



炒めもの、煮物、丼もの、マリネ・サラダも、このたれとソースがあれば失敗なし!

2025年3月新刊

黄金比で作る! 万能な味つけ
おいしさは、このたれ&ソースで決まる!

「和のベース」
「洋のベース」
「中華・エスニックベース」
ほかに
万能だれ・ソース
を紹介

「料理レシピ本大賞」に2回入賞の
大人気レシピ作家・倉橋利江の「万能シリーズ」第3弾!

料理のおいしさを決めるのは、味のからませ方。
この本は単なる「味つけの割合」を紹介するものではなく、おいしさの分岐点となる「味つけのタイミング」、「煮つめ加減」、「汁気のとばし方」、「炒め加減」などを、目でみてわかるように紹介!

万能すぎるソース&たれの黄金比を紹介!



同じたれ・ソースで
バリエーション2~4レシピが作れる!

味が濃すぎる、味が決まらない、固い・ベチャっとするなどのよくある失敗をなくし、最短距離で「いつものおいしさ」にたどり着けます!

※画像はすべて仮画像です。

2025年1月30日受注締切 / 3月11日搬入予定

新刊委託	黄金比で作る! 万能な味つけ おいしさは、このたれ&ソースで決まる! 著者: 倉橋利江 ISBN: 978-4-405-09464-2 定価: 1,580円+税 192P 4C B5判	貴店番線印 ご担当
	冊	様

新刊同時搬入



大人気レシピ作家・倉橋利江の「万能シリーズ」
第1弾・第2弾

シンプルでおいしい! 副菜・おかずの決定版!!
毎日の献立に困らない!

注文扱い	ずっと使える! ぜんぶおいしい! 万能な副菜 著者: 倉橋利江 ISBN: 978-4-405-09451-2 定価: 1,400円+税 4C 192P B5判	冊
	今すぐ作れる! ずっと使える! 万能おかず 著者: 倉橋利江 ISBN: 978-4-405-09453-6 定価: 1,400円+税 4C 192P B5判	冊

搬入希望日
月 日

※新刊同時搬入を希望しない場合はこちらにご記入ください。

貴店番線印 ご担当	様
------------------	---



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)

2024.12.12作成