

# 最新売れ筋BEST本

☆印は初登場!!  
2004.12.1~12.31

TTCネットワーク月間データ  
(半巻を除く小社全書籍の売れ数)

	書名	著者名	本体	配本日	前月順
☆1	我もまた渚を枕	川本 三郎	1900円	04.11.30	New
☆2	コーヒーマ杯のジャズ	植草 甚一	1400円	04.12.20	New
3	自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	3
☆4	江戸川乱歩と私	植草 甚一	1400円	04.12.20	New
↑5	ヒーリング・キャット	葉 祥明	1500円	04.1.30	21
6	J・J氏の男子専科	植草 甚一	1400円	04.11.19	2
↑7	がんと心	岸本葉子×内富庸介	1500円	04.11.19	18
☆8	J・Jおじさんの千夜一夜物語	植草 甚一	1400円	04.12.20	New
☆9	ブリーストリー氏の問題	コックス	2200円	04.12.10	New
↑10	誰でもない男の裁判	カー	2400円	04.6.16	56
↑11	ディナモ ナチスに消されたフットボーラー	ドウーガン	2100円	04.9.29	17
↑12	普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	13
☆13	極西文学論	仲俣 暁生	1600円	04.12.10	New
14	バードとかれの仲間たち	植草 甚一	1400円	04.11.19	8
15	ハリウッドのことを話そう	植草 甚一	1400円	04.11.19	7
↑16	後には脱兎の如し	近藤 ようこ	1800円	04.11.24	33
☆17	考えてみれば不思議なこと	池内 了	2200円	04.12.20	New
↑18	考える練習をしよう	バーンズ	1650円	85.3月	20
19	私の神保町	紀田 順一郎	1800円	04.9.29	1
20	マイルスとコルトレーンの日々	植草 甚一	1400円	04.10.18	4
☆21	無 FOR SALE	小田島 等	1600円	04.12.15	New

映画「ネバーランド」  
公開記念フェアにもGood!

05.1月6日 配本

## 永遠の少年少女

アンデルセンから  
ハリー・ポッターまで  
アリソン・ルーリー 著 麻生九美 訳  
本体 2200円 ISBN 4-7949-6648-2



すぐれた児童文学作家は「永遠の少年少女」の心をもちつづけている。アンデルセン、「オズの魔法使い」「ムミン」から「ハリー・ポッター」まで作家と作品との関係を解明、その魅力を綴る児童文学ベストガイド!  
☆ジョニー・デップ主演の映画「ネバーランド」の関連本フェアにもピッタリ! おすすめ本です



『完全家出マニュアル』の著者が放つ新生活提案!!

## ゲストハウスに住もう!

今一生 園 本体1600円 ISBN 4-7949-6647-4

自分の居場所を探し求める、小惑める人びと。ゲストハウスという共同生活提案。物件探しのコツや、住むメリット、業者の座談会、用語解説もついた、実用情報満載の本!!



小田島等 初のコミック作品集出版!

## 無 FOR SALE

小田島等 園 本体1600円 04.12/15 配本

予想不可能な展開が迫る、小田島等コミック集!



## 晶文社 1~2月

- 1月 植草甚一 ストラップ・ブック ⑨ ⑭ ⑰  
勝身利子『女性のための「食べもの屋」開業術』  
松野哲也『がんは誰が治すのか』  
中川いさみ『うなす水上手』  
高平哲郎『植草甚一について知っていることを話そう』  
林弘子『スローな手づくり調味料』  
井上タ香『みーんなそろって、学校へ行きたい!』  
降幡康信『古民家再生ものがたり』  
ミリヤン『まだ名前のない小さな本』  
コリンズ『古書の聖地』
- 2月 植草甚一 ストラップ・ブック ③ ②① ③③  
葉 祥明『リトル・ツリー』  
柳田園男『柳田園男の絵葉書』  
三浦展『フリーター世代』(仮)  
追分日出子『一歩先を歩く人々』(仮)  
永江朗『メディア界人列伝』



## 麵食いシマダの この店に行け!

渋谷と新宿にある(ほか未知)『やすべえ』は、居酒屋のような店名にして、つけ麺屋である。しかも麺の並盛り(220グラム)、中盛り(330グラム)、大盛り(440グラム)が一律680円!である。麺は黒い大きな陶器皿に山盛りで出される。アツモリ(平家ではない)の入ったどんぶりなどは、どんぶり飯(めい)ならぬどんぶり麺、である。だが決して怯んではいけない。女性客も平然と麺をすすっている。さてその麺だが、太麺ちぢれの多加水麺。食べやすいので、はいるはいる、どんじん入る。330グラムなんてアツという間である。さすがに大盛りはまだ未食だが、となりの青年はペロッと平らげていた。ステーキだと440グラムはしんどいが麺は平気だ。何度か行って客のオーダーを聞いていると

並・中・大の比率は、2:4:4のようだ。つけ汁は、しょう油、味噌、辛味とある。しょう油は海苔、きざみチャーシュー、メンマ、ネギ、味噌は、ひき肉、メンマ、モヤシ、ニラにネギ。辛味は当然唐辛子入り。もつと具がほいほい人のためのトッピングは、●野菜(100円)、じゃがいも(100円)、チャーシュー(300円)、味噌(100円)などが用意されている。またカウンターには玉ねぎのみじん切り、魚卵を引いた粉が壺に入水置かれている。こちらは無料。見ていると、玉ねぎのみじん切りをどうせ入れてお替わりをしている猛者もいる。ビールはザッポロ黒ラベルの小瓶●300円。大瓶を飲んだら330グラムは無理だろうな、ヒール合点する。最後に「スーフください!」と言って、つけ汁のスーフ割りを頼む。したがって、ビールは小瓶で正解。●場所は2通り。まず新宿店は、JR新宿駅南口を出て甲州街道を南台方向へ。シティバンク前の

新宿駅南郵便局から5軒ぬ。●渋谷店は、明治通りを並木橋方面に歩き、渋谷警察署の向かい側。いずれも馬車から徒歩数分。2店共通の看板がまたシブい。入り口上部に、黒っぽい「やすべえ」の大きな立体的に(夜は間接照明で浮いている。赤いネオンや黄色い/ボリシカ眼に入らない人には、見逃ししやすい。『つけ麺屋 やすべえ』。2店ともカウンター18席のみ。平日は深夜2時まで。とにかく腹いっぱい食べたいときにはぜったいのおすすめである。

改正 という次第で ひきつづき 2005年も「麵食いシマダ」と晶文社をよろしくお願い申し上げます。【営業部・島田孝久】