバ스티ヤージュの技術も。

製パン

<p>パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える 辻製菓専門学校 吉野精一著 A5判・240頁・'93年・定価(1600円+税)</p>	<p>素朴な疑問から技術上のこつまで、イラストを多数用いて一問一答形式でわかりやすく解説。99の疑問、製パンの代表的な製法を6種類紹介する他、作業中によく起こる失敗31例を挙げた。</p>
<p>ルヴァンの天然酵母パン 甲田幹夫著 B5判・156頁・2001年・定価(2400円+税)</p>	<p>日本における天然酵母パンの草分けとして知られるルヴァンの技術を完全に解明。酵母の作り方、家庭で作れる手ごねレシピ、実際に行っているプロ用レシピをカラー写真を多用して解説。</p>
<p>レストランのパン カフェのパン 小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母 近藤敦志(エコル社 東京)著 B5判・112頁・2004年・定価(2000円+税)</p>	<p>小規模店でもベーカリーに引けをとらないおいしいパンを焼くことをテーマに、専門機器を使わずに、粉500g、1kgからつくれる手法を、プロセス写真を多用してわかりやすく解説する。</p>
<p>フィリップ・ビゴのパン フィリップ・ビゴ著 A4変判・200頁・2005年・定価(3400円+税)</p>	<p>パンの神様ビゴのパンづくりの真髄を随所に散りばめたレシピ集。ベーシクなパン48品をプロセスも豊富に丁寧に解説。他に、お菓子っぽいパンや菓子40品、パンに合う料理など40品。</p>
<p>サンドイッチノート 160 recipes of special sandwiches 柴田書店編 B5判・200頁・2006年・定価(2500円+税)</p>	<p>注目のベーカリー、カフェ、専門店の人気メニュー160品を、具材別、スタイル別に紹介。12の定番サンドの作り方はプロセス付きで掲載。具材がどの順で挟んであるかわかる素材写真付き。</p>
<p>酵母から考えるパンづくり 志賀勝栄著 A4変判・208頁・2007年・定価(3500円+税)</p>	<p>ルヴァン種、ホップ種、サワー種、レーズン種のおこし方をカラー写真で丁寧に解説し、イーストや老麺も含め、各酵母の特性を生かしたヨーロッパ仕込みの本格派パン計44品を掲載。</p>
<p>ベーグルマスターブック 人気店のベーグルと店づくり 柴田書店編 B5変判・166頁・2009年・定価(2500円+税)</p>	<p>大人気のベーグルショップ10店の店づくりを紹介するとともに、各店のプレーンベーグル、ベーグルサンドイッチやプレートメニューのレシピ、ベーグルの歴史を記載。ベーグル本の決定版。</p>
<p>ハッピーサンドイッチ おつぱはまれ著 B5判・200頁・2009年・定価(2500円+税)</p>	<p>ヘルシーな野菜サンド、ボリュームたっぷりのハンバーガーやシーフードサンド。おやつ向きのワッフルサンドなど、あらゆるタイプのサンドイッチ160余品を紹介。サイドディッシュも充実。</p>
<p>ブランジュリ タケウチ どこにもないホームベーカリーレシピ 竹内久典著 A12切・84頁・2009年・定価(1300円+税)</p>	<p>日本一行列ができるパン店「ブランジュリタケウチ」が、ホームベーカリー用レシピを開発。簡単に、お店のようにおいしい20のパンを紹介。パンをおいしく味わうメニュー25品も併載。</p>
<p>基礎からわかる製パン技術 辻製菓専門学校 吉野精一著 A4変判・248頁・2011年・定価(4600円+税)</p>	<p>プロのパン職人に必要な理論や知識をていねいに解説。レシピはすべてカラープロセス写真付きで、スタンダードからあんパン、ベーグルまで幅広く67種のパンのつくり方を網羅して紹介。</p>
<p>人気のパン☆ヒットパレード 繁盛パン屋さんの菓子パン おかずパン おつまみパン 柴田書店編 B5変判・152頁・2011年・定価(2400円+税)</p>	<p>あんパン、クリームパン、カレーパン…パン好きに愛されている人気店の菓子パン・調理パン64品のレシピを、生地との配合から取材。一つの生地でのバリエーション、焼き方の工夫まで満載。</p>
<p>毎日食べたい食パン プロ10人の“ワザあり”レシピとおいしい食べ方 柴田書店編 B5変判・92頁・2012年・定価(1800円+税)</p>	<p>子どもからお年寄りまで広く愛される定番の角食パンや山食から、おやつにもなる甘いタイプまで、繁盛ベーカリー10店の人気食パン18種のレシピとお薦めの食べ方を紹介。パン職人も必携。</p>
<p>ベッカライ・ビオブロートのパン 松崎 太著 四六変判・288頁・2014年・定価(2000円+税)</p>	<p>どのようにしてパンの道に入り、ドイツでマイスターとなり、自分の店を開いたのか。全粒粉パンに辿りついた背景や、材料や製法などに関する試行錯誤、仕事への向き合いなどをじっくり綴る。</p>
<p>サンドイッチとパンメニュー238 柴田書店編 B5判・188頁・2015年・定価(2200円+税)</p>	<p>トースト、サンドイッチ、ホットドッグ、オープンサンド、フレンチトーストなど、パンを使ったあらゆるメニューを紹介する一挙公開ブック。業種業態を問わず、39店の人気メニュー238品をメニュー公開。</p>
<p>忘れられないパン「たま木亭」 基本の生地とバリエーション 玉木 潤著 A4変判・116頁・2016年・定価(2200円+税)</p>	<p>パン・ド・カンパーニュ、パン・ド・ミといった食事パンから、クレーンヤマンやブリオッシュなどの菓子パンまで、計12種類の基本の生地をレシピとともに詳解。40品超のバリエーションも紹介。</p>
<p>ブレッド&サーカス 粉からおこす自家製天然酵母のパンづくり 寺本五郎、寺本康子共著 B5変判・192頁・2017年・定価(2600円+税)</p>	<p>湯河原の超繁盛店「ブレッド&サーカス」が、味わいの秘訣である自家製天然酵母のおこし方、管理のコツから人気商品の配合、つくり方までを完全公開。パン41品、焼き菓子9品の計50品を収録。</p>

※④マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

一般向け料理書 など

フランス 地方のおそうざい

かんたんレシピと地方のワイン

大森由紀子著 B5判・120頁・2001年・定価(1900円+税)

野菜ごはん

野菜・豆etc. すべて植物性素材でつくる かんたん満足レシピ集
カノウユミコ著 B5判・104頁・2004年・定価(1900円+税)

ますます 野菜ごはん

野菜・豆etc. 素材はすべて植物性 楽しさ広がるレシピ集
カノウユミコ著 B5判・104頁・2005年・定価(1900円+税)

野菜ランチ

野菜でつくるクイック弁当&おうちごはん

カノウユミコ著 B5判・104頁・2008年・電子書籍のみ

防災袋に必携!! 地震の時の料理ワザ

【電気が復旧するまでの1週間】

坂本廣子著 まつもとときなこ画 四六判・128頁・2006年・電子書籍のみ

関西焼き 完全読本

うまいお好み焼き・おいしい鉄板焼き・全レシピ

若竹学園編著 B5判・152頁・2007年・電子書籍のみ

お料理手ほどき

えさき流日本料理

江崎新太郎著 B5判・96頁・2009年・定価(1900円+税)

野菜おつまみ

すべて植物性素材でつくる かんたんヘルシーおつまみ136品
カノウユミコ著 B5判・112頁・2011年・電子書籍のみ

サラダ好きのシェフが考えた

サラダ好きのための131のサラダ

音羽和紀著 B5判・116頁・2012年・定価(1800円+税)

長尾智子の毎日を変える料理

作って楽しい・食べてうれしい・長尾式料理教室

長尾智子著 B5変判・104頁・2012年・定価(1800円+税)

五十嵐美幸のやっぱり野菜料理よ!!

食物繊維をおいしく食べる

五十嵐美幸著 B5判・120頁・2012年・電子書籍のみ

使える豚肉レシピ

薄切り肉も、厚切り肉も、塊肉、挽き肉もおまかせ。和・洋・中100品
笠原将弘、音羽和紀、小林武志共著 A5判・136頁・2012年・定価(1300円+税)

使える鶏肉レシピ

部位別で使いやすい。和・洋・中100品

丹下輝之、濱崎龍一、五十嵐美幸共著 A5判・140頁・2012年・定価(1300円+税)

使える魚介レシピ

スーパーで買える魚介で作れる。和・洋・中106品

丹下輝之、日高良美・孤田吹也共著 A5判・140頁・2013年・電子書籍のみ

野崎さんのおいしい

※[増補ハンディ版]もあります→p26

かさ増しダイエットレシピ

野崎洋光著 B5変判・96頁・2013年・電子書籍のみ

おかずにもなる、つまみにもなる

笠原将弘の和サラダ100

笠原将弘著 B5変判・120頁・2013年・定価(1500円+税)

かきのクリーム焼き、ラクトウユキなど、身近な材料で作れて、シンプル、日本の食卓にもすんなり馴染む約60品のレシピを、各地方についての話やおすすめのワインと共にカラーで紹介。

動物性素材を使わず、砂糖、だしも加えずに、野菜、豆、穀類、海藻などの植物性素材だけでととのえた料理が「野菜ごはん」。

2004年7月刊行「野菜ごはん」の第2集。セロリや納豆など新たに17の素材別レシピを取り上げた他、パスタやサンドイッチ、おしゃれなおやつメニューなど、満足感あふれる120品を紹介。

野菜、豆、穀類、海藻などの植物性素材だけを使う「野菜」シリーズ第4弾。おかず1品を作るだけで栄養も味も大満足なクイック弁当&ひと皿おうちランチと副菜を100余品紹介する。

阪神・淡路大震災経験者の著者が、地震の時の防災術と被災時の食糧確保、電気が復旧するまでの1週間の省エネクッキングについて、体験的な知恵と工夫を基にイラストを交えて解説。

関西焼きとは、大阪中心に関西で食べられているお好み焼きなど、いわゆる「粉もん」の総称。定番メニューの基礎技術講座から、大阪と東京で活躍する人気店のオリジナルメニューを紹介。

ミシュラン2ツ星の日本料理店「青山えさき」店主が、家庭でも取り入れやすいプロの技を伝授。野菜をおいしく食べさせる工夫、だしの引き方や、和柑橘の使いこなしなど盛りだくさん。

植物性素材だけで作るレシピが好評の「野菜」シリーズ第5弾。「おつまみこそ野菜の味をひき出すことが大切」と説く著者が、25素材136品の簡単&ヘルシー料理を紹介。常備菜や弁当にも。

オトワレストランの音羽シェフによる、身近な素材で作るアイデアあふれる131品のサラダを紹介。朝食にランチに、夕食に、あるいは酒の肴にと、いつでも使える便利なサラダレシピ集。

人気料理家が震災を機に、家庭料理の大切さを再認識。個性的でとびきりおいしいご飯のおかずやお酒のつまみ、作り置きアイデア、カレー、盛り上がる! 料理など102品のレシピを紹介。

中国料理の医食同源をベースに創作を加える人気店「美虎(みゆ)」のオーナーシェフが、カラダの中から美しくなる、誰でもつくれるカンタンレシピの野菜料理70品を大公開!

