

| No | ISBN | 著者 | 出版者 | 書名 |
|-----|---------------|------------------|------------|---|
| ⑧製菓 | | | | |
| 698 | 9784388060702 | 小阪ひろみ | 柴田書店 | 使える製菓のフランス語辞典 |
| 699 | 9784889272390 | 早川幸男 (甘味食料品研究) | 日本食糧新聞社 | 製菓原材料入門 |
| 700 | 9784416715338 | みのたけ製菓 | 誠文堂新光社 | みのたけ製菓のアイスボックスクッキー |
| 701 | 9784332050421 | 畑江敬子 | 光生館 | おいしさと泡 |
| 702 | 9784789548311 | 吉田企世子 | 女子栄養大学出版部 | 女子栄養大学料理のなるほど実験室 |
| 703 | 9784844608943 | 吉田恵子 | 理工図書 | 調理学 |
| 704 | 9784332050438 | 松本美鈴 | 光生館 | 新調理学プラス |
| 705 | 9784767906454 | 鈴野弘子 | 建帛社 | 調理学 |
| 706 | 9784762029684 | 吉田勉 (栄養学) | 学文社 | 調理の科学 |
| 707 | 9784065195710 | 東京慈恵会医科大学附属病院栄養部 | 講談社 | おいしさを逃さない「うま味」方程式 |
| 708 | 9784315523157 | ガイ・クロスビー | ニュートンプレス | 食の科学 |
| 709 | 9784837673385 | みのたけ製菓 | マキノ出版 | みのたけ製菓のアイスボックスクッキー |
| 710 | 9784416521236 | 金子美明 | 誠文堂新光社 | プロのための製菓技法 生地 |
| 711 | 9784416521243 | 興野燈 | 誠文堂新光社 | プロのための製菓技法 クリーム |
| 712 | 9784762030703 | 大越ひろ | 学文社 | 新健康と調理のサイエンス：第2版 |
| 713 | 9784767907017 | 西堀すき江 | 建帛社 | マスター調理学 |
| 714 | 9784842918068 | 長尾慶子 | 八千代出版 | 調理を学ぶ |
| 715 | 9784873119489 | 石川伸一 | オライリー・ジャパン | 分子調理の日本食 |
| 716 | 9784767906645 | 森高初恵 | 建帛社 | 調理科学 |
| 717 | 9784815609740 | ジェイムズ・プリシオーネ | S Bクリエイティブ | フレーバー・マトリックス |
| 718 | 9784388251216 | 川崎寛也 | 柴田書店 | 味・香り「こつ」の科学 |
| 719 | 9784418213139 | サミン・ノスラット | 世界文化ブックス | 塩、油、酸、熱 |
| 720 | 9784263707203 | 藤田修三 | 医歯薬出版 | 食品学実験書 |
| 721 | 9784782104378 | 古川秀子 | 幸書房 | おいしさを測る |
| 722 | 9784767905969 | 青柳康夫 | 建帛社 | 食品学実験書 |
| 723 | 9784808230562 | 水崎幸一 | 東京教学社 | 食を中心とした化学 |
| 724 | 9784808260743 | 種村安子 | 東京教学社 | イラスト食品学総論 |
| 725 | 9784065224663 | 小西洋太郎 | 講談社 | 食品学各論 |
| 726 | 9784065224670 | 辻英明 | 講談社 | 食品学総論 |
| 727 | 9784782708033 | 吉田勉 (栄養学) | 三共出版 | 新しい食品学実験 |
| 728 | 9784263707159 | 長澤治子 | 医歯薬出版 | 食品学・食品機能学・食品加工学 |
| 729 | 9784782707821 | 吉田勉 (栄養学) | 三共出版 | わかりやすい食品化学 |
| 730 | 9784254616576 | 和泉秀彦 | 朝倉書店 | 栄養科学ファウンデーションシリーズ |
| 731 | 9784767906973 | 小関正道 | 建帛社 | マスター食品学 1 |
| 732 | 9784767906980 | 小関正道 | 建帛社 | マスター食品学 2 |
