

2/17発売の新刊ムック「ガトー・インビジブル」が発売前から話題になっています。「ガトー・インビジブル」とはフランス語で「見えないケーキ」を意味し、今パリで注目されている新感覚のケーキなのです。ケーキを切ったときの断面の美学を徹底的に追求、いわゆる「萌え断」です。発売前からSNSで話題になりamazonでは早くも品切れ。高橋みなみさん(元AKB)もインスタグラムで紹介していたりと、いつものレシピ本とは違う側面から盛り上がっていきそうな気配。要注目にてご展開を！

■ 2月発売の新刊です！ ～在庫チェックをお願いします～



2/2
発売

オレンジページcooking
2017野菜レシピ200

978-4-86593-135-8
本体537円+税
A4変型/中綴じ



2/2
発売

おかあさんの扉6
伊藤理佐/著

978-4-86593-136-5
本体838円+税
A5判/平綴じ



2/2
発売

【書籍】手にするもの
しないもの 残すもの
残さないもの

広瀬裕子/著
978-4-86593-137-2
本体1400円+税/A5判/平綴じ



2/13
発売

おトク素材で
Cooking♪Vol.25
ブロッコリー

978-4-86593-138-9
本体333円+税
B5変/中綴じ

■ SNSにて発売前から話題騒然！ パリで話題の新感覚ケーキ 「ガトー・インビジブル」！！



2/17
発売

ガトー・
インビジブル

若山曜子/著

978-4-86593-139-6
本体1400円+税
B5判/平綴じ

美しい断面に
くぎつけ！
簡単でおいしい、
そして、美しい。



978-4-86593-076-4

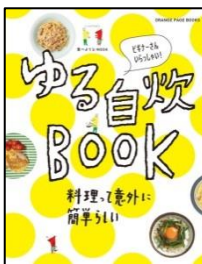
■ 柳澤英子/著、 「酢トマトレシピ」新帯にて搬入中。



こちらの新帯にて
搬入しています！

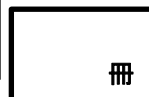


■ 新生活フェアにて是非ご展開を！



ゆる自炊
BOOK

978-4-86593-041-2



料理を
はじめる人の本

978-4-87303-157-6



□配信停止希望

今後FAX案内がご不要な方は、大変お手数ですがお客様FAX番号をご明記の上ご返信ください。

■お客様FAX番号()

番線印