

プロのための

普段店頭には並ばない書籍を取り揃えました
和洋中エスニックの技法書からお酒・デザート、料理雑誌バックナンバーまで



平安堂

料理専門書フェア 2021 9/4(土) → 9/26(日)

柴田書店 編集部おすすめ

母と娘が伝える琉球料理と食文化
おいしいものでできている
どんな魚がうまいか
フィッシュ・アンド・チップスの歴史
だしの研究
はじめよう! ノンアルコール
お菓子はすごい!
思えば遠くにオブスクラ 上・下

琉球新報社 ¥3,850
トルモア ¥1,760
成山堂書店 ¥1,980
創元社 ¥2,640
柴田書店 ¥3,300
柴田書店 ¥2,420
柴田書店 ¥1,760
秋田書店 各¥880

旭屋出版 書籍編集部・販売部おすすめ

だしの研究
土井善晴の素材のレシピ
リュウジ式悪魔のレシピ
ただかおる洋菓子研究室の
マニアックレッスン
ただかおる洋菓子研究室の
マニアックレッスン 乳化和混ぜ方編
カフェロッタのことと、わたしのこと
みんなのおすし
衛宮さんちの今日のごはん 1巻
BARレモン・ハート 1巻
酒のほそ道 1巻

柴田書店 ¥3,300
テレビ朝日 ¥1,540
ライオン社 ¥1,430
河出書房新社 ¥2,420
河出書房新社 ¥2,530
旭屋出版 ¥1,760
ポプラ社 ¥1,540
KADOKAWA ¥638
双葉社 ¥556
日本文芸社 ¥649

世界文化社 料理編集部おすすめ

ヴィーガン・レシピ
PAROLEのおかず帖
食堂いちじくの精進弁当
手づくり調味料のある暮らし
ルヴァンの天然酵母パン
コーヒー抽出の法則
「てんぶら近藤」主人の
やさしく教える天ぷらのきほん
塩糖水漬レシピ
PASTA

柴田書店 ¥3,080
KADOKAWA ¥1,595
立東舎 ¥1,870
暮らしの手帖社 ¥1,980
柴田書店 ¥2,640
NHK出版 ¥1,980
世界文化社 ¥1,760
世界文化社 ¥1,540
世界文化社 ¥1,760



日本料理

素材を活かし季節感と
情景も楽しむ四季の料理

日本料理揚げもの新味150
やさしい割烹
さかな割烹
日本料理店のお弁当
飾りずしの技術細工ずしの技術
すし・和食のベアリング法則
野崎洋光 和のおかず決定版
京ぎをん浜作料理教室
四季の御献立
辻留の盛り付け

柴田書店 ¥2,970
柴田書店 ¥3,080
柴田書店 ¥3,300
柴田書店 ¥3,300
旭屋出版 ¥3,080
旭屋出版 ¥1,980
世界文化社 ¥2,090
世界文化社 ¥1,980
淡文社 ¥2,200



蕎麦

これまでの蕎麦の概念をくつがえす、
蕎麦と蕎麦の料理

そばうどん 2021
そば学
そば・うどん・粉もの
伝え継ぐ日本の家庭料理
麺の科学

柴田書店 ¥3,080
柴田書店 ¥1,980
農山漁村文化協会 ¥3,080
講談社 ¥1,100



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
柴田書店 ¥1,760
工程は1ステップか2ステップのみ。それ
でも本格的なおいさを約束するレシ
ピ。バスマティライスやビリヤニを電子レ
ンジで炊く方法や、つくりおきスパイスお
かずとつまみまで収録。



感動を生む菓子づくり
旭屋出版 ¥4,180
上質なスイーツは「一瞬のアート」。著
者が30年のパティシエ人生で得た知識
と経験をすべて注ぎ込んだ、51品のブ
ティ・ガトー。



教えて日高シェフ!
最強
イタリアンの
教科書
世界文化社 ¥1,980
登録者数が急増のYouTube「日高良実の
ACQUA PAZZAチャンネル」より厳選した
人気メニュー全54レシピ。



新しい刺身料理をつくる
旭屋出版 ¥3,300
日本料理のみならず海外でも刺身料理の
人気は高く、そのタレやソース、味付けは進
化している。いま人気のシェフ8人による新
しい刺身料理。



一流料理長の和食宝典
世界文化社 ¥2,530
トップクラスの料理人がわかりやすく指導
した、日本料理のスタンダード。すぐに実践
できるアドバイスと一食モノの宝物レシピ
が満載。