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な豚肉を使った、家庭で作れる100品の料理を紹介。部位別の薄切り肉、厚切り肉・塊肉と挽き肉、内臓に分けたシンプルな構成で使いやすい。

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な鶏肉を使った、家庭で作れる100品の料理を紹介。モモ肉、胸肉、ササミ、手羽先・手羽元、挽き肉、内臓に分けたシンプルな構成で使いやすい。

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な魚介を使った、家庭で作れる106品の料理を紹介。切り身魚、刺身魚、一尾魚、いか、たこ、帆立、かきに分けたシンプルな構成で使いやすい。

おなかいっぱい食べて、1回の食事を500kcal以内に抑えるダイエットを提案。繊維質やビタミン、ミネラル豊富な野菜、キノコ、海藻類でかさ増しするメニュー77品、ドレッシング10品収載。

テレビや雑誌でおなじみ、「賛否両論」笠原氏の初のサラダ本。食卓を彩る主菜・副菜として、お酒に合わせて楽しむおつまみとして、パーティやおもてなしの一皿にもと、使えるサラダが満載。

※@マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

使える牛肉レシピ

スーパーの牛肉がそのまま使える。和・洋・中・韓90品
吉岡英尋・有馬邦明・菰田欣也・金 順子共著 A5判・136頁・2013年・定価(1300円+税)

和・洋・中・韓4人の人気シェフたちが、身近な牛肉を使った、家庭で作れる90品の牛肉料理を紹介。こま切れ肉や切り落とし肉、すき焼き肉や塊肉、挽き肉など、売られている形状別の構成。 ④

笠原将弘の子ども定食

子どものための36献立115の料理+7のおやつ
笠原将弘著 B5変判・112頁・2014年・定価(1500円+税)

自身も3人の子の親であり、子どもの食への関心が高く、和食離れを危惧する笠原氏による子ども向け献立集。主食が主役の簡単定食、うれしい定食、みんなが集まる日の定食、おやつ4部構成。

料理長に教わるとっておきの家庭料理

橋本幹造、井桁良樹、七條清孝共著
B5変判・216頁・2015年・定価(2500円+税)

いつもの料理を格上げするプロならではの知識やテクニックを随所に盛り込んだ、和食、中華、洋食3人のプロによる家庭料理の本。毎日の献立作りからおもてなしまで、これ1冊でOK!

使えるじゃがいもレシピ

煮ても、揚げても、炒めても。優秀素材をフル活用の和・洋・中105品。
小泉功二・島田哲也・佐藤 義・五十嵐美幸共著 A5判・140頁・2015年・定価(1300円+税)

シリーズ第5弾。キッチンに必ずある常備野菜=じゃがいもを、和食、ピストロ、トラットリア、中華の4人の料理人が、基本的な技法や伝統料理から、独創的なアイデア料理まで幅広く紹介。 ④

使える豆腐レシピ 豆腐・油揚げ・高野豆腐・湯葉・おから・豆乳で作る。毎日食べたい和・洋・中・韓116品

笠原将弘、和知 徹、小林武志、金 順子共著 A5判・136頁・2015年・定価(1300円+税)

シリーズ第6弾! 豆腐料理の豊富な和食と中華に加え、韓国料理とフレンチのシェフにもユニークな料理を多数ご紹介いただいた。メニューのヒントになる新たな発見がいっぱい。 ④

シェフに教えてもらった

シンプルですてきなおもてなしフレンチ

音羽和紀著 B5変判・132頁・2015年・定価(1800円+税)

高級素材をふんだんに使わなくとも、家庭でも無理なく作れるおもてなし料理を紹介。メインはもちろん、カナッペ、取り分けサラダなどのオードヴルや、ミニスープなどアイデア満載。 ④

使えるたまごレシピ ふわふわ、トロトロ、つるり、しっとり。

おつまみからデザートまで和・洋・中114品
野崎洋光、秋元さくら、有馬邦明、田村亮介共著 A5判・144頁・2016年・定価(1300円+税)

シリーズ第7弾! 安価なうえに日持ちもし、和洋中どんな調理法にもなじむ、頼れる素材が本領発揮。オムレツ、ゆで卵や卵白で作る料理、軽食など、プロならではのアイデア満載。 ④

アスリートシェフの

チキンプレストレシピ 鶏むね肉でパワーアップ!

荻野伸也著 B5変判・84頁・2016年・定価(1300円+税)

鶏むね肉には、抗疲労やアンチエイジング、自律神経を整える効果があることがわかってきた。知る人ぞ知る本格的なアスリートシェフが、身体づくりに最適なおいしくて簡単なレシピを紹介。

使えるきのこレシピ

旨み、食感、色、香り。持ち味を活かす和・洋・中104品
野永直三夫、谷 昇、佐藤 義、菰田欣也共著 A5判・144頁・2016年・定価(1300円+税)

シリーズ第8弾! 低カロリーだけでなく、栄養面での評価も高まり、健康食品としても再注目キノコ。和食、フレンチ、イタリアン、中華の4人のシェフが、おいしく魅力的な料理を紹介。 ④

[増補ハンディ版]野崎さんのおいしिका増しダイエットレシピ やせる和食

野崎洋光著 A5変判・96頁・2017年・定価(1000円+税)

好評既刊「野崎さんのおいしिका増しダイエットレシピ」が、糖質量を追加しハンディサイズになった。水、野菜、きのこでボリュームアップし、おいしく食べて無理なくやせるレシピ77品収載。

アスリートシェフの美筋 BI-KIN レシピ

荻野伸也著 B5変判・120頁・2018年・定価(1500円+税)

良質なたんぱく質のもとになる「アミノ酸スコア」の高い食材を使った料理で、美しい筋肉を作ろう! 自身もアスリートである人気シェフによる簡単・美味な最強レシピ98品を紹介する。

サラダ好きのシェフが考えた

サラダ好きに贈る 137のとおきサラダ

音羽和紀著 B5判・120頁・2018年・定価(1800円+税)

ジャガイモ、トマトなど定番の野菜から里芋、レンコンといった和野菜、さらに魚、肉を自在に使いこなす137品。手軽に作られてひと味違う、サラダ好きのための待望の一冊!

ティーとアペロ

お茶の時間とお酒の時間 140のレシピ
長尾智子著 B5変判・144頁・2018年・定価(1800円+税)

ティーはティータイム、アペロは食前酒(アペリティブ)から変化した言葉で、気の合う仲間と軽く飲み食べする時間。毎日の「ほっとひと息」を楽しむための手軽に作れるレシピ集。

経営書（食堂経営、ホテル旅館経営、サービス 他）

レストランサービス英会話

サービス・調理用語和英小辞典つき
林ひろみ著 A5判・216頁・'98年・定価(1800円+税)

日本料理店、すし店、フランス・イタリア料理店から、ファーストフードなどあらゆる業態の接客例をもれなく掲載。席への案内、食べ方の説明、会計などすぐに役立つ実践会話例満載。

基本ホテル経営教本

鈴木 博、大庭祺一郎共著
A5判・330頁・'99年・定価(3000円+税)

鈴木博著『近代ホテル経営論』が現代に対応するべく、まったく新しい教本として生まれ変わった。ホテルの歴史や分類、宿泊・料飲・管理各部門ごとの経営、販売促進等について詳述。

外食業「王道」の経営

上巻・規模拡大のための経営戦略篇
瀧美俊一著 四六判・234頁・2003年・定価(1800円+税)・電子書籍のみ

日本におけるチェーンストア理論の第一人者であり、小売業および外食業界で熱烈な信奉者を持つ瀧美氏が、順調な企業成長のための基本経営技術の正道を上・下巻で解説した。 (d)

外食業「王道」の経営

下巻・現場の技術を高めるノウハウ篇
瀧美俊一著 四六判・248頁・2003年・定価(1800円+税)・電子書籍のみ

21世紀に向けた経営戦略のあるべき方向を説いた上巻に続き、下巻ではそれを具体化するために欠かせないノウハウを、標準化と作業システム、仕入れと品質管理などに分けて詳細に解説。 (d)

ホテルサービス英会話 CD付き

ネイティブスピーカーによる全会話収録
田脇益美・吉村直行共著 A5判・208頁・2004年・定価(2500円+税)

現役コンシェルジュ2人が、電話オペレーター、宿泊予約係、ドアマン・ベルマン、フロント、コンシェルジュ、ルームサービスなどセクションごとに、実践に即した86シーンの会話を執筆。

新版 カフェをはじめませんか？

筑智(はたち)優子著 A5判・140頁・2006年・電子書籍のみ

異業種から転身、試行錯誤の末に魅力的なカフェを作った8店のオーナーに取材し、具体的な事例を紹介。開店に必要な資金、届出書類、資格等についてもまとめた手引書。初版2002年。 (d)

最新!! 飲食店100の成功法則

経営の基本から新業態開発まで。飲食店開業手引の決定版
竹谷裕宏(たけやとじひろ)著 A5判・280頁・2006年・定価(1600円+税)

新業態開発や不振店再生で豊富な実績を持つ著者が、飲食ビジネスを開業するのに必要な知識やノウハウを100項目に沿って解説。店舗イメージ図を添えた人気業態28の店づくりプラン付。 (d)

そのお店、いまなら再生できます

中島 武著 四六判・208頁・2008年・定価(1500円+税)

飲食業・ホテル旅館業の方は必読!! ダメになったお店をどうしたらいいか。その答えが「再生イノベーション」。第一線で活躍中の際コーポレーション社長が、初めて明かす事業再生の方程式。 (d)

飲食店のための

パート・アルバイト100%戦力化講座
佐野裕二著 四六判・200頁・2008年・電子書籍のみ

パート・アルバイトをいかに戦力化するか…採用、辞めさせない環境づくり、育成、戦力化、お客から支持されるポイントなどをわかりやすく解説。飲食店の現場で活かせるバイブル。 (d)

飲食業クレーム対応のコツ100

小倉博行、宮崎恵子共著
新書判・228頁・2009年・定価(1700円+税)

理解しやすい独自のOM方式の技術指導で評価を得ている著者が、クレーム発生への対処法、対応技術のノウハウ習得術、悪質クレームの撃退法などを見開き1項目でわかりやすく開陳。 (d)

フードサービス業チェーン化入門

瀧美俊一著 四六判・294頁・2009年・定価(2000円+税)

これからのF/S業に求められるのは、生産工学に基づいた科学的な分析と視点である。マニュアルを“可視化”させ、適正な数字・数値に置き換える。新しい形のF/Sチェーン化を促す入門書。 (d)

新版 テーブルナプキンの折り方130種

図解イラスト付き
永井文人著 四六判・160頁・2010年・定価(1800円+税)

食卓を華やかに演出する、テーブルナプキンの折り方130種を完成写真とイラストで解説。新版はサイズをコンパクトにし、2色刷りで見やすさ使いやすさを追求。サービスマン必携。 (d)

本音の飲食店

稲本健一著 四六判・176頁・2010年・定価(1500円+税)

若手外食企業で注目度トップのゼットン。公共施設の飲食事業再生や海外進出も手がける稲本社長が、不況に負けないヒット店のつくりかた、独自の経営観、スタッフ教育について語る。 (d)

僕たち、こうして店をつくりました

独立開業のニュースタンドード
井川直子著 A5変判・212頁・2010年・電子書籍のみ

今強いのは地域密着型等身大の店。ピストロ、スペインバル、ワインバー等人気9店のオーナーがどうやって地域に根ざし、強い店を築いてきたか。開業資金等詳細データと共に紹介。 (d)

サイゼリヤ革命

世界中どこにもない“本物”のレストランチェーン誕生秘話
山口芳生著 新書判・240頁・2011年・定価(950円+税)

萎縮する外食業界でひとり気を吐くサイゼリヤ。安さとおいしさの秘密、経営理念と哲学、人間・正垣泰彦の魅力など、その強さの秘密、着々と展開する企業力を念入り取材で解明する。 (d)

図解 飲食店の店舗設計

30業態徹底解剖
竹谷裕宏、青島邦彰共著 B5判・196頁・2011年・定価(2800円+税)

30の業種・業態の施設・設備(什器・備品)をスケッチで絵解き、平面図、メニュー写真で解説。自分がつくりたい店舗がビジュアルにイメージできるガイドブック。独立開業者必読。

※(d)マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

経営書（食堂経営、ホテル旅館経営、サービス 他）

「一風堂」ドラゴン（中国マーケット）に挑む！

中国に進出した外国企業は、何を掴んだのか
河原成美著 四六判・280頁・2007年・電子書籍のみ

2003年上海に合弁会社を設立、ラーメン店をオープンさせた「博多一風堂」店主が、他社の例も含め、一筋縄ではいかない中国市場の問題点を赤裸々に語り、どう立ち向かったかを明かす。

