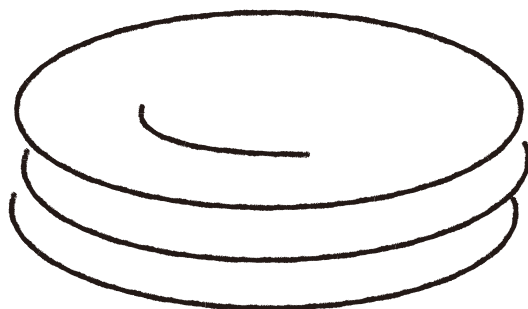


図
書
目
録

2025.9



「食」の総合出版社

柴田書店

ご注文方法

－ 最寄りの書店で －

柴田書店の刊行物は、お近くの書店で購入できます。ご希望の本や雑誌の書名、著者名、ISBNなどを控えて、書店でご注文ください。定期雑誌の購読も可能です。

- ・「Honya Club（ホンヤクラブ）」と「e-hon（イーホン）」は、全国の多くの書店が加盟しているオンライン書店です。それぞれのサイトで注文した本を、お近くの書店で受け取ることが可能です。
- ・柴田書店のホームページでは「柴田書店の本が買える本屋さん」として、小社の刊行物を多数揃えている書店をご案内しています。

－ 柴田書店ホームページで －

ホームページでは、販売中の書籍・雑誌の詳しい情報を掲載しています。各商品ページからご注文も可能です。クレジットカード、宅急便代引き、コンビニや郵便局で支払う Pay-easy（ペイジー）など各種お支払い方法も選べます。また、各商品ページから Amazon、楽天ブックスなど各オンライン書店にもリンクしています。

<https://www.shibatashoten.co.jp>



－ 柴田書店に直接注文する －

柴田書店カスタマーセンターへの電話や FAX でのご注文も可能です。この場合、お支払い方法が、宅急便代引きまたは Pay-easy（ペイジー）に限られます。

柴田書店カスタマーセンター（平日 9:30～17:30）

TEL **03-5817-8370** FAX **03-5816-8281**

図書目録 もくじ

<u>単行本</u>	フランス料理	2
	イタリア料理	5
	各国料理(中国、スペイン、インド 他)	7
	メニュー バリエーション	10
	日本料理	13
	そばうどん・ラーメン	18
	教養書(調理科学、資格、事典、食のエッセイ 他)	19
	酒 ワイン カクテル	22
	コーヒー 紅茶 ドリンク	24
	製菓	25
	製パン	30
	一般向け料理書	32
	経営書(飲食店経営、ホテル旅館経営、サービス 他)	35
 <u>ムック</u>	 別冊専門料理	 37
	柴田書店 MOOK	38
 <u>索引</u>	 書名索引	 42
	著者名索引	50

※各単行本やムックの書名の下段に記載しているのは、
著者名、判型・ページ数・初版発行年、定価(本体価格+税)、ISBN です。
※電子版を発行している商品には「▶電子版あり」、紙版の在庫がなく電子版のみ
発行している商品には「▶電子版のみ」と表記しています。

※本目録に記載している価格は本体価格で、2025 年 9 月現在のものです。
やむを得ず価格を改定する場合や、商品が品切になる場合があります。
※出版物はすべて定価販売です。

フランス料理

品切

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・1969年
36000円＋税 978-4-388-05658-3

「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。

僅少

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
52000円＋税 978-4-388-05899-0

フランス料理を知識と技術の双方から解説。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ていねいに指導している。

僅少

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
32000円＋税 978-4-388-05958-4

生活習慣病予備軍であるミドルエイジ以降のお客の健康を考えた、高たんぱく、低カロリーのおいしいフランス料理を紹介。のど越しがよく、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
35000円＋税 978-4-388-06017-7

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、ベシャメル等のクラシックなソース、デザート用など、フランス料理の骨子となる185のソースと、フォンとジュを40種収載。

フランス料理 軽さのテクニク

山口 浩著 B5判・284頁・2007年
38000円＋税 978-4-388-06024-5

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クを紹介。「軽さの料理」125品を収載する。

基礎からわかるフランス料理

辻調理師専門学校監修 AB判・280頁・2009年
52000円＋税 978-4-388-06049-8

材料の下処理からフォンとソース、ソテや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。

僅少

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
39000円＋税 978-4-388-06075-7

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38品を惜しげもなく披露。同時に料理人人生を通じて培った信念を赤裸々に語る。若手が憧れる著者の熱き仕事に迫る。

フレンチテクニク パテとテリーヌ

柴田書店編 B5変判・124頁・2010年
18000円＋税 978-4-388-06082-5 ▶電子版あり

フランス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。

フレンチテクニク フォワグラ料理

柴田書店編 B5変判・112頁・2011年
18000円＋税 978-4-388-06109-9 ▶電子版のみ

フランス料理における人気の食材のひとつ、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付きで解説。5人のシェフによる工夫を凝らした料理全42品を紹介。

僅少

10の素材の肉料理

十時 亨のフレンチテクニク
十時 亨著 A4変判・192頁・2011年
38000円＋税 978-4-388-06127-3

『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
28000円＋税 978-4-388-35339-2

日本語で考えたメニュー名を、正しいフランス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フランス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

辻静雄料理教育研究所編著
A5判・496頁・2012年
38000円＋税 978-4-388-35340-8

地方料理から、加熱調理法や伝統的なサービス法、料理に使わ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、いわば事典ともいえる書。

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
24000円＋税 978-4-388-06136-5

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。フランスの常識、日本の素材、レストランの現場事情に合ったテクニクを解説。

ラ・ブランシュ **田代和久のフランス料理**

田代和久著 B5変判・168頁・2013年
3900円＋税 978-4-388-06170-9

スペシャリテ45品を、作り始めたきっかけや作り続ける間に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的な一冊。

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
3200円＋税 978-4-388-06200-3

近年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
2500円＋税 978-4-388-06214-0

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三店三様の視点&テクニックとともに紹介する。

〈復刻本〉 **Kiyomi Mikuni** 皿の上に、僕がある。

三国清三著 菊4変判・208頁・2016年
6000円＋税 978-4-388-06252-2

1985年、オテル・ドゥ・ミクニを開業した翌年に刊行。当時31歳の三国氏渾身の1冊。20の素材を選び、素材に対するシェフの考え方、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。

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
2500円＋税 978-4-388-06228-7

本場ブルターニュのクレープリー（クレープ料理店）を、日本に紹介したパイオニア的存在のラーシェ氏による、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を紹介。

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
3200円＋税 978-4-388-06259-1

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。焼き色や火入れ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
3200円＋税 978-4-388-06289-8

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。

キュイッソン 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
2800円＋税 978-4-388-06282-9

フランス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品のレシピも収録。

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
1900円＋税 978-4-388-06286-7

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、ジャガイモ、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
2900円＋税 978-4-388-06308-6

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、ひとつひと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
5500円＋税 978-4-388-06300-0

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
和知 徹著 B5変判・192頁・2019年
2900円＋税 978-4-388-06316-1

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。ボルシチ、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。

フランス料理 王道探求

Ma cuisine française classique
手島純也著 B5変判・204頁・2020年
3800円＋税 978-4-388-06323-9

フランス料理のクラシックの神髄、未来を探索する「攻める古典料理人」、手島氏初の著書。王道というべき45皿の背景とともに料理の構造、それを支える技術の意味とポイントを解説する。

フランス料理の新しい前菜

柴田書店編 A4変判・208頁・2020年
3200円＋税 978-4-388-06330-7

コースを構成する皿数が多い現代、前菜に求められる役割は大きい。お客の期待に応える前菜のアイデアとメソッドを、現代フランス料理を牽引する5人のシェフが72品を通じて説き明かす。

フランス料理

新装版 フレンチテクニック(上巻)
テリーヌ、パテ、パイ料理
柴田書店編 A4変判・272頁・2021年
3500円+税 978-4-388-06335-2

既刊「フレンチテクニック」シリーズが新装版に。
定番メニューのテリーヌ、パテ、パイに特化し、基本はプロセス写真で詳しく、バリエーションは9人のスペシャリテを中心に全101品を掲載。

新装版 フレンチテクニック(下巻)
コンフィ、リエット、煮込み、フォワグラ料理
柴田書店編 A4変判・304頁・2021年
3500円+税 978-4-388-06337-6

定番メニューのコンフィ、リエット、煮込み料理、フォワグラに特化したレシピ集。定番から斬新な仕立て、新発想の一皿まで幅広く紹介。メニュー開発や商品のブラッシュアップにも役立つ。全119品。

自然への想いを繋ぐ皿
「海の幸フランス料理」の伝統と未来
樋口宏江著 B5判・192頁・2025年
3800円+税 978-4-388-06393-2

志摩観光ホテルこそいわゆるローカルガストロノミーの先駆。「海の幸フランス料理」の理念を受け継ぐ総料理長が、その伝統と新たな食材開拓をベースにした「伊勢志摩ガストロノミー」を紹介する。

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・2004年
2300円＋税 978-4-388-05965-2

基本編では的確に茹でた麺、具材、ソースが残らずからみタイミングよく一体となる大切な工程を、アレンジ編では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のテクニック

林 亨著 A4変判・176頁・2005年
3200円＋税 978-4-388-05979-9

生地づくり、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 永作達彦著 B5判・432頁・2006年
6800円＋税 978-4-388-05988-1

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ていねいに解説。ムール貝の足糸を抜く、豚足の処理など素材の下処理や、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ック

柴田書店編 B5判・92頁・2010年
2200円＋税 978-4-388-06079-5

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
2800円＋税 978-4-388-06102-0

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ッ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
5600円＋税 978-4-388-06111-2

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年刊)をさらに充実させた待望の書籍。

イタリアンを越えた発想とテクニック

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
3200円＋税 978-4-388-06174-7

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、鍵となるテクニックをクロスアップし、おいしさのポイントを浮き彫りにする。

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
3200円＋税 978-4-388-06177-8

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収載。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
3600円＋税 978-4-388-06185-3

ショート、ロング、詰めものなど様々なタイプの112種のパスタと、その料理152品を収載。歴史や地方性の解説をしたパ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。

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
2800円＋税 978-4-388-06208-9

プロに必要な最高の状態で提供するためのテクニックとタイミングを、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。

全力イタリアン 「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
2200円＋税 978-4-388-06248-5

「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た一冊。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
4000円＋税 978-4-388-06254-6

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吉川敏明、室井克義、久保脇敏弘の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
2800円＋税 978-4-388-06303-1

「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、酒の進む人気のおつまみと前菜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。

日めくりパスタ プロのパスタアイデア12ヵ月365品

月刊『専門料理』などで取材した90店のパスタを、1年365日分、1日1ページずつ紹介。巻末には手打ちパスタのつくり方を取録。メインとなる素材別、パスタ別、ソース別と索引も充実。

品切

柴田書店編 A5変判・488頁・2019年
2500円+税 978-4-388-06304-8 ▶電子版あり

villa aida 自然から発想する料理

地元・和歌山にイタリア料理店を構えて20年。畑の土に触れ、季節とともに料理をつくる「ヴィラ・アイダ」の1年を取録。ここにしかない野菜料理106皿と地方にお客を呼ぶための方法論。

僅少

小林寛司著 B5判・224頁・2019年
3200円+税 978-4-388-06305-5

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
5600円＋税 978-4-388-06012-2

プロセス写真を多用し、中国料理の基本技術を目で見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
2500円＋税 978-4-388-06022-1 ▶電子版のみ

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品を掲載。

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
1600円＋税 978-4-388-06103-7 ▶電子版あり

生春巻き、フォー、バインセオなど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、素材でかわいいデザートを収録。ベトナム食文化のわかりやすい解説付き。

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
マバニ マサコ著 B5判・120頁・2011年
1900円＋税 978-4-388-06115-0 ▶電子版あり

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

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
2500円＋税 978-4-388-06164-8

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。

茹田欣也の中華料理名人になれる本

茹田欣也著 B5変判・120頁・2014年
1600円＋税 978-4-388-06184-6

料理はすべてフライパンや普通の鍋でつくれ、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。

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

マバニ マサコ著 B5変判・112頁・2014年
1600円＋税 978-4-388-06189-1

モットーは、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、ていねい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
2500円＋税 978-4-388-06198-3 ▶電子版のみ

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、独特多彩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 AB判・368頁・2015年
6800円＋税 978-4-388-06222-5

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、小食の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
1300円＋税 978-4-388-06226-3 ▶電子版あり

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! というアイディアが満載。

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
2500円＋税 978-4-388-06243-0

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、割烹やフランス料理店独自のカレーなどを増強。

〈復刻本〉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
4400円＋税 978-4-388-06250-8

中国料理の概略から素材の切り方や調理器具の使い方といった実践で役立つ基礎知識まで、幅広い情報を網羅。中国語の料理名には正確な読み方をつけており、中国語の勉強もできるのが特色。初版1968年。

あの人のうち餃子

柴田書店編 A5判・120頁・2016年
1300円＋税 978-4-388-06238-6

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品紹介してもらおう。焼き、ゆで、蒸し、揚げと調理もいろいろ。おすすめたれや餃子と一緒に食べたいおかずも収録。

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・パラオナ・ピニェス 著 B5変判・104頁・2017年
1600円＋税 978-4-388-06264-5 ▶電子版あり

南インド料理とミールス

ナイル善己 著 B5変判・152頁・2017年
1900円＋税 978-4-388-06265-2

ベトナム料理は生春巻きだけじゃない
ベ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
2000円＋税 978-4-388-06292-8

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
2500円＋税 978-4-388-06299-7 ▶電子版のみ

南インド料理店総料理長が教える
だいたい15分！本格インドカレー
稲田俊輔 著 B5判・108頁・2020年
1600円＋税 978-4-388-06319-2 ▶電子版あり

ネパールカレーのテクニックとレシピ、食文化
ダルバートとネパール料理
本田 達著 B5変判・128頁・2020年
1900円＋税 978-4-388-06326-0 ▶電子版あり

アンドシノワーズ 旧フランス領インドシナ料理

園 健、田中あずさ 共著 B5判・128頁・2020年
2200円＋税 978-4-388-06328-4 ▶電子版あり

**だいたい1ステップか2ステップ！
なのに本格インドカレー**
稲田俊輔 著 B5判・118頁・2021年
1600円＋税 978-4-388-06333-8 ▶電子版あり

TACOS タコス
ニッポン発、メキシカンタコスの新しい風
柴田書店編 B5変判・128頁・2021年
2400円＋税 978-4-388-06336-9 ▶電子版あり

西インド料理はおもしろい
食文化とともに味わう、本格カレーとスパイス料理
マバニ マサコ 著 B5変判・192頁・2021年
2500円＋税 978-4-388-06338-3 ▶電子版あり

プロのための スペイン料理がわかる本

柴田書店編 B5変判・208頁・2022年
3000円＋税 978-4-388-06349-9

愛され中華、酔い中華
お酒が飲める、ご飯もすすむ。新・町中華の売れ筋メニュー120
柴田書店編 B5変判・156頁・2023年
2400円＋税 978-4-388-06366-6 ▶電子版あり

インド・パキスタン料理 **デリーのすべて**
週替わりカレープレートの挑戦
田中源吾 著 B5判・148頁・2024年
2200円＋税 978-4-388-06384-0 ▶電子版あり

クラッシュカレー

水野仁輔 著 B5判・152頁・2025年
3000円＋税 978-4-388-06396-3 ▶電子版あり

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。

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。

「ライスベ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。

中国の少数民族がつく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。

人気南インドカレー店「エリックサウス」の稲田俊輔氏による、3ステップであつという間に完成する本格的なインドカレー75レシピを紹介。時短&簡単と味を両立する工夫が満載！

「ダルバート」はさまざまなカレーとご飯を盛り合わせたネパールの定食料理のこと。ダルバートを中心におつまみや軽食、スイーツなど60品以上を紹介。食文化や食材のネパール語なども収録。

旧仏領インドシナーラオス・カンボジア・ベトナム一の食文化には、メコン河の恵みとフランスの影響が色濃く反映されている。南国の“お米文化”がはぐくみ、受け継いできたご飯のおかず46品を掲載。

材料を炒めるだけ(1ステップ)、または炒めて煮るだけ(2ステップ)でカレーが完成！ ほかに電子レンジだけでできるカレーやビリヤニ、そしてスパイスおかず&つまみ、ドリンクやスイーツも収録。

世界的にブームのメキシカンタコス。タコスの基本知識からトルティーヤのつくり方、日本のブームを牽引する7店のトラディショナルからクリエイティブまで50以上のタコスレシピを収録。

インドの西側に位置するラジャスタン州、クジャラート州、マハラシュトラ州、ゴア州の料理に注目。本格的なスパイス使いで再現した100品余の料理を興味深いストーリーと共にお届けする。

