

4月下旬刊行予定 4月10日(金) 締切

新刊

日本料理の極意

北大路魯山人

挿画 矢吹申彦

魯山人の和食力

(仮題)



超かんたん 極上のレシピ集

日本料理の味覚や作り方が どんどんわかる本

茶漬け、鍋料理、雑炊、寿司、 鰻、鮪、鰹、鮎、河豚.....

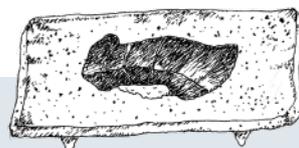
伝説の天才料理研究者による だれも知らない和食の秘密とは？

- 日本料理はお茶漬けにはじまる
- まぐろは大根おろしで食うのが好適！

北大路魯山人

料理研究家・陶芸家・書家

本名房次郎。1883(明治16)年、京都・上賀茂神社の社家の次男として生まれる。1904(明治37)年、日本美術展覧会の千字文の書で一等を受賞。その後、篆刻、陶芸に手を染める。19年には古美術商を営むかたわら、会員制の「美食倶楽部」を発足させる。25年には東京麹町に、当時のセレブを対象にした日本料理の料亭、星岡茶寮を創設、顧問兼料理長に就任。26年、北鎌倉の山崎に窯を築き、星岡窯と称した。料理と陶磁器と書に鬼才を発揮、新境地を開いた。美食に人生をかけ、美的生活に耽溺した。1959(昭和34)年12月21日、好物のタニシのジストマによる肝硬変で死去。



注文FAX

03-5840-7954

株式会社 興陽館

〒113-0024 東京都文京区西片 1-17-8 KSビル

TEL.03-5840-7820 FAX.03-5840-7954

URL: http://www.koyokan.co.jp

●冊数につきましては調整が入る場合がございます。あらかじめご了承ください。

新刊

番線印

冊数

魯山人の和食力 (仮題)

日本料理の極意

北大路魯山人 著

ISBN978-4-87723-257-3 C0095

全書判/並製/228頁/予価本体1000円+税 発行元:興陽館