④

嘘を売らない。

常識破壊のウェディング

羽原俊秀著 四六判・252頁・2009年・電子書籍のみ

岡山の地方旅館が、膨らむ赤字の中、起死回生の策としてウェディング事業に進出。NYクラブ文化との融合による特異なウェディングスタイルを提案し成功させた、ビジネス再生の物語。

④

飲食店の開業の仕方教えます

～3店までの財務～
田中繁明著 B5判・128頁・2014年・定価(1500円＋税)

資金調達の手段、創業計画書や経営計画書の作成方法、金融機関に関する解説など、資金繰りに苦慮することが多い飲食店開業者に向けて財務課題をさまざまな切り口から取りあげる。

食堂業の店長塾

強い店長が、外食の現場を強くする
井上恵次著 四六判・256頁・2015年・定価(1400円＋税)

オペレーションと準備の技術、採用とトレーニングの進め方、店長の数値管理の技術、部下の育成の4部構成で、店長の本来の役割は何か、店長を育成するためにはなにが必要なのかを解説。

簡単＆シンプルなフレーズで、感じのよいおもてなし

使いこなせる！ レストランサービス英会話

毛利桜子著 B5変判・120頁・2015年・定価(1600円＋税)

外国人観光客への対応に、飲食店ですぐに使える「シンプルな接客フレーズ」、それを感じよく表現する要点をまとめた英会話用例集。練習用ロールプレイテキスト、和食メニュー品目英訳集も収録。

★

現場で役立つ外食マン必携の経営用語576

フードサービス用語辞典

井上恵次著 新書判・298頁・2016年・定価(1800円＋税)

企業戦略から人材育成、マネジメントやオペレーションまで、外食経営における必須用語576語を収録。言葉の意味だけでなく、現場での理解、なぜ重要なのかを解説した“実戦的”な用語集。

M&A で外食は年商30億円を突破できる

照井久雄著 A5判・128頁・2018年・定価(1400円＋税)

ネガティブなイメージが一変、いまもっとも有効な経営戦略となった M&A。本書は外食業界に絞り、最新事例を豊富に取り上げ、実務の進めかたや注意点をわかりやすく解説。

フードサービス業

店長を育てるエリアマネジャーの仕事

井上恵次著 四六判・204頁・2019年・定価(1800円＋税)

日本の外食産業においてどこかあいまいな存在であるエリアマネジャーの役割から、店長とのコミュニケーション、収益向上の取り組み方までを詳細に解説。強い現場づくりのノウハウが詰まった一冊。

別冊専門料理 { 別冊は在庫僅少のものが多く、 売り切れの節はご容赦下さい }

プロのための

牛肉 & 豚肉 料理百科

A4変判・244頁・2011年2月・定価(2800円+税)

身近で人気の素材、牛と豚。料理人として知っておきたい情報を、料理と知識の両面からクローズアップ。部位別の仕立てを学ぶ/定番メニューをどう作る?/牛肉の火入れ術 など

ルセットを読む フランス料理の技法

A4変判・168頁・2012年8月・定価(2800円+税)

現代仏料理の13人のトップシェフのルセットを通して、仏料理に受け継がれた「テクニック」と「考え方」を解説する1冊。スタンダード31品を取り上げ、調理プロセスと狙いを詳解。

SPECIALITE スペシャルティ2013

A4変判・182頁・2013年9月・定価(3000円+税)

ガストロノミーの最新動向を徹底レポート。第1特集では、現代料理への誇りを自覚した料理人が南米独自のガストロノミーを生み出しているブラジル、ペルーに大注目。

プロのための **肉料理専門書****牛 豚 仔羊 鶏 鴨** [部位別使い分け・肉の知識]

A4変判・260頁・2013年11月・定価(2800円+税)

[料理編]では170品の肉料理のアイデアやレシピを、[知識編]では品種や輸入最新動向など、食材としての知識や肉の部位のさばき方、熟成肉を取録。肉について全方位的に学べるプロ必携の1冊。

イタリア新時代

これからのイタリア料理。

A4変判・168頁・2019年7月・定価(2500円+税)

パスタ、ピッツァ、肉料理とイタリア料理を語るうえで不可欠な3大要素を多角的に掘り下げる一冊。「イタリア料理の今を知り、これからを変える」ためのノウハウが満載。

柴田書店 MOOK (別冊は在庫僅少のものが多く、 売り切れの節はご容赦下さい)

プロのための洋菓子材料図鑑 vol.4

A4変判・304頁・2016年6月・定価(3000円+税)

プロの菓子づくりに役立つ素材、器具、機器などを紹介する材料カタログと、実力パティシエらによる素材の使いこなしや最新技術を一冊に収録。材料カタログを大幅に増補しアップデート。

品切 Bakery book [ベーカリーブック]

A4変判・200頁・2007年2月・定価(2500円+税)

製パン業界の“トレンド”を完全網羅！ トップベーカリーの店づくりと商品を徹底解剖、シェフのオリジナルパンとレシピを完全公開。店づくり最新傾向、商品研究など、最新情報満載。

品切 Bakery book [ベーカリーブック]vol.2

A4変判・200頁・2008年5月・定価(2500円+税)

菓子パン・調理パン、新商品開発のポイントは何？ 30店300品を徹底取材/パティシエりが展開するブーランジェリー/天然酵母ベーカリー、1日のパンづくり/ベーカリーの教室 他

品切 Bakery book [ベーカリーブック]vol.3

A4変判・192頁・2009年2月・定価(2500円+税)

人気店に学ぶ食パンとバゲット&売れ筋食パン/ニューオーブンのベーカリー/女性シェフの店づくりに学ぶもの/通販で成功する秘訣は何か？/田舎でお客を集客する方法 他

僅少 Bakery book [ベーカリーブック]vol.4

A4変判・192頁・2010年5月・定価(2200円+税)

ベーカリー+αの可能性!? こんなに変わったパン屋の店づくり/小さな天然酵母のパン屋/サンドイッチのニュースタンダード/人気シェフ10人のスペシャルなパン・レシピ20 他

品切 Bakery book [ベーカリーブック]vol.5

A4変判・186頁・2011年5月・定価(2200円+税)

繁盛店の店づくり、徹底解剖！/店づくりのトレンド、徹底検証/石窯でパンを焼く/シーン別、菓子パン調理パンの最新スタイル/バリの最新ブーランジェリー/米粉のパンに注目!!

Bakery book [ベーカリーブック]vol.6

A4変判・204頁・2012年5月・定価(2500円+税)

テーマは「パンのおいしさは、小麦粉で決まる!」。小麦を自家製粉するパン職人、地産地消のパンづくり、国産小麦最新事情、人気店の小麦粉選びと生地配合、シュトーレンなどを紹介。

品切 Bakery book [ベーカリーブック]vol.7

A4変判・176頁・2013年8月・定価(2500円+税)

大特集は注目度上昇中の「自家製天然酵母」。酵母を熟知したパン職人ならではの店づくり、さらにふだん明かされることのない酵母レシピも収録。ベーカリー経営に必要な情報が満載。

Bakery book [ベーカリーブック]vol.8

A4変判・216頁・2014年7月・定価(2500円+税)

テーマは「ベーカリーの仕事は段どりが8割!」。ZOPFの一日に完全密着/サ・マッシュ/最新ベーカリー17店の段どり他 特別企画「パン種に学ぶ~発酵、国産小麦、料理とパン」

Bakery book [ベーカリーブック]vol.9

A4変判・200頁・2015年9月・定価(2500円+税)

特集・ベーカリーとパン職人のための自分を成長(アップデート)させる方法~ベーカリーを始めた人の成長術-人・パン・お金・勉強/地の麦でパンをつくる/食パンの食感製法で決まる!/現代の冷凍を解く

Bakery book [ベーカリーブック]vol.10

A4変判・192頁・2016年12月・定価(2500円+税)

特集・ベーカリー経営「100のお悩み、100の答え」~最新人気ベーカリーの「いちばん売れるパン&いまつくりたいパン」/特別企画「異業種に学ぶ」~①国産小麦とどうん②日本酒と発酵 他 ④

Bakery book [ベーカリーブック]vol.11

A4変判・160頁・2018年5月・定価(2500円+税)

特集・いま知りたい「粉」と「生地」のこと~国産小麦はブレンドが面白い/個性派粉を使いこなし/わたしの愛用粉とパンづくり/ベーカリーのためのパン用粉カタログ 他 ④

Bakery book [ベーカリーブック]vol.12

A4変判・192頁・2019年8月・定価(2500円+税)

特集・違いがわかる食パン! /日本人のためのハード系/タルト、デニッシュと折り込み生地のバリエーション/新米オーナ-番闘記 パン屋の1日に密着/リーンを極める 他 ④

Pâtissier パティシエ

A4変判・176頁・2018年8月・定価(2500円+税)

パティシエの探求心を刺激する新ムック誕生！ 特集「香りを知って、香りを使いこなす」～香りの基礎知識／[対談]香りの科学／香るプチガトー／第2特集・フランス定番菓子 温故知新 他

④

菓子店パン店開業読本

多様化・細分化する菓子店・パン店42のケーススタディ
café-sweets 別冊 A4変判・188頁・2017年10月・定価(2500円+税)

10坪前後の都市型店舗から60坪クラスの郊外型店舗まで、多様化・細分化する菓子店・パン店42の開業事例をきめ細かく紹介。物件探し、お金の問題、店づくり、商品開発、リニューアルなど情報満載。

飲食店の独立開業

A4変判・168頁・2015年10月・定価(1900円+税)

「ヒト・モノ・カネ・情報・時間」という5大資源をどう活かし、どう最高の店をつくるのか。開業までのハードルを越えるための道筋を事例を挙げて詳解。開業希望者必見の一冊！

プロのための調味料図鑑

A4変判・212頁・2017年8月・定価(2600円+税)

塩、砂糖、酢、醤油、ソース、だし…調味料の最新商品情報を図鑑風に紹介した、プロ必携の1冊。気鋭のシェフ&スペシャリストが話題の調味料選びに挑戦、調味料との新しい出会いを提供。

そばうどん2015

菊4変判・224頁・2015年5月・定価(2500円+税)

特集「いい店を作るために、いい店を知ろう」～「かんだやぶそば」135年目の再始動／大繁盛うどん店の戦略／東京江戸そば「老舗」と呼ばれる店／十割そば 七人、七色／宮崎うどん 他

そばうどん2016

菊4変判・200頁・2016年7月・定価(2500円+税)

特集「ソバ、小麦の多様な味わい方を見直そう」～食べ方の多様性を訪ねて(岩手／鳥根)／10店の粉選び(そば粉、小麦粉)／定番は偉大なり(天ぷらそば・うどん、盛合せ) 他

そばうどん2017

菊4変判・232頁・2017年4月・定価(2500円+税)

特集「麺を引き立てる、おいしいつゆとは」～達磨・高橋邦弘氏「生涯そば打ち」の集大成／10店のだしとつゆ／ソバ在来種 10産地最新レポート／定番 ゴボウうどん／練りもの百景 愛媛編 他

そばうどん2018

菊4変判・192頁・2018年4月・定価(2500円+税)

特集「自由に、自分流にいこう」～今日的そば5店／うどん5店 小麦の自家製粉&カスタムメイド製粉／関西のそば4店 自分流の成熟の形／そば種もの百珍／そば味噌、かまぼこ、たまご焼き 他

そばうどん2019

菊4変判・200頁・2019年4月・定価(2500円+税)

特集「麺はつづくよ、どこまでも」～名人・高橋邦弘氏の系譜 翁達磨一門の最注目5店／博多発 うどん居酒屋最前線／そば料理 古典と応用／やまけんの麺と郷土 冷麺が知りたい！ in 韓国 他

