

# ロングセラー！夏のスパイスフェアに必須の1冊

“スパイス料理って難しそう”、そんなイメージを変える初心者向けのレシピ本です

## 絶対おいしいスパイスレシピ

著：カワムラケンジ（スパイス料理研究家）

3刷



ベーシックなインド料理を基本としながら、日本人向けに味や調理方法をアレンジ。著者20数年のキャリアから塩以外の調味料を使わず、スパイスの個性だけで料理のおいしさをつくりだしています。

### 《この本の特徴》

- ・カレーだけでなく、パスタ、サラダ、デザートまで49品を収録
- ・スパイス3種のレシピから、上級レシピまでステップアップできる
- ・手持ちのスパイスから、レシピを逆引きできるチャート付き
- ・玉ねぎの炒め方や塩の使い方など基本もわかる

何度も作りたくなる  
レシピが満載です。  
ホームパーティーでも  
褒められました！

手順もわかりやすく、  
シンプルでいておいしい！

（紀伊国屋書店 新宿本店  
実用書ご担当者様）

スパイスって、こんなに幅  
広く身近に使えるんですね。  
思ったよりも難しくない！  
（30代・女性）

女性自身、レタスクラブ、Elle a table、arなど  
人気女性誌でも掲載されました！

貴店印	商品名	ご注文数
【ご担当者名】	ISBN: 978-4-86324-089-6 <b>絶対おいしいスパイスレシピ</b> 著：カワムラケンジ 本体1,400円＋税／B5判／並製／オールカラー	冊
	随時在庫致します	

FAX返信先：03-3524-9675

※トーハン・日販・楽天はフリー入帖です。