

6/10
発売

料理関係書ご担当者様

いつもお世話になっております。
アーバンプロ出版センターの新刊案内です。

カバー

- ・四六判/並製/224頁
- ・本体価格1300円（税別）
- ・内容紹介
作る人も食べる人もこれだけは
知つておきたい、
「すわったままの料理学」

- 1、料理をすることが楽しくなる
- 2、食べることが楽しくなる
- 3、「おもてなし」に自信がつく

そんないい話が満載。

「美沙ちゃん(著者の姪)へ」で始まる軽妙な語り口に引き込まれ
どんどん読み進めていくうちに
読者は、
「料理を下支えし、高めてくれる知識」を身につけ、
「料理は芸術」「料理は学問」「料理は愛」「料理は遊び」一一そのいずれも正解であること
を理解するだろう。

帯

この本の【効能】

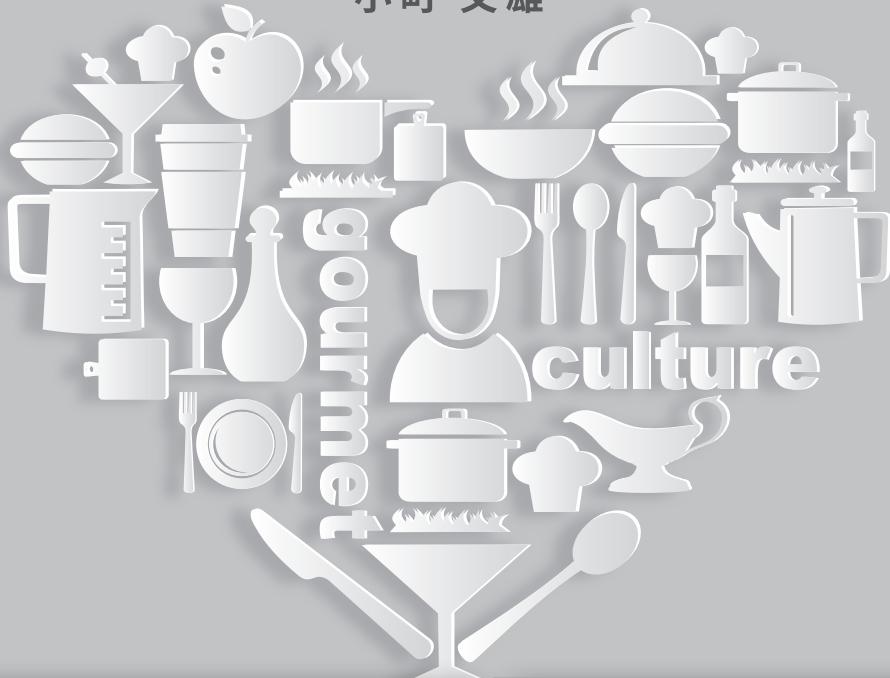
- 料理をすることが楽しくなる
- 食べることが楽しくなる
- 「おもてなし」に自信がつく

フランス料理は
なぜ世界一?
日本料理も
なぜ世界一?

グルメの教養

「食の子ども」から「食のおとな」へ

小町 文雄



●小町文雄

本名 宇多文雄。上智大学名誉教授。
元NHKテレビ、ラジオロシア語講座
講師。サンクト・ペテルブルグ文化大
学名誉博士。

小町文雄名義で料理関係本を複数執筆
『ロシアおいしい味めぐり』『おれん
ちでメシ食わないか』『趣味は佃煮』
『熟年旅三昧』『ゆとりの旅心』『熟
年スクーバダイビング開眼』など。

このような案内が今後ご不要でしたら、大変お手数ですが、ご連絡ください。貴店名: _____

新刊注文書	月 日	取扱 セ ン タ ー	グルメの教養 「食の子ども」から「食のおとな」へ	
			地 方 小 出 版 流 通	小町文雄 著
ご担当 様	冊		本体価格: 1300 (税別)	ISBN9784899812623 C0077
			アーバンプロ出版センター	http://www.urban-pro.com
			■編集制作部/東京都調布市西つじヶ丘1-48-16	TEL.0120-296-986
				TEL.042-489-8838

*お取り扱いよろしくお願ひいたします。

FAX.042-489-8968