

柴田書店 編集部おすすめ

和えもの百科	柴田書店	¥2,860
日本料理店の和えものアイデアと技法		
低温調理の「肉の教科書」	グラフィック社	¥2,200
アクオリーナ茂垣綾介が導く		
ジェラートの深化	柴田書店	¥7,480
パンデフィロゾフ 榎本哲がつくる食事パン	柴田書店	¥4,400
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	柴田書店	¥2,750
心も体ももっと、ととのう薬膳の食卓365日	自由国民社	¥1,980
レシピ以前の料理の心得	青幻舎	¥1,980
ほんまに「おいしい」って何やる？	柴田書店	¥1,980
酒と人生の一人作法	小学館	¥737

旭屋出版 書籍編集部・販売部おすすめ

ズボラなせいろ蒸し	ワニブックス	¥1,760
すべてを蒸したいせいろレシピ	Gakken	¥1,540
一汁三菜おぼん献立	ワン・パブリッシング	¥1,540
からだ思いの藤井弁当	Gakken	¥1,540
原神レシピブックティワットグルメ紀行	KADOKAWA	¥3,850
いつもの食材でゆるいラク漢方レシピ213	新星出版社	¥1,430
アクオリーナ茂垣綾介が導く		
ジェラートの深化	柴田書店	¥7,480
人気店の「かき氷」の技術	旭屋出版	¥4,400
ハーバード料理と科学の教室	早川書房	¥7,700

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	世界文化社	¥2,640
シェ松尾元オーナーシェフのお料理教室	KADOKAWA	¥1,760
PASTA 基本と応用、一生ものシェフレシピ100	世界文化社	¥2,200
プロの味が最速でつくれる！		
落合式イタリアン	ダイヤモンド社	¥1,760
ミニマル料理「和」	柴田書店	¥1,980
10品を繰り返し作りましょう	大和書房	¥1,760
1日ひとつ、疲れが消える おいしい漢方365	世界文化社	¥1,760
とびきりおいしいおうちごはん	小学館	¥1,760
小嶋ルミのおいしいクッキーの混ぜ方	柴田書店	¥1,980

雑誌バックナンバー

dancyu プレジデント社 ¥980～¥1,500

25.秋号	舌も心もとろかすバターとチーズ
25.夏号	夏を楽しむ野菜料理
25.春号	日本一の肉レシピ
25.1月号	ねぎはご馳走。
24.12月号	大人の食探検MAP 渋谷 新宿 新大久保
24.11月号	人生が楽しくなるキッチン
24.10月号	ニッポンの旨いもの
24.9月号	夏のおいしい知恵 韓国日常料理
24.8月号	泡の酒
24.6月号	驚くほど旨いパン2024
24.5月号	餃子の新星

24.3月号	王道の日本酒
23.8月号	新しいカレーライスが最高だ。
23.7月号	美しいラーメン



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
柴田書店 ¥4,180
ローカルガストロノミーの先駆、志摩観光ホテルの現総料理長が贈る料理79品。



ジェラート教本
旭屋出版 ¥3,300
ジェラートの基本知識から、アイスとシャーベットの多彩なバリエーションのレシピまで、合わせて70種類以上を紹介。



「カフェ・パッパ」の
おいしい理由。
コーヒーとお菓子の
きほん、完全レシピ
世界文化社 ¥2,200
コーヒーの産地や抽出法などの基本と、焙煎度別に相性の良いお菓子41レシピを紹介。



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

お菓子のきほん、完全レシピ 「オーボンヴュータン」河田勝彦のおいしい理由。	世界文化社	¥1,760
メゾンジブレー 果物から発想する菓子	柴田書店	¥3,300
洋菓子の食感デコレーション サンデーベイクショップの一年	旭屋出版	¥2,178
季節のくだものでつくる焼き菓子	柴田書店	¥2,200
ヨックモックの贈るクッキーレシピ	世界文化社	¥1,760
メゾン・ド・プティ・フールの焼き菓子	柴田書店	¥3,960
素材の組合せから考える、プチガトー	柴田書店	¥2,200
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	柴田書店	¥1,760
英国流アフタヌーンティー・パイブル	河出書房新社	¥2,090
英国王室のティーパーティー シェフが旅して出会った、本当に美味しい 素朴なフランス郷土菓子	原書房	¥3,080
フランスの宝石菓子100	グラフィック社 バイインターナショナル	¥2,090 ¥2,420

