

2023.11.16 解禁

2023.11.15 狩猟解禁



ポージョレ・ヌーヴォー & いい肉の日 フェア

105のテーマから学ぶ ビギナーズワイン

すべてイラストつき！知っておきたい
ことだけ集めたワインの入門書。



著者：セバスチャ・デュラン=ヴィエル
監修：奥山久美子
仕様：A5 並製
定価：本体1,800円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3560-2

冊

カッティングボード スタイリングレッスン

ワインパーティーや女子会にも活躍！
美しく楽しい盛り付け方を目的別に紹介。



著者：エミリー・
ディレイニー
仕様：A4変形 並製
定価：本体2,500円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3723-1

冊

トラネコボンボンの 空想居酒屋

店を持たずに、旅するレストランとして
活躍する著者のおつまみレシピ本。



著者：中西なちお
仕様：B5 並製
定価：本体1,500円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3095-9

冊

家庭料理の大革命 低温真空調理のレシピ

難しいローストビーフも失敗なし。
おうちでレストラン級の食事を味わう。



著者：川上文代
仕様：B5 並製
定価：本体1,800円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3248-9

9刷

冊

低温真空調理のレシピ ーストック編ー

『家庭料理の大革命 低温真空調理の
レシピ』の続編、ストック編。



著者：川上文代
仕様：B5 並製
定価：本体1,800円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3314-1

3刷

冊

低温調理の 「肉の教科書」

初級者でもプロのシェフと同じレベル
の肉料理が作れます！



著者：樋口直哉
仕様：B5 並製
定価：本体2,000円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3616-6

冊

樋口直哉の あたらしいソース

いつもの料理をビストロの味に！手軽
に楽しむヘルシーなソースを紹介。



著者：樋口直哉
仕様：B5 並製
定価：本体1,800円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3734-7

冊

バターは調味料。

ほんの少し使うだけでおいしくなる

理論派料理家による、料理をぐんと
おいしくするバターの使い方を紹介。



著者：上田 淳子
仕様：B5 並製
定価：本体1,500円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3355-4

2刷

冊

ジビエレシピ

プロのためのジビエ料理と狩猟鳥獣

パリで著名なミシュランシェフが手がける
他に類のないジビエ大全。



著者：ブルーノ・ドゥーゼ
仕様：B5変形 並製
定価：本体3,900円 (税別)
ISBN：978-4-7661-

3351-6

冊

書店印

フェアパネルご用意できます。

※受注状況により、出荷部数を調整させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

株式会社グラフィック社

〒102-0073 千代田区九段北1-14-17

TEL 03-3263-4318

FAX 03-3263-5297

搬入希望日： 月 日