

ミニ展示
パン・スイーツ
展示資料リスト

パンに関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
科学でわかるパンの「なぜ?」: Q&Aで理解するパンづくりのコツと技術	梶原慶春, 木村万紀子 共著, 辻製菓専門学校 監修	柴田書店	2022.2	PC37-M11
パンづくりのメカニズムとアルゴリズム = Mechanism and Algorithm of Bread Making	吉野精一 著	柴田書店	2021.1	PC37-M9
フランスから届いたパンのはなし	酒巻洋子 著	産業編集センター	2020.3	EF27-M198
いちばんくわしいパン事典: パンの知識と楽しみ方がわかる: 世界と日本のパン123種類を詳細収録	東京製菓学校 監修	世界文化社	2015.9	EF27-L483
プロベーカリーが選ぶこれからの製パン法: さらに美味しく、もっと省力化、より計画的に	竹谷光司 著	旭屋出版	2021.1	PC37-M7
フランス伝統料理と地方菓子の事典 = L'encyclopédie du goût de France: 全地方の食文化や歴史、食材、ワイン、チーズの知識から料理・菓子の作り方まで俯瞰して理解できる	大森由紀子 著	誠文堂新光社	2021.8	EF27-M401
パンの科学: しあわせな香りと食感の秘密 (ブルーバックス; B-2058)	吉野精一 著	講談社	2018.5	PC37-L9
みんなのパンが焼けるまで: 経験ゼロからパン屋を作る! 団地管理会社JSの大奮闘記	日本総合住生活株式会社 著	日本総合住生活	2022.2	DL698-M127
絶対おいしい! はじめての手作りパン: パン作りビギナーでも上手に! (Cooking1年生)	藤田千秋 著	主婦と生活社	2011.7	Y73-J3161
糖質80%オフのおいしいブランパンレシピ: 毎日食べても太らない!	村上祥子 著	永岡書店	2015.2	Y73-L2080
パン屋さんのつくり方 = How to make the baker: 私たちの店はこうしてできました	西川功晃, 西川文 著	旭屋出版	2014.4	DL698-L45
ホームベーカリーで作る高級専門店のパン	荻山和也 著	主婦の友社	2020.12	Y73-M1055
古代メソポタミア飯 = MEALS IN ANCIENT MESOPOTAMIA: ギルガメシュ叙事詩と最古のレシピ	遠藤雅司 著, 古代オリエント博物館 監修	大和書房	2020.12	G185-M52
おいしいがうまれるところ	稲田多佳子, 門間みか 著	明元舎	2022.5	EF27-M548
パンの歴史 (「食」の図書館)	ウィリアム・ルーベル 著, 堤理華 訳	原書房	2013.8	GA36-L11
人気店の食パンの技術: 人気店、話題店の「食パン」の考え方・配合・工程 新版	旭屋出版書籍編集部 編著	旭屋出版	2019.1	EF27-M151
パンの魅力と製パン技法	坂田隆敏 with 21人の人気ブーランジェ 著	旭屋出版	2020.11	EF27-M295
ホシノ天然酵母のホームベーカリー	上田まり子 著	マーブルトン	2007.8	Y73-H3093
ヨーロッパブーランジュリー概説: 製菓製パン料理	仁科文之, 仁科佳代, ニシナデイヴィッド 編集, 加藤信 著	加藤信会	2021.5	EF27-M381
リッチとリーンで30日: ぱん工房くーぷ×オーヤマくん 2版	門間みか 著	明元舎	2020.4	EF27-M546
もっとリッチとリーンで30日: ぱん工房くーぷ×オーヤマくん	門間みか 著	明元舎	2021.6	EF27-M547
パンストック長時間発酵のパンづくり	平山哲生 著	柴田書店	2020.5	EF27-M208
シェフのベーカリーカフェレシピ: 人気店のあの味を食べたい、作りたいあなたへパン作りから、パンがおいしくなる料理68レシピを紹介! (Marble books)		マーブルトン	2012.3	Y73-J3954
地域食材大百科 第6巻		農山漁村文化協会	2014.3	PC2-J25
パン市場のチャンネル別需要分析調査 2019	東京マーケティング本部第一部 調査・編集	富士経済	2019.11	DL698-M83

