

最新売れ筋BEST本

★印は初登場!!

2004.9.1~9.30
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筋)

書名	著者名	本体	配本日	前月順
↑ 1 どんなガンでもあきらめない	村尾 国士	2600円	04.6.30	9
↑ 2 ヤバな科学	池内 了	2200円	04.8.20	14
↑ 3 ケアマネジャー実戦予想問題'04	介護支援研究会	2600円	04.6.18	7
↑ 4 自分の仕事をつくる	西村 佳哲	1900円	03.9.30	8
☆ 5 統合失調症 ぼくの手記	マクリン	1800円	04.8.31	New
6 月と菓子パン	石田 千	1800円	04.5.10	4
7 ケアマネジャー基本問題集'04(上)	介護支援研究会	1600円	04.4.23	1
8 J.C.オカザワの銀座を食べる	J.C.オカザワ	1800円	04.6.25	2
9 風とロック	アジール・デザイン	1800円	04.8.10	6
☆ 10 映画監督 スタンリー・キューブリック	ロブロット	3800円	04.8.31	New
11 ケアマネジャー基本問題集'04(下)	介護支援研究会	1800円	04.4.23	3
↑ 12 哲学の横町	木田 元	2200円	04.6.30	17
13 平和と平等をあきらめない	高橋哲哉×斎藤貴男	1400円	04.5.28	5
☆ 14 人を信じるということ	島田 裕巳	1800円	04.8.31	New
↑ 15 余多歩き	前田 速夫	2300円	04.7.30	18
☆ 16 ぼくの読書法	植草 甚一	1400円	04.9.24	New
17 普及版 数の悪魔	エンツェンスベルガー	1600円	00.8.23	10
☆ 18 モダン・ジャズのたのしみ	植草 甚一	1400円	04.9.24	New
19 ヒーリング・キャット	葉 祥明	1500円	04.1.30	11
☆ 20 いい映画を見に行こう	植草 甚一	1400円	04.9.24	New

読書の秋 といえばこの街!!

9/29 配本

私の神保町

紀田順一郎著

本体1800円

4-7949-6626-1

★2刷!



東京・神田「本の町」神保町。この街にうまれ、語りつがれてきた語り手、一愛書家としての自分史を重ねながら神田古書街・神保町の単行本の隆盛、現在に至る変遷を、愛惜をこめてつづる読書と古本エッセイ。

おとなの街 銀座の季節到来!!



お待たせしました **重版出来**
J.C. オカザワの銀座を食べる
(銀座の名店二百選)
本体1800円 6/25 配本
ISBN 4-7949-7627-5

「近年のおびただしい飲食店ガイドの中で最も信頼に足る一冊といつてよい」と、山本益博氏も大絶賛のグルメガイド!

10月21日発売予定「散歩の達人」(交通新聞社)「銀座」特集号で、本の紹介と著者インタビュー記事が! 出ます!!



話題のスポーツ丸の内散策には必携の一冊!!
J.C. オカザワの銀座を食べる
丸田は食べる
本体1300円
ISBN 4-7949-7619-4

晶文社 10~11月

10月 荷宮和子『バリバリのハト派』
加藤典洋『語りの背景』
ディリバート『悪魔に魅了された本の城』
植草甚一『スワップブック ②④⑤』(詳細はA面をどうぞ)

11月 谷川俊一『渚の思想』(仮)
岸本葉子・内富康介『かみしん』
香内三郎『「読者」の誕生』
近藤ようこ『後には脱兎の如し』
コックス『プリーストリー氏の問題』
永江良『メディア異人列伝』
与那原恵『壺屋のおばちゃん』
川本三郎『なつ外おもかげ散歩』(仮)
小田島幸『無 for Sale』(コミック)

植草甚一 ④『ハリウッドのこゝろを語ろう』
⑥『J.C.氏の男子専科』
⑧『バードとカメの仲間たち』

麵食いシマダの この店に行け!

見慣れたはずの町並みが突然変わる。このあいだも半年ぶりくらいに末広町をぶらついた。見慣れたビルがない。というか正確には新しい建物の前で以前ここに何があったんだろかと考えたがしばらくは思い出せない。それというのも、新しいラーメン屋ができたそうだよ。その知らせにさっそく行ってみたが、はたしてなんだったろうか。前は。そのラーメン屋はラーメン屋らしくない。入り口にこそ「のぼり」やメニューの看板があってそれとすぐにわかるのだが、店内は天井高が普通の2倍近くありそう。それにカウンターがよくあるし字ではなくて、植草甚一である。じゃなくてJの字型である。Jの字の長いほうのラインの向かいがキッチンで、カウンターよりも一段高くなって仕事ぶりが客からよく見える仕掛けになっている。そして

カウンター席が30くらいありそう。さて、ラーメンだが「日本橋ますたに」の姉妹店らしく京都ラーメンである。麺の硬さ加減、味の好みは注文時に聞かれる。中華そば680円。初めてのときはすべて普通にする。そのあと、背油なしに一味多めに、とか背油少なめに一味2倍とかいろいろ試してみたが、「ますたに」特有のろろスープや濃厚な鶏ガラスープの良さがピンと来なかった。ただしつけ麺780円は旨い。並もり(220グラム)も中もり(320グラム)も同じ780円。そして、中華そばとは麺が違う。中太麺で色はやや黒みがかっている。つけ汁の椀には、大きめの海苔、九条ネギと白ごま。別皿にチャーシュー2枚とメンマ。そして感心するのは、普通に麺を椀に入れ箸でたぐると、汁が甘く感じる。今度は椀を手にとり、口のそばまで持ってきて、椀から麺をすべらすようにすると、あら不思議。甘味が消え辛味が立つ。これを交互に、あるいは前半後半で食べ方を変わると、一椀で二椀食べた気分になる。

ことに気づいた。さらにご飯が無料が付いてくる。●ラン干餃子が3個で100円。その餃子もさるこしながら、タダのゴハンが旨いなあと、うなってしまう。中華屋さんのゴハンはチャーハンを前提に炊くからか、概してパサついてうまい。そんなちねとしたことと感心しているんだから、安あがりになってきているなあ。夜は、晩酌セットがありエビスビールのジョッキに、枝豆たっぷり餃子が3個ついて780円。これもラーメン屋らしくない。店名は「天満堂」。場所は、東京メトロ銀座ライン末広町駅4番出口の真上。中央通りと蔵前橋通りが交わる、末広町サングスの隣。サカイ末広ビル1階。そう、だんだん思い出した。この前の建物には民芸品や民芸品を扱う「永山(エイサン)」があった。いまその店は2階にまわり、地階にはアニメ専門シアターが入った。この「天満堂」、カウンターのみにしては広々とした店内が気持ちよく、何度も行きたくなった。(今回はヒコロビコ植草甚一語を聞いてみたけど、わかるかなあ) 【営業部・島田孝久】