

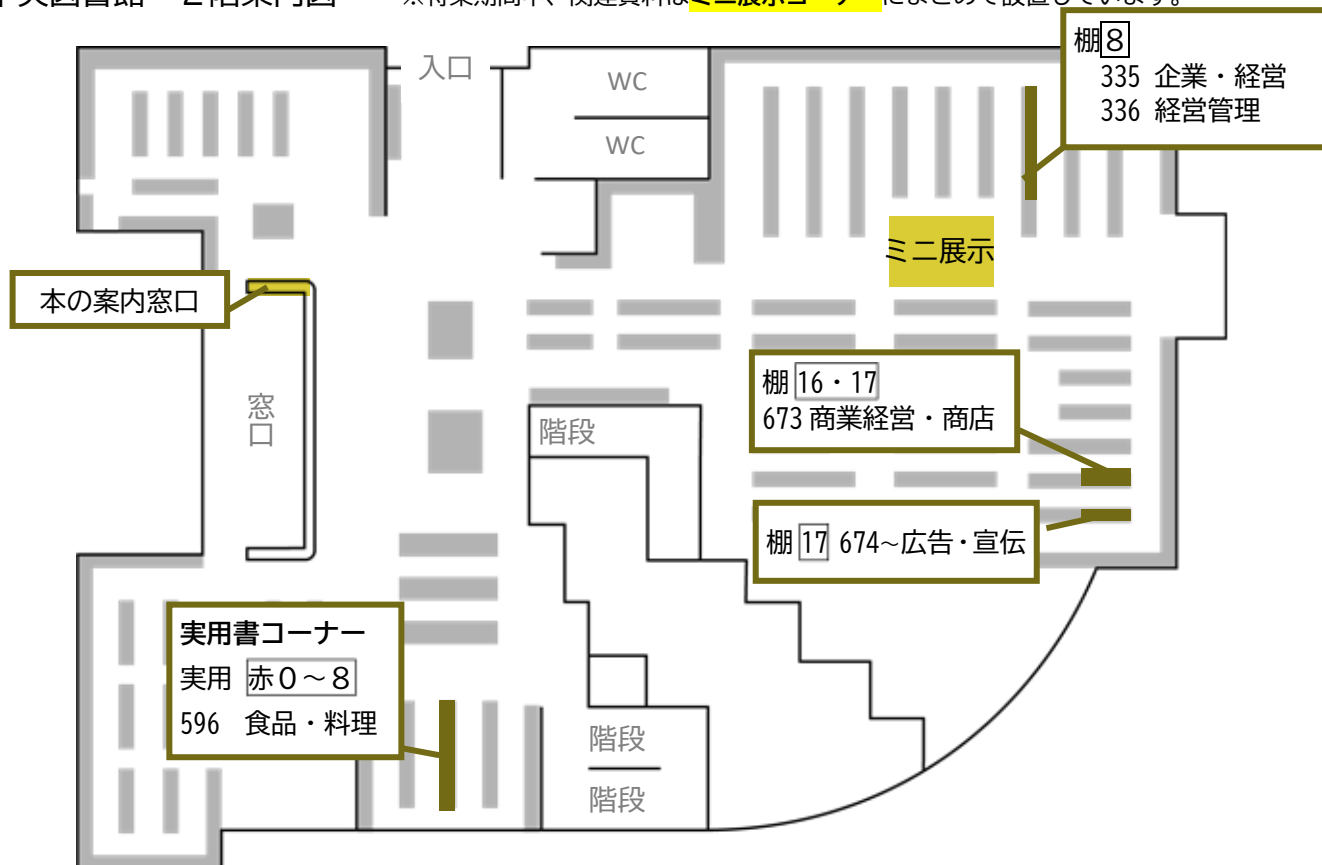
テーマ：食×ビジネス



1 図書館の棚から探す

中央図書館 2階案内図

※特集期間中、関連資料はミニ展示コーナーにまとめて設置しています。



2 蔵書検索機（インターネット）で調べる

館内設置の検索機や、インターネット（パソコン・スマートフォン）から検索できます。

<https://opac.lib.city.matsumoto.lg.jp/WebOpac/webopac/index.do>



おすすめキーワード

菓子

外食

サービス業

食料品

商業経営

流通

飲食店

広告

写真-撮影

飲食店-歴史

労務管理

食生活

農作物市場

飲食業

3 おすすめ資料

資料の場所や利用状況は、QRコードから御確認いただくか、図書館職員へお尋ねください。

■つくる

1		『コーヒーとお菓子のきほん、完全レシピ』 田口 文子／著 世界文化社 2024.10 専門店のコーヒーとお菓子のレシピ、豆図鑑などをプロセス写真付きで紹介
2		『カクテルパーフェクト・ガイド』 デイル・デグロフ／著 楽工社 2024.8 現代カクテルの父といわれるバーテンダーがテクニックと500のレシピを解説
3		『パフェの教本』 富田 佐奈栄／著 旭屋出版 2020.3 定番パフェから最新パフェまで、メニュー開発のポイントをくわしく解説
4		『本当に旨いサンドウィッチの作り方 100+BEST11』 ホテルニューオータニ／監修 イカロス出版 2024.9 角型食パンを用いたベストイレブンなど、全111点のホテルレシピを収録
5		雑誌 『現代農業 2022-2』 農山漁村文化協会 農業経営者を対象に、農業と生活の実用雑誌◆特集：売り上げ倍増！映える品種
6		『食と暮らしを豊かにするデザイン』 赤松 陽子／著 ビー・エヌ・エヌ新社 2019.2 たくさんのケーススタディで地域の人々の暮らしをつなぐ「食のデザイン」を紹介
7		『銀座のバーが教える厳選カクテル図鑑』 Cocktail15 番地／監修 マイナビ出版 2024.9 材料の基礎知識やバーの楽しみ方などとともにカクテルについて写真入りで解説
8		『ノスタルジア酒場』 イスクラ／著 グラフィック社 2024.11 東欧旧社会主義国のお酒事情とカクテルやおつまみなどのレシピを紹介する本
9		『コボリ喫茶室』 小堀 紀代美／著 毎日が発見 2024.5 味わいを少し新しくした、懐かしい喫茶店の定番メニューのレシピを紹介する
10		『ドーナツブック』 柴田書店／編 柴田書店 2024.9 専門店への取材をもとにブームを牽引する魅力あふれる店づくりやレシピを紹介
11		『料理人のための薪火料理 A to Z』 グラフィック社編集部 グラフィック社 2023.11 薪の基礎知識や薪火調理のメカニズムなどプロに向けたアイデアとレシピを紹介