※④マークは電子書籍のあるものです。
詳しくは1Pの目次をご覧ください。

※各書名の下段は、著者名・判型・頁数・初版発行年・定価(本体価格+税)です。

ラーメン プロの技術

A4変判・172頁・2010年9月・定価(1900円+税)

人気店のスープ、レシピ完全公開、カリスマ店に学ぶ自家製麺、繁盛店のこだわりのトッピング、つけ麺新時代、女性店主の店づくりに注目！ など最新情報満載。「プロのため」の一冊。

居酒屋2017

A4変判・216頁・2017年7月・定価(1900円+税)

特集「総合型 vs 専門型」～大繁盛76店を総力取材！ 次に来る居酒屋ヒットコンセプト20/優良大衆酒場15選/日本酒ビジネスはここまで進化した！/最先端アルコール商材ガイド/アイデアレシピ集 他

居酒屋2018

A4変判・208頁・2018年4月・定価(1900円+税)

特集「“飲み屋”から“娯楽場”へ。酒場の新潮流」～ドリンク別 進化系居酒屋30店/データで分析 繁盛店の“魅せる”フード125品/“新”鶏業態12モデル/ヒットコンセプト2018 他

居酒屋2019

A4変判・176頁・2019年6月・定価(1900円+税)

特集「絶対見るべき酒場のビジネスモデル」～大衆酒場、スタンド酒場、餃子酒場 など/絶対見るべきメニュー/個店・中小企業のための居酒屋マネジメントヒント集/業界トピックス 他

進化する BAR

by Drink Planet

B5変判・176頁・2016年6月・定価(2500円+税)

クラフト主義、ミクソロジー、ボタニカル素材……など新コンセプトの波が押し寄せている現代バー&バーテンダーの世界観を徹底レポート。最新カクテルレシピ120点も掲載。

バル開業読本

これから開業する人も、いつか開業したいあなたも。

田村 亮著 B5変判・172頁・2013年7月・定価(1800円+税)

バルブーム以降にオープンした人気10店のオーナーたちの、開業までの軌跡とその後の奮闘ぶりをルポ。オープンにこぎ着けるまでのスケジュールに沿った「バル開業のツボ」も収録。

ピッツァ&パスタ

A4変判・152頁・2013年11月・定価(2400円+税)

近年、本格的な薪窯焼きを筆頭に空前のブームを呼んでいるピッツァとパスタの最新トレンドを紹介。お客を惹きつける商品の魅力と店づくりのノウハウ、店主たちの熱き思いに迫る。

ビストロ・バルの肉料理レシピ154

牛・豚・鶏・鴨・フォアグラ・ジビエ・馬・羊・熟成肉・肉バラエティ・食事

B5判・218頁・2015年6月・定価(2500円+税)

外食店の主役は今も昔も肉料理。“肉”の魅力を最大限に活かして大繁盛している49店の料理にスポットを当て、材料と作り方はもちろん、仕込みのポイントや肉の特徴、原価率まで紹介。

完全理解 熟成肉バイブル

山本謙治(やまけん) 責任編集

B5変判・164頁・2017年9月・定価(2500円+税)

NY 式のドライエイジング技法、ヨーロッパの現状、日本の牛肉にマッチした「枯らし」の技法など…ドライエイジドビーフ・熟成肉の基礎知識、現状、使い方を網羅。熟成肉の正しい知識を凝縮！

書名索引

あ

- アイスクリーム 基本とバリエーション
—105のフレーバーとシンプルデザート……………20
- 揚げもの新味150〈日本料理〉——広がる発想 新しき技法 ……13
- 安食雄二のオリジナルスイーツ
—AJIKI SWEETS WONDERLAND……………21
- アスリートシェフの美筋 BI-KIN レシピ……………26
- 味つけ便利帳〈日本料理〉——だし たれ 合せ調味料386 ……11
- 味づくり虎の巻〈『貧乏両論』笠原弘司の)
——だし・たれ・合わせ調味料275+便利な作り置き52+活用料理121
……………12
- 味なつまみ〈バーの主人がこっそり教える〉……………8
- 味の美学〈パティスリー エーグルドゥース〉……………21
- アスリートシェフの子キンプレストレシビ
——鶏むね肉でパワーアップ!……………26
- 新しい中国点心——生地からわかる基本とバリエーション……………6
- アテスウェイ 川村英樹の菓子……………22
- アトリエうかいのクッキー
〈心にひびくクッキー50品。定番から和素材、塩味まで〉……………21
- あの人のおうち餃子……………7
- アヒージョ! ajillo!——スペイン生まれのアツアツ・タパス……………6
- ア・ボワン 岡田吉之のお菓子 シンプルをきわめる……………20
- 甘いつつまみ〈バーの主人がこっそり教える〉……………8
- アミューズ・先付コレクション〈プロの〉
——79店のスペシャルな201品……………8
- アメとチョコレートのピエスモンテ〈基礎からわかる〉……………22
- 荒井隆宏のベルー料理〈荒井商店〉……………6
- あれは錯覚か!? 超人気グルメのぶっちゃけ解剖学……………15
- アロマフレスカのイタリア料理
〈イタリアンを越えた発想とテクニク〉……………4

い

- 五十嵐美幸のやっぱり野菜料理よ!!
——食物繊維をおいしく食べる……………25
- 居酒屋〈柴田書店 MOOK〉……………32
- 居酒屋 NEO ネオ……………9
- 居酒屋百科〈お酒を提供するすべての飲食店へおくる〉
——用語集・商品づくり・接客・お酒の知識まで……………15
- 板前割烹の先付と酒肴——8テーマ160品……………12
- 板前割烹の仕事〈よくわかる〉——たん熊本店の全技法……………10
- イタリア菓子——ベーシックをきわめる……………20
- イタリア新時代 これからのイタリア料理。(別冊専門料理)……………29
- イタリアの地方料理——北から南まで20州280品の料理……………4
- イタリア料理基本用語
——伊和篇・和伊篇・テーマ別篇で使いやすい……………15
- イタリア料理教本〈新版〉……………4
- イタリア料理小辞典
——DIZIONARIO TASCABILE della CUCINA ITALIANA……………16

- イタリア料理店10店のつまみと前菜146
〈カジュアルに、でも上質に〉……………4
- イタリア料理の基本講座〈定番料理をもっとみがこう〉……………4
- イタリア料理の技法〈復刻版〉……………4
- イタリア料理の常識・非常識〈ホントは知らない〉……………15
- イタリア料理 野菜のチカラ……………4
- イタリアンを越えた発想とテクニク
アロマフレスカのイタリア料理……………4
- いちから始めるインドカレー
——簡単なのに本格味。とっておきの63カレー……………6
- 「一風堂」ドラゴン〈中国マーケット〉に挑む!
——中国に進出した外国企業は、何をつかんだのか……………28
- 「イデミスギノ」進化する菓子……………22
- イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子教室……………21
- 飲食業クレーン対応のコツ100……………27
- 飲食店の開業の仕方教えます——3店までの財務……………28
- 飲食店のためのパート・アルバイト100%戦力化講座……………27
- 飲食店のためのハラル対策ハンドブック レシピ30付……………16
- 飲食店の店舗設計〈図解〉——30業態徹底解剖……………27
- 飲食店の独立開業〈柴田書店 MOOK〉……………31
- 飲食店100の成功法則!最新!!
——経営の基本から新業態開発まで。飲食店開業手引の決定版……………27

う

- ヴィーガン・レシピ〈Vegan Recipes〉……………9
- villa aida 自然から発想する料理……………5
- ヴァンテーゼ・ワイン必携……………17
- 美しい餡細工 基本と応用〈サントス・アントワヌの〉……………20
- 嘘を売らない。常識破壊のウェディング……………28
- 器と盛り付け〈日本料理 基礎から学ぶ〉……………11
- うどんを打つ
——プロが教えるうどんの基礎と定番・創作60品……………14

え・お

- エスコフィエ フランス料理……………2
- エスプレッソブック〈基本技術とアレンジドリンク〉……………18
- 江戸流そば打ち・うどん打ち〈完全イラスト図解〉……………14
- NBA 新 オフィシャル・カクテルブック〈改訂〉……………17
- えび・かにに、いかに、たこ料理〈プロのための〉
——えび・かにに、いかに、たこ図鑑とプロの基本技術◆和・洋・中の料理バリエーション233……………9
- M&A でお食事は年商30億円を突破できる……………28
- エモーショナルなマジパン
——ベーシックなテクニクと豊かな表情……………22
- おいしい麺と餃子〈簡単につくれる〉……………6
- おいしさをつくる「熱」の科学
——調理の加熱の「なぜ?」に答えるQ&A……………15
- オーボングュータン 河田勝彦 菓子のメモリアル
プティ・フルとコンフィズリー……………19
- オーボングュータン・河田勝彦の菓子 ベーシックは美味しい……………19
- お菓子教室・イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの)……………21
- お菓子「こつ」の科学〈新版〉——お菓子作りの「なぜ?」に答える……………20
- お菓子づくり基礎の基礎〈よくわかる〉……………19

書名索引

お菓子の「なぜ?」〈科学でわかる〉
 ——基本の生地と材料の Q&A23119
 おかずにもなる、つまみにもなる 笠原将弘の和サラダ10025
 お酒を提供するすべての飲食店へおくる 居酒屋百科
 ——用語集・商品づくり・接客・お酒の知識まで15
 おつまみサンド〈バーの主人がこっそり教える〉9
 お通し前菜便利集10
 小野正吉〈ホテルオークラ総料理長〉
 ——フランス料理の鬼と呼ばれた男16
 覚えやすく、学びやすい、ソムリエ試験対策問題集 2019年度版
 ——CBT方式に勝つ!受験のプロが分析した出題実態◎の100問
17
 おまかせコースのつくり方
 ——18店・22通りのコースで学ぶガストロミーの表現法9
 親父シェフ3人 フランス料理にもの申す15
 お料理手ほどき——えさき流日本料理25

か

外食業「王道」の経営——上巻・規模拡大のための経営戦略篇 27
 外食業「王道」の経営——下巻・現場の技術を高めるノウハウ篇 27
 懐石入門11
 懐石料理——基礎と応用10
 貝料理〈プロのための〉
 ——貝因襲と専門店の基本技術 和・洋・中・ベトナムの貝料理バージョン2009
 科学でわかる お菓子の「なぜ?」
 ——基本の生地と材料の Q&A23119
 カクテルの教科書17
 カクテル ホントのうんちく話17
 笠原将弘の子ども定食
 ——子どものための36歳立115の料理+7のおやつ26
 笠原将弘の和サラダ100〈おかずにもなる、つまみにもなる〉25
 かさ増しダイエットレシピ〈野崎さんのおいしい〉25
 菓子工房オーケウド 横田秀夫のアイデアデザート16319
 菓子工房ルルスルが教える
 くわしくていいいな お菓子の本22
 菓子店パン店開業読本
 ——多様化・細分化する菓子店・パン店42のケーススタディ31
 かじゅある割烹——日本料理のお値打ちコースと一品料理12
 カジュアルに、でも上質に
 イタリア料理店10店のつまみと前菜1464
 カタカナで引く 西洋料理単語帳
 ——仏英伊語をひとまとめ 必要十分・1600単語15
 形別〈かたちべつ〉魚のおろし方11
 〈カットティングと盛り付けとデザートと 役立つフルーツ図鑑〉
 フルーツパーラー・テクニク20
 割烹あらかると——お値打ち和食の一品料理13
 割烹うまいもん——酒菜、酒肴、旬菜いろいろ11
 金子美明の菓子 パリセヴェイユ21
 カフェをはじめてみませんか〈新版〉27
 カレー全書 より広くより深く——40軒の113のレシピ7
 カレーのすべて——プロの味、プロのテクニク6
 軽やかさの秘密〈モンサンクレール〉
 ——菓子店のためのテクニク21

