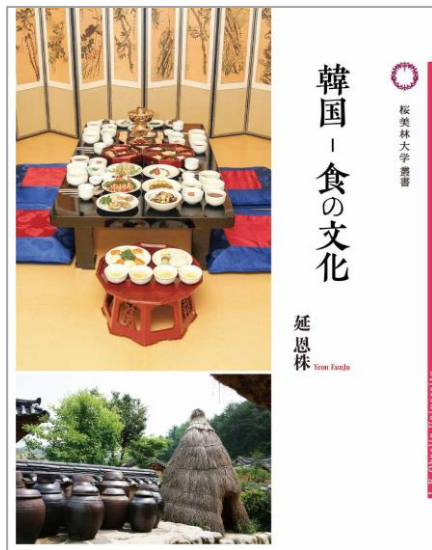
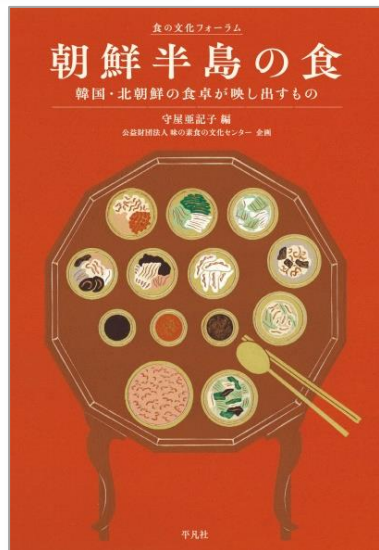
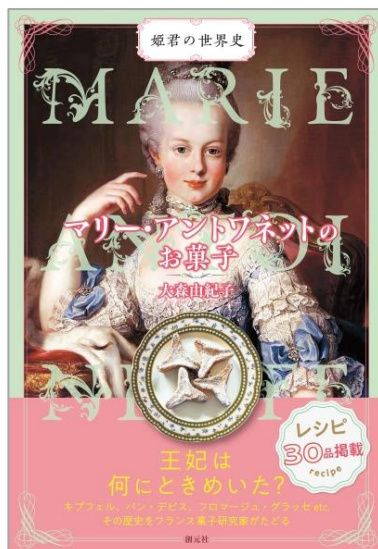
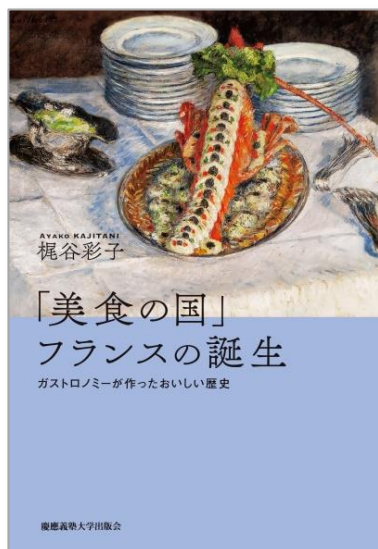