タパスもモダン料理も源流は伝統料理にあり。プロの視点で家庭料理、郷土料理、伝統レストラン料理のレシピとコツを紹介。スペイン料理の調理の基本フォーマットと美味の常識が理解できる指南書。

町中華の気軽さと、時代に合わせて進化した料理・酒・サービスを兼ね備えた「新・町中華」。人気8店の120品のレシピを大公開。店づくりや提供法も含め、さまざまな飲食店で役立つ一冊。

上野の老舗カレー店「デリー」。自由な発想で生み出すカレープレート、「カシミール」をはじめとする伝統のメニュー、家庭でつくれるアレンジカレーなど、レシピ計107品を紹介。

「スパイスカレー」の発案者として知られる水野仁輔氏。その水野氏が、フレッシュハーブなどの材料を石臼でクラッシュした(潰した)ペーストでつくる、鮮烈な香りをたたえる「クラッシュカレー」をここに提案！

[illegible]

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
2900円＋税 978-4-388-05966-9

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つくる、洋酒と食べたい、つまみの料理290余品を紹介。パーティーに役立つカナッペやピンチョス、ひと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
3200円＋税 978-4-388-05981-2

鶏のさばき方各種、焼き鳥やローストチキン、蒸し鶏などと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品を収載。全国の国産銘柄鶏一覧付き。

ビールのつまみ、ワインの肴

丹下輝之著 B5判・256頁・2009年
2900円＋税 978-4-388-06052-8 ▶電子版のみ

「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変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
1700円＋税 978-4-388-06057-3 ▶電子版のみ

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、混ぜるだけでなく、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
1600円＋税 978-4-388-06076-4 ▶電子版のみ

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、ちょっとしょっぱかったり、ぴりりと辛い。簡単手軽でオツな味。

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
2500円＋税 978-4-388-06128-0

都市部のバル・パールのシーンを彩る人気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品と店づくりを収載。

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
1800円＋税 978-4-388-06182-2

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ティング→焼く)をはじめ肉を使った料理、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
1800円＋税 978-4-388-06192-1

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
1800円＋税 978-4-388-06201-0 ▶電子版のみ

料理を変える、音羽シェフのつけ合わせマジック! 簡単につく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? とお探しの方に、ぜひ役立て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判・244頁・2015年
2600円＋税 978-4-388-06206-5

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
2900円＋税 978-4-388-06217-1

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、料理とともに紹介。

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
2200円＋税 978-4-388-06229-0

つく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。食材も時間も無駄にしない、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
2700円＋税 978-4-388-06229-4

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が加えられる、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がよくわかる

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
3200円＋税 978-4-388-06230-0

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載した決定版。

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
3700円＋税 978-4-388-06270-6

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
3500円＋税 978-4-388-06271-3

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

野菜料理と野菜つかい220柴田書店編 B5変判・280頁・2018年
3000円＋税 978-4-388-06278-2

魅力的な料理には、野菜の存在が欠かせない。何を選ぶ、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
1500円＋税 978-4-388-06290-4 ▶電子版あり

東京・門前仲町に店を構える「酒肆一村」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就著 A5変判・96頁・2018年
1600円＋税 978-4-388-06293-5 ▶電子版あり

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拍子揃った酒が進む「おつまみサンド」80品を収録。店で人気のあの味も！

The サラダ & スープ500

僅少

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
1800円＋税 978-4-388-06295-9

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のドレッシング付き。＊本書は「ニューサラダブック」「サラダ・サラダ・サラダ」「スープ」を再構成したもの。

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
3500円＋税 978-4-388-06297-3

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
2200円＋税 978-4-388-06301-7

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
2400円＋税 978-4-388-06309-3

“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。さらにエビフライ、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ミエの表現法
柴田書店編 B5変判・232頁・2019年
3000円＋税 978-4-388-06314-7

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
3500円＋税 978-4-388-06315-4

フランス、イタリア、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
2800円＋税 978-4-388-06318-5

世界中で増えている、動物性食品を一切食べない「ヴィーガン」（完全菜食主義）。それをテーマに、レストランでの提供に値する、華やかで心もお腹も満足できる約90品を紹介した国内初のプロ向け料理本。

炭火で焼く カリフォルニア発、進化系BBQキューイーズCHARCOAL NEW WAYS TO COOK WITH FIRE
ジョサイア・シトリン、ジョアン・チャンチュエリ共著 B5変判・240頁・2020年
3200円＋税 978-4-388-06329-1 ▶電子版あり

トップレストランで腕を磨いた著者が、アメリカのBBQ文化をベースに「よりおいしく焼くためのポイント」「クリエイティブな炭づかい」を解説。ラブなど味の基本アイテムを含めた100品を紹介。

鉄板焼き 進化する技とテーマ

柴田書店編 B5変判・176頁・2021年
3000円＋税 978-4-388-06341-3

上質な食材、シンプルな調理、きめこまやかなホスピタリティ…鉄板焼きは日本が誇る料理文化。基本知識とテクニック、カウンター店のコースメニュー、新発想の鉄板料理例を通じ、鉄板焼きの最前線を伝える。

プロのベジミートレシピ

88品がヴィーガン料理。代替肉をおいしく使うアイデアとコツ
柴田書店編 B5変判・160頁・2022年
2500円＋税 978-4-388-06348-2 ▶電子版あり

大豆ミートなどの「ベジミート」を飲食店でどう取り入れるか。基本の使い方と定番料理はヴィーガン専門店で、従来のイメージを覆すベジミートの料理を和・洋・中・エスニックのシェフに90品教わった。

料理を彩るパーツアイデア図鑑

柴田書店編 B5変判・200頁・2022年
2500円＋税 978-4-388-06351-2 ▶電子版あり

チュイルやシート、パウダーや泡など、4人のシェフが料理を彩るパーツにフォーカス。88パーツのレシピと活用例を収録。色や質感、調理難易度に至るまでを「図鑑」のように解説するユニークな一冊。

魚介ガストロノミー

日本から発信する、新感覚の魚介の皿
柴田書店編 A4変判・208頁・2022年
3800円＋税 978-4-388-06357-4 ▶電子版あり

魚介は「日本のガストロノミー」の表現に最強の素材。気鋭のシェフ5人が、料理87品を通して、定番にとられないテクニック、料理構成、「素材を生かす」という考え方のさまざまな形を紹介する。

ヴィーガン・ガストロノミー

能田耕太郎著 A4変判・232頁・2022年
5000円＋税 978-4-388-06353-6

ヴィーガン料理に関して11のメソッドとそれに基づく料理、季節やテーマに沿ったコース9本を掲載。自家製調味料やノンアルドリンクも含め、プロの自由な発想による、最先端のヴィーガン料理130品。

野菜がおいしいデリのアイデア191

選ばれるデリの決め手は、野菜使い！
音羽和紀著 B5変判・208頁・2023年
2800円＋税 978-4-388-06365-9 ▶電子版あり

レストラン以外にデリカテッセンも長く営む音羽和紀氏が、店のロングセラーのサラダをはじめ、野菜を使ったデリレシピを191品紹介。身近な野菜を効果的に使うアイデアはどれもシンプルでつくりやすい。

バル・ビストロ・カジュアルレストラン

ワンオペ店の仕組み術

柴田書店編 B5変判・136頁・2023年
2200円＋税 978-4-388-06372-7 ▶電子版あり

スムーズな営業に不可欠な短時テクニックを6店が紹介。つくり置きや、冷凍・真空保存したパーツと、これを組み合わせて仕上げる料理を満載。便利なソースやタレ、メニュー構成の工夫、仕込みの段取りなども収録。

色から選ぶ、ソースの図鑑

柴田書店編 A5変判・240頁・2023年
3000円＋税 978-4-388-06374-1 ▶電子版あり

フランス料理を中心に、25人のシェフのソースを色別に分けて紹介。その数151品。中南米、アジアのソースも収録。料理への応用例も多数掲載した、ジャンルを越えて役立つ一冊。

揚肴（あげさかな）

柴田書店編 B5変判・224頁・2024年
2800円＋税 978-4-388-06375-8 ▶電子版あり

プロのための「お酒がススむ揚げもの」レシピ集。和・洋・中・エスニック、インバウンドにも人気の居酒屋、BARなど、人気66店の料理長が201品を提案。メニュー開発に必携！

期待を高める

アミューズとパーティーオードヴル

柴田書店編 B5変判・224頁・2024年
3200円＋税 978-4-388-06378-9 ▶電子版あり

仏・伊・日・エスニックなど異なるジャンルのシェフたちが、バラエティ豊かな184品を紹介。手でさつとつまめるもの、グラスやカップに盛ったものなど、盛り付けや提供法も参考になる。

プロがつくる 自家製調味料と料理

和・洋・中のシェフたちがつくる176の味と香り
柴田書店編 B5変判・224頁・2025年
3400円＋税 978-4-388-06395-6 ▶電子版あり

店で提供する料理に使用している自家製調味料のつくり方を、その使い方（料理）とともに紹介。発酵や熟成、抽出、濃縮などの手法を用いてつくり出される味と香りは、調味の可能性を広げてくれる。

ネオ立ち飲みのはじめかた

飲ませる料理と店舗デザイン
柴田書店編 B5変判・168頁・2025年
2800円＋税 978-4-388-06398-7

北海道から九州まで立地もスタイルも多種多様な注目12店の店づくりとメニューを掲載。自店の売りを深め、メニューや店舗デザインに落とし込む発想法など、参考になる事例を多数収録。店舗図面付き。

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・1998年
5800円＋税 978-4-388-05792-4

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

懐石料理 基礎と応用

高橋英一監修 柴田日本料理研鑽会編著
B5判・360頁・1998年
8500円＋税 978-4-388-05833-4

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く解説付き。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。

完全理解 日本料理の基礎技術

野崎洋光著 B5判・248頁・2004年
4600円＋税 978-4-388-05967-6

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、煮物のつくり方などを詳しく解説。

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
6000円＋税 978-4-388-05994-2

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、フグなど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
6000円＋税 978-4-388-05995-9

上巻同様、別冊『素材と日本料理』の改訂版。ネギ、豚など13品目を追加し、50種の素材を解説。調理工程写真付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
3000円＋税 978-4-388-06002-3

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た。料理篇では、老舗から話題の新進気鋭の店が、料理60余品を紹介。

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
5700円＋税 978-4-388-06013-9

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詳しく解説。伝統の技とおしさのポイントを完全公開。

魚づくし 魚介の日本料理

中嶋京治・上野 修・奥田 透共著 B5判・272頁・2007年
3600円＋税 978-4-388-06025-2

80種以上の魚介を使った料理を、3人の東西の人気割烹店主人が紹介。酒肴からはじめてご飯、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き。

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、結野英雄、北岡三男共著
B5変判・236頁・2008年
3000円＋税 978-4-388-06028-3

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満載。

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
3800円＋税 978-4-388-06037-5

だしの材料以外に魚肉類は使用せずに、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
3200円＋税 978-4-388-06038-2

大繁盛のやきとり店11店の串、全200本以上を解説付きで掲載。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詳説。地鶏や銘柄鶏の知識、炭の扱い方なども併載した。

くずし割烹 校魯校魯流

枝園栄一著 B5変判・216頁・2008年
3000円＋税 978-4-388-06045-0

独自の解釈で伝統的和食を“くずし”で捉える料理人・枝園氏が、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
3500円＋税 978-4-388-06048-1

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など、知っておきたい事柄を写真を交えて詳説。

懐石入門

高橋英一著 B5変判・256頁・2009年
4500円＋税 978-4-388-06064-1

かたちべつ

形別 魚のおろし方

柴田書店編 B5判・172頁・2009年
2800円＋税 978-4-388-06060-3

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
2500円＋税 978-4-388-35334-7

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
3200円＋税 978-4-388-06100-6

旬ごはん と ごはんがわり

田中博敏著 B5変判・212頁・2011年
2800円＋税 978-4-388-06114-3

煮物 炊合せ便利帳

中西 彬著 A5判・180頁・2012年
2500円＋税 978-4-388-06146-4

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
2800円＋税 978-4-388-06171-1

天ぷらの全仕事 「てんぷら近藤」の技と味

近藤文夫著 B5変判・232頁・2013年
2800円＋税 978-4-388-06162-4

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
3500円＋税 978-4-388-06163-1

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
2200円＋税 978-4-388-06171-6

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
2200円＋税 978-4-388-06178-5

八十八種 魚を使いつくす

上野修三＋浪速割烹 菟川の会著 B5変判・248頁・2014年
3600円＋税 978-4-388-06187-7

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
2200円＋税 978-4-388-06195-2

日本料理店のお弁当

仕出しや折詰ならではの技術と心づかい

平井和光・結野安雄共著 B5判・176頁・2015年
3000円＋税 978-4-388-06212-6

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。正式な茶事で懐石から、気軽に楽しめる点心まで24のコースを詳しく解説する。懐石の約束事や作法なども収録。

マナガツオ、サケ、ハモ、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、魚の体型で体系化。40種を収載。

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(のし)、和紙飾りのつくり方や使い方なども網羅。

日本料理のだしや焼だれ、煮汁、合せ酢などの配合がわか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とを1頁内にまとめた。索引も充実。

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品を収載。

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。箭土佐煮や鰯月ヶ瀬煮など約200種類の料理写真を掲載。

「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。

日本を代表する料理「天ぷら」。魚介の天ぷら、野菜の天ぷら全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しく解説した天ぷら技術書の決定版。

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51品を収載。

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、あしらいのつくり方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。

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。

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」、調味料編で煮物に欠かせない「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。

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、代表的な料理のつくり方も併載。

僅少

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
2200円＋税 978-4-388-06216-4

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
3200円＋税 978-4-388-06215-7

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
2800円＋税 978-4-388-06218-8

4軒の板前割烹店店主が、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麺や寿司、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品はプロセス写真付き。

日本料理 前菜と組肴

野崎洋光著 B5変判・240頁・2015年
4000円＋税 978-4-388-06223-2

「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的なもの。膨大なレポートリの中ら250余品を選び紹介。

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
2200円＋税 978-4-388-06242-3

日本料理で使う野菜を季節で分類し、野菜ごとに下処理、料理に適した切り方や飾り切り、味つけの基本技術をていねいに解説した、初心者必読書。
※2000年発行『野菜調理の基礎』を再編集。

やさい割烹 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
2800円＋税 978-4-388-06245-4

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＋便利な作り置き52＋活用料理121
笠原将弘著 A5判・288頁・2016年
2800円＋税 978-4-388-06247-8

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」、つくっておくと便利な「料理屋の作り置き」を多数紹介。著者が書きためたレシピを一挙に大公開した決定版。

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
2200円＋税 978-4-388-06255-3

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。

傳 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
3200円＋税 978-4-388-06273-7

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。

割烹あらかると お値打ち和食の一品料理

柴田書店編 B5変判・296頁・2017年
3400円＋税 978-4-388-06277-5

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
2500円＋税 978-4-388-06279-9

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。

鮨職人の魚仕事 鮨ダネの仕込みから、つまみのアイデアまで

柴田書店編 B5変判・288頁・2018年
3900円＋税 978-4-388-06294-2

総勢35人の腕利き鮨職人が、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、「鮨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
2800円＋税 978-4-388-06272-0

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付きで紹介。食材は椀焼、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、山本晴彦、くろぎ共著 B5変判・196頁・2019年
3300円＋税 978-4-388-06310-9

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 ^{しんみ}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
2700円+税 978-4-388-06317-8

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。

酒肴の展開 美味い献立の増やし方

野崎洋光、阿南優貴共著 A5判・256頁・2020年
3000円+税 978-4-388-06324-6 ▶電子版あり

お通しや突出し、前菜や八寸にも重宝する酒肴。ベースのたれや料理を様々に展開する方法や、珍味類や既製の加工品を利用した手軽な一品など、短時間でつくれてきたてを提供できる232品。

だしの研究

だしの仕組みを理解して、自在に使いこなすための、調理とサイエンス
柴田書店編 B5判・216頁・2020年
3200円+税 978-4-388-06327-7 ▶電子版あり

納得できるだしをひくために——。東西7人の料理人が74のだしを、それを生かす料理とともに紹介。「一番だしの科学」など、川崎寛也氏の科学的なデータをもとにした解説を併載。

和食店の鮮魚つまみ

刺身の工夫と魚介料理のアイデア150
柴田書店編 B5変判・176頁・2022年
2800円+税 978-4-388-06356-7 ▶電子版あり

刺身、造りから和えもの、地漬け、煮もの、焼きもの、揚げものまで。連日満席の人気和食6店による鮮魚のアイデアメニューを150品収録。売れる魚介メニューのヒント、ここにあり！

