

「食の仁王」ことパティシエ：弓田亨が贈る
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 全6巻



少量のお菓子作りには、長い経験も熟練した技術も必要ありません。正しいマニュアルさえあれば、驚くほどおいしいお菓子が、簡単にできます。勘で行っていた作業を数値に置き換え、図と写真、記号、文章で細かく説明した確実においしいお菓子を作るための技術書です。



一人で学べるイル・プルーの
パウンドケーキおいしさ変幻自在

別立て法や共立て法、フランス伝統の技法など、「イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ」が開店以来20年の歩みの中で創り上げ、多くの人々に嬉しさと幸せを与えてきた様々なパウンドケーキの作り方を紹介します。



新版 ごはんとおかずのルネサンス
基本編

不足しているさまざまな栄養素を、豊かに、十分に細胞に送り込むためにはどうすればいいか。先人の知恵に立ち返り「灰汁抜き・下茹で不要」「砂糖・みりん不使用」「いりこで味を調える」など健康レシピが満載です。



一人で学べるとびきりの
おいしさのパバロアズ

白ワインや栗、洋梨、チョコレートなど、季節に合わせて様々な素材を用いたパバロアの作り方を紹介します。基本となる器具や材料、技術についても丁寧に解説。「本当においしいパバロアの作り方」の内容をもとに追加、再編集しました。



はじめてみよう1・2・3
一年中いつでもおいしい
いろいろな冷たいデザート

カスタードプリン、オレンジゼリー、アイスクリーム…。シンプルだけどおいしくて冷たいお菓子のレシピを、おさえるべきポイントや注意点をわかりやすく表記し、写真も交えて紹介します。

書名	著編者	発行年	ISBN/ISSN	同時1 アクセス(本体)	同時3 アクセス(本体)	商品コード
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第1巻(基礎編)	弓田 亨	1992	9784901490023	26,200	39,300	1016411298
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第2巻(実践編1)	弓田 亨	1992	9784901490030	26,200	39,300	1016411299
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第3巻(実践編2)	弓田 亨	1992	9784901490047	26,200	39,300	1016411300
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第4巻(実践編3)	弓田 亨	1996	9784901490054	27,300	40,900	1016411301
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第5巻(実践編4)	弓田 亨	1997	9784901490061	27,300	40,900	1016411302
少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第6巻(実践編5)	弓田 亨	1998	9784901490078	27,300	40,900	1016411303
一人で学べるイル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在 (嘘と迷信のないフランス菓子教室)	弓田 亨	2007	9784901490207	5,500	8,300	1016411305
新版 ごはんとおかずのルネサンス 基本編 —誰もが忘れていた日本の真実の味わい— 新版(ごはんとおかずのルネサンスプロジェクト)	弓田 亨	2010	9784901490252	4,000	6,000	1016411306
一人で学べるとびきりのおいしさのパバロアズ (嘘と迷信のないフランス菓子教室)	弓田 亨	2006	9784901490160	5,500	8,300	1016411308
一年中いつでもおいしいいろいろな冷たいデザート —イル・プルーのはじめてみよう1・2・3—	椎名 真知子	2008	9784901490214	4,000	6,000	1016411309

シャトルシェフ生活のすすめレシピ集

商品コード:1016423943
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2012 著者:壺林光代
底本ISBN:9784492044810
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,200円(本体)
調理鍋に材料を入れ、短時間煮立ててから保温容器に入れるだけ。保温調理器シャトルシェフを使った煮もの、肉・魚料理、スープ、サラダなど120品のレシピを紹介します。

データが語るおいしい野菜の健康力

商品コード:1011227118
出版社:丸善出版
刊行年:2012 著者:及川紀久雄
底本ISBN:9784621085202
同時アクセス数1 本体 3,300円(本体)
同時アクセス数3 本体 5,000円(本体)
おいしい野菜って、どんな野菜?野菜のチカラ「抗酸化力、免疫力、解毒力」って、なんだろう?そんな疑問に、生産、分析科学、栄養学の立場からやさしく答えます。

