

2023年2月4日発売予定

料理/飲み物・レシピ本コーナーご担当者さま



移りゆく季節を感じながら、旬菜とスパイスで作る、ちょっぴり贅沢な日々の1杯

# 季節を漬ける、煮込む



。「スパイス香る、愛しい一杯」  
金子奈央

## 心とらぐ、12か月のドリンク、スープ。

その時季に採れたみずみずしい果物を、スパイスと一緒にジャムやコンポートにして作るドリンク。旬の野菜を入れて、スパイスで香り付けをした満足感のあるポタージュなど。季節の移ろいを感じる、やさしい品々を綴ったレシピ集です。

スパイシーなだけじゃないスパイスの奥深さや広がりを感じさせてくれる、爽やかで甘やかな十二か月のレシピ50点を収録。本書では、その日の心と身体に寄り添うように「早朝」「昼」「おやつ」「日暮れ」「晩」に分け、レシピを並べています。

家に好きなお花を飾るような感覚で楽しみながらお気に入りの1杯を見つけてみてください。



### 掲載レシピ

- はちみつ金柑茶
- 八朔のブランデーティー
- ストロベリーとカルダモンのシェイク
- よもぎとローズマリーのお茶
- 桜桃とオールスパイスのアールグレイティー
- 梅とコリアンダーのレモネード
- 山桃とジュニパーベリーのスカッシュ
- 無花果のホットルイボスティ
- 松葉のジンジャエール
- 赤紫蘇とレモンガラスのジュース
- マンゴー烏龍茶
- バナナとカルダモンのラッシー
- 枝豆と山椒の冷製スープ
- かりんとメースのルイボスティ
- ラム酒入り焼き林檎ティー
- キウイと月桂樹のサイダー
- 七草ハーブのグリーンティー
- 根菜とナツメグのポタージュ
- ほか（全50点）

### 著者

金子奈央（かねこ・なお）

料理家・フードスタイリスト、管理栄養士。辻調理師専門学校調理師本科卒業。料理家信太康代氏に師事。その後、エスビー食品にて、企業向けの商品開発に携わる。クックパッドにて年間500点程のレシピ開発を行う。現在は、レシピ作成、ドラマ・映画、CMの料理制作、カタログ撮影など幅広く活動している。旬の食材、スパイスを使った創作料理やお菓子、ドリンク作りなどが得意。焼き菓子ブランド「maru」を立ち上げ中。

### 書誌情報

著者：金子奈央  
定価：1980円（1800円＋税）  
判型：並製、A5判  
頁数：160p  
印刷：オールカラー  
ISBN：978-4-8441-3791-7  
図書コード：C0077  
発売予定：2023年2月4日予定

1/24（火）締切

新刊委託

帳合・貴店名

ご担当者名



パネル展・著者イベントなどお気軽にご相談ください!!

A5パネル・POP ご希望の素材を○で囲んでください

雷鳥社 RAICHOSHA FAX 03-5303-9567

〒167-0043 東京都杉並区上荻2-4-12 TEL 03-5303-9766

MAIL info@raichosha.co.jp

※おかけ間違いにご注意ください。