

柴田書店 編集部おすすめ

- 教養としての和食
食文化の歴史から現代の郷土料理まで
料理人のための薪火料理A to Z
日本酒はおいしい!
イラストで読む日本酒のすべて
レストランのためのノンアルコール図鑑
新・サンドイッチ
ワンオペ店の仕込み術
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
「食」が動かした人類250万年史
シェフ
- | | |
|-----------------|--------|
| 山川出版社 | ¥2,200 |
| グラフィック社 | ¥3,850 |
| バイインター
ナショナル | ¥2,750 |
| 柴田書店 | ¥2,860 |
| 柴田書店 | ¥3,080 |
| 柴田書店 | ¥2,420 |
| 柴田書店 | ¥3,080 |
| PHP研究所 | ¥1,210 |
| 東京創元社 | ¥2,750 |

旭屋出版 書籍編集部・販売部おすすめ

- 最新ふぐ調理大全
おつまみ横丁 すぐにおいしい酒の肴185
弁当にも使えるやる気1%ごはん作りおき
組み合わせ自由自在
作りおきおかず374
明治エッセルスーパーカップで
革命おやつ 公式75レシピ
魔法使いたちの料理帳 3
ペリーのお菓子和デザート
イギリスのお菓子と本と旅
アガサ・クリスティの食卓
新版 人気店のコーヒー焙煎
- | | |
|----------|--------|
| 柴田書店 | ¥3,960 |
| 池田書店 | ¥1,100 |
| KADOKAWA | ¥1,760 |
| 西東社 | ¥1,430 |
| 西東社 | ¥1,210 |
| 原書房 | ¥2,640 |
| 誠文堂新光社 | ¥3,300 |
| 二見書房 | ¥2,090 |
| 旭屋出版 | ¥4,180 |

世界文化社 料理編集部おすすめ

- 愛蔵版 野崎洋光 和のおかず決定版
完全版「てんぷら近藤」主人の
やさしく教える天ぷらのきほん
「ラ・ベッタ」落合務のパーフェクトレシピ
一流シェフのレシピ大全
本当においしく作れる永久保存の200品
石原洋子の昔ながらのおかず
小嶋ルミのおいしいクッキーの混ぜ方
パンストック長時間発酵のパンづくり
現代調理道具論
おいしさ・美しさ・楽しさを最大化する
- | | |
|--------|--------|
| 世界文化社 | ¥2,640 |
| 世界文化社 | ¥1,980 |
| 講談社 | ¥1,760 |
| 世界文化社 | ¥2,750 |
| 主婦と生活社 | ¥1,650 |
| 柴田書店 | ¥1,980 |
| 柴田書店 | ¥3,850 |
| 講談社 | ¥1,760 |

雑誌バックナンバー

dancyu プレジデント社 ¥980〜¥1,200

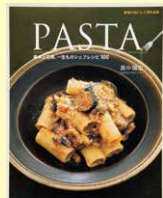
- 24.9月号 韓国日常料理
24.8月号 泡の酒
24.7月号 ひとりでも居心地のいい
おいしい店ガイド75軒
24.5月号 餃子の新星
24.4月号 ミニマルレシピ
24.3月号 王道の日本酒
24.2月号 日本一の朝食
23.12月号 ニッポン美味「納豆」図鑑
23.11月号 おにぎりとりの巻き
23.10月号 一生食べ続けたい「ひと皿」
23.9月号 蕎麦呑みの名店



期待を高める
アミューズと
パーティーオーヴル
柴田書店 ¥3,520
コース料理のスタートに出されるアミューズを、異なるジャンルの8人のシェフたちが紹介。



野菜の
低温調理技術
旭屋出版 ¥4,290
今までにない食感・味わいの野菜料理が作れる。低温調理技術が詰まった一冊。



PASTA
基本と応用、一生ものシェフレシピ100
世界文化社 ¥1,760
家でもお店クオリティの Pasta を作る事ができる本格 Pasta の決定版。

あまから手帖

クリエテ関西 ¥880

- 24.9月号 西宮と芦屋と。
24.8月号 真夏のカレー。
24.7月号 神戸を愛する。
24.6月号 パンだ。
24.5月号 新しい京都。
24.4月号 名店とは何か?
24.2月号 珈琲二〇二四
23.12月号 館こそすべて
23.10月号 なんばにミナミ。
23.8月号 とんかつ手帖
23.4月号 日本酒の味
23.3月号 中華の町へ