イタリア料理

旬を活かした
素材が引き立つイタリアン

villa aida 自然から発想する料理
イタリア料理店10店の
つまみと前菜146
現代解釈のイタリア料理
イタリアンのきほん、完全レシピ
イタリア「地・パスタ」完全レシピ
「ラ・ベットラ」落合務の
パーフェクトレシピ
パスタの本
ファビオのとっておきパスタ

柴田書店 ¥3,520
柴田書店 ¥3,080
旭屋出版 ¥4,180
世界文化社 ¥1,760
世界文化社 ¥1,980
講談社 ¥1,760
東京書籍 ¥1,760
ナツメ社 ¥1,760



フランス料理

今求められている味、これからの
フレンチレストランのテーマとは

新装版フレンチテクニック 上・下
おまかせコースのつくり方
魅力のアラカルト
フランス料理ソース 進化と伝統
フレンチのきほん、完全レシピ
おもてなしのシンプルフレンチ

柴田書店 各3,850
柴田書店 ¥3,300
旭屋出版 ¥4,180
旭屋出版 ¥3,850
世界文化社 ¥1,760
世界文化社 ¥2,200



ナチュラルフード・ デイリーフード

本来のつくり方をした安全な材料を、
体調にあわせて選び美味しく食べる

津軽伝承料理
料理はすごい!
おうすし
はじめてのおそうざい精進
愛蔵版クイン・アリスの
永久保存レシピ
ぬか漬けの教科書
SHIORIの∞(むげん)小鍋
てんきち母ちゃんの15分!
スープひとつで満足ごはん
冷凍の達人! ゆーママが教える
“スタッシャー”で冷凍ミールキット
カラダにうれしい毎日ごはん。
光るサラダ
お手軽気血ごはん
疲れた日のスープ 頑張る日のスープ
ホトクックだからおいしい!
絶品レシピ150
ばあばの100年レシピ
おいしいレシピ100+28品
煮込みの本。
使えるdancyuじゃがいも
使えるdancyuアボカド

柴田書店 ¥2,200
柴田書店 ¥1,760
世界文化社 ¥1,430
世界文化社 ¥1,980
世界文化社 ¥2,200
世界文化社 ¥1,320
講談社 ¥1,210
講談社 ¥1,320
講談社 ¥2,750
講談社 ¥1,430
文化出版局 ¥1,870
文化出版局 ¥1,760
文化出版局 ¥1,650
文化出版局 ¥1,650
文化出版局 ¥1,870
プレジデント社 ¥1,100
プレジデント社 ¥1,430
プレジデント社 ¥880
プレジデント社 ¥880



イタリア料理の基本講座
柴田書店 ¥2,750
何度でも同じように最高においしく作るた
めに。手順や分量、火加減、タイミングや
コツ、効率的な仕込みや調理など、実際の
営業に役立つ工夫とアドバイスがぎっし
り。



Chef Ropia まかない帖
大和書房 ¥1,430
長野市にあるイタリア料理店「リストラ
ンテ・フローリア」のシェフが伝授、プロ
がプロ向けに作るまかない飯。



フランス料理の新しい前菜
柴田書店 ¥3,520
素材や調理バリエーション、盛り付け等さ
まざまな要素が求められる前菜。現代フ
ランス料理を体現する5人のシェフによる
アイデアと技術を紹介。



魚介フレンチの深淵
旭屋出版 ¥4,180
ミシュラン一つ星獲得のフレンチレストラ
ン「abyss(アビス)」のシェフが奥深く
をテーマに、春夏秋冬の料理とその詳細
なレシピを公開。



志麻さんの自宅レシピ
講談社 ¥1,430
“伝説の家政婦”志麻さんの自宅レシ
ピ。時短でも美味しくするための調理ポ
イントは「手を抜かない」。だから本格
味。

▶裏面もご覧ください。



技あり!dancyu豚肉料理
プレジデント社 ¥880
日本一の定食屋「蕎麦屋」の生業焼きと
シュウマイ、料理研究家上田淳子さんに
教わる部位別にその特性を生かした調理
法で作る4大ローコストポークほか、バリエ
ーションに跳んだ豚料理づくしの一冊。



ウイスキーハイボール大全
スタジオオタッククリエイティブ ¥2,420
シンプルであるがゆえ、ウイスキー、ソー
ダ、グラス、氷の組み合わせや作り方で
味わいが大きく変わるハイボールを深く
掘り下げ解説。フードペアリングのレシピ
も多数掲載。



