

5月30日より全国流通開始! 5月27日 搬入予定 (新刊委託申し込み〆切5月16日以降一般予約)

世界60カ国を巡ったシェフが贈る肉の祭典  
シャルキュトリについて知りたい人から専門店開業志望者まで必見



無添加シャルキュトリ  
食肉製造職人からのメッセージ

門脇 憲 著

A5判 並製  
価格 1,870円 (税込)

門脇 憲(かどわき・けん)

1977年北海道松前町生まれ。世界60カ国以上を巡り様々な料理を体験したのち、2009年文京区本郷で、シャルキュトリとジビエ主体のレストランを開業。のちに、食肉製造の許可を取得。2021年新宿区で無添加のシャルキュトリ専門店を開業。

本書は、シャルキュトリといわれる食肉加工品について、加工の仕方と販売の方法、必須設備の解説やレシピを収録。現在シャルキュトリが多く扱われるビストロやワインバーの経営者のみならず、今後、シャルキュトリの専門店を開業したい人へのバイブルとなる1冊です。特に“無添加”については、保健所や諸法との兼ね合いの難しさと対処法が語られます。

著者は高校卒業後、札幌・富良野のレストランで修業。その間に渡航資金を貯め、6年間に約60カ国を巡り文化や調理法を体験していきます。帰国後にレストランを開業。シャルキュトリに目覚め、現在、無添加、自家製にこだわったパテや、テリーヌを扱うシャルキュトリ専門店を開業。修行時代のエピソードや、中東、パキスタンなどの危険地域での体験は本書の読みどころのひとつです。



日販・トーハン・楽天・八木書店・子どもの文化普及協会 返本は無期限で承ります  
BookCellar・一冊! 取引所・弊社直接にてご注文下さい FAX 03-6659-6506

注文書	番線印	冊数	ご担当者様:	発行:エムケープランニング 発売:田畑書店
			5月30日 全国流通開始	
		冊	門脇 憲 著	無添加シャルキュトリ
			食肉製造職人からのメッセージ	
			A5判 並製 1,870円(税込)	ISBN 978-4-8038-0429-4 C0077