スイーツに関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
菓子の事典	小林彰夫, 村田忠彦 編	朝倉書店	2000.5	PC2-G10
日本人の愛したお菓子たち：明治から現代へ (講談社選書メチエ；782)	吉田菊次郎 著	講談社	2023.3	GD51-M128
〈図説〉お菓子の文化誌百科	ポール・クリスタル 著, ユウコ・ベリー 訳	原書房	2022.9	GA36-M38
パウムクーヘンの文化史：パン・料理・菓子、越境する銘菓	三浦裕子 著	青弓社	2022.12	GA36-M42
図説デザートの世界	ジェリ・クインジオ 著, 富原まさ江 訳	原書房	2020.1	GA36-M9
フランス伝統菓子図鑑：お菓子の由来と作り方：定番菓子から地方菓子まで132種を網羅した決定版	山本ゆりこ 著	誠文堂新光社	2019.9	Y73-M452
イギリス菓子図鑑 = A COMPREHENSIVE GUIDE TO BRITISH BAKING AND PUDDINGS：お菓子の由来と作り方：伝統からモダンまで、知っておきたい英国菓子135選 増補改訂	羽根則子 著	誠文堂新光社	2019.5	Y73-M189
ポルトガル菓子図鑑 = UM GUIA COMPLETO DA DOÇARIA PORTUGUESA：お菓子の由来と作り方：ルーツは修道院。知っておきたいポルトガル菓子101選	ドウアルテ智子 著	誠文堂新光社	2019.11	Y73-M502
ガトーショコラの技術 (人気パティスリー&人気レストラン)	旭屋出版書籍編集部 編著	旭屋出版	2020.9	EF27-M268
プティ・アントルメのデコレーション新技法：3号ケーキを、個性豊かに飾る人気店のテクニック	オフィスSNOW 編著	旭屋出版	2020.8	EF27-M252
デコール菓子の細工と装飾：マジパン、チョコレート、アメ、絞り、その他の技法	レオ・フォルストホーフアー, エルンスト・リーンバッハー 共著, 柳正司 日本語版監修	柴田書店	2019.3	EF27-M48
人気パティスリーのデコレーション&デザイン技法：洋菓子の個性とインパクトを高める!	オフィスSNOW 編著	旭屋出版	2019.2	EF27-M37
洋菓子百科事典	吉田菊次郎 著	白水社	2016.5	E2-L185
パティシエのためのスイーツ用語辞典：仏英和	木村成克 監修	木村成克 監修	2009.1	E2-J113
チーズケーキの技術：人気パティスリー&人気レストラン	旭屋出版書籍編集部 編著	旭屋出版	2019.1	EF27-M148
菓子入門 改訂2版 (食品知識ミニブックスシリーズ)	早川幸男 著	日本食糧新聞社	2013.8	PC37-L2
スイーツ歳時記&お菓子の記念日	吉田菊次郎	松柏社	2021.9	EF27-M396
お菓子の歴史	マグロンヌ・トゥーサン=サマ 著, 吉田春美 訳	河出書房新社	2005.1	G185-H63
新・食品事典 10 (菓子)	河野友美 編	真珠書院	1991.6	PC2-E9
地域食材大百科 第14巻		農山漁村文化協会	2014.3	PC2-L7
パティスリーのマダム：洋菓子を支える世界	那須陽子 編著	日本食糧新聞社	2011.9	D6-J129
西洋菓子日本のあゆみ	吉田菊次郎 著	朝文社	2012.7	DL698-J139
クッキーづくりの仕事：洋美さんの1日 (仕事に行きます；1)		埼玉福祉出版部	2018.4	EL125-L291
歴史をつくった洋菓子たち：キリスト教、シェイクスピアからナポレオンまで	長尾健二 著	築地書館	2017.12	EF27-L890
プディングの歴史 (「食」の図書館)	ジェリ・クインジオ 著, 元村まゆ 訳	原書房	2021.1	EF27-M425
宮廷楽長(カベルマイスター)サリエーリのお菓子な食卓：時空を超えて味わうオペラ飯	遠藤雅司 著	春秋社	2019.11	EF27-M165
パリの宮廷菓子職人	マリー・アントナン・カレーム 著, ジョン・ポーター 編, 板東弘明 訳	板東弘明	2023.2	EF27-M630
異国のおやつ	岸田麻矢 著	エクスナレッジ	2020.9	Y77-M1976
ビスケットとクッキーの歴史物語 (お菓子の図書館)	アナスタシア・エドワーズ 著, 片桐恵理子 訳	原書房	2019.12	GA36-M8
キャンディと砂糖菓子の歴史物語 (お菓子の図書館)	ローラ・メイソン 著, 龍和子 訳	原書房	2018.7	GA36-L53
ドーナツの歴史物語 (お菓子の図書館)	ヘザー・デランシー・ハンウィック 著, 伊藤綺 訳	原書房	2015.1	GA36-L32
パンケーキの歴史物語 (お菓子の図書館)	ケン・アルバーラ 著, 関根光宏 訳	原書房	2013.9	GA36-L12
パイの歴史物語 (お菓子の図書館)	ジャネット・クラークソン 著, 竹田円 訳	原書房	2013.1	GA36-L3
チョコレートの歴史物語 (お菓子の図書館)	サラ・モス, アレクサンダー・バデノック 著, 堤理華 訳	原書房	2013.1	GA36-L4

