

《 つく 作ってみよう！ 保存食 ほぞんしょく 》

【一般書】

書名	著者名	請求記号
農家が教える発酵食の知恵	農文協 // 編	588 ノ
ジャム コンポート ビネガー シロップ	赤曾部 麗子 // 著	596 ア
あまった野菜でお漬物		596 ア
おいしい手作り保存食	石澤 清美 // 著	596 イ
季節の保存食	石原 洋子 // 著	596 イ
失敗しない梅干し・漬け物	今泉 久美 // 著	596 イ
少量でおいしいジッパー袋でかんたん季節の保存食	榎本 美沙 // 著	596 エ
おいしさ長持ち！食品保存の便利BOOK	食のスタジオ // 編	596 オ
だからつくる調味料	オザワ エイコ // 著	596 オ
おいしい！漬物料理術	つぶつぶ・フゥ未来生活研究所 // 編著	596 オ
ジャムとお菓子	荻野 恭子 // 著	596 オ
とっておきの保存食	荻野 恭子 // 著	596 オ
野菜を干せば、こんなにおいしい！	小田 真規子 // 著	596 オ
からだにやさしい果実酒&果実酢かんたんレシピ	フルーツドリンク・ラボ // 編	596 カ
なんでも、漬けもの。	河井 美歩 // 著	596 カ
四季の保存食と作りおきレシピ100	家庭栄養研究会 // 編	596 シ
ぬか床づくり	下田 敏子 // 著	596 シ
ひと目でわかる！食品保存事典	島本 美由紀 // 著	596 シ
季節を味わう手仕事レシピ	スズキ エミ // 著	596 ス
季節をたのしむジャムと果実酒	谷島 せい子 // 著	596 タ
ジャムの本	田中 博子 // 著	596 タ
保存食&食べ方テク	ダンノ マリコ // 著	596 ダ
漬けものレシピ	重信 初江 // 監修	596 ツ
堤人美の旬を漬ける保存食	堤 人美 // 著	596 ツ
伝えていきたいわが家の保存食レシピ	石原 洋子 // 監修	596 ツ
手づくり漬け物315	手づくり漬け物の会 // 編	596 テ
手づくりがおいしいニッポンの保存食		596 テ
梅しごと	中村 成子 // 著	596 ナ
暦の手仕事	中川 たま // 著	596 ナ
食材保存大全	沼津 りえ // 著	596 又
はじめてでもおいしくできる梅干し・梅レシピの基本	小川 睦子 // 監修	596 ハ

書名	著者名	請求記号
はじめてでも簡単！失敗しない！“梅しごと” を楽しむ梅干しと梅酒	若宮 寿子 // 監修	596 ハ
干し野菜百科	濱田 美里 // 著	596 ハ
はじめての梅干し&梅酒	杵島 直美 // 監修	596 ハ
私の保存食手帖	飛田 和緒 // 著	596 ヒ
名人の梅干し・梅料理	藤巻 あつこ // 著	596 フ
わたしの手づくり保存食百科	リンダ ブラウン // 著	596 ブ
旬を楽しむ梅しごと	山田 奈美 // 著	596 ヤ
ぬか漬けの基本	山田 奈美 // 著	596 ヤ
わが家のおいしい梅干し・梅シロップ・梅酒の レシピ	柳澤 由梨 // 著	596 ヤ
はじめての梅しごと手帖	若山 曜子 // 著	596 ワ
梅干しを漬けてわかること	有元 葉子 // 著	596.3 ア
りえさんの365日のお漬物	大島 りえ // 著	596.3 オ
野菜まるごと畑のびん詰め	西村 千恵 // 著	596.3 ニ
THEフルーツストック	藤野 貴子 // 著	596.65 フ
小池芳子の手づくり食品加工コツのコツ 1,2	小池 芳子 // 著	619 コ 1,2