ウィーン菓子図鑑 お菓子の由来と作り方	誠文堂新光社	¥2,970
ふんわりしっとり 生地がおいしい米粉シフォン	文化出版局	¥1,760
お茶のお菓子	マイナビ出版	¥1,694
本格あんこが作れる本 だれでもできる、和菓子屋の味	世界文化社	¥1,980
すてきなフルーツスタイリング	世界文化社	¥1,760
麴の発酵クリームと発酵おやつ	旭屋出版	¥1,980
愛されジェラート	文化出版局	¥1,760
かき氷 for Professional	旭屋出版	¥3,300
トーストとサンドイッチ76レシピ	ブリジデント社	¥880
人気店の食パンの技術	旭屋出版	¥4,180
パンのお料理 贅沢な晩ごはん	旭屋出版	¥1,980
素材から生まれるパンの技術と感性	旭屋出版	¥4,950
新・サンドイッチ	柴田書店	¥3,080
ペーカリーブック vol.17	柴田書店	¥2,860



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

新版 THE COFFEE BOOK	誠文堂新光社	¥3,080
新版 人気店のコーヒー焙煎	旭屋出版	¥4,180
進化系「アイスコーヒー」の技術とメニュー	旭屋出版	¥4,180
東京の喫茶店 改訂版	ぴあ	¥1,100
東京の喫茶めし	ぴあ	¥1,100
純喫茶図解	幻冬舎	¥1,650
カフェをはじめる人の本	成美堂出版	¥1,540

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



フレデリック・カッセル
愛蔵版スイーツ・パイブル
世界文化社 ¥2,750
トップパティシエが教える基本とオリジナルのレシピほか、製菓材料のブランド名まで公開。複雑なお菓子は工程写真で紹介。



新装版 ホテル椿山荘東京ヘル・ジャルダン〜アフタヌーンティーレシピ
河出書房新社 ¥1,760
ホテル椿山荘東京「ル・ジャルダン」の伝統的アフタヌーンティー。季節ごとのレシピを美しい写真で紹介。



素朴でおおらかなイタリアパン
文化出版局 ¥1,870
イタリアパンならではの食感と風味を追及した「こねない」パンレシピ。



コーヒーの授業
イースト・プレス ¥1,848
「UCCコーヒーアカデミー」によるコーヒー入門書。淹れ方、飲み方だけでなく、作り方、健康効果等あらゆる角度から、コーヒーの最新事情を紹介。

プロのための 9/6(土)→9/28(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／佐久インターウェーブ店／あづみ野店／諏訪店／伊那店／飯田店／座光寺店

平安堂公式 Instagram





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

愛蔵版 一流料理長の和食宝典	世界文化社	¥3,080
銀座六雁野菜料理のすべて	世界文化社	¥5,500
銀座小十の先付・付き出しー〇一品	誠文堂新光社	¥4,180
日本料理店の小鉢料理	旭屋出版	¥4,180
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
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	¥3,520
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	世界文化社	¥1,980
和食、これでよかったんだ！	世界文化社	¥1,870
笠原将弘のまた食べたくなるおそうざい	マガジンハウス	¥1,760
お米がもっと好きになる。		
炊き方、食べ方、選び方	技術評論社	¥1,760



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

そばづくし	柴田書店	¥3,300
そばうどん2025	柴田書店	¥3,300
有名店・人気店の進化するそば打ちの技術	旭屋出版	¥4,180
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



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
イタリア肉料理の発想と組み立て	誠文堂新光社	¥3,520
しみじみパスタ帖	誠文堂新光社	¥1,870
ピッツァ プロが教えるテクニック	柴田書店	¥2,420
ピッツァ窯料理の調理技術	旭屋出版	¥3,850
イタリア現代料理の構築	旭屋出版	¥3,300



