

実用書・ビジネス書 ご担当者様

柴田書店 新刊書籍のご案内

すべてのお客を「心地よく」感じさせる
「傳」のサービス・メソッドを初公開！

傳/DEN 相思相愛のサービス論

心で伝える、もてなし世界一の和食レストラン
長谷川在佑 著



世界を魅了する「傳」の もてなしの極意とは？

親しみやすさにあふれたサービスと、カジュアルながら芯の通った料理で、「かたくるしくない本格和食店」という新たなレストラン像を生み出した「傳」。オープン 18 年を経た今も人気は衰えず、都内の予約困難店のひとつです。

本書では店主の長谷川在佑氏が初めて、「もてなしの極意」を豊富なエピソードを交えて語ります。

飲食業界のみならず、サービス／ホスピタリティに関わるすべての読者必携の一冊。

長谷川在佑（はせがわ・ざいゆう） | 1978 年東京生まれ。1996 年、東京神楽坂の老舗料亭『うを徳』に入社。5 年間修業を積む。2008 年 1 月、東京神保町に傳（でん）を開業。2016 年 12 月、店舗を神宮前に移転。「アジアのベストレストラン 50」1 位（2022 年）、「世界のベストレストラン 50」11 位（2021 年）、接客を評価する「アート・オブ・ホスピタリティ賞」（2019 年）受賞、「ミシュランガイド東京」2 ツ星（9 年連続）。世界からも、「おもてなし」のスキルが高く評価されている。著書に『傳 進化するトーキョー日本料理』（小社刊）。

番線印	新刊注文	ご注文締切日 2026年6月16日（火） 取次搬入予定日 2026年6月30日（火）
	傳/DEN 相思相愛のサービス論 心で伝える、もてなし世界一の和食レストラン 長谷川在佑 著／柴田書店 刊 本体2400円＋税／四六変判／264頁 ISBN 978-4-388-06406-9／C2034	冊
ご担当者名：	柴田書店 営業部 FAX 03-5816-8281	TEL 03-5816-8282 www.shibatashoten.co.jp 【帳合】日販・トーハン・楽天 BN・中央社・鎌谷書店 【取引コード】3021 BookCellar からのご注文はこちら https://www.bookcellar.jp/publishertop/list/1519