最新ふぐ調理大全

柴田書店編 B5変判・240頁・2024年
3600円+税 978-4-388-06375-5 ▶電子版あり

最新認定試験に則したさばき方、学科試験対策などを掲載。種類鑑別に役立つフグ図鑑（一部、3D画像付き）を収録。最新のふぐ料理＆貴重なメニューアーカイブも充実。営業店向けフグのおろし方併載。

カタチと骨格で理解する

魚のおろし方

柴田書店編 B5変判・184頁・2024年
3000円+税 978-4-388-06385-7

体形別に分類した33種の魚のおろし方とエビ・イカなど7種の下ごしらえ方法について解説した『形別魚のおろし方』（2009年刊）の増補改訂版。さらに図解を充実させた。「つば抜き」の技法も収録。

和えもの百科

日本料理店の和えもの アイデアと技法
柴田書店編 B5判・136頁・2025年
2600円+税 978-4-388-06390-1

1～2章で「ゴマ和え」と「白和え」の基本形と発展形を、3～5章では主素材別に、伝統的な仕事あり、目から鱗のオリジナル和え衣ありのバラエティー豊富なレシピを紹介。巻末に「和え衣図鑑」も収録。

[illegible]

そばうどん・ラーメン

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
1900円＋税 978-4-388-06135-8 ▶電子版あり

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
1800円＋税 978-4-388-35354-5 ▶電子版あり

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
1800円＋税 978-4-388-35355-2

新版 そば打ち教本

全麵協そば道段位認定制度公認テキスト
全麵協編 菊4変判・216頁・2021年
3000円＋税 978-4-388-35358-3

おきなだる ま

翁 達磨 高橋邦弘 そばの旅

高橋邦弘著 四六判・248頁・2021年
1800円＋税 978-4-388-35359-0 ▶電子版あり

そばづくし

そば、つゆ、そば屋の料理と鴨料理、甘味
齋藤親義著 B5変判・152頁・2024年
3000円＋税 978-4-388-06383-3 ▶電子版あり

蕎麦前とつまみ167品

柴田書店編 B5変判・144頁・2025年
2600円＋税 978-4-388-06387-8

讃岐、関東、関西の麵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、多彩な食べ方までレシビとともに紹介。

ロングセラー『そば・うどん百味百題』を27年ぶりに全面改訂し、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・うんちくが詰まった一冊。

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！

「そば道段位認定制度(旧素人そば打ち段位認定制度)」テキストを大幅改定。技能審査に必要なそば打ちの基本や試験問題のほか、名人のそば打ち、郷土そばの技術、そばの知識を網羅。大判化して読みやすく！

もりそばのみを提供という独自のスタイルを築いた手打ちそばのカリスマ・高橋氏。1975年開業の目白「翁」から大分に「達磨」を開くまでと、全国そば行脚の旅の軌跡をたどりつつ、その半生を振り返る。

きょうぞんぼろ

蕎 仙坊(静岡) 齋藤親義氏が手がける、技とセンスが凝縮した品を掲載。基本のそば打ちのプロセスや自家製粉、つゆの詳細をはじめ、定番のそば、変わりそば、そば店ならではの料理140品を解説。

そばつゆやかえしといった合わせ調味料を常備し、揚げ油を多用するそば店。その特性を生かして、他の業態と差別化できるつまみを提供したいそば店主に向けたアイデア集。酒が進む36店・167品！

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
2800円＋税 978-4-388-06236-2

ソラノイロ 宮崎千尋のラーメン理論

宮崎千尋著 B5変判・160頁・2021年
2800円＋税 978-4-388-06340-6 ▶電子版あり

ラーメン店の魅せる技術

進化する味づくりとスタイル
柴田書店編 B5変判・160頁・2025年
2800円＋税 978-4-388-06387-1

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。

繁盛ラーメン店「ソラノイロ」のレシビと味づくりを一挙公開。王道の中華そばから、一躍その名を広めたベジソバ、ヴィーガンラーメンなど。商品開発のノウハウや経営哲学まで語り尽くす。

常に行列が絶えない人気店10店を紹介。スープ、たれ、香味油、チャーシューなどの味づくりから、昨今注目の「麺」にもフォーカス。自家製麺の評判店、製麺所との共働など多種多様なスタイルを収録。

教養書（調理科学、資格、事典、食のエッセイ 他）

(SHIBATA BOOKS)

包丁と砥石

柴田書店編 B5変判・112頁・1999年
1800円＋税 978-4-388-05843-3

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
2400円＋税 978-4-388-35319-4

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、さばき方などの下ごしらえを列記。合わせ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
1500円＋税 978-4-388-35321-7 ▶電子版のみ

もはや料理をつくるだけが料理人の仕事ではない。フランス料理の一線に立ち続けるベテランシェフ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
1200円＋税 978-4-388-25112-4

1971年刊のロングセラーを、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。調理師、必読の書。

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
2800円＋税 978-4-388-06009-2

チーズのおいしさを保つケア、カットング法、プラートのつくり方などのサービステクニックから、食べ手に合わせたセレクト、盛り付けなどまで、実践において大事なポイントを写真入りで平易に解説。

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
1800円＋税 978-4-388-25113-7

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。

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
1400円＋税 978-4-388-35323-1 ▶電子版あり

「菊乃井」主人が、菌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…いまだらに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
1600円＋税 978-4-388-25115-5 ▶電子版のみ

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？…様々な疑問に、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
1600円＋税 978-4-388-35332-3 ▶電子版のみ

イタリア料理界さっての博識、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」はこのこと！

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
1300円＋税 978-4-388-06077-1

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。カタカナ表記で綴りがわからなくても大丈夫。ポケットに一冊。

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 四六判・288頁・2013年
2000円＋税 978-4-388-35343-9

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・都筑肇介・横川 潤共著 四六判・216頁・2013年
1400円＋税 978-4-388-15331-2 ▶電子版のみ

食のヒット商品のブレイクの秘訣を、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。

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、砂川裕美共著
四六判・800頁・2014年
3800円＋税 978-4-388-35344-6

仏和と和仏の料理用語辞典を一冊に合わせた徳用版。フランス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
1300円＋税 978-4-388-06203-4 ▶電子版あり

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
1800円＋税 978-4-388-35349-1

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
1500円＋税 978-4-388-06260-7

イタリア料理小辞典

吉川敏明著 四六変判・320頁・2017年
3900円＋税 978-4-388-06237-9

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
1800円＋税 978-4-388-35356-9

フランスチーズ図鑑

磯川まどか著 A5判・208頁・2019年
3200円＋税 978-4-388-35353-8

改訂版 世界チーズ大図鑑 WORLD CHEESE BOOK

ジュリエット・ハーバット監修 A4変判・352頁・2020年
3500円＋税 978-4-388-35357-6

味・香り「こつ」の科学

おいしさを高める 味と香りのQ&A
川崎寛也著 A5判・288頁・2021年
1800円＋税 978-4-388-25121-6 ▶電子版あり

バル・ビストロ・レストラン ワンオペ完全マニュアル

20店が実践する一人て店をまわすための仕事術
柴田書店編 B5判・168頁・2022年
2500円＋税 978-4-388-06354-3 ▶電子版あり

おいしさをデザインする

川崎寛也著 B5判・212頁・2022年
2800円＋税 978-4-388-06355-0 ▶電子版あり

古くて新しい日本の伝統食品

陸田幸枝著、大橋 弘写真 A5判・560頁・2022年
3000円＋税 978-4-388-06358-1 ▶電子版あり

この1冊でもう迷わない

包丁・砥石の 選び方 使い方 育て方

柴田書店編 B5変判・144頁・2023年
2600円＋税 978-4-388-06362-8 ▶電子版あり

野菜が決め手！栄養の「こつ」

Q&Aでよくわかる 健康生活のための野菜のとり方
佐藤秀美著 A5判・204頁・2023年
1800円＋税 978-4-388-15455-5 ▶電子版あり

フランス料理の巨匠たち

歴史を受け継ぐ29人の言葉
月刊専門料理編集部編 A5判・304頁・2023年
2200円＋税 978-4-388-35360-6 ▶電子版あり

切れる包丁は達人の証。現場で役立つ実戦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。

山形のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」店主奥田氏と、仙台出身で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。

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・デザートのはラルメニュー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。

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し約3800語を収載。語源や方言、歴史的背景、料理のつくり方なども記したハンディな辞典。

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。

A.O.P.(原産地名称保護)チーズからつく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。

9年ぶりの改訂で全体の約20%でチーズの入れ替えや情報を更新。新たにラトビア、リトアニア、ルーマニア、中国のチーズを掲載。世界33カ国・750種類のチーズの製法や歴史、味の特徴を解説。

「味覚は訓練によって鍛えられる?」「甘い香り」や「酸っぱい匂い」…香りに味がある?」など、味と香りにもまつわる176の質問に、おいしさの科学を研究する専門家がQ&A形式で答える。

料理もサービスも一人でやる「ワンオペ」の飲食店が増えている。バル、ビストロから高級レストランまで20店の物件選び、メニュー構成、営業の工夫など一人営業のノウハウを余すところなく紹介。

料理界が注目する調理科学者・川崎寛也氏が、料理における科学とデザインの融合をテーマに13人の注目シェフと対談。その対話の中身と、そこから生まれた新しい43品のレシピの克明な記録。

発酵、熟成、フリーズドライなど伝統食品は食の知恵とアイデアの宝庫。梅干し、切り干し大根、鯖へしこ、鰯の焼き干しなど、各地の101の食品を訪ね集めた生産者の生の声と姿は貴重で、資料的価値も高い。

包丁選びの基準や研ぎ方に関する素朴な疑問から、材質ごとの特徴、和・洋・中各ジャンルの「包丁の使い方」、使い続けるためのメンテナンスなどの「包丁の育て方」まで。多数の写真でわかりやすく解説。

野菜の栄養価値に関する科学的根拠は、日進月歩でアップデート中。1日350g以上の野菜をとるこつ、栄養の吸収率をよくする食べ方・調理法を、イラストや図表も豊富に一問一答形式で紹介する。

現代フランス料理を創った巨匠シェフ15人と、フランスの地方で活躍する14人のロングインタビュー集。生き生きと語られるエピソード満載の、本場のフランス料理にどっぷりと浸れる愛蔵版。

フードコーディネーター3級試験対策問題集

日本フードコーディネーター協会著 A5判・136頁・2024年
2000円＋税 978-4-388-15461-6

7年ぶりの刊行で内容を大幅刷新！「科目ごとの主要な問題、間違えやすい問題をピックアップし、実際の出題方法に近い形で掲載。過去問を踏まえた内容で出題傾向がわかる！赤いチェックシート付き。

新・フードコーディネーター教本 2025

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・352頁・2025年
3000円＋税 978-4-388-15462-3

最新版。フードコーディネーターに必要な基礎知識を、「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」の4分野に分け、体系的にわかりやすく解説。資格取得をめざす人必携の一冊。

酒 ワイン カクテル

ヴィンテージ・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
4800円＋税 978-4-388-35327-9

『世界 ワイン・ヴィンテージ案内』の続編。17世紀から2005年までのヴィンテージ・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スティング記録の集大成。

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
4800円＋税 978-4-388-35330-9

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収載。

新版 ワインの事典

大塚謙一、山本 博、戸塚 昭、東條一元、福西英三監修・執筆
四六判・362頁・2010年
3200円＋税 978-4-388-35333-0

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。

新バーテンダーズマニュアル

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
2400円＋税 978-4-388-06129-7

新情報や人気のカクテルレシピを盛り込み16年ぶりに改訂。実力派バーテンダーをめざ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である。

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
2800円＋税 978-4-388-35341-5

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。

改訂 NBA新オフィシャル・カクテルブック

(一社)日本バーテンダー協会編著
A5判・320頁・2016年 ※DVDは付属していません
3000円＋税 978-4-388-06249-2

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、より使いやすいと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。

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
2800円＋税 978-4-388-35351-4

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。テイスティング用語やブドウ600品種一覧、地図など付録も充実。

クラフトスピリッツ CRAFT SPIRITS

エリック・グロスマン著 B5変判・224頁・2018年
4000円＋税 978-4-388-35352-1

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ー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
2000円＋税 978-4-388-06274-4

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。

ザ・ミクソロジー カクテル創作のメソッドとテクニック

南雲圭三(しゅうそう)著 A5変判・296頁・2019年
3800円＋税 978-4-388-06306-2 ▶電子版あり

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等、全技術を公開。

日本ワインの教科書 日本ワイン検定公式テキスト

日本ワイン検定事務局著 遠藤利三郎監修
A5判・212頁・2021年
3000円＋税 978-4-388-15450-0

日本ワインについての正しい知識の普及、啓蒙を図るために誕生した「日本ワイン検定」の公式テキスト。法律の改正など近年目まぐるしく変わる最新情報をまとめた、検定受験者必携の一冊。

ロジカルペアリング

レストランのためのドリンクペアリング講座
大越基裕著 B5判・128頁・2023年
2200円＋税 978-4-388-06363-5 ▶電子版あり

ペアリングの第一人者が、五味(甘・塩・苦・酸・旨味)を基本に、アルコール分やフレーバーなどドリンク特有の要素も加味した「味わいありき」のペアリング法を解説。日本酒、ノンアルコールも収録。

覚えやすく、学びやすい、ソムリエ試験対策問題集 2025年度版

CBT方式に勝つ！受験のプロが分析した出題高確率の1300問
藤代浩之、藤代美穂共著 A5判・448頁・2025年
3200円＋税 978-4-388-15463-0 ▶電子版あり

受験のプロが出題傾向を徹底分析した、実践的な問題で定評のある一冊。「2025日本ソムリエ協会 教本」に対応し、アップデートした計1300問を解説とともに掲載する。紙版は赤いチェックシート付き。

[illegible]

コーヒー 紅茶 ドリンク

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
1800円＋税 978-4-388-25114-8

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などを科学的根拠にもとつき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
1800円＋税 978-4-388-06173-0 ▶電子版のみ

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ビネガーのドリンク、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
1900円＋税 978-4-388-06213-3

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&A89

川崎武志、中野地清香、水野 学共著 A5判・212頁・2017年
1800円＋税 978-4-388-25120-9

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」。

はじめよう! ノンアルコール

6つのアプローチでつくる、飲食店のためのドリンクレシピ109
柴田書店編 B5変判・128頁・2020年
2200円＋税 978-4-388-06325-3 ▶電子版あり

業界トップランナーが飲食店向けにおいしく・食事に合うノンアルコールドリンクを提案。市販品を混ぜるだけ、自家製ベースを使うもの、日本茶のアレンジからミクスロジーまで魅力的な109品。

レストランのための ノンアルドリンク図鑑

柴田書店編 B5判・160頁・2024年
2600円＋税 978-4-388-06377-2 ▶電子版あり

ノンアルドリンクを、レストラン、和食店、バー、茶寮など多様な業態の人気店が大公開。スパークリング、お茶とコーヒー、アルコールインスパイア、発酵、フルーツ・野菜・スパイスの5章に分けて107品を紹介。

製菓

品切

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
6200円＋税 978-4-388-05911-9

よくわかるお菓子づくり基礎の基礎

辻調理師専門学校 辻調理師専門学校東京著
A4変判・172頁・2003年
3400円＋税 978-4-388-05935-5

杉野英実のデザートブック

杉野英実著 B5判・108頁・2003年
2200円＋税 978-4-388-05938-6

プロのための わかりやすいフランス菓子

辻調理師専門学校監修 川北末一著 B5判・420頁・2004年
6800円＋税 978-4-388-05944-7さいさい
菜菜スイーツ 卵・乳製品・砂糖なし 野菜がお菓子に大変身カノウユミコ著 B5判・104頁・2006年
1900円＋税 978-4-388-06001-6 ▶電子版あり

プロのための わかりやすい和菓子

辻調理師専門学校 仲 實(なかもゐの)著
B5判・224頁・2006年
4500円＋税 978-4-388-06000-9

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
2900円＋税 978-4-388-06021-4

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
9500円＋税 978-4-388-06018-4

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
3200円＋税 978-4-388-06046-7

科学でわかる お菓子の「なぜ？」

基本の生地と材料のQ&A231
辻調理師専門学校監修 中山弘典、木村万紀子共著 A5判・312頁・2009年
3500円＋税 978-4-388-25116-2 ▶電子版あり

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
2600円＋税 978-4-388-06069-6

使える製菓のフランス語辞典

分類別 逆引き索引つき
辻調理師専門学校監修 小阪ひろみ、山崎正也共著 四六変判・240頁・2010年
2800円＋税 978-4-388-06070-2

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
4000円＋税 978-4-388-06088-7

僅少

品切

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。

お菓子づくりの基礎を写真で追いつ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。

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。

スタンダードから伝統地方菓子まで、辻調理師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成。製菓関係の伝説、菓子の由来、材料など周辺知識も併載。