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

野菜がおいしいデリのアイデア191	柴田書店	¥3,080
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
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	柴田書店	¥4,180
愛蔵版 フレンチの基本 高良シェフのおいしい理由	世界文化社	¥2,750
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
古典技法から学ぶ フランス料理肉の火入れ技術	旭屋出版	¥4,180
古典技法を追究！ フランス料理魚介の火入れ技術	旭屋出版	¥4,950
パイ包み焼きの新機軸	旭屋出版	¥4,400



NOBUのすし
新装版
世界文化社 ¥3,960
「NOBUのすし」の基本と86の
レシピを余すところなく紹介。
プロセス写真を多用して、その
テクニックも存分に公開。



蕎麦前とつまみ
167品
柴田書店 ¥2,860
定番のつまみから居酒屋顔魚
けのアイデア料理まで、そば
屋ならではの酒の肴を厳選。



〈アクアパッツァ流〉
イタリアンを極める
日高シェフの
おいしい理由
世界文化社 ¥2,970
日高シェフの好きな料理、思
い出の味、残したいレシピ、
魚介料理のスペシャリテな
ど、96のレシピを紹介。



愛蔵版 レザンファン
ギャテのテリーヌ
ー皿の美学プロの技と
珠玉のレシピ
世界文化社 ¥3,300
「Les enfants gâtés」の総指
揮官松澤直紀シェフによる美
麗で美味しいテリーヌのレシ
ピとプロの技を公開。



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

中華、これでよかったんだ！	世界文化社	¥1,980
人気店の麻婆豆腐の技術	旭屋出版	¥4,180
簡単！おいしい味つけで蒸し中華	文化出版局	¥1,760
完全版「ナイルレストラン」 ナイル善己のやさしいインド料理	世界文化社	¥1,980
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
イノベティブタイ料理 「GUUUU」の料理と手仕事	グラフィック社	¥2,970
ラーメン店の魅せる技術	柴田書店	¥3,080
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	旭屋出版	¥3,850
焼肉料理のタレの技術	旭屋出版	¥3,850
焼肉料理のメニューと技術	旭屋出版	¥4,180



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

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	世界文化社	¥2,750
ピンチョス360° 期待を高めるアミューズと パーティーオーダー	柴田書店	¥2,750
料理を彩るパーツアイデア図鑑 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 たれ・ソース・ドレッシングの 基本とアレンジ大全801	柴田書店	¥3,520
世界の朝ごはん 66カ国の伝統メニュー	柴田書店	¥2,750
見て、読んで楽しむ世界の料理365日 地球の歩き方BOOKS	Gakken	¥1,760
地球のかじり方世界のレシピBOOK	バイインター ナショナル	¥2,035
地球の歩き方BOOKS 世界のグルメ図鑑	自由国民社	¥1,980
	Gakken	¥1,650
	Gakken	¥1,760



酒・酒肴

遊び心を料理に。
新視点の味づくり

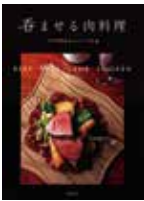
酒を吞ませる江戸前つまみ 揚肴 酒がススム、旨い、アゲモノ。 すぐに美味しいヘルシー酒肴 日々、おうちがとだか 「Spice飯店」のスパイスつまみ 西荻窪のちいさな名店 至高の日本酒 SAKE COMPETITION 公式カタログ 2025-2026	グラフィック社	¥2,970
日本酒dancyu vol.1 ゴールデンエイジの日本酒 dancyu合本 日本酒におぼれたい	柴田書店	¥3,080
銀座のバーが教える厳選カクテル図鑑 レストランのためのノンアルドリンク図鑑 はじめよう！ノンアルコール	KADOKAWA	¥1,760
	光文社	¥1,870
	主婦と生活社	¥1,790
	Gakken	¥1,760
	プレジデント社	¥1,700
	プレジデント社	¥1,400
	マイナビ出版	¥1,518
	柴田書店	¥2,860
	柴田書店	¥2,420