川村英樹の菓子〈アテスウェイ〉22
 関西焼き 完全読本
 ——うまいお好み焼き・おいしい鉄板焼き・全レシピ25
 完全イラスト図解 江戸流そば打ち・うどん打ち14
 完全理解 熟成肉バイブル〈柴田書店 MOOK〉32
 完全理解 日本料理の基礎技術10
 簡単につくれる おいしい麺と餃子6
 含蜜糖で味わい深く 個性派シュガーのお菓子21

き

菊乃井・村田吉弘 SALAD
 ——新発想、新テイストの和食サラダ12011
 季節の禮〈日本料理の〉13
 基礎から学ぶ器と盛り付け〈日本料理〉11
 基礎から学ぶフランス地方料理2
 基礎からわかるアメとチョコレートのピエスモンテ22
 基礎からわかる製パン技術23
 基礎からわかるフランス料理2
 北島素幸のフランス料理——僕はフラインショナルを追求する2
 基本ホテル経営教本27
 キュイゾン——フランス料理の基本の加熱技法3
 牛肉&豚肉 料理百科〈プロのための〉(別冊専門料理)29
 魚介のフランス料理2
 Kiyomi Mikuni 皿の上に、僕がある。〈復刻版〉3
 銀座久兵衛 変わらぬ技と新しい仕事〈館のすべて〉13

く・け

くずし割烹 枝倉枝魯流 野菜で酒菜 210皿248品11
 クラフトスピリッツ17
 くわしくていいいな お菓子の本
 〈菓子工房ルルスルが教える〉22
 ケーキ デコレーションテクニク
 ——オーダーメイドのアニバーサリーケーキ20
 ケーク シュクレ&ケーク サレ
 ——パティスリーとカフェ10店のケーク・パリエーション5321
 決定版 ケーキ・レッスン〈小嶋ルミの〉——生地からわかる38品
20
 決定版 レス・アロラのおいしいインド料理6
 現代に甦るフランス古典菓子〈パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの〉
22

こ

コーヒー「こつ」の科学——コーヒーを正しく知るために18
 紅茶 味わいの「こつ」——理解が深まる Q&A 8918
 酵母から考えるパンづくり23
 心にびびくクッキー50品。定番から和素材、塩味まで
 アトリエうかいのクッキー21
 小嶋ルミの 決定版 ケーキ・レッスン——生地からわかる38品20
 小嶋ルミのフルーツのお菓子
 ——季節のジャムとコンポート、ケーキなど86品21
 個性派シュガーのお菓子〈含蜜糖で味わい深く〉21
 個性派ピストロの魚介料理3
 「こつ」の科学〈新装版〉——調理の疑問に答える15

子ども定食(笠原将弘)
 ——子どものための36歳立115の料理+7のおやつ26

粉がお菓子をおいしくする
 ——スイーツと小麦粉のメカニズム21

粉からおこす自家製天然酵母のパンづくり(ブレッド&サーカス)
23

この地でフランス料理をつくり続けていく
 ——故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理3

これからのイタリア料理。(イタリア新時代)(別冊専門料理)29

菺田欣也の中華料理名人になれる本6

こ

菜菜(さいさい)おつまみ
 ——すべて植物性素材でつくる かんたんヘルシーおつまみ136品25

菜菜(さいさい)ごはん
 ——野菜・豆・etc. すべて植物性素材でつくるかんたん満足レシピ集25

菜菜(さいさい)スイーツ
 ——卵・乳製品・砂糖なし 野菜がお菓子に大変身19

菜菜(さいさい)ランチ——野菜でつくるクイック弁当&おうちごはん 25

最新!! 飲食店100の成功法則
 ——経営の基本から新業態開発まで。飲食店開業手引の決定版27

最新 鶏料理(さばき方から加熱までがよくわかる)
 ——定番と部位別アレンジ82品9

サイゼリヤ革命
 ——世界中どこにもない“本物”のレストランチェーン誕生秘話27

材料別献立便利帳(日本料理)11

さかな割烹——魚介が主役の日本料理13

魚づくし——魚介の日本料理10

魚のおろし方(形別)11

魚を使いつくす(八十八種)12

刺身百科10

刺身と醤油の本<日本料理の基礎>12

さばき方から加熱までがよくわかる 最新 鶏料理
 ——定番と部位別アレンジ82品9

ザ・ミクソロジー——カクテル創作のメソッドとテクニク17

SALAD<菊乃井・村田吉弘>
 ——新発想・新テイストの和食サラダ12011

SALAD(英語版)——120 Contemporary Interpretations11

サラダ好きのシェフが考えた サラダ好きに贈る
 137のとっておきサラダ26

サラダ好きのシェフが考えたサラダ好きのための131のサラダ
25

皿の上に、僕がある。<Kiyomi Mikuni>(復刻版)23

サンドイッチとパンメニュー23823

サンドイッチノート——160 recipes of special sandwiches23

サントス・アントワヌの美しい船細工 基本と応用20

『賛否両論』笠原将弘の味づくり虎の巻
 ——だしたれ・合わせ調味料275+便利な作り置き52+活用料理121
12

The サラダ & スープ500
 ——和洋中エスニック 簡単おいしいプロの味9

The 野菜1500——材料別 居酒屋の料理便利帳8

The Burger ザ・バーガー24

し

シェフが好きな野菜の食べ方(まるごと、シンプルに。)3

シェフに教えてもらった
 シンプルですてきなおもてなしフレンチ26

地震の時の料理ワザ<防災袋に必携!!>
 ——電気が復旧するまでの1週間25

自然から発想する料理(villa aida)5

下ごしらえ便利事典——食材の知識と仕込みの基本15

実践むきもの教本
 ——華やぎと季節感を演出する料理用むきもの150種10

シニアのためのライトフレンチ2

ジビエガイド<料理人のための>——上手な選び方と加工・料理 3

地元素材を生かす新フランス料理(French Otowa's Style)2

祝儀 不祝儀ハンドブック<日本料理>
 ——婚社・法事の料理と仕来り11

10の素材の肉料理——十時 享のフレンチテクニク2

12の生地と26のフランス菓子
 <パティスリー オ・グルニエドールの>21

シュガークラフト バイブル
 ——Delicate Sugarcraft from Japan19

シュガーケーキ デコレーション<入門>19

熟成肉——人気レストランのドライエイジングと料理8

熟成肉バイブル(完全理解)(柴田書店 MOOK)32

酒肴の技10

Sucette シュゼット——棒つきお菓子の楽しい世界20

旬ごはんとはごはんがわり11

精進料理 野菜と乾物を生かす11

常識破壊のウェディング(嘘を売らない。)28

常備菜の手帖——季節の素材を使った85の常備菜と応用料理10

食堂業の店長塾——強い店長が、外食の現場を強くする28

ショコラ・ジャポネ Chocolat Japonais20

進化する菓子(「イデミ スキノ」)22

進化するトーキョー日本料理(傳 ぜん)12

進化するBAR(柴田書店 MOOK)32

新版イタリア料理教本4

新版 お菓子「こつ」の科学——お菓子作りの「なぜ?」に答える20

新バーテンダーズマニュアル17

新・フードコーディネーター教本 2020
 ——3級資格認定試験対応テキスト16

新 ふぐ調理師必携(全2巻)11

シンプルですてきなおもてなしフレンチ
 <シェフに教えてもらった>26

シンプルでも素材らしく(杉野英美のスイーツ)20

シンプルをきわめる<ア・ポワン 岡田吉之のお菓子>20

す

スイーツmania・プロ必見の102店 トーキョー・パティスリー・ガイド
22

スイーツをネットショップで売りたいあなたへ20

図解 飲食店の店舗設計——30業態徹底解剖27

杉野英美のスイーツ シンプルでも素材らしく20

杉野英美のデザートブック19

書名索引

{少なめオイルとスパイスで作る}

みんなが好きなインド料理+南インド料理	6
館職人の魚仕事	
——鮎ダネの仕込みから、つまみのアイデアまで	13
鮎のすべて——銀座久兵衛 変わらぬ技と新しい仕事	13
スペイン人シェフのマヨネーズの本	
<マヨネーズがなければ生きられない>	7
スペインのバルフード<タパスマニア>	6
スペインバル ブック——food & style	6
スペシャル・アンティパスト	4
スペシャルティコーヒーと、コーヒーショップの仕事(丸山珈琲の)	18
SPECIALITE スペシャルテ2013(別冊専門料理)	29

せ・そ

製菓衛生師試験の手引き<新版 解いてわかる>	19
西洋料理単語帳<カタカナで引く>	
——仏英伊語をひとまとめ 必要十分・1600単語	15
世界ウイスキー大図鑑<改訂>——<World Whisky>	17
世界に響くハードシェーク——バーテンダー 上田和男の50年	17
世界チーズ大図鑑	15
前菜と肴<日本料理>	12
全カイトリアン——「ボンテベッキオ」が求める究極の味	4
Sauce & Dips ソース&ディップス	
<手軽につくれて使いまわせる プロのための>	9
ソース<フランス料理のソースのすべて>	2
ソース・たれ・ドレッシング・合わせ調味料	
<プロの味を決める>——和・洋・中・韓・ベトナム・タイの、簡単に“使える”	
ソース201+活用料理201品	8
素材より素材らしく<「バチエ イデミ スギノ」杉野英実の菓子>	19
そのお店、いまなら再生できます	27
そば学——sobalogy——食品科学から民俗学まで	14
そばうどん(柴田書店 MOOK)	31
そばうどん知恵袋 111題	14
ソムリエ試験対策問題集(覚えやすく、学びやすい。) 2019年度版	
——CBT方式に勝つ! 受験のプロが分析した出題実績◎の1000問	17

た

だし図鑑(日本料理店の)	12
だしの基本と日本料理——うま味のもとを解きあかす	10
田代和久のフランス料理(ラ・ブランシュ)	3
タパス360°——all about small food	7
タパスマニア——スペインのバルフード	6
タルトとクッキンク<保存版>	
——プロ10人が考える、おいしさの組み立て方	20

ち

チーズのソムリエになる——基礎から学ぶチーズサービスの仕事 15	
チーズのソムリエ ハンドブック	
——チーズサービスで迷った時の Q&A125	15

チキンプレストレシビ<アスリートシェフの>

——鶏むね肉でパワーアップ!	26
中華そば NEO ネオ——進化する醤油ラーメンの表現と技術	14
中華料理名人になれる本(菰田欣也の)	6
中国少数民族料理(ハーブ中華・発酵中華・スパイス中華)	7
中国料理基礎の基礎<よくわかる>	6
中国料理技術入門(復刻版)	7
中国料理小辞典——ピンインからも画数からも引ける	15
超人気グルメのぶっちゃけ解剖学(あれは錯覚か!?)	15
調味料図鑑<プロのための>(柴田書店 MOOK)	31
調理場1年生からのミザンプラス講座	
——フランス料理の素材の下処理	3
チョコレートにとって基本的なこと	20

つ・て・と

使いこなせる! レストランサービス英会話

——簡単&シンプルなフレーズで、感じのよいおもてなし	28
使えるきのこレシピ	
——旨み、食感、色、香り。持ち味を活かす和・洋・中104品	26
使えるじゃがいもレシピ——煮ても、揚げても、炒めても。	
優秀素材をフル活用の和・洋・中105品	26
使える製菓のフランス語辞典——分類別 逆引き索引つき	20
使えるたまごレシピ——ふわふわ、トロトロ、つるり、しっとり。	
おつまみからデザートまで和・洋・中114品	26
使える豆腐レシピ——豆腐・油揚げ・高野豆腐・湯葉	
おから・豆乳で作る。毎日食べたい和・洋・中116品	26
使える鶏肉レシピ——部位別で使いやすい。和・洋・中100品	25
使える豚肉レシピ——薄切り肉も、厚切り肉も、塊肉、挽き肉もおまかせ。	
和・洋・中100品	25
使える牛肉レシピ	
——スーパーの牛肉がそのまま使える。和・洋・中・韓90品	26
使える魚介レシピ	
——スーパーで買える魚介で作れる。和・洋・中106品	25
作っておける料理のもと<プロも使える>——和・洋・中の料理人が作る、簡単に便利な作りおき107+活用料理131品	9
津田陽子の100のおやつ	20
ティーとアペロ——お茶の時間とお酒の時間 140のレシピ	26
DEEP PASTA ディープ・パスタ	
——トルネッロ 生パスタ70のテクニク	4
定番料理をもっとみがこう イタリア料理の基本講座	4
手軽につくれて使いまわせる プロのための	
Sauce & Dips ソース&ディップス	9
テーブルナプキンの折り方130種(新版)——図解イラストつき	27
デコール 菓子の細工と装飾	
——マジパン、チョコレート、アメ細工、絞り、その他の技法	22
傳でん——進化するトーキョー日本料理	12
点心振舞(復刻版)	12
店長を育てるエリアマネジャーの仕事(フードサービス業)	28
天ぶらの全仕事——「てんぶら近藤」の技と味	11
トーキョー・パティスリー・ガイド<スイーツマニア・プロ必見の102店>	
トーキョーバル——進化するバル・パールのメニューとデザイン	8