全国神社味噌
—幸せをよぶ参道グルメガイド—

商品コード:1014015979
出版社:丸善出版
刊行年:2013 著者:松本滋
底本ISBN:9784621084311
同時アクセス数1 本体 2,700円(本体)
同時アクセス数3 本体 4,000円(本体)
神社と食の深い関係を知っていますか?北は北海道から南は沖縄まで、全国厳選63神社と、その神社と関係のある名物や美味しいものを紹介します。伊勢神宮の赤福餅や神田明神の甘酒など。

贈って喜ばれる極上の和菓子
(東京社用の手みやげ)

商品コード:1016423915
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2007 著者:宮澤やすみ
底本ISBN:9784492042953
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,200円(本体)
初対面のとき、お詫びの気持ちを表すとき、大人数の職場に、目的や状況に応じた、相手に絶対喜ばれる美味しい和菓子とそのお店をカラーで紹介。手みやげのマナーも伝授します。

世界路地裏・食紀行
(商社マン、世界を駆けめぐった)

商品コード:1012995666
出版社:丸善出版
刊行年:2002 著者:財前宏
底本ISBN:9784621070314
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 4,700円(本体)
商社マンとして海外を駆けめぐった著者が世界の隅から隅まで歩き回って見つけた食にまつわる話を紹介します。現地に行かなければわからない文化的エピソードを豊富な写真でユーモアたっぷりに。

江戸・東京ゆかりの野菜と花

商品コード:1016437778
出版社:農山漁村文化協会
刊行年:1992 著者:JA東京中央会
底本ISBN:9784540920653
同時アクセス数1 本体 8,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 12,100円(本体)
世界最大の大都市江戸は農業の育成都市。数々の野菜産地を育んで世界一の花と植木のセンターでもあった。そして近代農業をリードしたのは東京農業。その人と風土と誕生した品種の物語。

スイート・ポイズン
—一本当は恐ろしい人工甘味料「アスパルテーム」の語り—

商品コード:1016423944
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2013 著者:ジャンネット・スターナル
底本ISBN:9784492044841
同時アクセス数1 本体 4,000円(本体)
同時アクセス数3 本体 8,000円(本体)
もともとは胃潰瘍治療薬として開発された。実験動物の脳に欠けた、体重減少に効果的という経験的証拠はない。人工甘味料「アスパルテーム」の危険性と真実を指摘します。

野崎洋光のだし革命
トマトジュースと豆乳で和食がとれる!

商品コード:1016423945
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2013 著者:野崎洋光
底本ISBN:9784492045015
同時アクセス数1 本体 2,900円(本体)
同時アクセス数3 本体 5,800円(本体)
トマト肉じゃが、ほうれん草のトマトジュースお浸し、豆乳味噌汁、生野菜の豆乳酢醤油かけ。トマトジュースと豆乳を“だし”として用いた和食のレシピを紹介します。

47都道府県・こなもの食文化百科

商品コード:1011492082
出版社:丸善出版
刊行年:2012 著者:成瀬宇平
底本ISBN:9784621085530
同時アクセス数1 本体 8,400円(本体)
同時アクセス数3 本体 12,600円(本体)
おやつに、お茶請けに、非常食に...うどん・そば・お好み焼き・まんじゅうなど、さまざまな食べられ方で親しまれてきた「こなもの」を一挙紹介します。

47都道府県・伝統食百科

商品コード:1012708622
出版社:丸善出版
刊行年:2009 著者:成瀬宇平
底本ISBN:9784621080658
同時アクセス数1 本体 8,400円(本体)
同時アクセス数3 本体 12,600円(本体)
2005年に食育基本法が制定され伝統食について記述されるなど、注目が高まっています。3分クッキングアドバイザーの著者と(株)紀文食品のデータの強力タッグで47都道府県を網羅します。