小さなビストロ「ベタンク」
ワインが旨い絶品つまみ
世界文化社 ¥1,760
豊富なキャリアを誇る山田シェフが繰り
出すメニューは比類ないアイデアに満
ちていて実に多様多彩。一人切り盛りす
る同店の早い旨いの秘訣も。



アジア・エスニック

庶民の味からおもてなしの一皿まで。
薬膳思想、食材、香辛料やハーブの
使い方など幅広く解説

ソラノイロ 宮崎千尋のラーメン理論	柴田書店	3,080
中華そばNEO	柴田書店	2,750
自家製麺ラーメン店の調理技術	旭屋出版	3,960
人気の中国料理		
評判店の味づくりと技法	旭屋出版	3,850
中華のきほん、完全レシピ	世界文化社	1,760
おうちで作れる台湾小麦粉料理	世界文化社	1,980
攻略!東京ディープチャイナ	産学社	1,375
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	柴田書店	1,760
魯珈のスパイスカレー本	晋遊舎	1,760
カレーが食べたくなったら	文化出版局	1,650
ダルバートとネパール料理	柴田書店	2,090



各国料理

おいしいものを少しずつバラエティ
豊かに楽しく。各国の魅力と発想

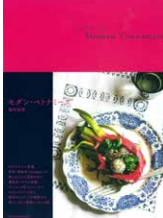
本当においしく作れる韓国家庭料理	世界文化社	¥1,650
究める焼肉の技術	旭屋出版	¥4,180
タコス	柴田書店	¥2,420
ピンチョス360°	柴田書店	¥2,750
プロの味を決めるソース・たれ・ ドレッシング・合わせ調味料	柴田書店	¥3,190
人気レストランの注目の 調理機器・科学的調理法	旭屋出版	¥3,850
評判レストランの 最新スチコン調理技術	旭屋出版	¥3,850
おうちでヴィーガン	幻冬舎	¥1,430



菓子・パン

繊細なデコレーションから素朴な甘味
まで、季節感のあるお菓子たち

ブチガトー・レシピ	柴田書店	¥2,750
小嶋ルミの おいしいクッキーの混ぜ方	柴田書店	¥1,980



モダン・ベトナムーズ
KTC中央出版 ¥2,090
西麻布の人気店「kitchen」による、美
しくスタイリッシュなベトナム料理。現
地の定番や伝統料理、そしてストリート
フードまで、独自のセンスでアレンジした
47品を紹介。



西インド料理はおもしろい
柴田書店 ¥2,750
地理的、歴史的にさまざまな影響を受け
て発展した多彩な西インド料理を、日本
で手に入る材料を使ってできるだいた
いに再現。



**世界最強・最新ロー・
ヴィーガン・スイーツ**
キラジェンヌ ¥1,980
世界中のヨギーニが集まるバリ島ウブドで
人気のローフードカフェシェフ田中さゆりさ
んのデザートレシピ。卵・牛乳・バター・小麦
粉・白砂糖不使用で、夢のように美味しい
ヘルシー&ビューティーレシピ。

アトリエうかいのクッキー
本当においしいヴィーガンお菓子
くわしくていいなお菓子の本
科学でわかるお菓子の「なぜ?」
チーズケーキの技術
ガトーショコラの技術
ジェラート教本
おいしい理由が詰まってる
わたしの好きな10のお菓子
もっちりシフォン
さくさくクッキーどっしりケーキ
アトリエ・タタンのチーズケーキ
お菓子のきほん、完全レシピ
きらきら鉱物菓子の作り方
四季の和菓子デザイン帖
鎌倉手毬の和菓子
日本茶のさわやかスイーツ
おうちでかんたん
ごちそう抹茶ドリンク
レストランの新しいデザート
プロのデザートコレクション
すてきなフルーツスタイリング
Bakery book vol.13
ザ・バーガー
これからの製パン法
パンの魅力と製パン技法
パンのきほん、完全レシピ
「ピーパーブレッド」割田健一の
ベーカリー・レッスン
高加水生地地の粉ものレッスン

柴田書店	¥2,200
柴田書店	¥1,870
柴田書店	¥2,090
柴田書店	¥3,520
旭屋出版	¥3,850
旭屋出版	¥4,180
旭屋出版	¥3,300
文化出版局	¥1,870
文化出版局	¥1,430
文化出版局	¥1,650
世界文化社	¥1,760
KADOKAWA	¥1,595
インプレス	¥2,100
文化出版局	¥1,650
世界文化社	¥1,540