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。きなこのチーズケーキなどのベイクド寒天ケーキ、ゴボウクッキーなど大満足の110品。

食べておいしく、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種類のつく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。

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。

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。

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、野菜を取り入れた一品、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。アイデア満載の一冊。

お菓子づくりの「なぜ」を科学の視点を変えて、わかりやすく一問一答形式で答える。カラー写真を採用することで、お菓子の内側でどんな変化が起こっているのかがよくわかる、待望のビジュアル版。

アイスクリームやシュー生地、パンなどのベースにフルーツ、ジャム、酒、クリームなどを組み合わ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かれる！

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。

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ともに詳しく紹介。

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
1900円＋税 978-4-388-06117-4

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
1900円＋税 978-4-388-06126-6

津田陽子の100のおやつ

津田陽子著 B5変判・144頁・2012年
1800円＋税 978-4-388-06134-1

フルーツパーラー・テクニク

カッティ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
3200円＋税 978-4-388-06141-9

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
3000円＋税 978-4-388-06140-2

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
4700円＋税 978-4-388-06149-5

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・2012年
1900円＋税 978-4-388-25119-3

【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
1800円＋税 978-4-388-06166-2

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
2000円＋税 978-4-388-06180-8 ▶電子版あり

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
4800円＋税 978-4-388-06183-9

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
1800円＋税 978-4-388-35347-7

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの お菓子教室

椎名真知子著 B5変判・136頁・2014年

※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。
1800円＋税 978-4-388-06196-9

ケーキ シュクレ & ケーク サレ

パティスリーとカフェ10店のケーキ・バリエーション53

柴田書店編 B5変判・144頁・2014年
2400円＋税 978-4-388-06199-0

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
1900円＋税 978-4-388-06191-4 ▶電子版のみ

「オープンミトン」小嶋ルミ氏のケーキレシピ集。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。人気のシュクリームやシフォンケーキなど、小嶋レシピの決定版。

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、多彩なプロの技術を駆使した、人気店のデコレーションケーキ50余品を紹介。

本当においしいお菓子をつく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。

フルーツをおいしく食べるためのカッティ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役立つ。

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、新技法のアイスバウダーまで解説。105種類のフレーバールレシピからデザート、パフェまで。

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、個性的なイ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。

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。

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、少しでも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。

1997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。

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

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。百花繚乱のパリの菓子店35店を紹介。本場の菓子を学びたい人必携のガイド。

開講以来、初心者でもおいしいお菓子がつくれる方法を探り、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品のつくり方を紹介。入門者にも上級者にも役立つ。

「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。

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一冊。

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
1800円＋税 978-4-388-06205-8 ▶電子版あり

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
4200円＋税 978-4-388-06232-4

心にひびくクッキー50品。定番から素材、塩味まで

アトリエうかいのクッキー

鈴木滋夫著 B5変判・136頁・2016年
2000円＋税 978-4-388-06233-1

かんみつとう

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
1800円＋税 978-4-388-06244-7

金子美明の菓子 パリセヴェイユ

金子美明(よしあき)著 A4変判・276頁・2016年
5200円＋税 978-4-388-06246-1

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
3000円＋税 978-4-388-06256-0

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
2500円＋税 978-4-388-06266-9

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

柴田書店編 四六判・186頁・2017年
1600円＋税 978-4-388-06261-4 ▶電子版あり

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

藤生義治著 A4変判・212頁・2017年
4200円＋税 978-4-388-06263-3

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
2500円＋税 978-4-388-06269-0

「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
6800円＋税 978-4-388-06267-6

菓子工房ルスルスが教える

くわしくていいないな お菓子の本

新田あゆ子著 B5変判・180頁・2018年
1900円＋税 978-4-388-06284-3

パフエ

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
3300円＋税 978-4-388-06283-6 ▶電子版あり

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
2600円＋税 978-4-388-06288-1

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、オリーブオイル、ナツソオイルなどを駆使した40品のレシピを紹介。

ヨーロッパ伝統菓자에敬意をはらいつつ、日本の洋菓子との融合をはかる、超人気の“町のケーキ屋”ユウジマジキ・安食氏のスイーツ109品を紹介。うち49品はレシピも公開。

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、味わいも形もつくり方もオリジナリティあふれる50品を紹介。

黒砂糖やメープルシュガー、カソナード、モラセシュガーなど、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。

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」の金子氏の菓子づくりを、美しい写真とていねいな解説で紹介。定番から最新作の菓子と、皿盛りデザートを53品掲載。

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一冊にまとめた。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。

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。

『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。

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、店頭に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。

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。

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。

菓子工房ルスルスで大人気の教室で学べるお菓子と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。

デザインの美しさと味で人気を誇るフルーツパーラーやパティスリー16店に取材、75品を収録。パフエの構成、フルーツのレズビ、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。

「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パ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・リーンバハー 共著/柳正司（日本版監修） B5変判・352頁・2019年
5400円＋税 978-4-388-06296-6

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、絞りや各種の飾りまで、デコレーションと工芸菓子の主たる技法を網羅した一冊。

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
3200円＋税 978-4-388-06302-4

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
4800円＋税 978-4-388-06311-6

都内屈指の人気店「アテスウェイ」川村氏待望のレシピ集。オリジナルのプチガトー、アントルメに加え、ブル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
3000円＋税 978-4-388-06312-3

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。型づくりやパスティヤージュの技術も披露。

サクッ、さらさらの口だけは「ミトン流」3つの混ぜ方で作ります

小嶋ルミのおいしいクッキーの混ぜ方

小嶋ルミ著 B5変判・104頁・2020年
1800円＋税 978-4-388-06320-8 ▶電子版あり

①泡立て混ぜ ②クッキー混ぜ ③ミトン流フレゼという「オープンミトン」の3つの基本の混ぜ方を徹底解説。Web動画での補足解説もあり、ワンランク上のクッキーが焼けると大好評。

レストランの新しいデザート

柴田書店編 A4変判・210頁・2020年
3500円＋税 978-4-388-06331-4

フランス料理、イタリア料理といったジャンルにとらわれない、時代をとらえた表現豊かな「現代の」皿盛りデザート60品をプロセス写真付きで紹介。最新の技術と知識が盛りたくさん。

お菓子はすごい!

パティシエが先生!小学生から使える、子どものためのはじめてのお菓子の本

柴田書店編 B5変判・144頁・2021年
1600円＋税 978-4-388-06334-5 ▶電子版あり

プリン、おだんごからシュークリームやショートケーキまで50余品を、音羽明日香、捧雄介、菅又亮輔、笠原将弘の4人の人気シェフがわかりやすく教える。大漢字にふりがなが付き。

卵・乳製品・白砂糖を使わずにつくる

本当においしいヴィーガンお菓子

山口道子著 B5変判・96頁・2021年
1700円＋税 978-4-388-06332-1 ▶電子版あり

東京・吉祥寺でヴィーガンの焼き菓子店を営む著者が、卵や乳製品を使わずにつくる驚くほど豊かな味わいでお店でも人気のケーキ、マフィン、プリン、クッキー、スコーンのレシピ42品を紹介する。

パネットーネとバンドーロ

ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術

佐藤広樹技術監修 A4変判・152頁・2021年
3200円＋税 978-4-388-06342-0

クリスマスを祝うイタリア伝統菓子として日本でも注目のパネットーネとバンドーロ。工程の複雑さから詳しい製法が伝えられてこなかったが、現地の製法を継承してきた「ドンク」の技術を一挙公開。

サンデーベイクショップの一年

季節のくだものでつくる焼き菓子

嶋崎かづこ著 B5変判・160頁・2021年
2400円＋税 978-4-388-06343-7 ▶電子版あり

「サンデーベイクショップ」は焼き菓子専門店の草分け。本書ではトレイベイクやビクトリアスポンジ、タルトなど、季節の果物を使った人気の菓子を詳しく解説。生地づくりのコツもしっかりと伝える。

オーボンヴュータン 河田勝彦の思い出菓子

18の物語と、19のルセット

河田勝彦著 B5変判・172頁・2021年
2500円＋税 978-4-388-06344-4 ▶電子版あり

「オーボンヴュータン」開業40年となる河田勝彦氏が、自身の「オーボンヴュータン(思い出の時)」を語る。アリ・パパ、バリ・プレスト、ボロネーズなど思い出深い菓子18品を、ルセットに写真を添えて紹介。

改訂版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き

辻調理師専門学校編 B5判・264頁・2022年
3000円＋税 978-4-388-25123-0

国家資格「製菓衛生師」の受験者向けに、菓子職人に必須の衛生や栄養、製菓の知識をまとめたテキストを大幅刷新。法改正や制度変更、各種データをアップデート。練習問題を解きながら要点が身につく一冊。

パティスリー ジュンウジタの菓子

「考えないで、おいしい」ってこういうこと

宇治田潤著 B5判・188頁・2022年
3000円＋税 978-4-388-06350-5 ▶電子版あり

「これは何が入っている?」などと頭で考えずに、食べた瞬間「おいしい」と感じるシンプルな構成の菓子づくりが著者のモットー。素材・パーツのおいしさを前面に表現した菓子44品のレシピを紹介。

素材の組合せから考える、プチガトー

110品の断面から知る生菓子のアイデア集

café-sweets編集部編 A5判・176頁・2022年
2000円＋税 978-4-388-06352-9 ▶電子版あり

全国の人気パティスリー38店110品のプチガトーを、ケーキの全体像がわかる写真と断面(切り口)の写真で紹介。その写真から味わい、食感、色合いの組合せを探る、ハンディなアイデア集。

オープンミトン 小嶋ルミの **小仕込み**(にじこみ) **製菓テクニック**小ロットでつくるから、**冴える技、手仕事の味**

小嶋ルミ 著 B5変判・136頁・2022年

2200円＋税 978-4-388-06359-8 ▶電子版あり

小規模パティスリー向けに、卓上ミキサーでつくる小仕込み(少ない仕込み量)ならではのノウハウ(混ぜ方、整え方)を詳解。シュウクリーム、クッキーなど、人気商品のプロ向け製菓テクニックを初公開。

菓子店、パン店、カフェ 小さな店のつくり方

3坪への個性派ショップ開業事例30

café-sweets編集部編 B5変判・148頁・2023年

2000円＋税 978-4-388-05456-2 ▶電子版あり

低予算・小スペース・少人数で運営する小さな店は独立開業のトレンド。2019～22年オープンの菓子店・パン店・カフェ30店の開業事例を詳しく紹介。店づくりの工夫、開業時の失敗談など本音が満載!

お菓子の完成度を高める **香り・食感・デザイン**

レシピから探るパティシエ36人の思考力と表現力

Pâtisseries編集部編 B5変判・208頁・2023年

2800円＋税 978-4-388-06367-3 ▶電子版あり

菓子における「香り」「テクスチャー」「デザイン」の役割や効果を、各分野で活躍する識者が科学的な側面から解説、パティシエと語り合う。テーマを表現する生菓子37品も詳細なレシピとともに収載。

パティシエにおしえてもらった **子どもがつくれるプレゼント菓子**

だれかにプレゼントしたくなる、お菓子がいっぱい!

柴田書店編 B5変判・136頁・2023年

1600円＋税 978-4-388-06371-0 ▶電子版あり

子どものお菓子づくりのきっかけのひとつは、だれかへのプレゼント。誕生日やクリスマス、バレンタインデーなどにぴったりのお菓子を、4人のパティシエが、わかりやすい言葉でていねいに教える。

メゾン ジブレー

果物から発想する菓子

江森宏之著 B5変判・164頁・2024年

3000円＋税 978-4-388-06369-7 ▶電子版あり

神奈川・中央林間の人気パティスリー「メゾン ジブレー」江森宏之氏の、生菓子39品とジェラート13品のレシピを収録。素材の魅力を生かしきる、独自の感性とテクニックを余すところなく紹介。

メゾン・ド・プティ・フルの焼き菓子

やさしくて味わい深い、“メゾブチ流”のお菓子づくり

西野之朗著 B5判・216頁・2024年

3600円＋税 978-4-388-06381-9 ▶電子版あり

東京・西馬込の人気パティスリー「メゾン・ド・プティ・フル」。開業から40年を迎える今、オーナーシェフ西野之朗氏が初の単著を刊行。自身の原点ともいえる焼き菓子のつくり方を披露。

小学生のためのお仕事たんけん **パティシエのお仕事を見にいく**

そして、お菓子のつくり方もおしえてもらう

柴田書店編 B5変判・144頁・2025年

1800円＋税 978-4-388-06392-5

豊富な写真でパティシエの仕事を紹介。ケーキ店のみならず、ドーナツ店、フルーツバーラー、和菓子店など様々な現場を取り上げた。家庭でつくれるレシピや写真満載の図鑑ページも収載。

アクオリーナ 茂垣綾介が導く

ジェラートの深化

茂垣綾介著 B5変判・256頁・2025年

6800円＋税 978-4-388-06394-9

人気ジェラテリア「アクオリーナ」茂垣綾介氏が、素材の成分や組成知識など、科学的な視点も不可欠なジェラートづくりを開陳。歴史や特徴、製法や理論、素材などを解説。オリジナル125品のレシピを披露。

おいしい! がわかる 小学生からのお菓子の科学

夏休みの自由研究から菓子づくりのこつまで、たのしく学べるレシピと科学のおはなし

木村万紀子著 B5変判・144頁・2025年

1800円＋税 978-4-388-06397-0 ▶電子版あり

プリンのかたさは何で決まるの? サイダーはなんでシュワシュワするの?…など、子どものお菓子づくりの疑問をわかりやすく解説。おいしくつくれる「レシピ」と「こつ」を科学的な視点で伝える。

製パン

パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える

吉野精一著 A5判・240頁・1993年
1600円＋税 978-4-388-25102-5

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。

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
エコール 辻 東京 近藤敦志著 B5判・112頁・2004年
2000円＋税 978-4-388-05956-0

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。

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
2500円＋税 978-4-388-05993-5

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。また、12の定番サンドのつく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。

酵母から考えるパンづくり

志賀勝栄著 A4変判・208頁・2007年
4000円＋税 978-4-388-06016-0

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いねいに解説し、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。

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
1300円＋税 978-4-388-06066-5

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にレシピを開発。簡単で、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。

基礎からわかる製パン技術

辻調理師専門学校 吉野精一著 A4変判・248頁・2011年
4600円＋税 978-4-388-06107-5

プロのパン職人に必要な理論や知識をいねいに解説。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。

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
2400円＋税 978-4-388-06131-0

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、生地的配合から取材。ひとつの生地でのバリエーション、焼き方の工夫など満載。

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
1800円＋税 978-4-388-06133-4 ▶電子版あり

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。パン職人必携。

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
2000円＋税 978-4-388-06194-5

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、仕事への向き合い方などをじっくり綴る。

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
2200円＋税 978-4-388-06241-6

パン・ド・カンパーニュ、パン・ド・ミといった食事パンから、クーニャ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。

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
2600円＋税 978-4-388-06263-8

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、管理のこつ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。

ル・シュクレクルのパン

岩永 歩著 B5変判・136頁・2018年
2000円＋税 978-4-388-06281-2

大阪の超人気ブーランジュリがパン職人として何に気づき、どう成長してきたかをエッセイで綴る。パゲット、クロワッサンなど人気のパン7種のレシピも詳しく紹介する。

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

柴田書店編 足立由美子監修 B5変判・96頁・2019年
1600円＋税 978-4-388-06307-9

バインミーはソフトなフランスパンにパテやなますなどの具材をはさんだベトナムのサンドイッチ。専門店5店が定番を、レストラン、バー、ベーカリーなど5店が新スタイルのメニューを紹介。

パンストック 長時間発酵のパンづくり

平山哲生著 A4変判・208頁・2020年
3500円＋税 978-4-388-06321-5

福岡の超人気店「パンストック」の自家製酵母種と微量のイーストを加えて長時間発酵させた生地づくりを、看板商品のパン・オ・ルヴァンを例に詳解。約50品の惣菜パン・菓子パンも収録。

パンづくりのメカニズムとアルゴリズム

吉野精一著 A5判・196頁・2021年
2000円＋税 978-4-388-25122-3 ▶電子版あり

パン職人のバイブル『パン「こつ」の科学』の著者による、プロ向け製パン理論書。目標とするパンをつくるためのプロセスを、ミキシングから焼成までさらに細かにステップに分けて「正解手順」を探る。

科学でわかるパンの「なぜ？」

Q&Aで理解するパンづくりのコツと技術
辻調理師専門学校監修 梶原慶春、木村万紀子共著 A5判・352頁・2022年
3500円＋税 978-4-388-25124-7 ▶電子版あり

