



パンの魅力を紹介します!



焼き立てパンが気になる



中央展示コーナー  
2023年12月～



# 焼きたてパンが気になる



タイトル	著者	出版社	請求記号
白神こだま酵母のお米パン： ノングルテンでふんわりやわらか	大塚せつ子 著	農山漁村文化協会	596.6/195
パンの事典：おいしいパンのある幸せな生活	成美堂出版編集部 編	成美堂出版	596.6/202
世界のパン図鑑224：決定版	大和田聡子 監修	平凡社	596.6/247
国産小麦のパンづくりテキスト： 品種いろいろ：ピッコリーノの天然酵母パン	伊藤幹雄 [ほか] 著	農山漁村文化協会	596.6/177

タイトル	著者	出版社	請求記号
作業時間10分米粉100%のパンとレシピ： サクッと手作りグルテンフリー	高橋ヒロ 著	イカロス出版	596.6/330
ドンクが教える フランスパン世界のパン本格製パン技術 増補版	ブランジュリーフランセーズ ドンク 著	旭屋出版	596.6/286
いま知りたい「粉」と「生地」のこと		柴田書店	588/988
酵母から考えるパンづくり	志賀勝栄 著	柴田書店	596.6/180
米粉じゃなくて、ご飯でパン： ホームベーカリーで作る	山田一美 著	文化学園文化出版局	596.6/221
無水鍋で焼くおいしいパン	荻山和也 著	文化学園文化出版局	596.6/294
パンの基本大図鑑：パン・マルシェ		講談社	596.6/154
パン図鑑：I [ラブ] bread		柘出版社	596.6/329
パン (Food dictionary)		柘出版社	S5/18061
からだにいい素材でつくるおやつとパン： ドライフルーツ・ナッツ・雑穀の簡単レシピ86	パンの材料屋maman 著	マイルスタッフ/イ ンプレス (発売)	S5/13354
パン作りが楽しくなる本： はじめてでもコツがわかるから失敗しない	完全感覚ベイカー 著	KADOKAWA	S5/21854