

新刊話題書・実用・家庭医学 ご担当者様 お世話になっております。サンクチュアリ出版よりご案内です。

肉 野菜 魚 調味料 加工食品 まで あらゆる 食材の選び方が
コミックを交えた解説で楽しく身に付く! 類書なし!

食の選び方大全

3月1日搬入

著者：あるとむ 監修：高城嘉樹 イラスト：浜竹睦子 予価：2420円(税込)

ISBN：978-4-8014-0140-2 発行・発売：サンクチュアリ出版

体裁：四六判フルカラー／並製／512ページ／束29ミリ

あなたの体は、
選んだ食べ物でできている

オーガニック 無添加 国産 ...etc.

本当にいいの?!



食品の見分け方!

人気自然食品
店長が教えます!

スーパー
から
始める

美味
しくて

安心
で

体
にいい

著者が300冊超の専門書を読み学んだ知識を、
スーパーで実践できる選び方まで敷居を下げて解説!

お刺身は
「一点盛り」を選ぶ

産地など
厳密な表示

一点盛り ...「生鮮食品」

必須

盛り合わせ...「加工食品」

不要

安全で
質が高いのは
一点盛り!

さらに
「有機栽培」や
「オーガニック」など
わかりそうで意外と説明できない...
食品表示を解説!

2枚目もご覧ください!

新刊
3/1
搬入予定

番線印

食の選び方大全

3月1日 搬入

著者：あるとむ 監修：高城嘉樹 イラスト：浜竹睦子 予価：2420円(税込)

体裁：四六判フルカラー／並製／512ページ／束29ミリ

ISBN：978-4-8014-0140-2 発行・発売：サンクチュアリ出版

※発売後の出荷は注文扱いとなります。

新刊委託締切
2月1日

ご注文数

ご担当者様名

条件：新刊委託

冊

様

サンクチュアリ出版
注文受付 FAX 050-3606-4734

FAXの配信停止は左のFAX番号までご連絡下さい。
(お手続きには、1週間程度お時間を)
頂戴する場合がございます。

2023/12

『 食の選び方大全 』

中身本

味噌の
選び方

レベル1 添加物の入った味噌は選ばない
レベル2 天然醸造の味噌を選ぶ
レベル3 大豆と麴は国産のもの。塩も天然塩だと最高

拡大

選び方の
3段階

自分がこだわりたいレベルで無理なく実践できる！

レベル1

添加物の入った
味噌は選ばない

レベル2

天然醸造の
味噌を選ぶ

レベル3

大豆と麴は国産のもの。
塩も天然塩だと最高

調味料

味噌

シンプルながみそ



2

初心者から上級者まで楽しめる

3つのポイント

1 512ページ フルカラー

2 選び方のレベルを
3段階で解説3 全ての章の冒頭にコミック、
食材ごとに4コマ入り！

装丁デザイン、タイトル、
帯テキストについての感想、
またその他なにかお気づきの点が
あればこちらにお書きください。

カラーの装丁は
こちらからご覧
いただけます。


<https://bit.ly/shokuerabi>

書店様名

ご担当者様名

ご協力ありがとうございました。参考になる意見をいただいた**5名様**に、**図書カード1000円分**をプレゼントさせていただきます。

こちらにFAXをお願いします。

サンクチュアリ出版
注文受付 FAX

050-3606-4734

メールからのご応募はこちらをお願いします

eigyo@sanctuarybooks.jp