「小麦粉と水をこねると粘りが出る理由は？」「角食パンの角をきれいに作るには？」…パンづくりにまつわる233の疑問を、科学の観点から一問一答形式で解説。カラー写真も豊富でわかりやすい入門書。

アマムダコタン パン・サンドイッチ・発想・展開

平子良太著 A5変判・192頁・2022年
2200円＋税 978-4-388-06346-8 ▶電子版あり

福岡と東京で大人気のパン店「アマムダコタン」の主役は、多彩な具材をたっぷり挟んだサンドイッチ。そのオリジナリティ豊かな75品を、組み立て方、フィリングやソースの作り方とともに紹介する。

新・サンドイッチ

ベーカリーとサンドイッチ専門店のスペシャルなレシピ143
柴田書店編 B5変判・204頁・2023年
2800円＋税 978-4-388-06368-0 ▶電子版あり

今人気のベーカリーとサンドイッチ専門店18店の、143品のサンドイッチを紹介。卵・チキン、ビーフ＆ポーク、フルーツなど、主役となる素材ごとに分けて掲載し、すべて詳細なレシピを付けた。

ドーナツブック

ドーナツ専門店のレシピと店づくり、ベーカリー＆パティスリーのスペシャルドーナツ
柴田書店編 B5変判・152頁・2024年
2500円＋税 978-4-388-06380-2 ▶電子版あり

今、ドーナツは新時代に突入。現在のドーナツブームを牽引する専門店やベーカリーに取材し、レシピを詳しく解説。専門店の魅力あふれる店づくりもあわせて紹介する。

パン デ フィロゾフ

榎本 哲がつくる食事パン
榎本 哲著 B5変判・208頁・2024年
4000円＋税 978-4-388-06388-8 ▶電子版あり

都内屈指の人気店「パン デ フィロゾフ」のオーナーシェフ榎本 哲氏の初のレシピ本。既存の製パンでは行わない独創的な技術で生み出された43品のレシピを通して、パンづくりの本質を解説した。

タッパーではじめる高加水パン

ハード系からソフト&甘いパン。全21品
松尾美香著 B5変判・128頁・2025年
2200円＋税 978-4-388-06386-4 ▶電子版あり

家庭で焼くのは大変そう…。そんな思い込みを一掃する、新しい高加水パンの製法を紹介。タッパーの中でつくる生地は数回引っ張り上げるように混ぜたら、冷蔵庫でゆっくり発酵させるだけ。

一般向け料理書

さいさい

菜菜ごはん

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
カノウムニコ著 B5判・104頁・2004年
1900円＋税 978-4-388-05957-7 ▶電子版あり

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「菜菜ごはん」。メインのおそうざいになる野菜料理を中心に約120品を紹介。

さいさい

ますます 菜菜ごはん

野菜・豆 etc. 素材はすべて植物性 楽しさ広がるレシピ集
カノウムニコ著 B5判・104頁・2008年
1900円＋税 978-4-388-05982-9 ▶電子版あり

2004年7月刊行「菜菜ごはん」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。

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
950円＋税 978-4-388-06003-0 ▶電子版のみ

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。

さいさい

菜菜ランチ

野菜でつくるクイック弁当&おうちごはん
カノウムニコ著 B5判・104頁・2008年
1900円＋税 978-4-388-06040-5 ▶電子版のみ

野菜、豆、穀類、海藻などの植物性素材だけを使う「菜菜」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。

さいさい

菜菜おつまみ

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
カノウムニコ著 B5判・112頁・2011年
1900円＋税 978-4-388-06106-8 ▶電子版のみ

植物性素材だけでつくるレシピが好評の「菜菜」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。

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
1800円＋税 978-4-388-06106-8 ▶電子版あり

「オトワレストラン」の音羽シェフによる、身近な素材でつく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。

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
1800円＋税 978-4-388-06152-5 ▶電子版あり

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、つくり置きアイデア、カレー、楽しくおいしい盛り上がる料理など102品のレシピを紹介。

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
1600円＋税 978-4-388-06144-0 ▶電子版のみ

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!

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
1300円＋税 978-4-388-06159-4 ▶電子版あり

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な豚肉を使った、家庭でつくれる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。

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
1300円＋税 978-4-388-06160-0 ▶電子版あり

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な鶏肉を使った、家庭でつくれる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。

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・日高良実・菰田欣也共著 A5判・140頁・2013年
1300円＋税 978-4-388-06168-6 ▶電子版のみ

和・洋・中3人の人気シェフたちが、身近な魚介を使った、家庭でつくれる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。

野崎さんのおいしい

かさ増しダイエットレシピ

野崎洋光著 B5変判・96頁・2013年
1300円＋税 978-4-388-06167-9 ▶電子版のみ

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。

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
1500円＋税 978-4-388-06169-3 ▶電子版あり

テレビや雑誌でおなじみ、「贅舌両論」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。

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
1300円＋税 978-4-388-06176-1 ▶電子版あり

和・洋・中・韓4人の人気シェフたちが、身近な牛肉を使った、家庭でつくれる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。

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 護・五十嵐美幸共著 A5判・140頁・2015年
1300円＋税 978-4-388-06211-9 ▶電子版あり

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、ビストロ、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。

使える豆腐レシピ

僅少

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
1300円＋税 978-4-388-06224-9 ▶電子版あり

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もユニークな料理を多数紹介。家庭で、飲食店で、メニューのヒントになる新たな発見がいっぱい。

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
1800円＋税 978-4-388-06225-6 ▶電子版あり

高級素材をふんだんに使わなくとも、家庭でも無理なくつく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。

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
1300円＋税 978-4-388-06235-5 ▶電子版あり

シリーズ第7弾！ 安価うえに日持ちもし、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、ゆで卵や卵白でつくる料理、軽食など、プロならではのアイデア満載。

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
1300円＋税 978-4-388-06257-7

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、身体づくりに最適の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
野永喜三夫、谷 昇、佐藤 護、菰田欣也共著 A5判・144頁・2016年
1300円＋税 978-4-388-06258-4 ▶電子版あり

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のキノコ。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。

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
1500円＋税 978-4-388-06280-5

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、美しい筋肉をつくろう！ 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
1800円＋税 978-4-388-06285-0 ▶電子版あり

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。手軽につくれてひと味違う、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
1800円＋税 978-4-388-06298-0 ▶電子版あり

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る時間。毎日の「はっとひと息」を楽しむための手軽につくれるレシピ集。

料理はすごい！

シェフが先生！ 小学生から使える、子どものためのはじめての料理本
柴田書店編 B5変判・144頁・2020年
1600円＋税 978-4-388-06322-2 ▶電子版あり

サンドイッチやスパゲッティ、親子どん、チャーハン、ハンバーグなど54品を、秋元さくら、宮本康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。全漢字にふりがな付き。

津軽伝承料理

発酵、うまみ、プラントベースを駆使した食の知恵
津軽あかつきの会著 B5変判・144頁・2021年
2000円＋税 978-4-388-06339-0 ▶電子版あり

青森県津軽地方でつくり、食べられてきた郷土の味と食文化を後世へと伝える「伝承料理」の会の活動を一冊に。春夏秋冬の素材を使ったおかずごはん、お菓子、保存食など80品のつくり方を収録。

野菜はすごい！

シェフが先生！ 小学生から使える、子どものための野菜たっぷり料理本
柴田書店編 B5変判・144頁・2021年
1600円＋税 978-4-388-06345-1 ▶電子版あり

クリームシチュー、ごぼうとにんじんのきんぴら、八宝菜、タンメンなど50余品を、秋元さくら、宮本康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。全漢字ふりがな付き。

めんはすごい！

シェフが先生！ 小学生から使える、子どものためのいろんなめんの料理本
柴田書店編 B5変判・144頁・2022年
1600円＋税 978-4-388-06360-4 ▶電子版あり

好評シリーズ第4弾！ スパゲッティやラーメン、焼きそばなど、子どもに人気のめん料理52品を、秋元さくら、宮本康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。全漢字ふりがな付き。

ミニマル料理

最小限の材料で最大のおいしさを手に入れる現代のレシピ85
稲田俊輔著 B5変判・136頁・2023年
1600円＋税 978-4-388-06361-1 ▶電子版あり

レシピはどこまで引き算し、シンプルにできる？ 著者の思考実験から生まれた85のミニマル料理を「基本形」と「展開形」に分けて掲載。30分チキン、必要充分鍋などSNSで話題の料理もブラッシュアップし収録。

MEN'S ホームクッキング

ビギナーでも、この1冊でおうちレストラン
米澤文雄著 B5判・128頁・2023年
1800円＋税 978-4-388-06370-3 ▶電子版あり

料理は最高のコミュニケーション！肉味たっぷりのチリコンカルネ、ニューヨークテイストのコールスロー、カリカリポテトチップなど、休日に腕まくりしてつくりたいプロのセンスが光る家庭向けレシピ46品。

魚介はすごい！

シェフが先生！小学生から使える、子どものための魚介がおいしい料理本
柴田書店編 B5変判・144頁・2024年
1600円＋税 978-4-388-06382-6 ▶電子版あり

シリーズ第5弾！切り身を使った簡単料理から、魚をおろすところからのチャレンジ料理まで50品を、秋元さくら、宮木康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。全漢字ふりがな付き。

ミニマル料理「和」

最小限の材料で最大のおいしさを手に入れる和食のニュースタンド
稲田俊輔著 B5変判・136頁・2024年
1800円＋税 978-4-388-06389-5 ▶電子版あり

令和の奇書ふたたび！だしを使わずにつくる1章「米」、2章「菜（おかず）」に加え、3章は気軽にとれて日々の生活が充実する日常の「だし」がテーマ。心平粥、ミニマル親子丼や生妻焼き、概念豚汁などを紹介。

お米はすごい！

シェフが先生！小学生から使える、子どものためのお米がおいしい料理本
柴田書店編 B5変判・144頁・2025年11月
1800円＋税 978-4-388-06401-4 ▶電子版も配信予定

シリーズ第6弾！混ぜごはん、どんぶり、おすし、チャーハン、ドリアなど53品を、秋元さくら、宮木康彦、笠原将弘、菰田欣也の4人の人気シェフがわかりやすく教える。全漢字ふりがな付き。

近刊
11月初旬
刊行

経営書（飲食店経営、ホテル旅館経営、サービス 他）

僅少	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・1998年 1800円＋税 978-4-388-15281-0	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。
僅少	外食業「王道」の経営 上巻・規模拡大のための経営戦略篇 渥美俊一著 四六判・234頁・2003年 1800円＋税 978-4-388-15299-5 ▶電子版あり	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渥美氏が、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。
僅少	外食業「王道」の経営 下巻・現場の技術を高めるノウハウ篇 渥美俊一著 四六判・248頁・2003年 1800円＋税 978-4-388-15300-8 ▶電子版あり	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。
	新版 カフェをはじめてみませんか？	
	旗智(はたち)優子著 A5判・140頁・2006年 1400円＋税 978-4-388-05999-7 ▶電子版のみ	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。
	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 竹谷稔宏(たけやとしひろ)著 A5判・280頁・2006年 1600円＋税 978-4-388-15310-7 ▶電子版のみ	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き。
	「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、何をかんどのか 河原成美著 四六判・280頁・2007年 1600円＋税 978-4-388-15311-4 ▶電子版のみ	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。
	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 1500円＋税 978-4-388-15313-8 ▶電子版のみ	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。
	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 1400円＋税 978-4-388-15315-2 ▶電子版のみ	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。
	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 1700円＋税 978-4-388-15316-9 ▶電子版あり	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解説する。
	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 1800円＋税 978-4-388-15317-6 ▶電子版のみ	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。
	フードサービス業チェーン化入門	
	渥美俊一著 四六判・294頁・2009年 2000円＋税 978-4-388-15320-6 ▶電子版のみ	これからのフードサービス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。新しい形のチェーン化を促す入門書。
	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 1800円＋税 978-4-388-06072-6	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。
	本音の飲食店	
	稲本健一著 四六判・176頁・2010年 1500円＋税 978-4-388-15323-7 ▶電子版のみ	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。

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ダード

井川直子著 A5変判・212頁・2010年

1600円＋税 978-4-388-15324-4 ▶電子版のみ

今強いのは地域密着型・等身大の店。ピストロ、スパインバル、ワインバーなど人気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。開業資金など詳細データとともに紹介。

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

950円＋税 978-4-388-15326-8 ▶電子版あり

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な取材で解明する。

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

1400円＋税 978-4-388-15334-3 ▶電子版あり

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

1600円＋税 978-4-388-15335-0

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」、それを感じよと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

1800円＋税 978-4-388-15338-1 ▶電子版あり

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語を収載。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

1400円＋税 978-4-388-15442-5

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、実務の進め方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

1800円＋税 978-4-388-15444-9 ▶電子版のみ

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。

料理人のための1分間マネジメント

力石(ちからいし)寛夫著 四六判・196頁・2020年

1800円＋税 978-4-388-15448-7 ▶電子版あり

『専門料理』の好評連載が一冊に。サービス産業指導の第一人者が、料理人に向けてマネジメントの基礎をわかりやすく解説。野崎洋光、三國清三ら4人のトップシェフとのマネジメント対談も併載。

努力に逃げない「これからの組織」を作る

オペレーション科学

中谷一郎著 四六判・208頁・2022年

1800円＋税 978-4-388-15452-4 ▶電子版あり

大手ファストフードチェーンから老舗高級料亭まで、あらゆる飲食店の生産性向上に貢献してきた“オペレーション分析”のプロ集団「トリノ・ガーデン」。その思考プロセスをわかりやすく解説する。

すべての飲食人が知っておきたい

おいしいをつくる思考法

鳥羽周作著 B5変判・144頁・2023年

2400円＋税 978-4-388-06364-2 ▶電子版あり

4都市・8業態を人気店に育て、さまざまに活動する鳥羽氏。その秘訣は何か。料理をおいしくするロジック、売上げ・給与の伸ばし方、SNS活用法など、料理と経営の成功法則を多角的に掘り下げる。

観光地経営でめざす地方創生

インバウンド獲得の司令塔となる世界水準DMOとは

原 忠之著 A5判・320頁・2024年

2800円＋税 978-4-388-15459-3 ▶電子版あり

最先端のアメリカのDMO（観光地域づくり法人）を見てきた著者が、DMOと観光協会のビジネスモデルの違い、DMO主導の観光地経営などを解説。地域にふさわしいDMO構築のための道しるべとなる一冊。

別冊専門料理

プロのための 牛肉&豚肉 料理百科

A4変判・244頁・2011年2月
2800円+税 978-4-388-80767-3

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
2800円+税 978-4-388-80797-0

現代フランス料理の13人のトップシェフのルセットを通して、フランス料理に受け継がれた「テクニック」と「考え方」を解説する一冊。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。

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
2500円+税 978-4-388-80889-2

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

品切

Bakery book [ベーカリーブック] vol.10

A4変判・192頁・2016年12月
2500円+税 978-4-388-80127-5 ▶電子版のみ

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国産小麦とうどん②日本酒と発酵 他

品切

Bakery book [ベーカリーブック] vol.11

A4変判・160頁・2018年5月
2500円+税 978-4-388-80128-2 ▶電子版のみ

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す／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

品切

Bakery book [ベーカリーブック] vol.12

A4変判・192頁・2019年8月
2500円+税 978-4-388-80129-9 ▶電子版のみ

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／新米オーナー奮闘記 パン屋の1日に密着／リーンを極める 他

Bakery book [ベーカリーブック] vol.13

A4変判・172頁・2021年4月
2500円+税 978-4-388-80130-5 ▶電子版あり

特集・ベーカリーの店づくり、新傾向／独立開業10店／新コンセプトに見る、ベーカリーの未来形／ローカルの繁盛店、人気の理由／菓子パン・惣菜パン&サンドイッチのメニューバリエーション 他

Bakery book [ベーカリーブック] vol.14

A4変判・160頁・2022年5月
2500円+税 978-4-388-80131-2 ▶電子版あり

特集・お客を呼ぶ“看板商品”をつくろう！／進化する“町のベーカリー”／人気シェフの新作、自信作に注目！／定番アイテム、自分流！／地粉のパンで差別化する！／地域で愛されるローカルベーカリー企業、徹底研究！他

Bakery book [ベーカリーブック] vol.15

A4変判・156頁・2023年9月
2600円+税 978-4-388-80132-9 ▶電子版あり

特集①粉が決め手のパンづくり 人気ベーカリー愛用の粉、ブレンド法、風味を生かす製法。②新コンセプト徹底解剖！話題の新店／ベーカリー・専門店に聞く、今、売れているサンドイッチ 他