アイスクリーム
(食品加工シリーズ 1)

商品コード:1016437769
出版社:農山漁村文化協会
刊行年:1998 著者:宮地寛仁
底本ISBN:9784540980503
同時アクセス数1 本体 5,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 7,600円(本体)
おいしいアイスクリームをつくる方法、売り方およびその実際などを長年の経験を持つ著者がわかりやすく紹介します。手作りアイスクリームを通して安全な食、豊かな食生活、自然の大切さを伝えます。

ジャム —ジャム25種・ヘクチンの手づくりから販売まで—
(食品加工シリーズ 8)

商品コード:1016437775
出版社:農山漁村文化協会
刊行年:2004 著者:小清水正美
底本ISBN:9784540031052
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 9,500円(本体)
アンズやイチジクなど25種のジャムを掲載。色あざやかに仕上げるための加熱方法、効率的な充填のやり方など加工のポイントを解説するほか、販売の工夫、トラブルへの対処法等も紹介します。

食の多様性

商品コード:1016032689
出版社:勉誠出版
刊行年:2014 著者:佐藤洋一郎
底本ISBN:9784585230212
同時アクセス数1 本体 4,000円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,000円(本体)
いま、安さの追求と大量生産の結果、食の多様性が危機に瀕しています。食材はもとより、調理法、生産地、季節感など、その多彩な世界は護られなければなりません。食卓の大切さ、面白さを語ります。

ほんとうの「食の安全」を考える
—ゼロリスクという幻想— (DOJIN選書 28)

商品コード:1016496316
出版社:化学同人
刊行年:2009 著者:畝山智香子
底本ISBN:9784759813289
同時アクセス数1 本体 4,400円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,000円(本体)
食をめぐるさまざまな情報は信頼に足るのか。メタドホス、メラミンなどの実事例も参照し、残留農薬の基準値の設定やその値の意味、発がん物質のリスク評価の方法などを紹介します。

街歩き・里歩きの名水・湧水散歩

商品コード:1016467423
出版社:自由国民社
刊行年:2013 著者:南正時
底本ISBN:9784426116668
同時アクセス数1 本体 3,300円(本体)
同時アクセス数3 本体 5,000円(本体)
北海道から沖縄まで、全国の名水・湧水180カ所以上を、付近の見どころ・寄り道スポットなどとともに徹底紹介します。初めて訪れる土地でも目的の名水・湧水にたどり着けるよう、アクセスガイドも充実。

片手で料理をつくる
—片麻痺の人のための調理の手引き—

商品コード:1016423802
出版社:協同医書出版社
刊行年:1998 著者:藤藤てる
底本ISBN:9784763920683
同時アクセス数1 本体 8,400円(本体)
同時アクセス数3 本体 12,600円(本体)
片麻痺の障害を持つ人やその家族、作業療法士に向けて書かれた調理の手引き。作業療法の基本や実際に調理するときの工程を写真やイラストを多数入れながら丁寧に解説します。

スーパーの裏側
—安全でおいしい食品を選ぶために—

商品コード:1016432073
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2009 著者:河岸宏和
底本ISBN:9784492222973
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,200円(本体)
とんかつはカツ丼、マグロのサクは刺身で復活?卵は毎日産まれるの、なぜ特売日に10倍さぶ?食品業界を知り尽くした男が、バックヤード&食品流通の舞台裏を暴露します。

サプリメントの正体

商品コード:1016423947
出版社:東洋経済新報社
刊行年:2013 著者:田村忠司
底本ISBN:9784492223338
同時アクセス数1 本体 3,100円(本体)
同時アクセス数3 本体 6,200円(本体)
飲めば飲むほど健康から遠ざかる!?サプリメント業界を知り尽くした著者が、サプリメントの実態を明かしながら本当に効くサプリメントの見分け方、選び方についてできるだけわかりやすく伝えます。

※表示価格は税抜きです。

2015年8月