**レーズン酵母で作る
プチパンとお菓子**
文化出版局 ¥1,650
自家製酵母を育てる生活を楽しんでみま
せんか。失敗が少なく安心なレーズン酵母
を使ってみよう。余った酵母で
お菓子作りも。



珈琲完全バイブル
ナツメ社 ¥1,760
丸山珈琲の代表丸山健太郎監修の「珈
琲完全バイブル」最新版。抽出方法、最
新器具、アレンジドリンクなどのトレンド
に加え、今おすすめの農園やスペシャル
ティコーヒーについても解説。

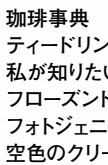


空色の喫茶店Recipe
ワニブックス ¥1,320
大人気店「旅する喫茶店」店主、待望の新刊。
空色をはじめ、海や花のモチーフ、フ
ルーツ、特別な日のためのレシピなど、夢
のようなクリームソーダ&デザート37品。



カフェ

ペーパードリッパの技術から本場コーヒー、
最新人気のコーヒーメニューまで



珈琲事典
ティードリンクマニュアル
私が知りたいお茶のこと、すべて。
フローズドリンク教本
フォトジェニック!アイスドリンク
空色のクリームソーダRecipe



教養書・経営書
選び抜いた素材に考え抜いた調理を
ほどこした料理のために

フレーバー・マトリックス	SBクリエイティブ	¥3,960
料理に役立つ 香りと食材の組み立て方	誠文堂新光社	¥2,640
スパイスの科学大図鑑	誠文堂新光社	¥4,950
いちばんやさしいGoogleマイビジネス +ローカルSEOの教本	インプレス	¥1,980
「顧客消滅」時代のマーケティング	PHP研究所	¥957
強くてうまい!ローカル飲食チェーン	PHP研究所	¥1,210



**料理人のための
1分間マネジメント**
柴田書店 ¥1,980
サービス産業指導の第一人者が、マネジ
メントの基礎を平易に解説。飲食店経営
を志すすべての人にとって必携の、強い
現場づくりの手引書。

dancyu プレジデント社 ¥900~¥980

21.8月号 スパイスとカレー。2021
21.6月号 ジャがいも愛
21.3月号 日本酒2021
21.2月号 煮込む。
20.12月号 創刊30周年記念大特集 おいしい店100
20.7月号 元気になる 肉料理

veggy キラジェンヌ 各¥1,009

21.8月号 進化する極上スイーツ
21.6月号 植物性プロテイン
21.4月号 ファイトケミカル
21.2月号 プラントベースで世界が変わる!
20.12月号 サステナブル
20.10月号 腸免疫力
20.6月号 タンパク質
19.4月号 めざまめ!腸脳力



料理通信 角川春樹事務所 ¥1,026~¥1,090

20年9・10月号 スパイス使いで極めるカレーの作り方vol.2
20年5月号 肉のおいしい使い方
20年3月号 粉もの上手になる!
18年11月号 「小さくて強い店」の、レシピ集 vol.2
18年4月号 家でも、店でも、自家製しよう! vol.5
18年2月号 お菓子の時間
17年9月号 スペイン惣菜、味づくりのコツ
17年5月号 家でも、店でも、自家製しよう! vol.4

珈琲時間 大誠社 各¥897

21.8月号 アイス珈琲。
21.2月号 あたらしいカフェ&珈琲店
20.11月号 ひみつの庭カフェ、テラスカフェ
20.8月号 僕らの好きな珈琲店
20.5月号 カフェ&珈琲専門店
19.11月号 TOKYO東西ニューヒータウン
19.5月号 あの人と行きたい「この一軒」
19.2月号 雑貨も買える珈琲店



< 開催店舗 >

□長野店 ☎026-224-4545	□若槻店 ☎026-243-4545	□東和田店 ☎026-244-4545	□川中島店 ☎026-286-4545	□上田しおだ野店 ☎0268-29-5254	□佐久インターウェーブ店 ☎0267-77-7744
□あづみ野店 ☎0263-72-8877	□諏訪店 ☎0265-96-7755	□伊那店 ☎0266-53-4545	□飯田店 ☎0265-24-4545	□座光寺店 ☎0265-23-4646	



平安堂

5,000円以上お買上げいただきますと無料で宅配を承ります

※掲載商品はほんの一例です。店頭がない商品はお取り寄せいたします
出版社に於ける品切れ、価格改正の際はご容赦ください。表示価格は税込価格です