

最新売れ行きBEST本

☆印は初登場!!

2005.2.1~2.28

TTCネットワーク月間データ

(半巻を除く小社全書籍の売れ数)

書名	著者名	本体	配本日	前月順
↑ 1 考えてみれば不思議なこと	池内 了	2200円	04.12.20	3
↑ 2 ぼくの東京案内	植草 甚一	1400円	05.1.25	4
↑ 3 がんは誰が治すのか	松野 哲也	1600円	05.1.25	79
☆ 4 うなされ上手	中川 いさみ	1400円	05.1.28	New
↑ 5 植草さんについて知っていることを話そう	高平 哲郎	2600円	05.1.25	9
6 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	2
↑ 7 女性のための「食べもの屋」開業術	勝身 利子	1600円	05.1.24	28
☆ 8 スローな手づくり調味料	林 弘子	1600円	05.1.28	New
☆ 9 古書の聖地	コリンズ	2800円	05.1.31	New
10 ぼくたちにはミンガスが必要なんだ	植草 甚一	1400円	05.1.25	7
☆ 11 ニュー・ロックスの真実の世界	植草 甚一	1400円	05.2.22	New
12 ボーノグラフィー始末記	植草 甚一	1400円	05.1.25	6
☆ 13 ぼくのニューヨーク案内	植草 甚一	1400円	05.2.22	New
14 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	10
15 我もまた渚を枕	川本 三郎	1900円	04.11.30	1
☆ 16 古民家再生ものがたり	降旗 廣信	1700円	05.1.31	New
☆ 16 ぼくの大好きな俳優たち	植草 甚一	1400円	05.2.22	New
↑ 18 余多歩き	前田 速夫	2300円	04.7.30	67
19 ヒーリング・キャット	業 祥明	1500円	04.1.30	13
☆ 20 まだ名前のない小さな本	ミリヤン	1600円	05.1.31	New
20 考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	20

ただいま3刷重版中!!

がんは誰が治すのか

治療のしくみと脳のはたらき
松野哲也

がんは誰が治すのか

治療のしくみと脳のはたらき

松野哲也 著 本体1600円

ISBN 4-7949-6652-0



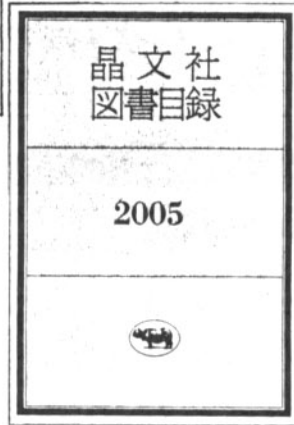
2月27日(日)朝日新聞誌書面で、作家・天外伺朗氏が書評系紹介「著者と同様な「気づき」に目覚めた人が多くなると真の医療革命につながるだろう」ただいま注文殺到、大反響をよんでいます!(重版分は3月23日頃出荷予定です)

晶文社 3~4月

レオ・パルヴツ『最後の審判の巨匠』(晶文社ミステリ)
長田 弘『人生の特別な一瞬』
斎藤公江『モリスの愛した村』(DVD付きの本)
芝山幹郎『大リーグ二階席』(仮)
業 祥明『リトル・ツリー』
植草甚一『スクラップブックシリーズ』(5)(22)(35) (おしり!)

盛田志保子『五月金曜日』(仮)
山路和広『Flying Books』
紀田順一郎編『事物愛・日本篇』
紀田順一郎編『事物愛・海外篇』
斎藤清二『健康によいとはどういうことか』(仮)
綿井健陽『Little Birds イラク戦火の家族たち』
小沢昭巳『ユキちゃんのおまの唄』
田口ランティス『鳥はみずからのかたけでは飛べない』
植草甚一『スクラップブックシリーズ』(17)(25)(28) (おしり!)

☆晶文社図書目録2005できました! 貴店店頭でぜひご覧ください。(別紙FAX注文書でご注文お申し込みいただけます)



こちらでも人気の新刊!

スローな手づくり調味料

林弘子 著 本体1600円
ISBN 4-7949-6650-4

「スローな手づくり調味料」
ブルーマニエ、豆板醤、XO醤、ポン酢、マヨネーズ、フリーズ、アツホビ、キムチの素、カレーパウダー... あまりものの野菜や旬のものを上手に使って「マイ調味料」が作れます。これを究極のスローフード、しかも添加物が入らないから安全で美味しい! 発酵・食づくりの名人が調味料のつくりかた、そのレシピを伝授!!

麵食いミタダの この店に行け!

★ちからうどんが好まよく食べている。ネーミングからしていかにも元気が出そうである。うどんにお餅がのるシンプルなお店である。まず餅を一口、やわらかい食感を楽しむ。次にうどんをたぐる。腰がある。いつもよりそう感じる。次にかまぼこをかじる。うどんとはまた違うかみごたえに、なるほど三種の食感を楽しむメニューだと気づく。こんどはうどんからお餅へと順番を返す。ヒキたまお餅からいきなりかまぼこへ進む。そしてうどんに戻ってまたお餅に行く。なかなか楽しいではないか。食感もさることながら、原材料の米・小麦粉・魚を思い出させる仕組みにも感服してしまう。そのように感じさせる店



がある。その店は徳島うどんを看板に掲げる。しかも「手打ちたらいうどん」とある。どんなものかという、25センチほどのたらいうどんが泳いでいる。それを掬って漬汁に浸ける。おいしい汁に馴染んだらうどんをたぐる。薬味はワケギとしょうが。うどんの腰は強すぎず弱すぎず。うどんを素のままに味わう最も適したやり方。讃岐とは違う阿波徳島流。讃岐うどんの大ブームの影で決して目立たないが、どういって徳島もあなだけではない。たらいうどんにはなめたけご飯(これがまたうまい)と高菜が付いて890円。ちからうどんは、お餅が二個、かまぼこ二切れ、別皿に揚げ玉が付いて840円。味噌煮込みうどんは、やはりなめたけご飯が付いて990円。ビール中びんはかまぼこワザビ醤油付きで520円。それに美人のプロアレキが付く(?)。➔

カウンター3席と、小ぶりの4人がけテーブルが3つの小体(こせい)な店。したがって運が悪いと店の前に並ぶことがある。いかにも頑固そうな店主と奥方(たばん)が厨房。お父さんと4歳くらい女の子が、たらいうどんを食べている。「すごいね! 残さず食べられるね」とお父さん。「おいしいね!」と女の子。店名は(四国路)。場所は、井の頭線東松原駅Rの2枚札を出て右へ。階段の手前をまた右へ、その突き当りを地上へ。これで踏み切りを越えたことになる(反対側は、浜田山書房東松原店)。正面のマクドナルドも回れ右! して、クリーニング店(ここもなせかいつも混んでいる)、ドトールコーヒーの隣。踏み切りから3軒目。近くの羽根木公園で行われていた(世田谷梅まつり)の期間中は、いつ行っても混んでいて入れなかった。残念! 【営業部・島田孝久】