



3名様

### 京都「瓢亭」四季の味を 家庭で作れるレシピ本

400年の歴史と伝統を受け継ぐ京都の老舗料亭「瓢亭」のお店の味はそのままに、家庭でも作れるレシピを四季を追って撮影し、まとめた『京都・瓢亭 四季の日本料理』が発売された。当主の高橋英一さんと若主人の高橋義弘さんが、プロならではの下さりえなどを全品プロセス写真つきで惜しげなく紹介。名物「朝がゆ」や人気の正月料理など、知りたいレシピを描いたこの本を3名様にプレゼント。1800円。◎(株)NHK出版 ☎03-3780-3313 HP www.nhk-book.co.jp



3名様

### 西さんがおかずや酒の肴を 指南『京味 季節の和食』

新橋の名店「京味」の西健一郎さんは、食通たちを魅了してやまない京料理の匠として知られる。その西さんが作る奥深い日々のおかずや酒の肴、おもてなしにむく料理を、季節を追って撮影し、まとめた本が刊行された。春夏秋冬の食材を使った料理は、ぜひ家庭でも作って食べたいものばかり。食材や下さりえのコツ、味つけ、だしについてなども紹介している和食の本を3名様にプレゼント。1800円。◎(株)NHK出版 ☎03-3780-3313 HP www.nhk-book.co.jp

### 香辛料に惑わされた歴史 『胡椒 暴虐の世界史』

16世紀から19世紀にかけて、ヨーロッパ人が胡椒取引の莫大な利益を求めてアジアへと進出していく過程を描いた歴史ノンフィクションが刊行された。当時の船乗りが残した航海記録をはじめ、旅行者や貿易商たちの日記やレポートを引用しながら、欲にかられた商人や残忍な植民地主義者たちの行状を具体的に描いた傑作歴史読みものとなっている。マージョリー・シェファー著(栗原泉訳)2400円。◎(株)白水社 ☎03-3291-7811 HP www.hakusuisha.co.jp



### 『カラダがよろこぶ 魔法のこうじレシピ』刊行

味噌、塩糍、甘糍、しょうゆ麦麴、塩麦麴……。東京と山梨で料理教室を主宰する料理家の真藤舞衣子さんによる、手軽に料理がおいしくなる発酵調味料の料理本が登場した。味噌を自宅でも少量から仕込む方法や、塩糍をはじめとした発酵調味料の作り方、さらに「タコの塩糍アヒージョ」や「甘酒プリン」など、おかずからお菓子まで、発酵調味料を使った幅広いレシピ63品を紹介している。1300円。◎(株)平凡社 ☎03-3230-6580 HP www.heibonsha.co.jp



### ロブション氏と開発した 「薫り華やぐエビス」

フランスの巨匠ジョエル・ロブション氏との共同開発で誕生した特別なエビス「薫り華やぐエビス」が2月17日から数量限定で販売になった。フランス・シャンパーニュ地方の上質な麦芽、ホップは香味豊かなネルソンソーヴィン種とハラタウブラン種を一部使用。華やかな薫りの余韻が特長だ。パッケージデザインは森田恭通氏がロブション氏の料理哲学を表す「ルージュ エ ノワール」(赤と黒)で表現。◎サッポロビールお客様センター ☎0120-207800 HP www.sapporobeer.jp



### 辻口博啓氏が手掛ける 糖質コントロールチョコ

パティシエ辻口博啓氏が手掛ける糖質コントロールチョコレート「Chocolat Universe -NO ADDED SUGER- (ショコラ ユニバース-砂糖不使用チョコレート)」が発売された。日常の食生活で糖質制限している方にもおいしいチョコを味わってほしいという願いから生まれたこのチョコは、砂糖を一切使わずに甘くなめらかな口どけを実現。1080円(税込)。ビター、ミルク、ホワイト3種各2枚入り。◎(株)健康食ラボ ☎03-6421-2110 HP http://kenkoshokulabo.jp



✉ present@cuisine-kingdom.com

件名 4月号読者プレゼント

本文 ①氏名 ②年齢 ③職業 ④住所 ⑤電話番号 ⑥希望するプレゼント番号 ⑦「料理王国」へのご意見、ご感想

応募締切 2015年4月5日(日)