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
時短＆簡単と本格を両立さ
せた65レシピと、じっくり作り
たい本格南インド料理10レ
シピを収録。



人気店の火鍋の技術
旭屋出版 ¥4,180
人気店の火鍋と、その提
供法や、味の要となる「火鍋
醬」の作り方、考え方を解説。



吞ませる肉料理
旭屋出版 ¥3,300

定番にプラスαのひと技を加
えた、お酒がすすむ「アテ」と
しての肉料理に注目。和洋中
の人気16店が“吞ませる”味づく
りの光るレシピを公開。



プロ飲兵衛が考えた
一番酒に合うレシピ
宝島社 ¥1,628
日々のお酒をおいしくする至
高の「ベアリング」レシピほ
か、こだわりの調理道具、調
味料、ワインを選ぶコツまで
紹介。



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

人気料理家12人の“とっておき”レシピ	プレジデント社	¥1,650
日本一ふつうで美味しい植野食堂 vol.3	プレジデント社	¥1,200
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
いつもの野菜ひとつで美味レシピ	小学館	¥1,760
たまさんと魚料理	文化出版局	¥1,870
SHIORIの♡うどん	講談社	¥1,210
めんの本	文化出版局	¥1,980
のどごし自慢の絶品そうめん	成美堂出版	¥1,210
ごくごく飲みほすだしの本	文化出版局	¥1,760
フランス人は、気軽なひと皿で 食事を愉しむ。	誠文堂新光社	¥1,760
時間が足りない私たちの新定番 「私、天才かも！」レシピ	講談社	¥1,760
からだ整う薬膳サラダごはん	新星出版社	¥1,650
毎日食べたい整いカレー	文化出版局	¥1,760
中年女子のゆる薬膳。	文化出版局	¥1,760
お菓子はすごい！	柴田書店	¥1,760
料理はすごい！	柴田書店	¥1,760
魚介はすごい！	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
栗原心平のお料理ドリル	小学館	¥1,980
ひとりできる 子どもキッチン	講談社	¥1,540
パティシエのお仕事を见にい くそして、お菓子のつくり方もおしえてもら	柴田書店	¥1,980
なぜ、あなたの料理はちょっと マズイのか？	講談社	¥1,595



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

ワンオペ店の仕込み術	柴田書店	¥2,420
ワンオペ完全マニュアル 20店が実践する一人で店をまわすための仕事術	柴田書店	¥2,750
菓子店、パン店、カフェ 小さな店のつくり方	柴田書店	¥2,200
味・香り「こつ」の科学	柴田書店	¥1,980
料理は知識が9割	オレンジページ	¥1,760
一流飲食店のすごい戦略	クロスメディア ハブパブリッシング	¥1,848
繁盛店に「人手」はいらない	スタンダーズプラス	¥1,980
現代調理道具論	講談社	¥1,760
料理上手の台所道具じまん	宝島社	¥1,430
僕の好きな器、僕の好きな料理	宝島社	¥1,980



せいろ蒸し
成美堂出版 ¥1,540
ヘルシーで時短、そして素朴
な味を楽しむことで人気の
せいろ蒸し。初心者から本格
派まで多数のレシピを紹介。



ウー・ウェンの
毎日黒酢
講談社 ¥1,980
健康効果を高め、より料理上
手になるための様々な酢の
使い方を紹介。毎日の食事
に無理なく黒酢を取り入れる
レシピと知恵を提案。



毎日続けたい
潤いスープ
文化出版局 ¥1,760
潤い不足による不調はスープ
で改善。身近な食材を効果
的に組み合わせたレシピで、
食から健康な心身を目指し
ます。



魚のおろし方
カタチと骨格で理解する
柴田書店 ¥3,300
体形別の魚のおろし方、イカ
やエビなどの下処理方法、姿
造り用の魚のおろし方まで網
羅。包丁の研ぎ方、扱い方の
解説付。