

FAX 03-3476-3772

「お菓子屋さん出版社」イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画 出版部

〒150-0021東京都渋谷区恵比寿西1-16-8 彰和ビル2F TEL03-3476-5214

http://www.ilpleut.co.jp/ mail: edition@ilpleut.co.jp

*弊社書籍に返品期限はありません。いつでも返品入帖いたしますので長期間の陳列・販売をお願いしま

日販 栗田 大阪 太洋 トーハン

ISBN共通978-4-901490-

書名/著者名	本体価格	ISBN下3桁	冊数
--------	------	---------	----

§日本の家庭料理「ルネサンスごはんシリーズ」 *和食のレシピ本、健康、食餌療法などの欄での展開に！

◆弓田亨が提唱する、砂糖・みりんを使わない、家族の絆を深める健康ごはん「ごはんとおかずのルネサンス」シリーズ

【最新刊】 はじめてのルネサンスごはん おいしいおっぱいと大人ごはんから取り分ける離乳食	1,600	32-0	冊
【好評既刊】 ルネサンスごはんは放射能にもたやすく負けない / 著:弓田亨	1,200	31-3	冊
【好評既刊】 ごはんとおかずのルネサンス 心嬉しい炊き込みご飯と味噌汁編 / 共著:弓田亨・椎名真知子	1,800	28-3	冊
【好評既刊】 ごはんとおかずのルネサンス 四季の息吹・今昔おかず編(2011.3.25発売) / 共著:弓田亨・椎名真知子	1,800	27-6	冊
【好評既刊】 ごはんとおかずのルネサンス 真実のおせち料理編(2010.11.25書店発売) / 共著:弓田亨・椎名真知子	2,800	26-9	冊
【好評既刊】 新版ごはんとおかずのルネサンス基本編 / 共著:弓田亨・椎名真知子	1,800	25-2	冊
【好評既刊】 失われし食と日本人の尊厳 / 著:弓田亨	1500	24-5	冊

§フランス菓子・料理【一般向けレシピ集】 *一般のレシピ本コーナーでの展開に！

◆人気のフランス料理教室のレシピが一冊にまとまりました！<中級者向け>

ちょっと正しく頑張ればこんなにおいしいフランスの家庭料理 / 著:椎名真知子	2,800	23-8	冊
--	-------	------	---

◆イル・プルーが提案する、「簡単手軽、だけどおいしい」レシピを紹介<初心者向け>

一年中いつでもおいしい いろんな冷たいデザート / 共著:椎名真知子・深堀紀子	1,800	21-4	冊
---	-------	------	---

◆菓子ジャンル別！ワンランク上のお菓子が家庭で作れる「一人で学べる」シリーズ<中級者向け>

【オススメ！】イル・プルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在 / 共著:弓田亨・椎名真知子	2,500	20-7	冊
ザックサクザック！押しよせるおいしさのパイ / 共著:弓田亨・椎名真知子	2,500	17-7	冊
とびきりのおいしさのパパロアズ / 共著:弓田亨・椎名真知子	2,500	16-0	冊

◆フランス菓子店イル・プルーが作る、究極のシフォンケーキレシピ！<中級者向け>

【オススメ！】新シフォンケーキ 心躍るおいしさ / 共著:弓田亨・深堀紀子	2,500	15-3	冊
---------------------------------------	-------	------	---

§フランス菓子・料理【専門書】 *菓子作り上級者～プロ向け！専門書の欄での展開に！

◆弓田亨の菓子理論集大成！イマジナシオンシリーズ パティスリー・フランセーズ イマジナシオン Pâtisserie françaiseそのimagination 全3巻 著者:弓田亨

【パティシエのバイブル】Ⅲ.フランス菓子 その孤高の味わいの世界	6,500	22-1	冊
【パティシエのバイブル】Ⅱ.私のimaginationの中のrecettes<新装版> 2012年1月下旬発売	7,800	29-0	冊
【パティシエのバイブル】Ⅰ.日本とフランスにおける素材と技術の違い	4,700	12-2	冊

◆イマジナシオンシリーズと一緒に展開を。プロ向けフランス菓子レシピ集 著者:弓田亨

贈られるお菓子に真実の幸せを添えたい(焼き菓子レシピ本)【2012.11.30日発売最新刊】	7,800	30-6	冊
Les Desserts (レ デセール)レストラン、ピストロ、カフェのデザート	7,800	19-1	冊
五感で創るフランス菓子(高級フランス菓子のオリジナルレシピ集)	3,200	13-9	冊

◆愛されて10年のロングセラー。「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ」シリーズ全6巻 著者:弓田亨

第一巻 基礎編/基本の技術、生地、クレーム	11,905	02-3	冊
第二巻 実践編1/既存のフランス菓子、オリジナル菓子	11,905	03-0	冊
第三巻 実践編2/既存のフランス菓子(クロワッサン他)	11,905	04-7	冊
第四巻 実践編3/フランス菓子(ダックワーズ他)創作菓子	12,381	05-4	冊
第五巻 実践編4/フランス菓子(焼き菓子他)	12,381	06-1	冊
第六巻 実践編5/パン、フランス惣菜	12,381	07-8	冊

◆パリのパティスリー「ジャン・ミエ」オーナーシェフ、ドゥニ・リュッフェル氏による本格フランス惣菜レシピ 全3巻(翻訳本)

アルティザン・トゥレットール 1巻 / 著:ドゥニ・リュッフェル、監修:弓田亨	15,000	08-5	冊
アルティザン・トゥレットール 2巻 / 著:ドゥニ・リュッフェル、監修:弓田亨	15,000	09-2	冊
アルティザン・トゥレットール 3巻 / 著:ドゥニ・リュッフェル、監修:弓田亨	15,000	10-8	冊