Bakery book [ベーカリーブック] vol.16

A4変判・144頁・2024年9月
2600円+税 978-4-388-80134-6 ▶電子版あり

特集・今、ベーカリーは、小規模店が面白い！…ベーカリーの開業最新トレンド／個性派ベーカリー開業事例10／少人数オペレーションの工夫／クロワッサンのバリエーション／ベーカリーカフェの最新スタイル 他

Bakery book [ベーカリーブック] vol.17

A4変判・152頁・2025年9月
2600円+税 978-4-388-80134-3 ▶電子版あり

特集・満足度の高い、菓子パン・そうざいパン／定番アイテム、トッピングならどうつくる？／“パン飲み”業態、人気の理由／注目の新店、商品と店づくり／ハード系パレンシビの新常識／ベーカリーの焼き菓子に注目！ 他

プロのための 調味料図鑑

A4変判・212頁・2017年8月
2600円+税 978-4-388-80870-0

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、プロ必携の一冊。気鋭のシェフ&スベチ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。

プロのための 洋菓子材料図鑑 vol.5

A4変判・232頁・2022年9月
2800円+税 978-4-388-80914-1 ▶電子版あり

菓子づくりは素材選びから。粉、砂糖、乳製品、バター、チョコレート、ナッツ、お酒など1600アイテムを、各商品の特徴や使い方のポイントをまじえて紹介。人気菓子店の素材使いや最新技術も収録。

Pâtissier パティシエ

A4変判・176頁・2018年8月
2500円+税 978-4-388-80881-6 ▶電子版のみ

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

Pâtissier パティシエ Vol.2

A4変判・160頁・2020年12月
2600円+税 978-4-388-80899-1 ▶電子版あり

特集・食感を知り、食感を生かす…識者に聞く、食感の世界／〈鼎談と菓子〉食感の妙と口溶けを究める／“食感”際立つプチガトー／菓子から広がる香りの科学／仏定番菓子～ガトー・マルジョレーヌ 他

Pâtissier パティシエ Vol.3

A4変判・160頁・2022年10月
2800円+税 978-4-388-80916-5 ▶電子版あり

特集①視覚からのアプローチ 菓子をデザインする…認知心理学から探る菓子のデザイン (和田有史教授×富田大介)／デザインで印象的に！視覚も刺激するプチガトー ②華麗なるパフェ&デセールの世界 他

そばうどん2021

菊4変判・176頁・2021年4月
2800円+税 978-4-388-80902-8

特集・いろいろな動き、自分らしい取り組み／人それぞれのそばがある～井上直人、上田善宗、壬生裕文／だから強い「丸亀製麺」—その強さを徹底説明／そばの甘味、そば菓子 (蕎仙坊) 他

そばうどん2022

菊4変判・180頁・2022年4月
2800円+税 978-4-388-80910-3

特集・プラスアルファの技と知識でパワーアップ／そばを品種違いで打ち分ける／そば・うどんの温かい種物／天ぶらの技術とバリエーション／15品のおいしいそば菓子のつくり方／[ルポ]大阪うどんのゆくえ 他

そばうどん2023

菊4変判・168頁・2023年8月
2900円+税 978-4-388-80922-6

特集・そばうどん、色とりどり／そばコースで個性を表現する／創作うどんの自由な広がり／宮城・仙台の立ち食いそば店最前線／3産地からレポート 在来種ソバの生かし方／定番は偉大なり・そばがき 他

そばうどん2025〈創刊50周年号〉

A4変判・168頁・2025年9月
3000円+税 978-4-388-80936-3 ▶電子版あり

特集・進化の連続、それが伝統…新世代ブレイク店／老舗の系譜／インタビュー・業界を支えるキーパーソンの目線／そばでもうどんでもない麺料理／おかめそば八面相／麺食でたどるインド大陸／建築秀作選 他

僅少

ラーメン プロの技術

A4変判・172頁・2010年9月
1900円+税 978-4-388-80760-4

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2021

A4変判・144頁・2021年8月
2000円+税 978-4-388-80906-6 ▶電子版あり

特集・今、居酒屋は、小規模店が面白い！個性派居酒屋開業事例／NEO居酒屋のアイデア料理／たったひと手間で単価がとれる“味なつまみ”／プロが教える“モクテル”レシピ／居酒屋サービスの悩みとギモン 他

居酒屋2024

A4変判・156頁・2024年5月
2500円+税 978-4-388-80927-1 ▶電子版あり

特集・トレンドをつくる店、人、レシピ…New Openのイケてる店、尖ってる店16／料理を「今っぽく」する講座／定番メニュー自信作レシピ60品／ナチュラルワインとクラフトジンの今とこれから 他

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
2500円+税 978-4-388-80871-7

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！

[illegible]

書名索引

あ

- 愛され中華、酔い中華——お酒が飲める、ご飯もすすむ。
新・町中華の売れ筋メニュー120 8
- 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 26
- 和えもの百科——日本料理店の和えもの アイデアと技法 16
- アクオリーナ 茂垣綾介が導く ジェラートの深化 29
- 揚肴（あげさかな） 12
- 揚げもの新味150(日本料理)——広がる発想 新しい技法 16
- 味・香り「こつ」の科学——おいしさを高める 味と香りのQ&A 20
- 安食雄二のオリジナルスイーツ
——AJIKI SWEETS WONDERLAND 27
- 味づくり虎の巻(『賛否両論』 笠原将弘)
——だし・たれ・合わせ調味料275+便利な作り置き52+活用料理121
..... 15
- 味つけ便利帳(日本料理)——だし たれ 合せ調味料386 14
- 味なつまみ(バーの主人がこっそり教える) 10
- 味の美学(パティスリー エーグルドゥース) 26
- アスリートシェフのチキンプレストレシビ
——鶏むね肉でパワーアップ! 33
- アスリートシェフの美筋BI-KIN レシビ 33
- 新しい中国点心——生地からわかる基本とバリエーション 7
- アテスウェイ 川村英樹の菓子 28
- 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〉 27
- あの人のうち餃子 7
- アヒージョ! ajillo!——スペイン生まれのアツアツ・タパス 7
- 甘いつまみ(バーの主人がこっそり教える) 10
- アムムダコタン——パン・サンドイッチ・発想・展開 31
- アミューズとパーティーオードヴル(期待を高める) 12
- アメとチョコレートのピエスモンテ(基礎からわかる) 28
- 荒井隆宏のペルー料理 〈荒井商店〉 7
- あれは錯覚か!? 超人気グルメのぶっちゃけ解剖学 19
- 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ック〉 5
- アンドシノワーズ——旧フランス領インドシナ料理 8

い

- 五十嵐美幸のやっぱ野菜料理よ!!
——食物繊維をおいしく食べる 32
- 居酒屋(柴田書店MOOK) 40
- 板前割烹の先付と酒肴——8テーマ160品 15
- 板前割烹の仕事(よくわかる)——たん熊北店の全技法 13
- イタリア新時代 これからのイタリア料理。(別冊専門料理) 37
- イタリアの地方料理——北から南まで20州280品の料理 5
- 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 19
- イタリア料理小辞典
——DIZIONARIO TASCABILE della CUCINA ITALIANA 20

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〉 5
- イタリア料理の技法(復刻版) 5
- イタリア料理の基本講座(定番料理をもっとみがこう) 5
- イタリア料理の常識・非常識(ホントは知らない) 19
- イタリア料理 野菜のチカラ 5
- イタリアンを越えた発想とテクニック
アロマフレスカのイタリア料理 5
- 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カラー 7
- 「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 35
- 1分間マネジメント(料理人のための) 36
- 「イデミ スギノ」進化する菓子 27
- イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子教室 26
- 色から選ぶ、ソースの図鑑 12
- 飲食業クレーム対応のコツ100 35
- 飲食店のためのパート・アルバイト100%戦力化講座 35
- 飲食店のためのハラル対策ハンドブック レシピ30付 20
- 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 35
- インド・パキスタン料理 デリーのすべて
——週替わりカレープレートの挑戦 8

う

- ヴィーガン・ガストロミー 12
- ヴィーガン・レシビ(Vegan Recipes) 11
- villa aida 自然から発想する料理 6
- ヴァンテージ・ワイン必携 22
- 嘘を売らない。常識破壊のウェディング 35
- 器と盛り付け(日本料理 基礎から学ぶ) 13
- 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 18

え・お

- エスコフィエ フランス料理 2
- NBA新 オフィシャル・カクテルブック(改訂) 22
- えび・かに・いか・たこ料理(プロのための)
——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 11
- M & A で外食は年商30億円を突破できる 36
- エモーションナルなマジパン
——ベーシックなテクニックと豊かな表情 28
- おいしい! がわかる 小学生からのお菓子の科学
——夏休みの自由研究からお菓子づくりのこつまで、たのしく学べ
るレシピと科学のおはなし 29
- おいしいクッキーの混ぜ方(小嶋ルミの)
——サクツ、さらさらの口どけは「ミトン流」3つの混ぜ方で作ります 28
- おいしいをつくる思考法
〈すべての飲食人が知っておきたい〉 36
- 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 19
- おいしさをデザインする 20

王道探求〈フランス料理〉——Ma cuisine française Classique ... 3	
オープンミットン 小嶋ルミの 小仕込み(にじみ)製菓テクニク	
——小ロットでつくるから、冴える技、手仕事の味	29
オーボンヴェータン 河田勝彦の思い出菓子	
——18の物語と、19のルセット	28
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	25
お菓子教室〈イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの〉	26
お菓子「こつ」の科学(新版)——お菓子作りの「なぜ?」に答える ... 26	
お菓子づくり基礎の基礎〈よくわかる〉	25
お菓子の完成度を高める 香り・食感・デザイン	
——レシピから探るパティシエ36人の思考力と表現力——	
触覚・嗅覚・視覚を考える	29
お菓子の「なぜ?」〈科学でわかる〉	
——基本の生地と材料のQ&A231	25
お菓子はすごい!——パティシエが先生! 小学生から使える、子どものためのはじめてのお菓子の本	28
おかずにもなる、つまみにもなる 笠原将弘の和サラダ100	32
翁 達磨 高橋邦弘 そばの旅	18
お米はすごい!——シェフが先生! 小学生から使える、子どものためのお米がおいしい料理本	34
おつまみサンド〈バーの主人がこっそり教える〉	11
オペレーション科学(努力に逃げない「これからの組織」を作る)	
.....	36
覚えやすく、学びやすい、ソムリエ試験対策問題集 2025年版	
度版——CBT方式に勝つ! 受験のプロが分析した出題高確率の1300問	22
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	11
親父シェフ3人 フランス料理にもの申す	19

か

外食業「王道」の経営——上巻・規模拡大のための経営戦略篇 ... 35	
外食業「王道」の経営——下巻・現場の技術を高めるノウハウ篇 ... 35	
懐石入門	14
懐石料理 基礎と応用	13
貝料理〈プロのための〉	
——貝図鑑と専門店の基本技術 和・洋・中・ベトナムの貝料理パリエーション200	11
香り・食感・デザイン〈お菓子の完成度を高める〉	
——レシピから探るパティシエ36人の思考力と表現力	29
科学でわかる お菓子の「なぜ?」	
——基本の生地と材料のQ&A231	25
科学でわかるパンの「なぜ?」	
——Q&Aで理解するパンづくりのコツと技術	31
カクテルの教科書	22
笠原将弘の和サラダ100〈おかずにもなる、つまみにもなる〉 ... 32	
かさ増しダイエットレシピ(野崎さんのおいしい)	32
菓子工房オークウッド 横田秀夫のアイデアデザート163	25
菓子工房ルルスが教える	
くわくくていいないな お菓子の本	27
菓子店、パン店、カフェ 小さな店のつくり方	
——3坪〜の個性派ショップ開業事例30	29
かじゅある割烹——日本料理のお値打ちコースと一品料理	15

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	5
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	19
カタチと骨格で理解する 魚のおろし方	16
形別(かたちべつ)魚のおろし方	14
〈カットtingと盛り付けとデザートと役立つフルーツ図鑑〉	
フルーツバー・テクニク	26
割烹あらかると——お値打ち和食の一品料理	15
金子美明の菓子 パリセヴェイユ	27
カフェをはじめてみませんか?〈新版〉	35
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	7
河田勝彦の思い出菓子(オーボンヴェータン)	
——18の物語と、19のルセット	28
川村英樹の菓子(アテスウェイ)	28
「考えないで、おいしい」ってこういうこと	
〈パティスリー ジェンウジタの菓子〉	28
観光地経営でめざす地方創生	
——インバウンド獲得の司令塔となる世界水準DMOとは	36
完全理解 熟成肉パイブル(柴田書店MOOK)	40
完全理解 日本料理の基礎技術	13
含蜜糖で味わい深く 個性派シュガーのお菓子	27

き

菊乃井・村田吉弘 SALAD	
——新発想、新テイストの和食サラダ120	14
季節のくだもののでくる焼き菓子	
〈サンデーベイクショップの一年〉	28
季節の椀(日本料理の)	15
基礎から学ぶ器と盛り付け(日本料理)	13
基礎からわかるアメとチョコレートのかきモンテ	28
基礎からわかる製パン技術	30
基礎からわかるフランス料理	2
期待を高める アミューズとパーティーオードヴル	12
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 ... 2	
キューッソ——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)	37
旧フランス領インドシナ料理〈アンドシノワーズ〉	8
魚介ガストロノミー(日本から発信する、新感覚の魚介の皿) ... 12	
魚介はすごい!——シェフが先生! 小学生から使える、子どものための魚介がおいしい料理本	34
Kiyomi Mikuni 皿の上に、僕がある。〈復刻本〉	3

く・け

くずし割烹 枝魯枝魯 野菜で酒菜 210皿248品	13
クラッシュカレー	8
クラフトスピリッツ	22
くわくくていいないな お菓子の本	
〈菓子工房ルルスが教える〉	27
ケーキ デコレーションテクニク	
——オーダーメイドのアンバーサリーケーキ	26

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	26
決定版 ケーキ・レッスン(小嶋ルミの)	生地からわかる38品
	26
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)	
	27

こ

紅茶 味わいの「こつ」	——理解が深まるQ&A 89	24
酵母から考えるパンづくり		30
コーヒー「こつ」の科学	——コーヒーを正しく知るために	24
心にひびくクッキー50品。定番から和素材、塩味まで		
アトリエうかいのクッキー		27
小嶋ルミのおいしいクッキーの混ぜ方		
——サクツ、さらさらの口どけは“ミトン流”3つの混ぜ方で作ります		28
小仕込み(にじみ)製菓テクニック(オープンミトン 小嶋ルミの)		
——小ロットでつくるから、冴える技、手仕事の味		29
小嶋ルミの 決定版 ケーキ・レッスン	——生地からわかる38品	26
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		26
個性派シュガーのお菓子(含蜜糖で味わい深く)		27
個性派ビストロの魚介料理		3
「こつ」の科学(新装版)	——調理の疑問に答える	19
子どもがつくれるプレゼント菓子(パティシエにおしえてもらった)		
——だれかにプレゼントしたくなる、お菓子がいっぱい!		29
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)		30

この一冊でもう迷わない

包丁・砥石の 選び方 使い方 育て方		20
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
菰田欣也の中華料理名人になれる本		7
これからのイタリア料理。(イタリア新時代)(別冊専門料理)		37
コンフィ、リエット、煮込み、フワグラ料理		
——フレンチテクニック(新装版)下巻		4

さ

菜葉(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		32
菜葉(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		32
菜葉(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		25
菜葉(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	32
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		35
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		11
最新ふぐ調理大全		16
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		36
さかな割烹	——魚介が主役の日本料理	15
魚づくし	——魚介の日本料理	13

魚のおろし方 (カタチと骨格で理解する)		16
魚のおろし方(形別)		14
魚を使いつくす(十八種)		14
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		11
刺身と醤油の本(日本料理の基礎)		14
The 酒菜1500	——材料別 居酒屋の料理便利帳	10
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		11
ザ・ミクソロジー	——カクテル創作のメソッドとテクニック	22
SALAD(菊乃井・村田吉弘)		
——新発想、新テイストの和食サラダ120		14
サラダ好きのシェフが考えた サラダ好きに贈る		
137のとおっておきサラダ		33
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		32
皿の上に、僕がある。<Kiyomi Mikuni> (復刻本)		3
サンデーバイクショップの一年 季節のくだものでつくる焼き菓子		
		28
サンドイッチ(新・)	——ベーカーリーとサンドイッチ専門店のスペ	
シャルなレシピ143		31
サンドイッチノート	——160 recipes of special sandwiches	30
『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		15

