

もっと知りたい！ 手づくりと発酵の本



白崎裕子の料理とおやつ

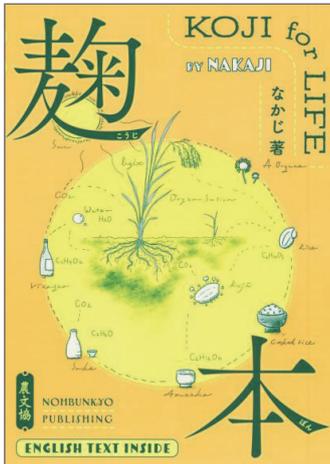
うかたま連載
5年分！

白崎裕子著 1,650円
B5変型判 130ページ

「うかたま」2013～2018年掲載の白崎裕子さんのレシピがまとまった一冊。ご飯の炊き方、パンの焼き方から、ケチャップ、カレールウ、レモンだれなどの調味料、植物性素材でつくるクッキー、ケーキ、アイスクリームなど115品を掲載。



冊
9784540181634



麹本 KOJI for LIFE

なかじ著 1,430円
A5判 64ページ

日本や世界各地で麹づくりの教室を主宰してきた著者が、少量の米と身近な道具で、都会の小さな台所でもできる米麹のつくり方を伝授。甘酒、菩提もとのどぶろく、麹パウダー、稲麹からの麹つくりも紹介。英訳つき。



冊
9784540191312



これ、台所で作れます。

発酵漬物から手打ち麺、ベーコン・チーズまで

発酵ピクルスや自家製酵母パン、きらきらのジャム、ベーコンなど。家の道具でつくれる本格派加工食品を名人たちに教わりました。

農文協 編 1,650円
B5変型判 136ページ

冊
9784540221668



塩麹と甘酒の おいしいレシピ

麹は素材のうま味を引き出す調味料。手づくり塩麹&甘酒で、和・洋・エスニック料理やスイーツ、保存食がおいしく決まる。

タカコ・ナカムラ著 1,540円
A5判 96ページ

冊
9784540101458

番線印

ご注文 様 注文日 月 日 注文報 随時出荷

FAX 048-299-2812

農文協 普及局行き TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中！ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497

枚中の

枚目

「別冊うかたま」伝え継ぐ日本の家庭料理の愛蔵版ができました

調査開始から10年を経て、ついに完結。

昭和の家庭料理を今の台所でも再現できるように1400余を撮影・レシピ化し、その料理のいわれ、地域の歴史や風土など、現地での聞き書きをもとに紹介。

100年先まで残したい、日本の家庭料理の集大成。



・各都道府県で、昭和35～45年頃の食生活を日本調理科学会に所属する360余名の研究者が、聞き書き調査。
・当時、地域に定着していた家庭料理の中から、次世代に残したい料理1400余をレシピ化・収録。

伝え継ぐ
日本の家庭料理

全集

全16巻

100年後
まで残したい味

セット

9784540191800

〈巻構成〉

① 炊きこみご飯・おにぎり

冊 9784540191817

② どんぶり・雑炊・おこわ

冊 9784540191824

③ すし ちらしずし・巻ずし・押しずしなど

冊 9784540191831

④ そば・うどん・粉もの

冊 9784540191848

⑤ 汁もの

冊 9784540191855

⑥ 魚のおかず いわし・さばなど

冊 9784540191862

⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など

冊 9784540191879

⑧ 肉・豆腐・麩のおかず

冊 9784540191886

⑨ 野菜のおかず 春から夏

冊 9784540191893

⑩ 野菜のおかず 秋から冬

冊 9784540191909

⑪ いも・豆・海藻のおかず

冊 9784540191916

⑫ 米のおやつともち

冊 9784540191923

⑬ 小麦・いも・豆のおやつ

冊 9784540191930

⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌

冊 9784540191947

⑮ 年取りと正月の料理

冊 9784540191954

⑯ 四季の行事食

冊 9784540191961

企画・編集／(一社)日本調理科学会 発行／(一社)農山漁村文化協会
B5変型判、上製、オールカラー130頁 各巻収録レシピ数・平均90品
各3,080円(税込) 揃い・価49,280円(税込) *内容は別冊うかたま版と同じです。

番線印

ご担当

様

注文日

月

日

注文報

随時出荷

FAX 048-299-2812



農文協

普及局行き

TEL 048-233-9351

書店様お役立ちページ

POP・注文書好評配布中! ➡ https://nbkbooks.com/wpb/?page_id=12497