| 733 | 9784767906744 | 渡邊早苗 (栄養学) | 建帛社 | 栄養士養成課程のための栄養学実験実習・演習－基礎と応用－ |
| 734 | 9784758113656 | 水品善之 | 羊土社 | 食品学：1：食べ物と健康 食品の成分と機能を学ぶ (栄養科学イラストレイテッド) |
| 735 | 9784758113663 | 栢野新市 | 羊土社 | 食品学：2：食べ物と健康 食品の分類と特性、加工を学ぶ (栄養科学イラストレイテッド) |
| 736 | 9784807916832 | 久保田紀久枝 | 東京化学同人 | 食品学 |
| 737 | 9784759818949 | 佐藤薫 | 化学同人 | 食品学：1：食品成分とその機能を正しく理解するために (ステップアップ栄養・健康科学シリーズ) |
| 738 | 9784759818956 | 中島肇 | 化学同人 | 食品学：2：食品の分類と特性・用途を正しく理解するために (ステップアップ栄養・健康科学シリーズ) |
| 739 | 9784521742878 | 津田謹輔 | 中山書店 | 食べ物と健康：1：食品学総論 食品の成分と機能 (Visual栄養学テキストシリーズ) |
| 740 | 9784521742885 | 津田謹輔 | 中山書店 | 食べ物と健康：2：食品学各論 食品の分類・特性・利用 (Visual栄養学テキストシリーズ) |

| | | | | |
|-----|---------------|-------|---------------|--|
| 741 | 9784065133415 | 中村宜督 | 講談社 | エッセンシャル食品化学 |
| 742 | 9784782104538 | 山辺重雄 | 幸書房 | 基礎からの食品実験 |
| 743 | 9784767906720 | 谷口亜樹子 | 建帛社 | 基礎から学ぶ食品分析学 |
| 744 | 9784526078941 | 中村洋 | 日刊工業新聞社 | 実務に役立つ食品分析の前処理と実際 |
| 745 | 9784874923610 | 宮澤陽夫 | アイ・ケイコーポレーション | 食品の機能化学 |
| 746 | 9784332040637 | 谷口亜樹子 | 光生館 | 食べ物と健康：食品学各論・食品加工学[演習問題付]: 食品学各論・食品加工学 |
| 747 | 9784332040620 | 谷口亜樹子 | 光生館 | 食べ物と健康：食品学総論[演習問題付]: 食品学総論 |
| 748 | 9784263707333 | 澤野勉 | 医歯薬出版 | 新編標準食品学各論 |
| 751 | 9784418193202 | 江川晴子 | 世界文化社 | HOME PARTY |
| 752 | 9784751113714 | 渡部和泉 | 旭屋出版 | コーヒーショップをつくる |
| 754 | 9784416619797 | 浜裕子 | 誠文堂新光社 | お茶と和菓子のテーブル12カ月 |
| 755 | 9784434259722 | | 草土出版 | 最上のおもてなし 3 |
| 756 | 9784908407208 | 大野幸則 | 唯学書房 | 「うたごえ喫茶ともしび」の歴史 上巻 |
| 757 | 9784908407215 | 大野幸則 | 唯学書房 | 「うたごえ喫茶ともしび」の歴史 下巻 |
| 759 | 9784908465130 | 酒井康行 | 大福書林 | 喫茶とインテリア2 NORTH |
| 760 | 9784408339276 | 山之内遼 | 実業之日本社 | 47都道府県の純喫茶 |
| 761 | 9784434275982 | | 草土出版 | 最上のおもてなし 4 |
| 763 | 9784416918906 | 岩崎久美 | 誠文堂新光社 | テーブルセッティングエレガンス |
| 764 | 9784416521335 | 浜裕子 | 誠文堂新光社 | テーブルコーディネートが発想と技法 |
| 765 | 9784408339481 | 川口葉子 | 実業之日本社 | 喫茶人かく語りき |
| 766 | 9784785803537 | | 商店建築社 | good design cafe re-edition |
| 767 | 9784760153923 | 僕のマリ | 柏書房 | 常識のない喫茶店 |