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

- 素材の組合せから考える、プチガトー
季節のくだものでつくる焼き菓子
オープンミント 小嶋ルミの
小仕込み製菓テクニック
プロのための発酵菓子
人気定番アイテムと、その発展形
シュトレン 改訂増補版
お菓子の完成度を高める
香り・食感・デザイン
ケーキ作りのアレンジテクニック
洋菓子の食感デコレーション
ゼラート教本
かき氷 for Professional
すてきなフルーツスタイリング
お菓子のきほん、完全レシピ
「オーボンヴェータン」河田勝彦のおいしい理由。
まいにち食べたいキャロットケーキ
ヨックモックの贈るクッキーレシピ
パティシエにおしえてもらった
子どもがくれるプレゼント菓子
ふんわりしっとり
生地がおいしい米粉シフォン
「米粉」で作るいつものお菓子
食感と軽さがうれしい
いもくり なんさん、ときどきあんこ
手づくりで贈るほめられ菓子
Bakery book VOL.15
新版 人気店の食パンの技術
ムラヨシマサユキのベーグルブック
パンのお料理 贅沢な晩ゴパン
ラクラウ生米パン無限レシピ
- | | |
|---------|--------|
| 柴田書店 | ¥2,200 |
| 柴田書店 | ¥2,200 |
| 柴田書店 | ¥2,420 |
| 旭屋出版 | ¥4,180 |
| 旭屋出版 | ¥3,080 |
| 柴田書店 | ¥3,080 |
| 旭屋出版 | ¥2,200 |
| 旭屋出版 | ¥2,178 |
| 旭屋出版 | ¥3,300 |
| 旭屋出版 | ¥3,300 |
| 世界文化社 | ¥1,760 |
| 世界文化社 | ¥1,760 |
| インプレス | ¥1,650 |
| 世界文化社 | ¥1,760 |
| 柴田書店 | ¥1,760 |
| 文化出版局 | ¥1,760 |
| 文化出版局 | ¥1,760 |
| 文化出版局 | ¥1,760 |
| 世界文化社 | ¥1,650 |
| 柴田書店 | ¥2,860 |
| 旭屋出版 | ¥4,180 |
| グラフィック社 | ¥1,760 |
| 旭屋出版 | ¥1,980 |
| 講談社 | ¥1,760 |



カフェ

ペーパードリップ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

- 誰でも簡単! 世界一の4:6メソッドでハマる美味しいコーヒー
進化系「アイスコーヒー」の技術とメニュー
コーヒープラネット
知られざる各国のレシピと憩いの文化史
満月珈琲店のレシピ帖
月と星のやさしいメニュー
純喫茶とあまいもの
古民家のカフェとレストラン
首都圏に残る、レトロなくつろぎ空間
- | | |
|---------|--------|
| 技術評論社 | ¥1,760 |
| 旭屋出版 | ¥4,180 |
| グラフィック社 | ¥2,970 |
| 主婦の友社 | ¥1,760 |
| 誠文堂新光社 | ¥1,760 |
| ぴあ | ¥1,100 |

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。店頭には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、価格改定の際はご容赦ください。表示価格は税込価格です



メゾンジブレ
果物から発想する菓子
柴田書店 ¥3,300
人気パティシエ「メゾンジブレ」の江森氏が、果物や野菜の素材を生かした独自の感性とテクニックを余すところなく紹介。



アイスクリーム基本
とバリエーション
柴田書店 ¥3,300
フレンチ、イタリアン、パティシエの5名のシェフが工夫を凝らした、アイスクリーム、ソルベ、パルフェ、グラニテなどの氷菓全般を紹介。



ロプロの教科書
北欧デンマークの
ライ麦パン
誠文堂新光社 ¥2,860
「ロプロ」の魅力を、歴史、文化、健康と栄養、おいしさ、サステナブルなどの観点から紹介。



ビジュアル スペシャル
ティコーヒー大事典
日経BPマーケティング ¥3,300
豆の産地、品種、選び方、淹れ方まで、コーヒーがさらに楽しくなるコーヒー事典の決定版。

プロのための 9/7(土) → 9/29(日) 料理専門書フェア

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

長野店 / 若槻店 / 東和田店 / 川中島店 / 佐久インターウェブ店 / あづみ野店 / 諏訪店 / 伊那店 / 飯田店 / 座光寺店



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

- 日本料理の仕事大観**
一流の技・知恵・秘伝 上・下巻
旭屋出版 各 ¥4,180
- 野菜料理大観**
上・下巻
旭屋出版 上 ¥5,060
下 ¥7,480
- やさしい割烹 日本料理の「野菜が8割」テクニック
柴田書店 ¥3,080
- 日本料理味つけ便利帳
柴田書店 ¥3,520
- 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 ¥3,300
- 野崎洋光春夏秋冬の献立帳 「分とく山」の永久保存レシピ
世界文化社 ¥1,980
- 和食のきほん、完全レシピ 「分とく山」野崎洋光の正しい理由。
世界文化社 ¥1,760
- 必ずおいしく作れる和のおかず
世界文化社 ¥1,760
- 本当においしく作れる和食
世界文化社 ¥1,650



