

■2024年12月企画展示 年末年始のおもてなし

No.	請求記号	書名	著者名	出版者	出版日付
1	596/109	材料ならべてこんがり焼くだけレシピ	堤人美/著	主婦の友社	[2016.2]
2	596/264	とにかく盛り上がる夜ごはん	小田真規子/料理	文響社	2019.5
3	596/294	Disneyおうちでごはん：東京ディズニーリゾート公式レシピ集	講談社/編	講談社	2021.9
4	596/321	盛りつけの基本とアイデア：ワンランク上の食卓を目指す	河合真由子/監修	成美堂出版	[2023.12]
5	596/333	期待を高めるアミューズとパーティーオードヴル 初版	柴田書店/編	柴田書店	2024.5
6	596.21/55/B	すし：ちらしずし・巻きずし・押しずしなど(別冊うかたま. 伝え継ぐ日本の家庭料理:3)	日本調理科学会/ 企画・編	農山漁村文化協会	2017.12
7	596.21/106	地元に行って、作って、食べた日本全国お雑煮レシピ	粕谷浩子/著	池田書店	[2022.11]
8	596.21/108	季節を味わうはじめての和食：日々の暮らしが豊かになる日本料理の基本を学ぶ一冊 初版	一二三庵/著	マイナビ出版	2023.12
9	596.21/110	軽やかなおすし：1合からすぐに作れる	榎本美沙/ほか著	家の光協会	2024.7
10	596.3/23	おもち：the mochi recipe book：おもちの食べ方発見!	入江亮子/監修・ 料理	成美堂出版	[2015.10]
11	596.3/24	農家が教えるもち百珍	農文協/編	農山漁村文化協会	2017.11
12	596.3/37	フルーツパーラー・テクニック：カッティングと盛り付けとデザートと役立つフルーツ図鑑	タカノフルーツ パーラー著	柴田書店	2012.6
13	596.3/51	お餅の便利帖	飛田和緒/著	東京書籍	2023.12
14	596.4/16	基本とコツがきちんとわかるおせち料理とほめられレシピ	牛尾理恵/著	成美堂出版	[2017.10]
15	596.4/20	日本の行事食：美人のレシピその式	沙和花/著	草土出版/[星雲社 (発売)]	2017.6
16	596.4/23	米のおやつともち(別冊うかたま. 伝え継ぐ日本の家庭料理:12)	日本調理科学会/ 企画・編	農山漁村文化協会	2019.6
17	596.4/24	年取りと正月の料理(別冊うかたま. 伝え継ぐ日本の家庭料理:15)	日本調理科学会/ 企画・編	農山漁村文化協会	2020.12
18	596.4/28	日本の行事と行事ごはん：食べることは生きること 初版	大瀬由生子/著	カナリアコミュニ ケーションズ	2022.8
19	596.4/29	いちばんくわしい基本のおせち料理	荒木典子/著	成美堂出版	2023.11
20	596.63/6	サンドイッチとパンメニュー238	柴田書店/編	柴田書店	2015.9
21	596.65/17	中華小菓子：身体がよるこぶ小さくてかわいい甘味の楽しみ	パンウェイ/著	誠文堂新光社	2015.9
22	596.65/33	魅惑の井村屋あずき茶房：心も体もほっこり!懐かしくて新しいゆであずきスイーツ88	井村屋株式会社/ 監修	主婦の友社	2022.11
23	596.65/37	とんでもないお菓子作り 初版	江口和明/著	ワニブックス	2022.11
24	596.65/37/2	もっと!とんでもないお菓子作り 初版	江口和明/著	ワニブックス	2023.10
25	596.65/38	心ときめく和のお菓子 初版	西川千栄/著	ナツメ社	2024.1
26	596.65/39	米粉のつくりおきおやつ：卵、小麦粉、乳製品を使わない。	今井ようこ/著	主婦と生活社	[2023.12]
27	596.65/41	ふつうの材料だけで作るお店みたいなスイーツレシピ 初版	megu'café/著	KADOKAWA	2024.2
28	596.9/3	うつわ使いがもっと楽しくなる本。：選ぶ。そろえる。合わせる。 初版	安野久美子/著	エクスナレッジ	2020.7
29	596.9/3/2	うつわ使いがもっと楽しくなる本。：選ぶ。そろえる。合わせる。 初版 つづき	安野久美子/著	エクスナレッジ	2023.4
30	596.9/4	うつわの教科書：選び方・使い方のコツがわかる! 初版	竹内万貴/監修	ナツメ社	2024.2