スイーツに関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
アイスクリームの歴史物語 (お菓子の図書館)	ローラ・ワイス 著, 竹田円 訳	原書房	2012.3	GA36-J73
ケーキの歴史物語 (お菓子の図書館)	ニコラ・ハンブル 著, 堤理華 訳	原書房	2012.3	G185-J82
カステラの科学	仮屋園璋 著	光琳	2004.3	PC37-H3
和の菓子 = Wagashi	高岡一弥 アートディレクション, 高橋睦郎 選と文, 与田弘志 写真	パイインターナショナル	2018.4	EF27-L967
全国もなかぼん	オガワカオリ 著	書肆侃侃房	2018.1	DL698-L258
美しい和菓子の図鑑	青木直己 監修	二見書房	2021.5	GD51-M79
日本銘菓事典	山本候充 編著	東京堂出版	2004.8	DL698-H28
ときめく和菓子図鑑 (Tokimeku Zukan+)	高橋マキ 文, 内藤貞保 写真	山と溪谷社	2016.12	EF27-L698
和菓子を愛した人たち	虎屋文庫 編著	山川出版社	2017.5	GD51-L178

食材等に関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
小麦粉の科学 (B&Tブックス. おもしろサイエンス)	大楠秀樹 著	日刊工業新聞社	2017.9	PC31-L6
小麦粉利用ハンドブック	長尾精一 著	幸書房	2011.1	PC31-J4
天然酵母：歴史とパンづくりへの応用	灘吉利晃 著	ホームメイド協会	2005.4	PC37-H4
小麦粉とパンの1万年史：製粉の歴史	ジョン・ストーク, ウォルター・D・ティーン 著, 木下敬三 翻訳・監修	旭屋出版	2022.4	PC31-M2
小麦特性の解明：ブッシュクの業績	ウォルターブッシュク 編著, 森田尚文, 前田智子 訳	大阪公立大学共同出版会	2007.4	RB125-H10
麦の自然史：人と自然が育んだムギ農耕	佐藤洋一郎, 加藤鎌司 編著	北海道大学出版会	2010.3	RB125-J3
コムギ粉料理探究事典	岡田哲 編	東京堂出版	1999.6	E2-H334
小麦粉製品の知識	柴田茂久, 中江利昭 編著	幸書房	1990.3	PC31-E2
チョコレート製造技術のすべて	Stephen T.Beckett, Mark S.Fowler, Gregory R.Ziegler 編, 古谷野哲夫, 佐藤清隆 訳	幸書房	2020.6	PC37-M6
チョコレートの科学 (食物と健康の科学シリーズ)	大澤俊彦, 木村修一, 古谷野哲夫, 佐藤清隆 著	朝倉書店	2015.5	PC37-L4
チョコレート = chocolate：カカオの知識と製造技術	Stephen T Beckett 著, 古谷野哲夫 訳	幸書房	2015.12	PC37-L5
バニラの歴史 (「食」の図書館)	ローザ・アブレイユ=ランクル 著, 甲斐理恵子 訳	原書房	2022.11	RB155-M23
世界チーズ大図鑑 改訂版	ジュリエット・ハーバット 監修, [清宮真理], [平林祥] [訳]	柴田書店	2020.7	D2-M51
バターの本 = THE BUTTER BOOK	グラフィック社編集部 編	グラフィック社	2019.9	DM451-M9
牛乳・乳製品の知識 新版	堂迫俊一 著	幸書房	2017.1	PC71-L11
製菓原材料入門 改訂版 (食品知識ミニブックスシリーズ)	早川幸男 著	日本食糧新聞社	2014.7	PC37-L3
美味しい進化：食べ物と人類はどう進化してきたか	ジョナサン・シルバータウン 著, 熊井ひろ美 訳	インターシフト	2019.11	G185-M23
近代料理書集成：日本の食文化史 第6巻 (菓子・パン)	江原絢子 編・解説	クレス出版	2012.3	EF27-J683
つくってみよう加工食品	仲尾玲子, 中川裕子 著	学文社	2022.4	PC21-M50
砂糖の事典	日高秀昌, 岸原士郎, 斎藤祥治 編	東京堂出版	2009.8	PA531-J3
嗜好品の社会学：統計とインタビューからのアプローチ	小林盾 編	東京大学出版会	2020.11	G185-M49
オリゴ糖の製法開発と食品への応用 (食品シリーズ)	早川幸男, 中久喜輝夫 監修	シーエムシー出版	2012.3	PC25-J120
甘みの文化 (食の文化フォーラム；35)	山辺規子 編	ドメス出版	2017.1	G185-L98
乳製品製造学：ミルクの栄養・機能性と化学的性状および乳製品製造法とその原理について 増補版	伊藤肇躬 著	光琳	2011.6	PC71-J13

