



## 丸善出版 MeL分野別カタログ

食



タイトル(刊行年)	コード	1アクセス価格(学術/企業)	
和食の常識Q&A百科(2015)	ISBN 9784621300060	学術・企業	12,600円+税
著編者 堀 知佐子・成瀬宇平 著	商品CD 1020083616		
伝統・歴史、調理科学から健康効果まで、「知られているようで実はよく知られていない、誤解されがちな話題」を中心に、和食の基本をQ&A形式で解説。			
食—90億人が食べていくために—(サイエンス・パレット 025)(※)	ISBN 9784621089415	学術	3,300円+税
著編者 John Krebs 著 伊藤佑子・伊藤俊洋 訳	商品CD 1019315069	企業	6,600円+税
食と人の長い歴史、好き嫌いを生む味覚、食べ物に潜む恐ろしい病気、栄養学と健康にまつわる話など、さまざまな視点から「食」を考える。英国食品基準庁の長官を務めた著者による、「食」への入門書。			
機能性食品の作用と安全性百科(2012)	ISBN 9784621085523	学術	39,600円+税
著編者 上野川修一・清水俊雄・清水 誠・鈴木英毅・武田英二 編	商品CD 1011227121	企業	79,200円+税
機能性食品、保健機能食品、機能性成分の作用機構と、機能性食品の臓器間ネットワークを介した栄養代謝について解説。また、人間の生体調節系に作用する食品成分の作用機構や成分の有効・無効についても解説。			
データが語るおいしい野菜の健康力(2012)	ISBN 9784621085202	学術	3,300円+税
著編者 及川紀久雄・丹羽真清・霜多増雄 著	商品CD 1011227118	企業	6,600円+税
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」とは? 野菜の科学データや研究結果を盛り込みつつやさしく答える。			
食べられる生きものたち—世界の民族と食文化48—(2012)	ISBN 9784621085660	学術	4,200円+税
著編者 『月刊みんぱく』編集部 編	商品CD 1011492081	企業	8,400円+税
食べる民族と食べられる生き物。その地の生活に息づく世界観を含め、フルカラー写真と共にその姿をいきいきと紹介。			
食品安全ハンドブック(2010)	ISBN 9784621081822	学術	77,000円+税
著編者 食品安全ハンドブック編集委員会 編 林 裕造・大野 泰雄 編集委員長	商品CD 1009767740	企業	154,000円+税
大学・公的機関や食品企業の研究者など各分野の専門家によって、最新の事例・知見に基づき執筆。			
47都道府県・和菓子/郷土菓子百科(2016)	ISBN 9784621089750	学術・企業	12,600円+税
著編者 亀井千歩子 著	商品CD 1020598988		
歴史的ゆかりのあるハレの和菓子から昔懐かしい郷土菓子、さらには地元になんだお菓子までを、エピソードとともに都道府県別に紹介。かりんとうやカステラなどの唐菓子、南蛮菓子も掲載。			
47都道府県・肉食文化百科(2015)	ISBN 9784621088265	学術	12,600円+税
著編者 成瀬宇平・横山次郎 著	商品CD 1019023651	企業	25,100円+税
スーパーに並ぶ全国の銘柄肉や、馬肉、熊肉、鹿肉、猪肉などご当地ならではの特色溢れるお肉、地元料理を紹介します。都道府県別の銘柄牛・銘柄豚一覧も掲載。			
47都道府県・汁物百科(2015)	ISBN 9784621089477	学術	12,600円+税
著編者 野崎洋光・成瀬宇平 著	商品CD 1019315049	企業	25,100円+税
地域的なバリエーションが豊富な汁物を、食文化と地産地消の視点も盛り込んで紹介する。都道府県別・おすすめ汁物レシピ集も掲載。			