トーキョーバル ネクスト	
——人気20店のデザインとメニュー150選	8
ドイツ菓子大全	20
解いてわかる製菓衛生師試験の手引き(新版)	19
東北のすごい生産者に会いに行く	16
どこにもないホームペーカリーレシピ<ブランジュリ タケウチ>	23
10時 享のフレンチテクニック10の素材の肉料理	2
鶏料理——部位別の基本と和洋中のレシピ	8
鶏料理<最新>(さばき方から加熱までがよくわかる)	
——定番と部位別アレンジ82品	9
とんかつの技術——定番フライとバリエーション	9
な・に・ぬ・ね・の	
長尾智子の毎日を変える料理	
——作って楽しい・食べてうれしい・長尾式料理教室	25
ナポリ野菜料理——南イタリア、美味の知恵	4
なんでもオードヴル	8
なんでもデザート——カフェや小さなレストランにちょうどいい	
アイデアデザート+おうちデザート 233品	21
肉の火入れ——フランス料理のテクニック	3
肉料理——絶対に失敗しない「焼き方」<煮込み方>55	9
肉料理専門書<プロのための>(別冊専門料理)	29
肉料理レシピ154(ビストロ・バルの)(柴田書店 MOOK)	32
日本料理 揚げもの新味150——広がる発想 新しい技法	13
日本料理味つけ便利帳——だし たれ 合せ調味料386	11
日本料理 基礎から学ぶ 器と盛り付け	11
日本料理 材料別献立便利帳	11
日本料理 祝儀 不祝儀ハンドブック	
——婚礼・法事の料理と仕来り	11
日本料理 前菜と組肴	12
日本料理 素材別炭火焼きの技法<焼く>	12
日本料理店のお弁当——仕出しや折詰ならでは技術と心づかい	
日本料理店のだし図鑑	12
日本料理の季節の椀	13
日本料理の基礎技術(完全理解)	10
日本料理の基礎 刺身と醤油の本	12
日本料理の基礎 煮物とみりんの本	12
日本料理の基礎 焼き物と塩の本	12
日本料理の常識・非常識(ホントは知らない)	
——マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc.	15
日本料理 野菜調理ハンドブック——基本の下処理・切り方・味つけ	
煮物 炊合せ便利帳	11
煮物とみりんの本(日本料理の基礎)	12
ニュー・スタンダード・ドリンク102	
——プロが教える基本テクニックとバリエーション	18
ニューデザートブック	
——素材でつくる和・洋・中・エスニックのデザート238	19
人気のパン☆ヒットパレード	
——繁盛パン屋さんの菓子パン おかずパン おつまみパン	23
野崎さんの おいしいかさ増しダイエットレシピ	25

野崎さんのおいしいかさ増しダイエットレシピ[増補ハンディ版]やせる和食	26
-------------------------------------	----

は・ひ

バーテンダーズマニュアル<新>	17
パート・アルバイト100%戦力化講座<飲食店のための>	27
バーの主人がこっそり教える 味甘つまみ	8
バーの主人がこっそり教える 甘いつつまみ	8
バーの主人がこっそり教える おつまみサンド	9
ハープ中華・発酵中華・スパイス中華——中国少数民族料理	7
バインミー図鑑——ベトナム生まれのあたらしいサンドイッチ	24
はじめてのイタリアワイン——海のワイン、山のワイン	17
はじめてのベトナム料理——ふだんのごはんとおつまみ、デザート	16
パスタ事典<プロのための>	4
パスタ・ベジタール(Pasta Vegetale)	
——基本パスタと野菜のアレンジパスタ	4
バター不足対応レシピ<パティスリーのための>	
——バターのかわりに植物性オイルを使う	21
「パチシエ イデミ スギノ」杉野英実の菓子 素材より素材らしく	
	19
八十八種 魚を使いつくす	12
ハッピーサンドイッチ	23
Pâtissier パティシエ(柴田書店 MOOK)	31
パティシエと、お菓子好きのためのパリ・パティスリー・ガイド	21
パティスリー エーグルドゥース 味の美学	21
パティスリードゥ・シェフ・フジウの現代に甦るフランス古典菓子	22
パティスリー オ・グルニエ・ドールの12の生地と26のフランス菓子	21
パティスリーのための バター不足対応レシピ	
——バターのかわりに植物性オイルを使う	21
パテとテリーヌ<フレンチテクニック>	2
パフェ——フルーツカットのテクニック、デザートと盛り付けのメソッド	22
ハラル対策ハンドブック<飲食店のための> レシピ30付	16
パリセヴェイユ<金子美明の菓子>	21
パリ・パティスリー・ガイド<パティシエと、お菓子好きのための>	21
パリュランチ——ランチメニュー175	8
バル開業読本(柴田書店 MOOK)	
——これから開業する人も、いつか開業したいあなたも	32
パン「こつ」の科学——パン作りの疑問に答える	23
ビールのつまみ、ワインの肴	8
美筋 BI-KIN レシピ<アスリートシェフの>	26
ビストロ・バルの肉料理レシピ154(柴田書店 MOOK)	32
羊料理——世界のレシピ135品と焼く技術、さばく技術、解体	9
ピッツァ——プロが教えるテクニック	4
ピッツァ&パスタ(柴田書店 MOOK)	32
ピッツァ ナゾレターナ S.T.G. DVD付	
——ピッツァ職人の技術と知識/ピッツァエアの料理	4
日めくりパスタ——プロのバスターアイデア12ヵ月365品	5
100の素材と日本料理(上)魚・珍味篇	10
100の素材と日本料理(下)野菜・肉篇	10
ピンチョス360 ^{all} about finger food	6

ふ

フィリップ・ビゴのパン23

フードコーディネーター過去問題集
— 3 級資格認定試験 2011-201316

フードコーディネーター過去問題集
— 3 級資格認定試験 2014-201616

フードコーディネーター教本 2020(新・)
— 3 級資格認定試験対応テキスト16

フードコーディネーター用語集 — 3 級資格認定試験対応15

フードサービス業 店長を育てるエリアマネジャーの仕事28

フードサービス業 チェーン化入門27

フードサービス用語辞典
(現場で役立つ外食マン必携の経営用語576)28

フードを包む
— 基本がわかる150のラッピングアイデア+40のおいしいレシピ21

フル・セックとドゥミ・セック焼き菓子の売れるパティスリーの)
— 10店のレシピと差がつく売り方22

フオウグラ料理<フレンチテクニック>2

ふぶ調理師必携(新)11

豚料理 — 和・洋・中・韓の基本料理とアイデア料理1828

プチガトー・レシピ
— 人気パティスリー35店の生菓子の技術とアイデア22

プティ・フルとコンフィズリー
(オーボンヴェータン 河田勝彦 菓子のメモワール)19

プティフル<保存版>
— 焼き菓子、生菓子、コンフィズリー110種の小さなスペシャリテ21

フランジュリ タケウチ どこにもないホームベーカリーレシピ
.....23

フランスチーズ図鑑16

フランス 地方のおそうざい — かんたんレシピと地方のワイン25

フランス料理 軽さのテクニック2

フランス料理にもの申す<親父シェフ 3 人>15

フランス料理の新しいソース3

フランス料理の技法<ルセットを読む>(別冊専門料理)29

フランス料理の基本講座<学ばう! プロの実戦テクニック>3

フランス料理のソースのすべて ソース2

フランス料理の素材の下処理
<調理場1年生からのミザンプラス講座>3

フランス料理ハンドブック3

フランス料理 仏和・和仏辞典<プロのための>16

フランス料理メニューノート2

フランス料理を描く フロリレージュ<料理・盛りつけ>3

フルーツ香る生菓子 — 定番ケーキの魅力を高めるテクニック22

フルーツパーラー・テクニック
— カuttingと盛り付けとデザートと役立つフルーツ図鑑20

ブルゴーニュ・ワイン — 地図と歩く、黄金丘陵(コート・ドール)17

BREIZH CAFE ブレツ コフェ
— ガレットとクレープのレシピ60品3

ブレッド&サーカス
粉からおこす自家製天然酵母のパンづくり23

French Otowa's Style<地元素材を生かす新フランス料理>2

フレンチテクニック パテとテリーヌ2

フレンチテクニック フォウグラ料理2

プロの味を決める ソース・たれ・ドレッシング・合わせ調味料
— 和・洋・中・韓・ベトナム・タイの、簡単に“使える”ソース201+活用料理201品8

プロのアミューズ・先付コレクション
— 79店のスペシャルな201品8

プロのためのえび・かに・いか・たこ料理 — えび・かに・いか・たこ図鑑とプロの基本技術◆和・洋・中の料理/リノベーション2339

プロのための貝料理 — 貝図鑑と専門店の基本技術 和・洋・中・ベトナムの貝料理/リノベーション2009

プロのための牛肉&豚肉 料理百科(別冊専門料理)29

プロのための調味料図鑑(柴田書店 MOOK)31

プロのための肉料理専門書(別冊専門料理)29

プロのためのパスタ事典4

プロのためのフランス料理 仏和・和仏辞典16

プロのためのわかりやすいイタリア料理4

プロのためのわかりやすい中国料理<新版>6

プロのための洋菓子材料図鑑(柴田書店 MOOK)30

プロのためのわかりやすい日本料理10

プロのためのわかりやすいフランス菓子19

プロのためのわかりやすいフランス料理2

プロのためのわかりやすい和菓子19

プロのデザートコレクション — 76店のスペシャルな172品22

プロも使える 作っておける料理のもと — 和・洋・中の料理人が作る、簡単に便利な作り置き107+活用料理131品9

フロリレージュ<料理・盛りつけ><フランス料理を描く>3

へ・ほ

Bakery book<ベーカリーブック>(柴田書店 MOOK)30

ベーグルマスターブック — 人気店のベーグルと店づくり23

ベーシックは美味しい<オーボンヴェータン・河田勝彦の菓子>19

Bake Shop! ベイクショップ! — 10店の焼き菓子レシピと店づくり21

ベッカライ・ビオプロトのパン23

ベトナム料理は生春巻きだけじゃない — ベーシックからマニアックまでおいしいレシピ887

包丁と砥石 — SHIBATA BOOKS15

包丁入門 — 研ぎと砥石の基本がわかる16

防災袋に必携!! 地震の時の料理ワザ
— 電気が復旧するまでの1週間25

棒つきお菓子の楽しい世界<Sucette シュレット>20

僕たち、こうして店をつりました
— 独立開業のニュースタンド27

保存版 タルトとキッシュ
— プロ10人が考える、おいしさの組み立て方20

保存版 プティフル
— 焼き菓子、生菓子、コンフィズリー110種の小さなスペシャリテ21

ホテルオークラ総料理長小野正吉
— フランス料理の鬼と呼ばれた男16

ホテルサービス英会話 CD 付き
— ネイティブスピーカーによる全会話収録27

ホテルのお菓子とデザート<復刻版>22

ホントは知らない イタリア料理の常識・非常識15

ホントは知らない 日本料理の常識・非常識 ——マナー、器、サービス、経営、周辺文化のこと、etc. ……………	15
本音の飲食店……………	27

ま・み・む・め・も

毎日食べたい食パン ——プロ10人の「ワザあり」レシピとおいしい食べ方 ……………	23
マジパン、チョコレート、アメ細工、絞り、その他の技法 デコール 菓子の細工と装飾……………	22
ますます野菜ごはん ——野菜・豆、etc.素材はすべて植物性 楽しさ広がるレシピ集 ……	25
マヨネーズがなければ生きられない、 スペイン人シェフのマヨネーズの本……………	7
まるごと、シンプルに。シェフが好きな野菜の食べ方 ……………	3
マルディグラ 和知 徹の牛肉料理 ——プロのための火入れメソッドと料理バリエーション ……………	3
丸山珈琲のスペシャルティコーヒーと、コーヒーショップの仕事……………	18
ミザンプラス講座〈調理場1年生からの〉 ——フランス料理の素材の下処理……………	3
南インド料理とミールス ……………	7
みんなが好きなインド料理＋南インド料理 〈少なめオイルとスパイスで作る〉……………	6
みんなのおうちカレー……………	6
むきもの入門——すぐに使える基本とアレンジ88[むき方がよくわかる DVD 付き]……………	10
メニューノート〈フランス料理〉……………	2
もつ焼き・串焼き——基本の技術とバリエーション ……………	9
モンサンクレール 軽やかさの秘密 ——菓子店のためのテクニック ……………	21

