

(株)ブティック社

〒102-8620 千代田区平河町1-8-3

TEL: 03-3234-2001 FAX: 03-3234-2135

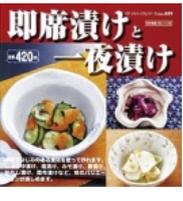
注文日付 年 月 日

ご担当者名:

TEL:

FAX:

ブティック社の漬け物本一覧注文書

<p>PBS421 改訂版 梅干しとらっきょう</p>  <p>梅干しとらっきょうの漬け方を写真で詳しく紹介。初めての方にもわかりやすく、梅の選び方、漬け方等を工程ごとに掲載。カビ対策、漬けものQ&A、梅干しの民間療法も充実。</p> <p>雑誌コード: 67698-21 ISBN: 978-4-8347-6421-5</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥400</p>	<p>PBS449 即席漬けと一夜漬け</p>  <p>手軽に短時間で作れる即席漬けと一夜漬け込むだけで食べられる一夜漬けの特集。なす、キャベツ、水名、きゅうり、大根、かぶ、セロリ、白菜などなじみのある食材を使って作れる。塩漬け、みそ漬け、酢漬け、からし漬け、こんぶ漬け等、味のバリエーションも楽しめる。</p> <p>雑誌コード: 67698-49 ISBN: 978-4-8347-6449-9</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥400</p>
<p>S2278改訂版 梅の漬け方と梅料理</p>  <p>梅の選び方から梅干し、梅酒の作り方まで写真で詳しく紹介。その他、梅酢や梅肉、梅酒を使ったおかずやデザート、パスタ、スープ、ご飯まで梅を120%楽しめる料理本。</p> <p>雑誌コード: 69666-78 ISBN: 978-4-8347-2278-9</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥900</p>	<p>PBS473 梅干し、らっきょう、ぬか漬け、粕漬け、即席漬け</p>  <p>漬け物の詳しい作り方を解説。梅干し、らっきょうの時期5月くらいから冬に美味しい白菜漬け、一年中楽しめるぬか漬け、粕漬け、みそ漬け、おうちで簡単にできる即席漬けが楽しめる。</p> <p>雑誌コード: 67698-73 ISBN 978-4-8347-6473-4</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥400</p>
<p>S2551 改訂版 梅干しとふるさとのお漬けもの</p>  <p>お漬けものの代表梅干しの詳しい漬け方とたくあん、ぬか漬け、白菜漬け等の定番漬けもの、ふるさとの有名漬けもの、かんたん即席漬けの紹介。高菜漬け、べったら漬け、かぶらずし、わさび漬けなど地方ならではの野菜を使って作れる。</p> <p>雑誌コード: 69669-51 ISBN 978-4-8347-2551-3</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥1200</p>	<p>S2693 お漬けもの実例</p>  <p>お漬物を作るときに役立つ一冊。「カビが生えた」、「保存方法は?」、「素材の選び方は?」、「漬物の容器はどれにすればいいの?」など困ったときにすぐに役立つ。</p> <p>雑誌コード: 69670-93 ISBN 4-8347-2693-0</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥1100</p>
<p>New PBS504 増補改訂版かんたん漬けもの</p>  <p>即席漬けや一夜漬けを中心に定番の白菜漬け、ぬか漬け、梅干しも紹介。きゅうり、大根、なす、キャベツ、小松菜など日頃手に入る野菜で作ることができる。</p> <p>雑誌コード: 67699-04 ISBN: 978-4-8347-6504-5</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥438</p> <p>4/23 発売</p>	<p>New S2845 即席漬け、一夜漬け、梅干し</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Now Printing</p> </div> <p>日頃冷蔵庫にある野菜で簡単に漬物ができる! きゅうり、大根、にんじん、なすなどを使ってすぐ出来るものから一晩で出来る漬物と定番の梅干しの漬け方を紹介。</p> <p>雑誌コード: 69672-45 ISBN: 978-4-8347-2845-3</p> <p>注文冊数</p> <p>本体価格: ¥943</p> <p>4/23 発売</p>