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 ¥3,080

鮮魚を売りにした予約困難な人気和食店による、刺身と魚介料理のレシピ集。



そば学 sobalogy - 食品科学から民俗学まで
柴田書店 ¥1,980

作物としてのそば、料理としてのそば(切り)について、さまざまな観点から解説・言及。



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

- 蕎麦のひみつ 知識・楽しみかたがわかる本
メイツ出版 ¥1,892
- 有名店・人気店の進化するそば打ちの技術
旭屋出版 ¥4,180
- そば打ち教本
柴田書店 ¥3,300
- そばうどん 2023
柴田書店 ¥3,190



イタリア料理

旬を活かした素材が引き立つイタリアン

- VEGETABLE**
真中シェフの野菜のおいしい「こつ」レシピ
世界文化社 ¥1,980
- ピッツァ プロが教えるテクニック
柴田書店 ¥2,090
- イタリア肉料理の発想と組み立て
誠文堂新光社 ¥3,520
- ニューハニヤのパスタとタパス
おいしいさの法則
KADOKAWA ¥1,760
- ファミオのとっておきパスタ
ナツメ社 ¥1,760
- 一生ものイタリアン
主婦与生活社 ¥1,650
- 本当に旨いスパゲッティの作り方100
イカロス出版 ¥1,650



教えて日高シェフ!
最強イタリアンの教科書
柴田書店 ¥1,980

YouTube「日高良実のACQUA PAZZAチャンネル」で特に人気のレシピを厳選した一冊。



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

- サラダ好きのシェフが考えたサラダ好きに贈る137のとっておきサラダ
柴田書店 ¥1,980
- 野菜がおいしいデリのアイデア191
柴田書店 ¥3,080
- 愛蔵版 クイーン・アリスの永久保存レシピ
世界文化社 ¥2,200
- ル・マンジュトゥー 谷昇シェフのピストロ流完全レシピ
世界文化社 ¥2,750
- 低温調理の技術 安心・安全に、“新しい魅力”を創る
旭屋出版 ¥3,850
- フランス料理図鑑 歴史・食材・調理法・郷土料理まで
日本文芸社 ¥2,420



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
柴田書店 ¥1,980

朝食にランチに、夕食に、あるいは好きなお酒の肴にと、いつでも使える便利なサラダレシピ集。



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

- 中国料理人気の前菜**
評判メニューの工夫と作り方
旭屋出版 ¥4,180
- 中華のきほん、完全レシピ 「Wakiya一笑美茶樓」監屋友詞の正しい理由。
世界文化社 ¥1,760
- 人気店の麻婆豆腐の技術
旭屋出版 ¥4,180
- 飯糰湯 台湾小吃
グラフィック社 ¥1,760
- ペデゴはん
元・調理兵が教えてくれる本格韓国料理
幻冬舎 ¥1,870
- 本当においしく作れる韓国家庭料理
世界文化社 ¥1,650
- dancyu 合本スパイスカレー
ブリヂント社 ¥1,000
- ラーメン技術教本
柴田書店 ¥2,750
- 中華そばNEO
進化する醤油ラーメンの表現と技術
柴田書店 ¥2,750
- 評判ラーメン店の最新調理技術
旭屋出版 ¥4,180
- 人気ラーメン店の調理法と考え方
旭屋出版 ¥4,180
- ラーメン・つけめんタレの技術教本 保存版
旭屋出版 ¥3,850
- 新版 焼肉美味手帖
世界文化社 ¥1,485



各国料理

おいしいものを少しずつパレエティ 豊かに楽しく。各国の魅力と発想

- 地球グルメ大図鑑**
世界のあらゆる場所で食べる美味・珍味
日経BPマーケティング ¥4,290
- 地球のかじり方 世界のレシピBOOK
Gakken ¥1,650
- プロのためのスペイン料理がわかる本
柴田書店 ¥3,300
- ピンチョス360°
柴田書店 ¥2,750
- 料理を彩るパーツアイデア図鑑
柴田書店 ¥2,750
- 人気店・繁盛店のヒットメニュー大全
旭屋出版 ¥3,520
- 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 ¥3,850
- スパイス・マトリックス
誠文堂新光社 ¥4,950



酒・酒肴

遊び心を料理に。新視点の味づくり

- The酒業1500**
柴田書店 ¥1,980
- 居酒屋 2024
柴田書店 ¥2,750
- 揚肴 酒がススム、旨い、アゲモノ。
柴田書店 ¥3,080
- あてなよる 大原千鶴のおつまみ百花
NHK出版 ¥1,760
- 焼とりの技術 名店・人気店の旨さの秘訣
旭屋出版 ¥3,850
- ロジカルペ어링
レストランのためのドリンクペ어링講座
柴田書店 ¥2,420
- dancyu 合本日本酒入門
ブリヂント社 ¥1,200
- dancyu 読本本格焼酎。
ブリヂント社 ¥1,430
- 低アルコールカクテル・ドリンク
旭屋出版 ¥3,080
- ノンアルコールカクテル MOCKTAIL BOOK
旭屋出版 ¥2,750
- 人気のモクテルの世界
旭屋出版 ¥2,750
- はじめよう!ノンアルコール
柴田書店 ¥2,420