KD1045

2026年2月

世界の食文化

KinoDen配信中の「食文化」関連タイトルを精選してお届けします。



タイトルリストはこちら▼

販売可能機関など、
詳細はこちらにてご確認ください。



https://kinoden.kinokuniya.co.jp/product/img/KD1045_list.xlsx

本カタログに記載の情報はすべて作成時点のものです。予告なく変更となる場合がございます。

NO	書影	著者	Product ID	出版社名	底本刊行 年月	フォーマット	同時アクセス1 本体価	同時アクセス2 本体価	同時アクセス3 本体価
		書名	ISBN	内容紹介					
1		梶谷彩子	KP00126980	慶應義塾大学出版会	202510	EPUBリフロー	¥9,570	-	¥14,410
		「美食の国」フランスの誕生 ——ガストロノミーが作った おいしい歴史	9784766430554	2010年にフランスの「美術術」が、2022年に「バグЕТ」がユネスコの無形文化遺産に登録された。「フランス＝美食の国」というイメージはいつ、どのようにしてできたのか。その背景を探るべく、本書では19世紀から20世紀にかけてのフランス食文化の展開を辿る。革命を経てレストラン黄金時代が到来したパリは、スターシェフと美食家たちの情熱によって「美食の都」として揺るぎない地位を築く。その後、技術革新や社会情勢の変化を経験しながら、食に対するまなざしも変容する。「地方振興」と旅行の普及は、ガイドブック誕生と地方料理の再発見を促し、フランスを「美食の国」へと押し上げた。そして「ガストロノミー」と呼ばれる食を題材とした言説は、「美食の都」から「美食の国」への変貌をリアルタイムに描き出してきた。高級フレンチと素朴な地方料理、どちらの魅力も併せ持つフランスの、豊かな食の旅へと出かけよう。					
2		ライラー・エル＝ハッダード/マギー・シュミット【著】/藤井光【訳】/岡真理【監修】	KP00122211	オレンジページ	202506	EPUB（固定レイアウト）	¥14,850	-	-
		ガザ・キッチン パレスチナ料理をめぐる旅	9784865937084	ガザの料理人、農家、商人たちの仕事を切り取った美しい写真と、ガザの人々の料理とレシピ、伝統、家族についてがわかる一冊。《コンテンツの紹介》・基本の食材 スパイス、だし汁など・サラダ・スープ、ディップ、スプレッド・パン、ビスケット、セイボリーパイ・小皿料理 卵料理・メッセ・シチュー・スープ 豆と穀物と野菜・野菜の煮込み料理・米料理、野菜の詰めもの料理・肉料理、特別な日のための料理・シーフード・お菓子と飲みもの・ピクルスと保存食 ※定価、ページ表記は紙版のものです。一部記事・写真・付録は電子版に掲載しない場合があります。					
3		大森由紀子	KP00124907	創元社	202505	EPUBリフロー	¥11,550	-	¥17,325
		<姫君の世界史> マリー・アントワネットのお菓子	9784422215471	王妃は何にときめいた？ キプフェル、パン・デピス、フロマージュ・グラッセ e t c . その歴史をフランス菓子研究家がたどる。レシピ 3 0 品掲載。					
4		岡田哲	KP00121328	東京堂出版	202502	PDF	¥7,260	¥8,712	¥10,890
		食文化入門 百問百答 改訂新版	9784490211054	日本と世界の食文化について、民族別の食べ方の違い、宗教別の食べ物の禁忌、各国の料理の歴史と特長など、興味深いテーマを 1 0 0 の質問にして平易な解説を施す。ロングセラーの旧版を新たに情報の更新をし、リニューアル。日本人の主食である米をはじめ、肉・魚・野菜はもちろんのこと、輸入食材の値上がりも激しく、私たちに「食文化」を楽しむ余裕が失われてきている時代だからこそ、改めて初心にかえり、「食文化」について学んでみる1冊。					
5		小関由美	KP00109088	誠文堂新光社	202405	EPUB（固定レイアウト）	¥4,180	-	-
		四季を彩る英国菓子和パン、 ときどきアフタヌーンティー —— 英国食文化から人気ティールーム、パブのレシピまで	9784416723050	英国菓子といえば何を思い浮かべますか？ スコーン、ビクトリアンサンドイッチ、プディング……それぞれお気に入りのお菓子があるはず！ 本書では、英国の食文化や季節の行事をはじめ、最近イギリスで注目されているものなど最新事情まで、英国の食の楽しみを季節ごとに、幅広くお伝えします。					
6		守屋亜記子【編】/味の素食の文化センター【企画】	KP00105138	平凡社	202402	EPUBリフロー	¥8,250	-	¥11,550
		<食の文化フォーラム> 朝鮮半島の食 ——韓国・ 北朝鮮の食卓が映し出すもの	9784582839517	独自の発展を遂げる韓国・北朝鮮の食文化の変遷を研究者の視点から読み解く。2022年度味の素食の文化フォーラム記録本。					
7		延恩株	KP00103245	論創社	202302	PDF	¥6,600	-	¥13,200
		<桜美林大学叢書 014> 韓国－食の文化	9784846022037	日本では、ドラマや音楽を通して知られるようになった韓国。だが、具体的な事象については意外に曖昧な知識しか持たない人が多い。本書は「韓国の食文化」を通じて近くて遠い隣国を知るための一助となる書！ 本場の韓国料理を写真オールカラーで一挙紹介！					
8		横山智【編著】	KP00088619	農山漁村文化協会	202201	PDF	¥6,270	-	¥9,405
		世界の発酵食をフィールド ワークする	9784540212222	世界各地で、農畜水産物を長期に保存したり、うま味を醸し出す発酵食を調味料として利用したり、栄養豊かな発酵食を主食としたりする人間の営みにフォーカスを当て、地域の食文化における発酵食の位置づけ、発酵食と社会との関係を明らかにする。取り上げる地域は、日本、モンゴル、カンボジア、タイ、ラオス、ミャンマー、ネパール、エチオピア、そしてアフロ・ユーラシアの乳加工品をつくる地域とし、インジェラ、エンセーテ、納豆、ナレズシ、塩辛、魚醤、後発酵茶、馬乳酒、チーズ、バター、醸造酒、餅麴などの発酵食を論じる。					
9		周永河【著】/丁田隆【訳】	KP00070348	慶應義塾大学出版会	202112	EPUBリフロー	¥11,990	-	¥18,040
		食卓の上の韓国史 —— おいしいメニューでたどる20 世紀食文化史	9784766427844	韓国料理は時代に応じて、なぜ・どのように変化してきたのか。その誕生と起源を微視的に追い、併せて政治・経済・社会・文化の変動が食文化に及ぼした影響を巨視的に分析することで、“日常の食”にまつわる歴史性を洞察する。過去100年間、韓国人の食卓に上がった料理を介して、韓国現代史を大胆に語る「食の人文学」の決定版。 ※2026年3月末日まで、同時アクセス3キャンペーン対象（同時アクセス1の価格で同時アクセス数3のライセンスを恒久的に提供）					
10		岩間一弘	KP00066072	慶應義塾大学出版会	202109	EPUBリフロー	¥8,800	-	¥13,200
		中国料理の世界史 —— 美食のナショナリズムをこえて	9784766427646	ラーメン、チャジャン麺、フォー、パッタイ、海南チキンライス、チャプスイ…… まるで、歴史のフードコート！ 世界に広がり、人々に愛され「国民食」へと変貌をとげた「中国料理」。国家建設とナショナリズムに注目しながら、アジアからアメリカ、ヨーロッパを縦横無尽に旅して、中国料理と中国系料理の巨大で口福な歴史を味わいなおす。 ▼登場する料理の一部 ：北京ダック、満漢全席、小籠包、焼売、フカヒレ煮込み、タピオカミルクティー、左公鶏、牛肉麺、マントウ、パッタイ、フォー、バクテー、広東麺、ニョニヤ料理、チャブチェ、チャジャン麺、チャンボン、チャプスイ、春巻き、卓袱料理、ラーメン、餃子、天津飯、沖縄そば、中華おせち 電子書籍化は冊子版の初版第3刷。 ※2026年3月末日まで、同時アクセス3キャンペーン対象（同時アクセス1の価格で同時アクセス数3のライセンスを恒久的に提供）					