・表示価格は税抜きです。  
・タイトル末尾の(※)はダウンロードが出来ません。

2016年10月

Maruzen eBook Library は、学術・研究機関のための学術情報に特化した電子書籍をご提供する丸善雄松堂オリジナルのプラットフォームです



タイトル(刊行年)	コード		1アクセス価格(学術/企業)	
<b>47都道府県・地鶏百科(2014)</b>	ISBN	9784621088012	学術	12,600円+税
著編者 成瀬宇平・横山次郎 著	商品CD	1016124044	企業	25,100円+税
47都道府県の在来種・地鶏・銘柄鶏・地卵について、その特性や食べ方などを紹介。主な在来種の特徴や焼き鳥の部位の特徴なども掲載。				
<b>47都道府県・伝統調味料百科(2013)</b>	ISBN	9784621086810	学術	8,400円+税
著編者 成瀬宇平 著	商品CD	1014156242	企業	16,800円+税
各地の故郷の味はどう違うのか。塩・味噌・しょうゆ・酢・砂糖の五大調味料から油、みりん、香辛料(ゆずや唐辛子など)まで、各地の特徴ある調味料と、その傾向や按配を伝統料理とともに紹介。塩の分布や万能調味料リストなど巻末の付録も充実。				
<b>47都道府県・こなもの食文化百科(2012)</b>	ISBN	9784621085530	学術	8,400円+税
著編者 成瀬宇平 著	商品CD	1011492082	企業	16,800円+税
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。				
<b>47都道府県・魚食文化百科(2011)</b>	ISBN	9784621084069	学術	8,400円+税
著編者 成瀬宇平 著	商品CD	1012708624	企業	16,800円+税
各地の旬の魚料理だけではなく、練り物や押し寿司などの加工食品、祭や物語、街道など、魚にまつわる諸文化を都道府県別に紹介。巻末にかまぼこマップをはじめ、加工食品の一覧など資料を収録する。				
<b>47都道府県・伝統食百科(2009)</b>	ISBN	9784621080658	学術	8,400円+税
著編者 成瀬宇平 著	商品CD	1012708622	企業	16,800円+税
伝統食の内容を簡潔かつわかりやすく書かれており、さらにその土地の地理的な特性や歴史、なぜその特産物が生まれたか、正月行事など今に伝わる祭事と伝統食の関係を丁寧に解説。				
<b>47都道府県・地野菜/伝統野菜百科(2009)</b>	ISBN	9784621082041	学術	8,400円+税
著編者 成瀬宇平・堀知佐子 著	商品CD	1012708623	企業	16,800円+税
食育推進の流れのなかで、食育の核をなす地産地消にも通じる地野菜・伝統野菜について、都道府県別にその地特有の野菜の特色・歴史から食べ方までをコンパクトにまとめた。				
<b>味覚と嗜好のサイエンス(京大人気講義シリーズ)(2008)</b>	ISBN	9784621079713	学術	4,200円+税
著編者 伏木亨 著	商品CD	1008139862	企業	8,400円+税
味覚と嗜好から、おいしさに至る感性の世界を、生理学・行動学・脳科学・食文化・食品科学などの幅広い視点から解説。				
<b>健康食品・中毒百科(2007)</b>	ISBN	9784621078402	学術	6,160円+税
著編者 内藤裕史 著	商品CD	1008060868	企業	12,400円+税
健康食品は安全で副作用がないと一般に広く信じられているが、何を安全の目安とすればよいのか? 学術雑誌に発表された1000編を超える論文を引用し、健康食品の摂取による健康被害事例を紹介する。				
<b>世界路地裏・食紀行(商社マン、世界を駆けめぐる 続)(2002)</b>	ISBN	9784621070314	学術	3,100円+税
著編者 財前宏 著	商品CD	1012995666	企業	6,200円+税
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。				
<b>成人病を防ぐ現代人の食事学(丸善ライブラリー 256)(1998)</b>	ISBN	9784621052563	学術	1,590円+税
著編者 井上勝六 著	商品CD	1008060839	企業	3,200円+税
米・豆食などの伝統的栄養学をベースにしなが、近代栄養学や現代医学の成果を交え、成人病を防ぐ日常の食生活の基本的なあり方を提言。				
<b>サイエンス食生活考(丸善ライブラリー 150)(1995)</b>	ISBN	9784621051504	学術	1,500円+税
著編者 成瀬宇平 著	商品CD	1008060837	企業	3,000円+税
科学的に正しい栄養学の知識、健康と長寿のための食生活を平易に紹介。				

- ・表示価格は税抜きです。
- ・タイトル末尾の(※)はダウンロードが出来ません。

2016年10月