

英国菓子事典

知っておきたいレシピと歴史

英国菓子研究家
プリムローズ代表

牟田 彩乃 / 著



英国菓子のレシピ、素材や技法、
文化的背景まで網羅した
全 476 ページの大全的 1 冊！



英国菓子研究家による英国菓子の特徴、技法、レシピ、
テーブルマナーや英国文化・社交をまとめました。見出
し語数 211。

テーブルコーディネートの様子も楽しめる大判サイズ。
レシピブックとしての実用性を考え 180 度近くまで開く
ことができ、ページの抜け落ちの心配もありません。



2025 年 10 月 16 日発売予定

定価：3,960 円（税込）

仕様：B5 判 478 ページ

牟田 彩乃 (Ayano Muta)

菓子研究家、メゾン・プリムローズ株式会社代表取締役。青山
学院女子短期大学卒業。パリのエコールドリッツエスコフィエ、
ペイストリーコース卒業。コルドンブルー東京校、東京都菓子
学園にてお菓子全般を学び「菓子・パン技能士補」取得。
2018 年 PRIMROSE を設立。著書に『アラブの奇蹟 夢見るド
バイ』、『ロンドン美味しいお菓子時間』、『英国菓子知ってお
きたい 100 のこと』（すべて産業編集センター）がある。

ご返信先 Fax 番号：03-5395-5320

新刊注文〆切：10 月 1 日

番線印

注文数

冊

英国菓子事典

知っておきたいレシピと歴史

牟田 彩乃

新刊委託

(配本後は委託扱い)

定価：本体 3,600 円＋税 発行：株式会社産業編集センター

ISBN978-4-86311-463-0 C2077

ご担当者名

様