



ニッポンの味・醤油!

—第2回暮らしに役立つ図書館講座関連展示—



	請求記号	タイトル	人名	出版者
1	383 81 P2	江戸川柳で読み解く塩・味噌・醤油	清 博美/著	三樹書房
2	502 07 6	企業内職人図鑑 6	こどもくらぶ/編	同友館
3	502 P3 10	子どもに伝えたい和の技術 10	和の技術を知る会/著	文溪堂
4	58 M4	できるまで図鑑 3		アリス館
5	58 N6	しょうゆの絵本	たち ひろし/編	農山漁村文化協会
6	588 51 09	発酵・醸造の疑問50	東京農業大学応用生物科学部醸造科学科/編	成山堂書店
7	588 6 N4	日本の味醤油の歴史	林 玲子/編	吉川弘文館
8	588 6 N6	平安時代の醤油を味わう	松本 忠久/著	新風舎
9	588 6 02	しょうゆの不思議		日本醤油協会
10	588 6 02	素材よろこぶ調味料の便利帳	高橋書店編集部/編	高橋書店
11	588 6 05	醤油本	高橋 万太郎/著	玄光社
12	588 6 08	醤油	吉田 元/著	法政大学出版局
13	588 6 09	にっぽん醤油蔵めぐり	高橋 万太郎/著	東海教育研究所
14	588 6 P4	醤油 これまでとこれから	しょうゆ情報センター	しょうゆ情報センター
15	588 07	行ってみよう!発酵食品工場	中居 恵子/著	ほるぷ出版
16	588 P2	はっこう	小川 忠博/写真・文	あすなろ書房
17	596 P3	がまざわたかこのおいしい手しごと	がまざわ たかこ/著	ワン・パブリッシング
18	61 P3 1	食べもののひみつ 1	「食べもののひみつ」編集室/編	理論社
19	F1 才	銀花の蔵	遠田 潤子/著	新潮社