■起業・商い

12		『スイーツ&料理写真のアイデア帳』 茶々／著 玄光社 2024.11 ハイクオリティーなスイーツと料理の写真を撮るためのアイデアを紹介
13		『暖簾の紋章』 村中 憲二／著 現代書館 2024.10 老舗商家の暖簾の紋章の実例を3万件近く取り上げ、暖簾紋の謎に迫る
14		『東京いい店はやる店』 柏原 光太郎／著 新潮社 2024.6 現代日本の外食グルメについて美食家が自身の体験と本当にうまい店を記す
15		『サイゼリヤ元社長が教える年間客数2億人の経営術』 堀埜 一成／[著] ディスカヴァー・トゥエンティワン 2024.5 逆風の中危機を乗り越えた“負けない成長戦略”の秘密を解き明かす
16		『最新外食業界の動向とカラクリがよ〜くわかる本』 中村 恵二／著 秀和システム 2024.5 外食産業市場規模推計値の推移も収録して外食業界全体を多角的に解説
17		『イチから学ぶスタートアップ』 車川 利雄／著 創成社 2024.3 有名チェーン店などのベンチャービジネスの魅力的な経営戦略を学ぶ
18		『会社のデザイン業務困ったさんに贈る本』 むかい さやか／著 インプレス 2024.11 デザイナー不在でも、キャッチコピーなど届けるためのデザインがわかる本
19		『心をつかむバナーデザインのアイデア74』 アンドエイチエー／著 東京：KADOKAWA 2024.8 バナーデザインの具体的なアイデアを多くのテーマや作例とともに紹介。
20		『なぜか買いたくなる“もちもち”の秘密』 藤野 良孝／著 青春出版社 2024.7 売上をのばすための「パワーワード」の作り方のコツを具体的に紹介する
21		『ジェンダーフリーの労務管理』 小岩 広宣／著 日本実業出版社 2024.12 現場で求められる様々な雇用のあり方について視点と方策を説明する
22		『1時間で要点学び!10年続く繁盛店づくり』 鎌田 哲至／著 ぱる出版 2024.1 必ず繁盛店になる小手先だけではないノウハウを具体的に分かりやすく解説
23		『小さなお店のDX導入&お店創りストーリー』 宮本 ヒロシ／著 同友館 飲食業界の新たな可能性を切り拓く手段となるデジタル技術の活用を提案

■おもてなし

24		『酒ビジネス』 高橋 理人／著 クロスメディア・パブリッシング 2024.10 古代からのお酒の歴史、流通や楽しみ方など、教養としてのお酒の知識を解説
25		『書いて伝える接客英語』 広瀬 直子／著 KADOKAWA 2017.7 外国人を接客に役立つ英語のサイン・ウェブサイト・メニューの作り方を紹介
21		『慌てず騒がずおもてなし、ちょっとだけ自信がつく超簡単状況別英会話集』 牧野 高吉／著 ベストブック 2017.7 飲食業の従業員として接客をするとき自信がつく、場面・状況別簡単英会話集
22		『一生使える「接客サービス」の教科書』 三上 ナナエ／著 大和出版 2024.10 元 CA が接客の心がまえなど、極上のサービスで顧客満足を生むコツを明かす。
23		『接客モチベーション大全 100』 柴田 昌孝／著・イラスト ぱる出版 接客の技能や売る技術まで接客の心構えを紹介。客目線や自分磨きの大切さを学ぶ
24		『イラストで見る接客の基本とコツ』 渡邊 忠司／著 Gakken 2024.7 飲食店で必要とされる接客の基本をイラストで紹介。外国語での接客にも対応
25		『ファンをつくる接客術』 仲亀 彩／著 ぱる出版 2024.5 海外のお客様への苦手意識をなくし、自分を目がけてお客様が来店する秘訣を公開
26		『みんなの接客中国語』 広瀬 直子／著 アルク 2023.6 接客中国語フレーズ集。※同『みんなの・・・』シリーズで、英語・韓国語版もあり。
27		『日本料理の接客サービス』 三谷 柚紀子／著 旭屋出版 2023.2 身だしなみの整え方から日本料理のサービスを基本と実践をに分けて詳しく紹介
28		『夜のお店解剖図鑑』 高橋 哲史／著 エクスナレッジ 2023.10 間取り、デザイン、テーブル・イス、店員の服装まで、夜のお店を完全図解

作成：令和6年12月

※ 掲載されている情報は作成日現在のものです。

資料が見つからないときや、図書館にない資料の取寄せ・

リクエストについては、図書館までお尋ねください。

⊙ 松本市図書館
Matsumoto City Library

〒390-0861 長野県松本市蟻ヶ崎 2-4-40

電話 0263-32-0099 Fax 0263-37-1148

Mail tosyokan@city.matsumoto.lg.jp

<https://www.lib.city.matsumoto.lg.jp/>