チキンカレー ultimate 21+の攻略法
講談社 ¥1,650

南インド料理店「エリックサウス」の稲田俊輔さんが教えてくれるさまざまな「究極のチキンカレー」。



焼肉料理のメニューと技術
旭屋出版 ¥4,180

焼肉はシンプルな料理であるがゆえに奥深い。人気店・繁盛店が織りなす調理技法や味づくりを271品紹介。



色から選ぶ、ソースの図鑑
柴田書店 ¥3,300

現代のレストランで役立つテクニックが詰まった、個性を表現するためのソース151品。



日本一の角打ち!
明石・魚の棚商店街「たなか屋」の絶品つまみ
誠文堂新光社 ¥1,760

料理通に人気の「たなか屋」秘伝レシピを初公開。酒とつまみのペ어링情報つき。



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

- 料理はすごい! 柴田書店 ¥1,760
- 野菜はすごい! 柴田書店 ¥1,760
- めんはすごい! 柴田書店 ¥1,760
- お菓子はすごい!
おもちやが、ききたくて。
文化出版局 ¥1,628
- 有元家のお弁当
文化出版局 ¥2,200
- 志麻さんの自宅レシピ 「作り置き」よりもカンタンでおいしい!
講談社 ¥1,430
- ミニマル料理 柴田書店 ¥1,760
- 大原千鶴の「新・豆腐百珍」
世界文化社 ¥1,485
- 2品で満足arikoの和食
講談社 ¥1,540
- SHIORIのうどん
講談社 ¥1,210
- 毎日簡単!イラストおかず
グラタン皿一枚ですべての手間いらずレシピ
講談社 ¥1,430
- もっとからだを整えおにぎりとおみそ汁
主婦与生活社 ¥1,650
- 毎日おにぎり365日
自由国民社 ¥1,650
- 毎日おみそ汁365日
自由国民社 ¥1,650
- たまさんと魚料理
刺身や切り身、柵で手軽に
文化出版局 ¥1,870
- 簡単!おいしい味つけで蒸し中華
文化出版局 ¥1,760
- 慈恵大学病院の食べる「免疫力」
世界文化社 ¥1,760
- お悩み別食薬ごはん便利帖
不調がどんどん消えてゆく
世界文化社 ¥1,650
- 糖尿病専門病院が教える
日本で一番おいしい食べ方
世界文化社 ¥1,540
- 中年女子のゆる薬膳。
腎を鍛えて更年期を乗り切ろう
文化出版局 ¥1,760
- 気血スープ 1週間で胃腸が必ずよみがえる
文化出版局 ¥1,760



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

- 魚ビジネス** 食べるのが好きな人から 専門家まで楽しく読める魚の教養
インプレス ¥1,738
- 野菜ビジネス** 食べるのが好きな人から 専門家まで楽しく読める野菜の教養
インプレス ¥1,738
- 味・香り「こつ」の科学
柴田書店 ¥1,980
- 新装版「こつ」の科学 調理の疑問に答える
柴田書店 ¥1,320
- 味なニッポンの戦後史
集英社 ¥968
- 包丁・砥石の選び方使い方育て方
柴田書店 ¥2,860
- おいしい器のある暮らし
家の光協会 ¥1,760
- おいしいをつくる思考法
柴田書店 ¥2,420
- 菓子店、パン店、カフェ 小さな店のつくり方
柴田書店 ¥2,200
- あの小さなお店が儲かり続ける理由
リピート率90%超!
インプレス ¥1,738
- 店は客のためにあり 店員とともに栄え 店主とともに減る 倉本長治の商人学
ブリヂント社 ¥1,980



ほんご女將のしあわせおにぎり帖
イースト・プレス ¥1,650

おにぎりの老舗「ほんご」女將の知恵がたっぷりつまった、おにぎりとおかずのレシピ集。



忙しい人こそ「煮込み料理」を!
作りおきに、お弁当に、アレンジ料理に
文化出版局 ¥1,870

志麻さんのイチオシ、煮込み料理のレシピ集。簡単に一年中楽しめ、応用がきいて便利!



糀の提案帖
インプレス ¥1,540

糀調味料の作り方、使用したレシピ集。食材本来の旨味が感じられ、料理がもっと美味に!



肉ビジネス
インプレス ¥1,738

肉にまつわるビジネスの話から、肉産業の歴史、肉の美味しさの解剖、焼肉の味わい方、海外で評価される和牛の魅力など、知っておきたい「和牛の入門書」です。