



お菓子屋さんが出版社！

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画

150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-16-8 彰和ビル2F

TEL 03-3476-5214 FAX 03-3476-3772 E-MAIL edition@ilpleut.co.jp

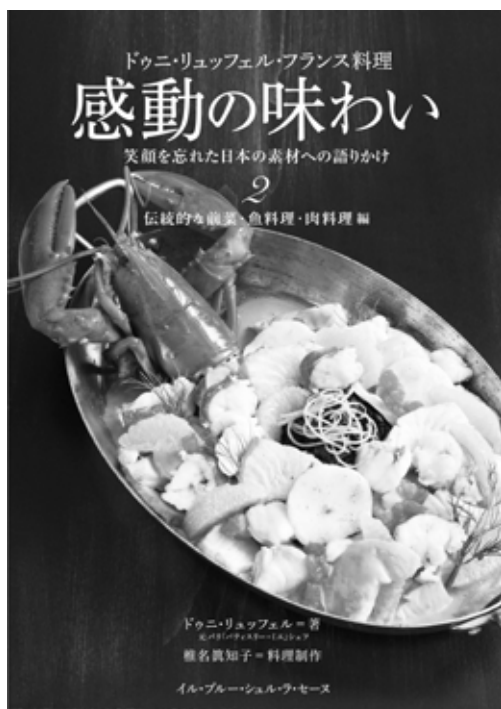
夏の新刊委託

注文メ切:6/24

日本のフレンチを牽引する北島素幸シェフ(四谷「北島亭」)も毎年必ず講習会に通うおいしさ！
真のフレンチ・ガストロノミーを継承するフランス人シェフの料理本第二弾！

ドゥニ・リュッフェル・フランス料理 感動の味わい

2.伝統的な前菜、魚料理、肉料理編



キュネル、バロディーヌ、パテ・アン・ジュレ、プーシェ、魚介のメリメロ、イカのバスク風、鯛のムースリーヌ、若鶏の詰め物塩生地包み焼き、鴨のプレッソール、仔羊の伝統的な詰め物など、プロや料理上級者向け全55品掲載。

また今回の本には、全ての料理にドゥニ氏によるお薦めワイン2種を紹介しています。伝統的なフランス料理ワイン好きにも必見です。

取次搬入

7/4(月)予定

2015年発売「1.トゥレットールと郷土料理編」
グルマン世界料理本大賞フランス料理部門
1位受賞!

ぜひ新刊と合わせての展開を!

※販促用POP&受賞シール配布致します。



取次=日販、トーハン、大阪屋栗田 S-BOOKネットからも注文できます。

注文カード	番線・書店名	注文日	発売:イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ企画 TEL:03-3476-5214 FAX:03-3476-3772 E-MAIL: edition@ilpleut.co.jp
		月 日	ドゥニ・リュッフェル・フランス料理 感動の味わい ドゥニ・リュッフェル、椎名眞知子
		担当者名(必須)	2.伝統的な前菜、魚料理、肉料理編【7月新刊:委託配本】 定価:本体6,000円+税 B5判、並製(PUR製本)、256頁 ISBN978-4-901490-34-4
		冊	3冊以上のご注文でPOP進呈
		冊	1.トゥレットールと郷土料理編【好評既刊】【グルマン世界料理本大賞1位!】 定価:本体5,000円+税 B5判、並製(PUR製本)、240頁 ISBN978-4-901490-33-9



イル・プルーならではの！
書店員さんへの
おいしくてうれしい情報

①30冊売れるごとに、イル・プルーのお菓子が当たる!「いるぼんポイント」実施中♪

②いるぼんの「書店員さんのオススメ★イルプル本」にレビューを書いてお菓子をゲット!

詳しくはwebの書店ページへ ⇒ <http://www.ilpleut.co.jp/publication/bookstore.html>

ご注文は(イル・プルー) **FAX 03-3476-3772**

★返品長期に渡り受け付けます。返品了解担当者:中村方映

★FAXでのご案内が不要な場合はすぐに停止いたします。書店名とFAX番号を明記して上記番号までご返信ください。