し

シェフが好きな野菜の食べ方(まると、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		33
ジェラートの深化 (アクオリーナ 茂垣綾介が導く)		29
自家製調味料と料理 (プロがつくる)		
——和・洋・中のシェフたちがつくる176の味と香り		12
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		32
自然から発想する料理(villa aida)		6
自然への想いを繋ぐ皿		
——「海の幸フランス料理」の伝統と未来		4
下ごしらえ便利事典——食材の知識と仕込みの基本		19
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
祝儀 不祝儀ハンドブック(日本料理)		
——婚礼・法事の料理と仕作り		14
10の素材の肉料理——10時 亭のフレンチテクニック		2
シュガークラフト バイブル		
——Delicate Sugarcraft from Japan		25
熟成肉——人気レストランのドライエイジングと料理		10
熟成肉バイブル(完全理解)(柴田書店MOOK)		40
酒肴の展開——美味しい献立の増やし方		16
旬ごはんとはごはんがわり		14
小学生のためのお仕事たんけん パティシエのお仕事を見にい		
——そして、お菓子のつくり方もおしえてもらう		29
常識破壊のウェディング(嘘を売らない。)		35

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	13
食堂業の店長塾——強い店長が、外食の現場を強くする	36
進化する菓子(「イデミ スキノ」)	27
進化するトーキョー日本料理(傳 てん)	15
新・サンドイッチ——ベーカリーとサンドイッチ専門店のスペ シャルなレシピ143	31
新バーテンダーズマニュアル	22
新版 お菓子「こつ」の科学——お菓子作りの「なぜ?」に答える	26
新版 そば打ち教本 ——全麵協そば道段位認定制度公認テキスト	18
新・フードコーディネーター教本 2025 ——3級資格認定試験対応テキスト	21
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)	33
シンプルでも素材らしく(杉野英実のスイーツ)	26
す	
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	27
杉野英実のスイーツ シンプルでも素材らしく	26
杉野英実のデザートブック 少なめオイルとスパイスで作る	25
みんなが好きなインド料理+南インド料理	7
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	15
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)	8
スペイン料理がわかる本(プロのための)	8
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)	24
すべての飲食人が知っておきたい おいしいをつくる思考法	36
炭火で焼く——カリフォルニア発、進化系BBQ キュイジーズ	11
せ・そ	
製菓衛生師試験の手引き(解いてわかる)(改訂版)	28
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	19
世界チーズ大図鑑(改訂版)	20
鯉魚つまみ(和食店の) ——刺身の工夫と魚介料理のアイデア150	16
前菜と組 肴(日本料理)	15
全カイタリアン——「ボンテベッキオ」が求める究極の味	5
Sauce & Dips ソース&ディップス (手軽につくって使いまわせる プロのための)	10
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	10
素材の組合せから考える、プチガトー ——110品の断面から知る生菓子のアイデア集	28
そのお店、いまなら再生できます	35
そば打ち教本(新版) ——全麵協そば道段位認定制度公認テキスト	18

そばうどん(柴田書店MOOK)	39
そばうどん知恵袋 111題	18
そば学——sobalogy——食品科学から民俗学まで	18
そばづくし——そば、つゆ、そば屋の料理と鴨料理、甘味	18
そばの旅(翁達磨 高橋邦弘)	18
蕎麦前とつまみ167品	18
ソムリエ試験対策問題集(覚えやすく、学びやすい)2025年度版 ——CBT方式に勝つ! 受験のプロが分析した出題高確率の1300問	22
ソラノイロ 宮崎千尋のラーメン理論	18
た	
だいたい15分! 本格インドカレー (南インド料理店総料理長が教える)	8
だいたい1ステップか2ステップ! なのに本格インドカレー	8
高橋邦弘(翁達磨)そばの旅	18
TACOS タコス——ニッポン発、メキシカンタコスの新しい風	8
だしの基本と日本料理——うま味のもとを解きあかす	13
だしの研究——だしの仕組みを理解して、自在に使いこなすための、 調理とサイエンス	16
田代和久のフランス料理(ラ・ブランシュ)	3
タッパーではじめる高加水パン ——ハード系からソフト&甘いパン。全21品	31
ダルバートとネパール料理 ——ネパールカレーのテクニックとレシピ、食文化	8

ち

小さな店のつくり方(菓子店、パン店、カフェ) ——3坪〜の個性派ショップ開業事例30	29
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	19
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	19
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!	33
中華料理名人になれる本(張田欣也)	7
中国少数民族料理(ハーフ中華・発酵中華・スパイス中華)	8
中国料理技術入門(復刻本)	7
中国料理基礎の基礎(よくわかる)	7
長時間発酵のパンづくり(パンストック)	31
超人気グルメのぶっちゃけ解剖学(あれは錯覚か!?)	19
調味料図鑑(プロのための)(柴田書店MOOK)	38
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	2
チョコレートに手をつけて基本的なこと	25

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	36
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	33
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	33

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 32

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。 33

使える製菓のフランス語辞典——分類別 逆引き索引つき ... 25

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 33

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 33

使える鶏肉レシピ——部位別で使いやすい。和・洋・中100品 32

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 32

津軽伝承料理

——発酵、うまみ、プラントベースを駆使した食の知恵 33

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、簡単に便利な作り置き107+活用料理131品 10

津田陽子の100のおやつ 26

ティーとアペロ——お茶の時間とお酒の時間 140のレシピ 33

DEEP PASTA ディープ・パスタ

——トルッキオ 生パスタ70のテクニク 5

定番料理をもっとみがこう イタリア料理の基本講座 5

テーブルナプキンの折り方130種(新版)——図解イラスト付き ... 35

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 10

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 ... 28

鉄板焼き——進化する技とテーマ 12

テリーヌ、パテ、パイ料理

——フレンチテクニク(新装版)上巻 4

デリーのすべて(インド・パキスタン料理)

——週替わりカレープレート挑戦 8

傳 文——進化するトーキョー日本料理 15

店長を育てるエアマネジャーの仕事(フードサービス業) ... 36

天ぶらの全仕事——「せんぶら近藤」の技と味 14

ドイツ菓子大全 26

解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き(改訂版) 28

東北のすごい生産者に会いに行く 20

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〉 27

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 ... 10

ドーナツブック——ドーナツ専門店のレシピと店づくり、ペーカリ

ー&パティスリーのスペシャルドーナツ 31

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) ... 30

10時 享のフレンチテクニク(10の素材の肉料理) 2

努力に逃げない「これからの組織」を作る オペレーション科学

..... 36

鶏料理——部位別の基本と和洋中のレシピ 10

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 11

とんかつの技術——定番フライとバリエーション 11

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 32

なにに本格インドカレー(だいたい1ステップか2ステップ!) 8

なんでもオードヴル 10

肉の火入れ——フランス料理のテクニク 3

肉料理——絶対に失敗しない「焼き方」「煮込み方」55 11

西インド料理はおもしろい

——食文化とともに味わう、本格カレーとスパイス料理 8

日本から発信する、新感覚の魚介の皿 魚介ガストロノミー 12

日本の伝統食品(古くて新しい) 20

日本料理 揚げもの新味150——広がる発想 新しい技法 16

日本料理 味つけ便利帳——だし たれ 合せ調味料386 14

日本料理 基礎から学ぶ 器と盛り付け 13

日本料理 祝儀 不祝儀ハンドブック

——婚礼・法事の料理と仕まり 14

日本料理 前菜と組 肴 15

日本料理 素材別炭火焼きの技法(焼く) 14

日本料理店のお弁当——仕出しや折詰ならではの技術と心づかい

..... 14

日本料理の季節の椀 15

日本料理の基礎技術(完全理解) 13

日本料理の基礎 刺身と醤油の本 14

日本料理の基礎 煮物とみりんの本 14

日本料理の基礎 焼き物と塩の本 14

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. 19

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

..... 15

日本ワインの教科書——日本ワイン検定公式テキスト 22

煮物 炊合せ便利帳 14

煮物とみりんの本(日本料理の基礎) 14

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クとバリエーション 24

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 25

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 30

ネオ立ち飲みのはじめかた

——飲ませる料理と店舗デザイン 12

野崎さんの おいしいかさ増しダイエットレシピ 32

ノンアルドリンク図鑑(レストランのための) 24

は・ひ

バーテンダーズマニュアル(新) 22

パーツアイデア図鑑(料理を彩る) 12

パート・アルバイト100%戦力化講座(飲食店のための) ... 35

バーの主人がこっそり教える 味なつまみ 10

バーの主人がこっそり教える 甘いつまみ 10

バーの主人がこっそり教える おつまみサンド 11

ハープ中華・発酵中華・スパイス中華——中国少数民族料理 ... 8

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 ... 30

はじめてのイタリアワイン——海のワイン、山のワイン	22
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	7
はじめよう！ ノンアルコール	
——6つのアプローチでつくる、飲食店のためのドリンクレシピ109	24
パスタ事典〈プロのための〉	5
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	5
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	27
八十八種 魚を使いつくす	14
Pâtissier パティシエ(柴田書店MOOK)	39
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	26
パティシエにおしえてもらった 子どもがつくれるプレゼント菓子	
——だれかにプレゼントしたくなる、お菓子がいっぱい！	29
パティシエのお仕事を見にいく 〈小学生のためのお仕事たんけん〉	
——そして、お菓子のつくり方もおしえてもらう	29
パティスリー エーグルドゥース 味の美学	26
パティスリー ジェンウジタの菓子	
「考えないで、おいしい」ってこういうこと	28
パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウの現代に魅えるフランス古典菓子	27
パティスリーののための 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	27
パティとテリーヌ〈フレンチテクニク〉	2
パネットーネとバンドーロ	
——ドンク・佐藤広樹が伝えるイタリア発酵菓子の技術	28
パフェ——フルーツカットのテクニク、デザインと盛りつけのメソッド	27
ハラル対策ハンドブック〈飲食店のための〉レシピ30付	20
パリセヴィユ〈金子美明の菓子〉	
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)	26
バル・ビストロ・レストラン ワンオペ完全マニュアル	
——20店が実践する一人て店をまわすための仕事術	20
パン「こつ」の科学——パン作りの疑問に答える	30
パンストク 長時間発酵のパンづくり	31
パンづくりのメカニズムとアルゴリズム	31
パン デフィロゾフ——榎本 哲がつくる食事パン	31
ビールのつまみ、ワインの肴	10
美筋BI-KIN レシピ〈アスリートシェフの〉	33
羊料理——世界のレシピ135品と焼く技術、さばく技術、解体	11
ピッツァ——プロが教えるテクニク	5
ピッツァ ナボレータナ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	5
日めくりパスタ——プロのパスタアイデア12ヵ月365品	6
100の素材と日本料理(上)魚・珍味篇	13
100の素材と日本料理(下)野菜・肉篇	13
ピンチョス360° all about finger food	7

ふ

フードコーディネーター教本 2025(新・)	
——3級資格認定試験対応テキスト	21
フードコーディネーター3級試験対策問題集	21
フードサービス業 チェーン化入門	35
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	36

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〉	36
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	26
フル・セックとドウミ・セック(焼き菓子の売れてるパティスリーの)	
——10店のレシピと差がつく売り方	27
フワグラ料理〈フレンチテクニク〉	2
ふぐ調理大全(最新)	16
プチガトー 〈素材の組合せから考える〉	
——110品の断面から知る生菓子のアイデア集	28
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	27
ブランジュリ タケウチ どこにもないホームベーカーレシピ	
	30
フランスチーズ図鑑	20
フランス料理 王道探求——Ma cuisine française Classique	3
フランス料理 軽さのテクニク	2
フランス料理にもの申す〈親父シェフ3人〉	19
フランス料理の新しい前菜	3
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)	37
フランス料理の基本講座(学ぼう！ プロの実戦テクニク)	3
フランス料理の巨匠たち——歴史を受け継ぐ29人の言葉	20
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〉	2
フランス料理ハンドブック	2
フランス料理 仏和と仏辞典〈プロのための〉	19
フランス料理メニューノート	2
フルーツ香る生菓子——定番ケーキの魅力を高めるテクニク	27
フルーツバーラー・テクニク	
——カッティングと盛り付けとデザートと役立つフルーツ図鑑	26
古くて新しい日本の伝統食品	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)	22
BREIZH CAFE ブレッツ カフェ	
——ガレットとクレープのレシピ60品	3
ブレッド&サカス	
粉からおこす自家製天然酵母のパンづくり	30
フレンチテクニク 〈新装版〉	
——上巻 テリーヌ、パテ、パイ料理	4
フレンチテクニク 〈新装版〉	
——下巻 コンフィ、リエット、煮込み、フワグラ料理	4
フレンチテクニク パティとテリーヌ	2
フレンチテクニク フワグラ料理	2
プロがつくる 自家製調味料と料理	
——和・洋・中のシェフたちがつくる176の味と香り	12
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	10
+活用料理201品	
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・中の料理パリエーション233	11
プロのための貝料理——貝図鑑と専門店の基本技術 和・洋・中・	
ベトナムの貝料理パリエーション200	11

ブロのための牛肉&豚肉 料理百科(別冊専門料理)	37
ブロのための スペイン料理がわかる本	8
ブロのための調味料図鑑(柴田書店MOOK)	38
ブロのためのパスタ事典	5
ブロのためのフランス料理 仏和・和仏辞典	19
ブロのための洋菓子材料図鑑 vol.5(柴田書店MOOK)	38
ブロのためのわかりやすいイタリア料理	5
ブロのためのわかりやすい日本料理	13
ブロのためのわかりやすいフランス菓子	25
ブロのためのわかりやすいフランス料理	2
ブロのためのわかりやすい和菓子	25
ブロのデザートコレクション—76店のスペシャルな172品	27
ブロのベジミートレシピ—88品がヴィーガン料理。代替肉を おいしく使うアイデアとコツ	12
ブロも使える 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	10

へ・ほ

Bakery book[ベーカリーブック](柴田書店MOOK)	38
ベーシックは美味しい!オーブンヴェータン 河田勝彦の菓子	25
ベジミートレシピ(ブロの)—88品がヴィーガン料理。代替肉 をおいしく使うアイデアとコツ	12
ベッカライ・ビオブロットのパン	30
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	8
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	32
包丁と砥石—SHIBATA BOOKS	19
包丁・砥石の 選び方 使い方 育て方 (この一冊でもう迷わない)	20
包丁入門—研ぎと砥石の基本がわかる	20
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	36
本当に美味しいヴィーガンお菓子 —卵・乳製品・白砂糖を使わずにつくる	28
ホントは知らない イタリア料理の常識・非常識	19
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.	19
本音の飲食店	35

ま・み・む・め・も

毎日食べたい食パン —ブロ10人の“ワザあり”レシピとおいしい食べ方	30
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	28
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	32
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	8
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 —ブ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	24
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	2
南インド料理店総料理長が教える だいたい15分! 本格インドカレー	8
南インド料理とミールス	8
ミニマル料理—最小限の材料で最大のおいしさを手に入れる 現代のレシピ85	34
ミニマル料理「和」—最小限の材料で最大のおいしさを手に入 れる和食のニュースタンド	34
宮崎千尋のラーメン理論(ソラノイロ)	18
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)	7
メゾン ジブレー—果物から発想する菓子	29
メゾン・ド・ブティ・フルの焼き菓子 —やさしくて味わい深い、“メゾブチ流”のお菓子づくり	29
メニューノート(フランス料理)	2
MEN'S ホームクッキング —ビギナーでも、この1冊でおうちレストラン	34

めんはすごい!—シェフが先生! 小学生から使える、子ども のためのいろんなめんの料理本	33
もつ焼き・串焼き—基本の技術とバリエーション	11

や・ゆ・よ

焼き菓子の売れるパティスリーのフル・セックとドウミ・セック —10店のレシピと差がつく売り方	27
やりとり—11店の技術と串バリエーション	13
焼物・あしらひ便利帳	15
焼き物と塩の本(日本料理の基礎)	14
焼く—日本料理 素材別炭火焼きの技法	14
野菜かいせき—先付から甘味まで野菜料理590品	13
野菜がおいしいデリのアイデア191 —選ばれるデリの決め手は、野菜使い!	12
野菜が決め手! 栄養の「こつ」 —Q&Aでよくわかる 健康生活のための野菜のとり方	20
やさしい割烹—日本料理の「野菜が8割」テクニク	15
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	15
野菜で酒菜—210皿248品(くずし割烹 枝魯枝魯流)	13
野菜はすごい!—シェフが先生! 小学生から使える、 子どものための野菜たっぷり料理本	33
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)	11
洋菓子材料図鑑(ブロのための) vol.5(柴田書店MOOK)	38
よくわかる 板前割烹の仕事—たん熊北店の全技法	13
よくわかる お菓子づくり基礎の基礎	25
よくわかる 中国料理 基礎の基礎	7
横田秀夫のアイデアデザート163(菓子工房オークウッド)	25