や・ゆ・よ

焼き菓子の売れるパティスリーのフル・セックとドウム・セック ——10店のレシピと差がつく売り方 ……………	22
やきとり——11店の技術と串バリエーション……………	10
焼物・あしらい便利帳……………	13
焼き物と塩の本〈日本料理の基礎〉……………	12
焼く——日本料理 素材別炭火焼きの技法……………	12
野菜かいせき——先付から甘味まで野菜料理590品……………	10
やさい割烹——日本料理の「野菜が8割」テクニック……………	12
野菜調理ハンドブック〈日本料理〉 ——基本の下処理・切り方・味つけ……………	12
野菜でオードヴル 十野菜のスープ＋デザート ……………	8
野菜で酒菜——210皿248品〈くずし割烹 枝巻枝魯流〉……………	11
野菜と乾物を生かす〈精進料理〉……………	11
野菜のフランス料理——おいしさを極めるプロのコツ……………	2
野菜料理と野菜づかい220 〈和・洋・中 野菜がおいしいといわれるシェフたちの〉……………	9
やせる和食 〈[増補ハンディ版]野崎さんのおいしにかき増しダイエットレシピ〉……………	26
洋菓子材料図鑑〈プロのための〉(柴田書店 MOOK)……………	30
よくわかる 板前割烹の仕事——たん熊本店の全技法……………	10
よくわかる お菓子づくり基礎の基礎……………	19

よくわかる 中国料理 基礎の基礎……………	6
横田秀夫のアイデアデザート163〈菓子工房オークウッド〉……………	19

ら・り・る・れ・ろ

ラーメン技術教本——人気店に学ぶ、スープ、自家製麺、トッピング ……………	14
ラーメン プロの技術(柴田書店 MOOK)……………	32
ラ・ブランシュ 田代和久のフランス料理……………	3
ランチメニュー175〈バリュールランチ〉……………	8
料理長に教わるとっておきの家庭料理……………	26
料理人にできること ——美食の聖地サンセバスチャンからの伝言……………	16
料理人のためのジビエガイド——上手な選び方と加工・料理 ……	3
料理のアイデアと考え方 ——9人の日本料理人、12の野菜の使い方を議論する……………	12
料理のアイデアと考え方 2 ——9人の日本料理人、12の魚介の使い方を議論する……………	12
料理のもの〈作っておける〉(プロも使える)——和・洋・中の料理人が 作る、簡単で便利な作り置き107＋活用料理131品……………	9
料理屋の主人が作る酒の肴……………	11
料理を変えるつけ合わせバリエーション……………	8
緑茶の事典〈改訂3版〉……………	18
ルヴァンの天然酵母パン……………	23
ルセットを読む——フランス料理の技法(別冊専門料理)……………	29
ル・マンジュ・トウーの全仕事……………	3
ル・シュクレクルールのパン……………	24
レストランサービス英会話 ——サービス、調理用語と英小辞典つき……………	27
レストランサービス英会話〈使いこなせる〉 ——簡単＆シンプルなフレーズで、感じのよいおもてなし……………	28
レストランのシャルキュトリー……………	2
レストランのデザート——和洋中58店の食後の楽しみ192……………	19
レストランのパン カフェのパン ——小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母……………	23
レヌ・アロラのおいしいインド料理〈決定版〉……………	6
レモンザワーと酒場のつまみ……………	9
魯山人と星 岡茶寮の料理……………	11

わ

ワイン基礎用語集〈新版〉——試験、仕事に役立つ3000語。……………	17
ワイン食堂のメニューブック ——多様化するビストロ・バル料理154……………	8
ワインの事典〈新版〉……………	17
わかりやすいイタリア料理〈プロのための〉……………	4
わかりやすい日本料理〈プロのための〉……………	10
わかりやすいフランス菓子〈プロのための〉……………	19
わかりやすいフランス料理〈プロのための〉……………	2
わかりやすい和菓子〈プロのための〉……………	19
忘れられないパン「たま木亭」——基本の生地とバリエーション ……	23
私のフランス地方菓子〈新版〉——お菓子の物語とレシピ……………	19
和知 徹の牛肉料理(マルディグラ) ——プロのための火入れメソッドと料理バリエーション……………	3

書名索引

和・洋・中 野菜がおいしいといわれるシェフたちの
野菜料理と野菜づかい2209

著者名索引

あ

青島邦彰(あおしまくにあき)	27
赤崎哲朗(あかさきてつろう)	22
秋元さくら(あきもとさくら)	26
安食雄二(あじきゆうじ)	21
足立由美子(あだちゆみこ)	6, 7, 24
渥美俊一(あつみしゅんいち)	27
荒井隆宏(あらいたかひろ)	6
荒井正憲(あらいまさのり)	14
有馬邦明(ありまくにあき)	26
アロラ(レス・アロラ)	6
アントワーン(サントス・アントワーン)	20
安藤 明(あんどうあきら)	20

い

五十嵐美幸(いがらしみゆき)	25, 26
井川直子(いかわなおこ)	27
井桁良樹(いげたよしき)	26
伊崎裕之(いざきひろゆき)	4
石垣憲一(いしがきけんいち)	17
石川秀樹(いしかわひでき)	11
石脇智広(いしわきともひろ)	18
磯川まどか(いそかわまどか)	16
伊藤 忍(いとうしのぶ)	6, 7
稲本健一(いなもとけんいち)	27
井上恵次(いのうえけいじ)	28
井上幸作(いのうえこうぞく)	2
井上直人(いのうえなおと)	14
猪股善人(いのまたよしと)	8
今田美奈子(いまだみなこ)	19
今田洋輔(いまだようすけ)	13
岩永 歩(いわながあゆむ)	24

う

上野 修(うえのおさむ)	10, 11
上野修三(うえのしゅうぞう)	10, 12
鶴飼良平(うかいりょうへい)	14
宇田川 悟(うたがわさとる)	16
宇田川政喜(うたがわまさのぶ)	16
内山英仁(うちやまひでひと)	12

え

エコール 辻 東京(えこーるつじとうきょう)	19, 23
江崎新太郎(えざきしんたろう)	8, 12, 25
江澤智美(えざわともみ)	17
エスコフィエ(オーギュスト・エスコフィエ)	2
枝國栄一(えだくにえいいち)	11

遠藤 誠(えんどうまこと)	17
---------------	----

お

おおつぼほまれ	23
大塚謙一(おおつかけんいち)	17
大野尚人(おおのひさと)	9
大庭祺一郎(おおばきいちろう)	27
大森由紀子(おおもりゆきこ)	19, 25
岡田吉之(おかだよしゆき)	20
荻野伸也(おぎのしんや)	3, 26
奥田高光(おくただかみつ)	12
奥田 透(おくだとおる)	10, 12, 13
奥田政行(おくだまさゆき)	16
小倉博行(おぐらひろゆき)	27
小山内耕也(おさないこうや)	7
落合 務(おちあいつとむ)	4
音羽和紀(おとわかずのり)	2, 3, 8, 21, 25, 26

か

海沼 勝(かいぬままさる)	11
掛川哲司(かけがわさとし)	3
笠岡誠一(かさおかせいいち)	15
笠原将弘(かさはらまさひろ)	12, 25, 26
加島健一(かしまけんいち)	16
門脇俊哉(かどわきとしや)	12
門脇洋之(カフェロン)(かどわきひろゆき)	18
金子美明(かねこよしあき)	21
カノウミコ	19, 25
café=sweets 編集部(かふえすいーつへんしゅうぶ)	22
上柿元勝(かみかきもとまさる)	2, 3
神谷英生(かみやひでお)	3
川北末一(辻製菓専門学校)(かわきたすえかず)	19
川崎武志(かわさきたけし)	18
河田勝彦(かわたかつひこ)	19
河田三朗(かわたさぶろう)	12
河田昌子(かわたまさこ)	20
川手寛康(かわてひろやす)	3
河野 透(かわのとおる)	2
河原成美(かわはらなるみ)	28
川村英樹(かわむらひでき)	22

き・く・け

菊地賢一(きくちけんいち)	21
北岡三千男(きたおかみちお)	10
北島素幸(きたじまもとゆき)	2, 15
金 順子(きむすんじや)	26
木村万紀子(きむらまきこ)	19
楠本則幸(くすもとのゆき)	11
久保田敬子(くぼたけいこ)	15
栗栖正博(くりすまさひろ)	10
グロスマン(エリック・グロスマン)	17

こ

小池教之(こいけのりゆき)4
 小泉功二(こいずみこうじ)26
 黄 昌泉(こうしょうせん)7
 甲田幹夫(こうだみきお)23
 小阪ひろみ(こさかひろみ)20
 小嶋ルミ(こじまるみ)20, 21
 小瀧 晃(こたきあきら)2
 小玉 勉(こだまつとむ)11
 小林寛司(こばやしかんじ)5
 小林武志(こばやしたけし)25, 26
 小峰敏宏(こみねとしひろ)2
 菰田欣也(こもだきんや)6, 25, 26
 小山 進(こやますずむ)20, 22
 近藤敦志(エコール 辻 東京)(こんどうあつし)23
 近藤文夫(こんどうふみお)11
 コルビ(ドミニカ・コルビ)3

さ

斎藤智史(さいとうともふみ)4
 坂本廣子(さかもとひろこ)25
 櫻井信一郎(さくらいしんいちろう)2
 佐藤幸二(さとうこうじ)3
 佐藤秀美(さとうひでみ)15
 佐藤 護(さとうまると)26
 佐野裕二(さのゆうじ)27

し・す・せ・そ

椎名真知子
 (イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ)(しいなまちこ)21
 志賀勝栄(しがかつえい)23
 七條清孝(しちじょうきよたか)26
 柴田書店(しばたしよてん)
2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13
 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
 柴田書店 日本料理の四季編集部(しばたしよてんにほんりょうりの
 しきへんしゅうぶ)12
 柴田日本料理研鑽会(しばたにほんりょうりけんさんかい)10, 12
 島田哲也(しまだてつや)26
 末友久史(すえともひさし)13
 菅又亮輔(すがまたりょうすけ)22
 杉田浩一(すぎたこういち)15
 杉野英実(すぎのひでみ)19, 20, 22
 杉原一頼(すぎはらかずよし)4
 鈴木滋夫(すずきしげお)21
 鈴木 博(すずきひろし)27
 鈴木珠美(すずきますみ)6, 7
 砂川裕美(すながわゆみ)16
 千住麻里子(せんじゅまりこ)3
 そぼうどん編集部(そぼうどんへんしゅうぶ)14

