

タコはオスとメスで吸盤が違うってホント？

タコの吸盤は、オスとメスで違いがあるってホント？ ブドウは、すき間があるほうがおいしいの？ イチゴはどこから食べるのがいい？ なんて会話が盛り上がる、ちょっとした「食べもの」ネタ。そんな楽しいネタ満載の『見て楽しい！読んでおいしい！日本の食材図鑑』が、3月28日に新星出版社から発売されました。



南北に長く、海・山・里と豊かな自然に恵まれた日本には、おいしいものがたくさん！ でも、いちばんおいしい時期や品種などをまったく知らないと、せっかくの食べものの恩恵も半減です。たとえば果物をひとつ買うときも、どうせなら甘くておいしいのを選びたいですね。そこで、旬や産地など少しでも情報を手に入れて、**食材の選び方**を知れば、毎日おいしい生活が送れます。いつものスーパーで、おなじ野菜や肉ばかり食べていてはもったいない！ **180を超える食材**を掲載。栄養のことや、**食べ方**、**保存法**などものっていて、**健康にも節約にも役立つ1冊**で、暮らし方をちょっとだけ変えてみませんか？

【書誌情報】

『見て楽しい！読んでおいしい！日本の食材図鑑』

出版社：株式会社新星出版社 / 編者：レジア / 定価：本体1,300円+税 / 仕様：四六判・オールカラー・224ページ / 2018年3月28日発売

【リリースに関するお問い合わせ】

株式会社新星出版社 広報室 (担当:栗山)
TEL 03-3831-0743 / Fax 03-3831-0758
E-mail koho@shin-sei.co.jp
〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10

【内容についてのお問い合わせ】

株式会社新星出版社 編集部 (担当:堀田)
TEL 03-3831-4073 / Fax 03-3831-0902
E-mail hotta@shin-sei.co.jp
〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10