仕入ご担当者様＜料理・エッセイ＞

晶文社
4月の新刊案内

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-11
TEL 03-3518-4940　http://www.shobunsha.co.jp
★は 5000 部、☆は 1000 部です。

FAX03-3518-4944

配本〆切　4／7

料理人の突破力

石鍋裕、片岡護、小室光博が語る仕事と生きかた

各界を代表する料理人の、修業時代からの苦労話・渡世話！
たくましく人生を切り拓くための工夫や知恵の宝庫。若い料理人のみならず、モラトリアム世代への生きるヒントがつまった一冊。

伊 片岡護「リストランテ アルポルト」
・芸大三浪から一転、イタリアへ
・「片岡くん、２億以上稼がせます！」
・つくづくフランス料理やんなくてよかった！

仏 石鍋裕「クイーン・アリス」
・15歳でシェフに
・パリで無職
・名物料理が１品あれば50年は食える?!

日 小室光博「懐石 小室」
・和食は脇から入るのを良しとしない
・１番いいものと２番目のものって、値段が大体２倍違う
・たとえ一晩でもっていう夢物語。そういうポテンシャルを人は持つべき

◆著者：宇田川悟（うだがわ・さとる）

1947年、東京都生まれ。早稲田大学政治経済学部卒。作家。フランスの社会・文化・食文化に詳しい。フランス政府農事功労章シュヴァリエを受章。主な著書は、『食はフランスに在り』（小学館ライブラリー）、『パリの調理場は戦場だった』（朝日新聞社）、『ニッポン食いしんぼ列伝』（小学館）、『フランス　美味の職人たち』（新潮社）、『東京フレンチ興亡史』（角川oneテーマ21）、『最後の晩餐』（晶文社）など多数。

併売おすすめ！
『ホテルオークラ総料理長 小野正吉』
（宇田川悟著、柴田書店）
同時期刊行予定

取次・貴店印

ご担当　　　　　　様

新刊委託申込書

☆☆☆

料理人の突破力

宇田川悟 著

【料理・エッセイ】四六判/304頁/本体予価1,600円　<4月下旬配本>

ISBN978-4-7949-6849-4 C0095　晶文社営業部 TEL03-3518-4940

申込部数　　冊

展示方法：平台　棚差し

関連既刊注文書

最後の晩餐

島田雅彦、奥本大三郎、荻野アンナ、千住明・・・・・・
各界で活躍する有名人たちの「死ぬ前に食べておきたいものは?」　食を通して、各人の人生観がかいま見える対談集。

宇田川悟(著)／A5判／228頁／本体1,500円／ISBN978-4-7949-6769-5

冊