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	18
--------------------------------	----

ラーメン店の魅せる技術——進化する味づくりとスタイル	18
ラーメン プロの技術(柴田書店MOOK)	40
ラ・ブランジュ 田代和久のフランス料理	3
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	20
料理人のための1分間マネジメント	36
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	15
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	15
料理のもと〈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	10
料理はすごい！——シェフが先生！小学生から使える、子どものためのはじめての料理本	33
料理を彩るパーツアイデア図鑑	12
料理を変えるつけ合わせバリエーション	10
ル・シュクレールのパン	30
ルセットを読む——フランス料理の技法(別冊専門料理)	37
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	35
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	36
レストランの新しいデザート	28
レストランのためのノンアルドリンク図鑑	24
レストランのデザート——和洋中58店の食後の楽しみ192	25
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	30

レモンサワーと酒場のつまみ	11
ロジカルベアリング	
——レストランのためのドリンクベアリング講座	22

わ

ワイン基礎用語集(新版)——試験、仕事に役立つ3000語	22
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	10
ワインの事典(新版)	22
わかりやすいイタリア料理〈プロのための〉	5
わかりやすい日本料理〈プロのための〉	13
わかりやすいフランス菓子〈プロのための〉	25
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〉	25
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	30
和食店の鮮魚つまみ	
——刺身の工夫と魚介料理のアイデア150	16
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
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	11
ワンオペ完全マニュアル 〈バル・ビストロ・レストラン〉	
——20店が実践する一人で店をまわすための仕事術	20
ワンオペ店の仕込み術 〈バル・ビストロ・カジュアルレストラン〉	
	12

著者名索引

あ

赤崎哲朗(あかさきてつろう)	28
秋元さくら(あきもとさくら)	33
安食雄二(あじきゆうじ)	27
足立由美子(あだちゆみこ)	7, 8, 30
渥美俊一(あつみしゅんいち)	35
阿南優貴(あなんゆうき)	16
荒井隆宏(あらいたかひろ)	7
有馬邦明(ありまくにあき)	33
安藤 明(あんどうあきら)	26

い

五十嵐美幸(いがらしみゆき)	32, 33
井川直子(いかわなおこ)	36
伊崎裕之(いざきひろゆき)	5
石脇智広(いしわきともひろ)	24
磯川まどか(いそかわまどか)	20
伊藤 忍(いとうしのぶ)	7, 8
稲田俊輔(いなだしゅんすけ)	8, 34
稲本健一(いなもとけんいち)	35
井上恵次(いのうえけいじ)	36
井上幸作(いのうえこうさく)	2
井上直人(いのうえなおと)	18
猪股善人(いのまたよしと)	10
岩永 歩(いわながあゆむ)	30

う

上野 修(うえのおさむ)	13
上野修三(うえのしゅうぞう)	13, 14
宇治田潤(うじたじゅん)	28
宇田川政喜(うだがわまさのぶ)	19
内山英仁(うちやまひでひと)	15

え

江崎新太郎(えざきしんたろう)	10, 15
江澤智美(えざわともみ)	22
エスコフィエ(オーギュスト・エスコフィエ)	2
枝園栄一(えだくにえいいち)	13
榎本 哲(えのもとあきら)	31
江森宏之(えもりひろゆき)	29
遠藤 誠(えんどうまこと)	22
遠藤 利三郎(えんどうりさぶろう)	22

お

大越基裕(おおこしもとひろ)	22
大塚謙一(おおつかけんいち)	22
大野尚人(おののひさと)	11
大橋 弘(おおはしひろし)	20
荻野伸也(おぎのしんや)	3, 33

奥田高光(おくだたかみつ)	15
奥田 透(おくだとおる)	13, 14, 15
奥田政行(おくだまさゆき)	20
小倉博行(おぐらひろゆき)	35
小山内耕也(おさないこうや)	8
落合 務(おちあいとむ)	5
音羽和紀(おとわかずのり)	3, 10, 12, 32, 33

か

掛川哲司(かけがわさとし)	3
笠岡誠一(かさおかせいいち)	19
笠原将弘(かさはらまさひろ)	15, 32, 33
梶原慶春(かじはらよしはる)	31
加島健一(かしまけんいち)	20
門脇俊哉(かどわきとしや)	15
金子光明(かねよしあき)	27
カノウユミコ	25, 32
café-sweets編集部(かふえすいーつへんしゅうぶ)	27, 28, 29
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)	25
川崎武志(かわさきたけし)	24
川崎寛也(かわさきひろや)	20
河田勝彦(かわたかつひこ)	25, 28
河田昌子(かわだまさこ)	26
川手寛康(かわてひろやす)	3
河原成美(かわはらなるみ)	35
川村英樹(かわむらひでき)	28

き・く・け

菊地賢一(きくちけんいち)	27
北岡三千男(きたおかみちお)	13
北島素幸(きたじまもとゆき)	2, 19
金 順子(きむすんじや)	33
木村万紀子(きむらまきこ)	25, 29, 31
久保田敬子(くぼたけいこ)	19
栗栖正博(くりすまさひろ)	13
くろぎ	15
グロスマン(エリック・グロスマン)	22
月刊専門料理編集部編 (げっかんせんもんりょうりょへんしゅうぶ)	20

こ

小池教之(こいけのりゆき)	5
小泉功二(こいずみこうじ)	33
黄 昌泉(こうしょうせん)	7
小阪ひろみ(こさかひろみ)	25
小嶋ルミ(こじまるみ)	26, 28, 29
小林寛司(こばやしかんじ)	6
小林武志(こばやしたけし)	32, 33
菰田欣也(こもだきんや)	7, 32, 33
小山 進(こやますずむ)	28
コルビ(ドミニク・コルビ)	2

近藤敦志(エコール 辻 東京) (こんどうあつし)	30
近藤文夫(こんどうふみお)	14

さ

齋藤親義(さいとうちかよし)	18
坂本廣子(さかもとひろこ)	32
佐藤幸二(さとうこうじ)	3
佐藤秀美(さとうひでみ)	19, 20
佐藤広樹(さとうひろき)	28
佐藤 護(さとうまもる)	33
佐野裕二(さのゆうじ)	35

し・す・せ・そ

椎名真知子 (イル・ブルー・シュル・ラ・セーズ) (しいなまちこ)	26
志賀勝栄(しかかつえい)	30
シトリン(ジョサイア・シトリン)	11
柴田書店(しばたしよてん) 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34	
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)	14
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)	15
嶋崎かつこ(しまざきかつこ)	28
島田哲也(しまだてつや)	33
末友久史(すえともひさし)	15
菅又亮輔(すがまたりょうすけ)	27
杉田浩一(すぎたこういち)	19
杉野英実(すぎのひでみ)	25, 26, 27
杉原一禎(すぎはらかずよし)	5
鈴木滋夫(すぎきしげお)	27
鈴木珠美(すぎきすみ)	7, 8
砂川裕美(すながわゆみ)	19
千住麻里子(せんじゅまりこ)	3
全麵協<一般社団法人>(ぜんめんきょう)	18
園 健(そのけん)	8
そばうどん編集部(そばうどんへんしゅうぶ)	18

た

タカノフルーツバーラー	26
高橋英一(たかはしえいいち)	13, 14
高橋邦弘(たかはしくにひろ)	18
竹内久典(たけうちひさのり)	30
竹谷稔宏(たけやとしひろ)	35
田代和久(たしろかずひさ)	3, 19
田中あずさ(たなかあずさ)	8
田中源吾(たなかげんご)	8
田中博敏(たなかひろとし)	13, 14
谷 昇(たにのぼる)	10, 19, 33
玉木 潤(たまきじゆん)	30
田村良雄(たむらよしお)	2
田村亮介(たむらりょうすけ)	33

丹下輝之(たんげてるゆき)	10, 32
---------------------	--------

ち・つ・て・と

力石寛夫(ちからいしひろお)	36
チャンチューリ(ジョアン・チャンチューリ)	11
陳 建民(ちんけんみん)	7
津軽あかつきの会(つがるあかつきのかい)	33
辻静雄料理教育研究所 (つじしずおりのりきょういっけんきゅうじょ)	2
辻調理師専門学校(つじちょうりしせんもんがっこう) 2, 5, 7, 13, 19, 25, 28, 30, 31	
辻調理師専門学校東京(つじちょうりしせんもんがっこうとうきょう) 25	
津田陽子(つだようこ)	26
都筑馨介(つづきけいすけ)	19
角田 明(つのだあきら)	2
出口喜和(でぐちよしかず)	10
手島純也(てしまじゆんや)	3
寺井則彦(てらいのりひこ)	26
寺本五郎(てらもとごろう)	30
寺本康子(てらもとやすこ)	30
照井久雄(てるいひさお)	36
東條一元(とうじょうかずもと)	22
戸塚 昭(とつかあきら)	22
十時 亨(とときとおる)	2
鳥羽周作(とばしゅうさく)	36
冨田大介(とみただいすけ)	28

な

ナイル善己(ないるよしみ)	8
永井文人(ながいふみと)	35
長尾智子(ながおともこ)	32, 33
中川原まゆみ(なかがわらまゆみ)	22
永作達宏(辻調理師専門学校) (ながさくたつむね)	5
中嶋貞治(なかじまさだはる)	13
中島 武(なかじまたけし)	35
長島 博(ながしまひろし)	14
中谷一郎(なかたにいちろう)	36
中西 彬(なかにしあきら)	14
中野地 清香(なかのじさやか)	24
仲 實(辻製菓専門学校) (なかみのる)	25
中村秀行(なかむらひでゆき)	8
中山弘典(辻製菓専門学校) (なかやまひろのり)	25
南雲主于三(なぐもしゅうぞう)	22
成瀬宇平(なるせうへい)	19

に・の

西口大輔(にしぐちだいすけ)	5
西野之朗(にしのみきお)	29
日仏料理協会(にちふつりょうりきょうかい)	19
新田あゆ子(にったあゆこ)	27
日本バーテンダー協会<一般社団法人> (にほんばーてんだーきょうかい)	22

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(とくていひえいり)かつどうほうじん))	21
日本ワイン検定事務局(にほんわいんけんていいじむきょく)	22
能田耕太郎(のうだこうたろう)	12
野崎洋光(のざきひろみつ)	13, 14, 15, 16, 32, 33
野永喜三夫(のながきみお)	33

は

ハーバット(ジュリエット・ハーバット)	20
橋本 亨(はしもととおる)	15
長谷川在佑(はせがわざいゆう)	15
畑 耕一郎(はたこういちろう)	13
旗智優子(はたちゆうこ)	35
Pâtissier編集部(ばていしえへんしゅうぶ)	29
花崎一夫(はなざきかずお)	22
羽原俊秀(はばらとしひで)	35
濱崎龍一(はまさきりゅういち)	32
林 亨(はやしとおる)	5
林ひろみ(はやしひろみ)	35
原田慎次(はらだしんじ)	5
原 忠之(はらただゆき)	36
原田 治(はらだおさむ)	7
原田 実(はらだみのる)	15
ハラル・ジャパン協会(一般社団法人)(はらるじゃぱん)	20

ひ

樋口宏江(ひぐちひろえ)	4
日高良実(ひだかよしみ)	32
ピニエス(ホセ・パラオナ・ピニエス)	7, 8
平井和光(ひらいわこう)	13, 14
平子良太(ひらこりょうた)	31
平山哲生(ひらやまつお)	31

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)	28
深谷宏治(ふかやこうじ)	20
福田里香(ふくだりか)	26
福永淑子(ふくながよしこ)	2
福西英三(ふくにしえいざう)	22
藤生義治(ふじうよしはる)	27
藤代浩之(ふじしろひろゆき)	22
藤代美穂(ふじしろみほ)	22
ブロードベント(マイケル・ブロードベント)	22
堀田小百合(ほったさゆり)	19
堀内 誠(ほりうちまこと)	15
本田 遼(ほんだりょう)	8

ま

牧島昭成(まさしまあきなり)	5
間口一就(まぐちかずなり)	10, 11

松尾慎太郎(まつおしんたろう)	15
松尾美香(まつおみか)	31
松崎 太(まつざきふとし)	30
まつもときなこ	32
マバニ マサコ	7, 8

み・む・め・も

三国清三(みにくにきよみ)	3
水岡孝和(みずおかたかかず)	8
水野邦昭(辻調理師専門学校)(みずのくにあき)	2
水野仁輔(みずのじんすけ)	8
水野 学(みずのまなぶ)	24
宮崎恵子(みやざきけいこ)	35
宮崎千尋(みやざきちひろ)	18
宮之原拓男(みやのほらたくお)	22
三好かやの(みよしかやの)	20
陸田幸枝(むつだゆきえ)	20
村上 一(むらかみはじめ)	13
村田吉弘(むらたよしひろ)	14, 19
毛利桜子(もうりさくらこ)	36
茂垣綾介(もがきりょうすけ)	29
森本泰宏(もりもとやすひろ)	15

や・ゆ・よ

柳 正司(やなぎただし)	28
山口 浩(やまぐちひろし)	2
山口道子(やまぐちみちこ)	28
山口芳生(やまぐちよしお)	36
山崎正信(やまざきまさのぶ)	22
山崎正也(やまざきまさや)	25
山田高史(やまだたかふみ)	22
山田武志(やまだたけし)	3
山根大助(やまねだいすけ)	5
山本謙治(やまもとけんじ) [通称やまけん]	40
山本直美(やまもとなおみ)	25
山本晴彦(やまもとはるひこ)	15
山本 博(やまもとひろし)	22
結野安雄(ゆいのやすお)	13, 14
横川 潤(よこかわじゅん)	19
横田秀夫(よこたひでお)	25
吉岡勝美(辻調理師専門学校)(よしおかかつみ)	7
吉岡英尋(よしおかひでひろ)	33
吉川敏明(よしかわとしあき)	19, 20
吉野精一(よしのせいいち)	30, 31
米澤文雄(よねざわふみお)	11, 34

ら・り・る・ろ・わ

ラーシェ(ペルトラン・ラーシェ)	3
リーンパッハー(エルンスト・リーンパッハー)	28
ル・コルドン・ブルー(るごるどんぶるー)	25
和知 徹(わちとおる)	3, 33

電子書籍のご案内

柴田書店の定期誌、電子書籍を発行しているムックと書籍は、パソコン、スマートフォンやタブレット(iOS / Android)、電子書籍用端末などでお読みいただけます。

- ・ 電子書籍のラインアップは、ホームページをご覧ください。本目録内では、電子版を発行している商品には「▶電子版あり」「▶電子版のみ」と表記しています。
- ・ 電子書籍の購読に関しては、各書店の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。
- ・ 書店により価格に増減が生じることがあります。ご了承ください。

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



- SNSのご案内 -

各 SNS では、柴田書店の最新情報をいち早くお届けしています。



X (旧 Twitter)
(営業部、専門料理編集部、書籍部)



Facebook
(営業部)



Instagram
(営業部、カフェ・スイーツ編集部、
専門料理編集部)



YouTube

- メールマガジンのご案内 -

新刊やフェアのご案内をメールマガジンでお知らせしています(無料・不定期刊行)。
購読ご希望の方は、ホームページの専用フォームより登録してください。



定期刊行誌の ご案内

柴田書店の定期誌は各業界で必要な情報が満載です。お近くの書店で、または柴田書店から定期購読をお申し込みください。

月刊 THE PROFESSIONAL COOKING

専門料理

定価1600円+税 A4変判 約130頁 毎月19日発売
すべての料理人のための月刊誌。和・洋・中の各分野のトップ料理人の技術を公開。プロの料理界を常にリードします。

月刊食堂

定価1700円+税 A4変判 約120頁 毎月20日発売
激動する外食産業で、勢いのある業種・業態を徹底取材。生きた情報をお届けする、食堂経営のパイオニア誌です。

ホテル旅館

HOTEL RYOKAN MANAGEMENT

定価2000円+税 A4変判 約150頁 奇数月22日発売
都市ホテルからビジネスホテル、旅館の経営戦略から設備投資、料理、現場実務まで情報満載。宿泊産業をバックアップ。

café sweets

カフェ・スイーツ

柴田書店MOOK[カフェ・スイーツ]
定価1500円+税 A4変判 約130頁 偶数月5日発売
ケーキ、パン、コーヒー、カフェなどの特集を柱に国内外の話題店、菓子・パン職人の技術、開業情報が満載の専門誌。

定期誌はすべて電子版も配信しています。
詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.shibatashoten.co.jp>



柴田書店 営業部

〒113-8477

東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル

TEL 03-5816-8282 FAX 03-5816-8281

柴田書店の各雑誌、専門料理書は
当書店に取り揃えています。