た

タカノフルーツバーラー20
 高橋英一(飄亭)(たかはしえいいち)10, 11
 竹内久典(たけうちひさのり)23
 竹谷稔宏(たけやとしひろ)27
 田嶋益美(たじますみ)27
 田代和久(たしろかずひさ)3, 15
 田中繁明(たなかしげあき)28
 田中博敏(たなかひろとし)10, 11
 谷 昇(たにのぼる)3, 8, 15, 26
 谷本佳美(たにもとよしみ)10
 玉木 潤(たまきじゆん)23
 田村良雄(たむらよしお)2
 田村 亮(たむらりょう)32
 田村亮介(たむらりょうすけ)26
 達磨 信(だるままこと)17
 丹下輝之(たんげてるゆき)8, 25

ち・つ・て・と

陳 建民(ちんけんみん)7
 辻口博啓(つじぐちひろのぶ)21
 辻静雄料理教育研究所(つじしずおりのりきょういけんきょうじよ)
3, 15
 辻製菓専門学校(つじせいかにせんもんがっこう)19, 20, 23
 辻調理師専門学校(つじちょうりしせんもんがっこう)
2, 4, 6, 10, 11, 15
 津田陽子(つだようこ)20
 都筑馨介(つづきけいすけ)15
 角田 明(つのだあきら)2
 寺井則彦(てらいのりひこ)21
 寺本五郎(てらもとごろう)23
 寺本康子(てらもとやすこ)23
 照井久雄(てらいひさお)28
 出口喜和(でぐちよしかず)8
 東條一元(とうじょうかずもと)17
 戸塚 昭(とつかあきら)17
 十時 亨(とときとおる)2
 富田大介(とみただいすけ)22
 Drink Planet(どりんぐぷらねっと)32

な

ナイル善己(ないるよしみ)7
 永井紀之(ながいのりゆき)21
 永井文人(ながいふみと)27
 長尾智子(ながおともこ)25, 26
 中川原まゆみ(なかがわらまゆみ)17
 永作達宗(辻調理師専門学校)(ながさくたつむね)4
 中嶋貞治(なかじまさぢはる)10
 中島 武(なかじまたけし)6, 27
 長島 博(ながしまひろし)10, 11

中西 彬(なかにしあきら)……………11
 中野地 清香(なかのじさやか)……………18
 仲 實(注製菓専門学校)(なかみのる)……………19
 中村秀行(なかむらひでゆき)……………7
 中山弘典(注製菓専門学校)(なかやまひろのり)……………19
 南雲主于三(なぐもしゅうぞう)……………17
 成瀬宇平(なるせうへい)……………15

こ・の

西口大輔(にしぐちだいすけ)……………4
 西原金蔵(にしはらきんぞう)……………21
 新田あゆ子(にったあゆこ)……………22
 日仏料理協会(にちふつりょうりきょうかい)……………16
 日本居酒屋協会<一般社団法人>
 (にほんいざかやきょうかいりくいっばんしやだんほうじん)……………15
 ㈱日本茶業中央会(にほんさぎょうちゅうおうかい)……………18
 日本バーテナー協会編著<一般社団法人>
 (にほんばーてんだーきょうかい)……………17
 日本フードコーディネーター協会<特定非営利活動法人>
 (にほんふーどこーでいねーたーきょうかいくとくていひえいりかつどうほうじ
 ん)……………15, 16
 野崎洋光(のざきひろみつ)……………10, 11, 12, 25, 26
 野永喜三夫(のながきみお)……………26

は

ハーバット(ジュリエット・ハーバット)……………15
 橋本 亨(はしもととむね)……………12
 橋本幹造(はしもとみきぞう)……………26
 長谷川在佑(はせがわざいゆう)……………12
 畑 耕一郎(注調理師専門学校・注日本料理専門カレッジ)
 (はたこういちろう)……………10, 11
 笹智優子(はたちゆうこ)……………20, 27
 花崎一夫(はなざきかずお)……………17
 羽原俊秀(はばらとしひで)……………28
 濱崎龍一(はまさきりゅういち)……………25
 林 亨(はやしとむね)……………4
 林ひろみ(はやしひろみ)……………27
 原田 治(はらだおさむ)……………7
 原田慎次(はらだしんじ)……………4
 原田 実(はらだみのる)……………13
 ハラル・ジャパン協会<一般社団法人>(はらるじやぱん)……………16

ひ

ピゴ(フィリップ・ピゴ)……………23
 日高良実(ひたかよしみ)……………25
 ビニェス(ホセ・バラオナ・ビニェス)……………6, 7
 平井和光(ひらいわこう)……………10, 12

ふ・へ・ほ

フォルストホーファー(レオ・フォルストホーファー)……………22
 深谷宏治(ふかやこうじ)……………16

福田里香(ふくだりか)……………21
 福富奈津子(注静雄料理研究所)(ふくとみなつこ)……………15
 福永淑子(ふくながしずこ)……………2
 福西英三(ふくにしえいぞう)……………17
 武澤剛志(ぶざわつよし)……………13
 藤生義治(ふじろよしはる)……………22
 藤代浩之(ふじしろひろゆき)……………17
 藤代美穂(ふじろみほ)……………17
 藤田統三(ふじたもとぞう)……………20
 ブロードベント(マイケル・ブロードベント)……………17
 堀田小百合(ほったさゆり)……………16
 堀内 誠(ほりうちまこと)……………12
 堀江純一郎(ほりえじゆんいちろう)……………4

ま

マクリン(チャールズ・マクリン)……………17
 牧島昭成(まきしまあきなり)……………4
 間口一就(まぐちかずなり)……………8, 9
 松尾慎太郎(まつおしんたろう)……………13
 松崎 太(まつざきふとし)……………23
 まつもときなこ……………25
 松本秀夫(注調理師専門学校)(まつもとひでお)……………6
 マバニ マサコ……………6

み・む・め・も

三国清三(みくにきよみ)……………3
 水岡孝和(みずおかたかかず)……………7
 水野邦昭(注調理師専門学校)(みずのくにあき)……………2
 水野 学(みずのまなぶ)……………18
 宮崎恵子(みやざきけいこ)……………27
 宮之原拓男(みやのらはたくお)……………17
 三好かやの(みよしかやの)……………16
 村上 一(むらかみはじめ)……………10
 村田吉弘(むらたよしひろ)……………11, 15
 毛利桜子(もうりさくらこ)……………28
 森本泰宏(もりもとやすひろ)……………13

や・ゆ・よ

八木淳司(やぎじゆんじ)……………21
 柳 正司(やなぎただし)……………22
 山口 浩(やまぐちひろし)……………2
 山口芳生(やまぐちよしお)……………27
 山崎正信(やまざきまさのぶ)……………17
 山崎正也(やまざきまさや)……………20
 山田高史(やまだたかふみ)……………17
 山田武志(やまだたけし)……………3
 山根大助(やまねだいすけ)……………4
 山本謙治(やまもとけんじ)[通称やまけん]……………32
 山本直美(やまもとなおみ)……………19
 山本晴彦(やまもとはるひこ)……………12, 13
 山本 博(やまもとひろし)……………17

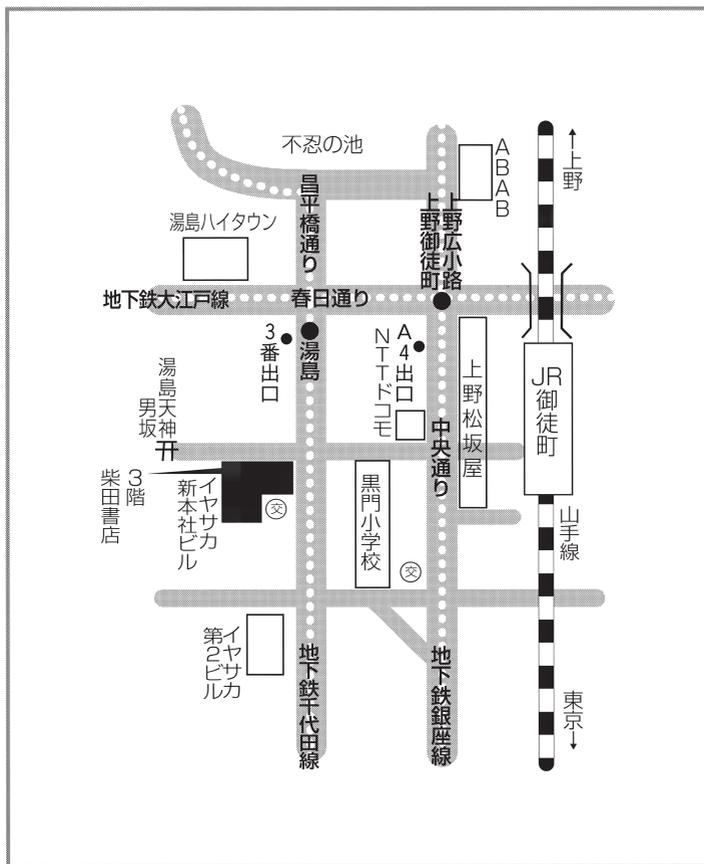
著者名索引

結野安雄 (ゆいのやすお)	10, 12
横川 潤 (よこかわじゆん)	15
横田秀夫 (よこたひでお)	19, 22
吉岡勝美 (辻調理師専門学校) (よしおかかつみ)	6
吉岡英尋 (よしおかひでひろ)	26
吉川敏明 (よしかわとしあき)	4, 15, 16
吉野精一 (辻製菓専門学校) (よしのせいいち)	23
吉村直行 (よしむらなおゆき)	27
米澤文雄 (よねざわふみお)	9

ら・り・る・ろ・わ

ラーシェ (バルトラン・ラーシェ)	3
リーンバッハー (エルンスト・リーンバッハー)	22
ル・コルドン・ブルー (るこるとんぶるー)	2, 20
ル デルフ (ブルーノ・ル デルフ)	20
若竹学園 (わかたけがくえん)	25
和知 徹 (わちとおる)	3, 26

柴田書店 案内図



千代田線湯島駅3番出口より1分、大江戸線上野御徒町駅より5分、
銀座線上野広小路駅A4番出口より5分、JR御徒町駅より7分
小社での、お客さまへの直接の展示・販売はしておりません。お求めはお近くの書店へ。

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカバル
[営業部直通] Tel.03-5816-8282 Fax.03-5816-8281

月刊 専門料理

※2019年4月号より
定価(1500円+税)に
改訂いたしました。

定価(本体1500円+税) A4変型判●約160頁 毎月19日発売
すべての料理人のための月刊誌。和・洋・中各分野のトップ料理人と、その技術を公開、プロの料理界を常にリードします。

月刊食堂

※2019年4月号より
定価(1500円+税)に
改訂いたしました。

定価(本体1500円+税) A4変型判●約120頁 毎月20日発売
‘外食産業’と呼ばれるまでに大きく成長した日本の食産業。その発展に大きく貢献してきた食堂経営のパイオニア誌です。

月刊 ホテル旅館

定価(本体2000円+税) A4変型判●約160頁 毎月22日発売
本誌は宿泊産業に携わる方々のベスト・アドバイザー。最新のホテル旅館建築から料理まで、業界の現在と未来がわかります。

柴田書店MOOK [カフェ・スイーツ]

カフェ・スイーツ café-sweets

定価(本体1300円+税) A4変型判●約150頁 偶数月5日発売
カフェの経営から、コーヒー、紅茶、軽食、ケーキ、パンまで、新時代の喫茶、製菓製パン業に役立つ最新情報と技術を満載。

※168号(2015年2月売)まで月刊、
169号(2015年4月売)から隔月刊(偶数月5日発売)となりました。

● ホームページをご覧ください
URL=<http://www.shibatashoten.co.jp>

柴田書店の各雑誌、およびホテル・レストラン経営書、料理専門書、一般料理書は当店に取り揃えています。



柴田書店メールマガジンでは、新刊案内、旬の食の話題等のご案内を行っております。
左のQRコードで携帯電話から登録できます。