

売行き好評書 待望の最新刊です！

いつも食べる量の塩分がひと目でわかる

塩分早わかり 第5版



監修/牧野 直子  
定価 1,760円 (10%税込) B5判変型 192頁  
ISBN 978-4-7895-0227-6

本書の特徴

- よく食べる**510食品のデータ**を八訂に改訂！
- 人気&定番の**200品の市販食品**を最新データに！
- イマドキ調味料**や、**減塩食品**も充実！  
気になる減塩食品と通常タイプの塩分の違いも、一目でわかる！
- 70品の「外食」**データと**塩分を減らす食べ方**も！  
**まさに 減塩ライフに欠かせない1冊！**

調理のためのベーシックデータ

第6版



監修/女子栄養大学調理学研究室  
女子栄養大学短期大学部調理学研究室  
定価 2,200円 (10%税込) A5横判 184頁  
ISBN 978-4-7895-0325-9

本書の特徴

「食品成分表」ではわからない、揚げ物の吸油率、下処理や調理後に実際に口に入る塩分量、調理後の肉の脂質やエネルギーの変化などの栄養価計算に不可欠なデータが満載。  
さらに乾物の戻し率や材料の下処理の方法、調理によるビタミンの変化など、調理や栄養に関するデータを集めました。  
栄養学・調理学を学ぶ方に必携の1冊です。

八訂  
に対応

新刊注文書		申込数	新刊委託注文締切日：1月21日(金)	
貴店印	条件/新刊委託	冊	塩分早わかり 第5版 ISBN978-4-7895-0227-6	定価 1,760円 (10%税込) ※ POP 希望 → <input type="checkbox"/>
		冊	調理のためのベーシックデータ 第6版 ISBN978-4-7895-0325-9	定価 2,200円 (10%税込) ※ POP 希望 → <input type="checkbox"/>

ご注文はこちらまで⇒  
女子栄養大学出版部

FAX 03-3918-5591 TEL 03-3918-5411