飲み物に関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
世界の茶文化図鑑	ティーピッグズ, ルイーズ・チードル, ニック・キルビー 著, 伊藤はるみ 訳	原書房	2017.9	EF27-L839
茶楽：世界のおいしいお茶、完璧な一杯のためのレシピ	ジョセフ・ウエズリー・ウール 著, 磯淵猛 日本語版監修, 岩田佳代子 訳	ガイアブックス	2017.2	RB138-L10
紅茶の大事典	日本紅茶協会 編	成美堂出版	2013.4	Y73-L179
基本をおさえてもっとおいしい紅茶一年生 = Tea Seminar for Beginners	日本紅茶協会 監修	宝島社	2017.9	Y73-L4204
紅茶の事典	荒木安正, 松田昌夫 著	柴田書店	2002.4	E2-G376
COFFEE BOOK：コーヒーの基礎知識・バリスタテクニック・100のレシピ	Anette Moldvaer 著, 丸山健太郎 監修, 江原健 訳	誠文堂新光社	2015.9	EF27-L477
ビジュアルスペシャルティコーヒー大事典 (NATIONAL GEOGRAPHIC)	ジェームズ・ホフマン 著, 丸山健太郎 日本語版監修	日経ナショナルジオグラフィック社	2015.8	EF27-L461
コーヒーの事典	日本コーヒー文化学会 編	柴田書店	2001.12	E2-G352
ミルクの事典	上野川修一, 清水誠, 鈴木英毅, 高瀬光徳, 堂迫俊一, 元島英雅 編	朝倉書店	2009.11	PC2-J10
ミルク進化論：なぜ人は、これほどミルクを愛するのか? (フェニックスシリーズ；90)	マーク・カーランスキー 著, 高山祥子 訳	パンローリング	2019.1	DM451-M10

健康に関すること				
タイトル	著者	出版者	出版年月	請求記号
食物アレルギーをこわがらない!はじめての離乳食：卵・牛乳・小麦など"はじめてのひと口"完全ガイド 改訂版	[伊藤浩明] [アレルギー監修], [上田玲子] [離乳食監修], 主婦の友社 編	主婦の友社	2019.8	Y75-M641
アレルギーっ子のごはんとおやつ：卵なし牛乳なし小麦粉なしでも、家族でいっしょの工夫がいっぱい 改訂版	[伊藤浩明] [監修], [榎村春江] [栄養監修], 主婦の友社 編	主婦の友社	2019.8	Y75-M654
ダイエットの食品早わかり：食品のエネルギーランキング決定版! (FOOD & COOKING DATA)	女子栄養大学栄養クリニック 監修・データ作成, 女子栄養大学出版部 編	女子栄養大学出版部	2019.3	PC25-M9
みんなで一緒に楽しくおいしく!食物アレルギーの子どものためのレシピ集：卵・乳・小麦不使用!	宇理須厚雄 総監修, 若宮寿子 調理・栄養計算, 菅野勝男 撮影, 東京法規出版 編	環境再生保全機構	2016.4	Y75-M1786
早わかり目でみる食品&食材成分事典：ファストフード・ファミレス・定番料理・食材のすべて (実用No.1)	主婦の友社 編	主婦の友社	2016.5	PC25-L90
菓子(栄養調整食品)：栄養のバランス・補給等をうたっている (商品テスト・シリーズ；11-3)	東京都消費生活総合センター商品テスト課 編	東京都消費生活総合センター	2000.8	PC37-G11
小麦で起きる現代病	白澤卓二 監修, 家庭栄養研究会 編	食べもの通信社	2015.12	PC31-L5
糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工	山野善正 監修, 本田佳子, 山田昌治, 宮西伸光 編集	エヌ・ティー・エス	2022.1	PC25-M95