

2019年10月新刊

発酵食品 でお鍋をつくろう！

「塩麴」「甘酒」「キムチ」「ナンプラー」…など

簡単に作れて、しかもおいしい、2人分の小鍋が人気です。本書は「塩麴」「甘酒」「キムチ」などの発酵食品を使った鍋のレシピをおいしく紹介。からだにやさしく、簡単に作れる、深い味わいの発酵食品。ちょっと飲みたいときでも、おかずを作る気がしない夕飯でも、小鍋レシピなら材料も洗い物も少ないのでほんとうに助かるメニューです。

忙しく働く人のミカタ「小鍋」を
毎日のごはんにとりいれてみませんか？



大切なのは鍋の大きさ。具がびったり入る大きさの鍋で



【構成】

- ・発酵食品って何？
- ・小鍋のよいところ
- ・便利な水だし

第1章 塩麴・甘酒・キムチの小鍋

第2章 いろいろな発酵食品の小鍋

鍋のレシピは約50品。

その他に、鍋に合う小鉢を35品ほど紹介

※画像はすべて仮画像になります。

小鍋レシピの
材料は
3種類ぐらいでできる

「塩麴」のカンタンな
作り方を紹介！

それぞれの鍋に合う
「締め」と「小鉢」を紹介

【著者紹介】武蔵裕子(むさしゆうこ)

料理研究家。3世代の家族の台所を切り盛りする中で生まれたレシピは、幅広い世代から支持を受けている。おいしいのに簡単な時短レシピの女王。雑誌や書籍をはじめ、企業メニューの開発など多方面で活躍中。

『ちょい足して絶品おかず！ 決定版 塩麴レシピ100』(新星出版社)、『「水だし」さえあれば和食はかんたん！』(主婦の友社)、『15分で一汁一菜 毎日のごはんはこれでいい！』(講談社)など著書多数。

2019年9月18日受注締切 / 10月9日搬入予定

貴店番線印

新刊
委託

塩麴・甘酒・キムチで作る小鍋

著者：武蔵裕子

ISBN：978-4-405-09378-2 定価：本体1,200円＋税 160P 新書判

冊

★ 新星出版社 営業担当：

〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
TEL：03-3831-0743(代)

ご注文は
営業本部FAXまで

03-3831-0758 (fax)

2019.07.19作成