

1960年10月号

特集	The collection of latest package
	ピエスモンテと季節のデコ
フルーツを応用した季節の小菓子	
マロンとフルーツを主体にしたフランス菓子8種	
東北の洋菓子店を見る その製品	
シュガーモデルによる新世界ビル	
サンドイッチクリーム 松田兼一	
欧州みやげ話 パリのお菓子屋 こけし屋:大石総一郎氏を訪ねて	
ピンク コーナー	
座談会	最近のパッケージングを語る 今秋の販売戦線をさぐる 季節感のあふれたソフトな菓子を
誌上質問	
オムニバス	葡萄酒と性格 / ビスケットの感傷 / パリのパン屋 / 京の鴨茄子
シリーズ	Soft Drink Series (8) 乳酸菌飲料を使って (1) 滝沢 清
	Chocolate Series (15) 結晶または無水結晶ぶどう糖を使ったチョコレートセンターの製造法 (1) 松田兼一
	洋菓子の実際研究 (7) これから洋菓子を作ろうとする人のために 田中三之助
	フランス菓子の基礎的研究 (10) ENTREMETS DE PATISSERIE アントルメ (3)
	HIGH CLASS SERIES (1) 洋菓子製造の根本と数量的な問題の研究 立野博資
	税法講座 (4) あなたは税金を納め過ぎてはいませんか? 申告の手続きについて 衆議院大蔵委員会調査室:三原慎太郎
	パンの歴史 (9) 中世における世界のパン ベスト
協会NEWS	「洋菓子コンテスト」打ち合わせ会 全国講習会各地で開催
支部だより	研究部発足(東京支部)
ニュース・フラッシュ	開店 ダニエル洋菓子店(東京支部) 訃報 静岡支部長夫人 扇屋 谷田寿天さん逝去