

実用・暮らし

ご担当者様



FAX 03-6380-0499
東海教育研究所 行

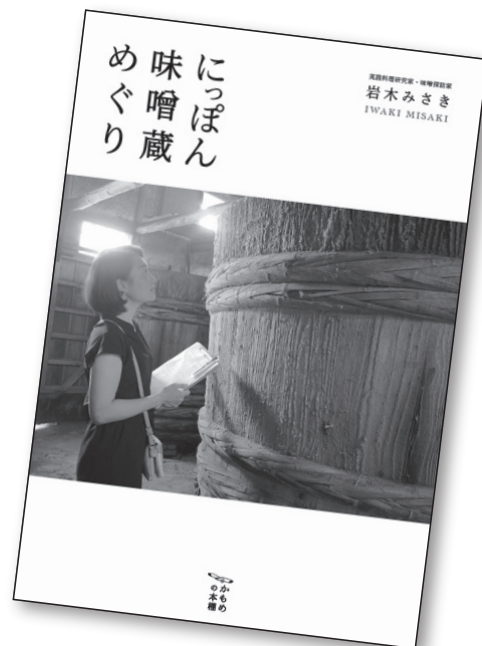
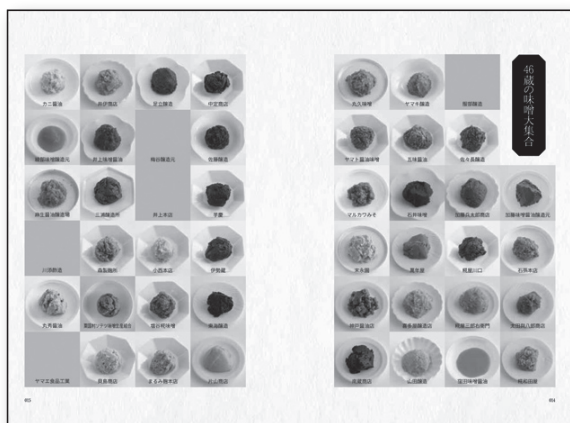
2024年6月上旬発売予定

につぽん味噌蔵めぐり

岩木みさき [著]

探訪した味噌蔵は全国100カ所以上
料理研究家が出会った
おすすめ味噌とこだわりの職人たち

日本の伝統調味料である味噌に魅せられ、全国各地の味噌蔵を探訪している著者が、これまでに訪れた100カ所以上の中から厳選した50蔵を紹介。北は北海道から南は沖縄まで、自ら足を運んだからこそ見えてきた造り手の素顔と多彩で味わい深い味噌の魅力をもとく。各蔵のおすすめ味噌のほか、和食はもちろん、洋食、エスニック、さらにはデザートまで、味噌蔵めぐりがもっと楽しくなるバラエティー豊かな味噌レシピも紹介。



ISBN978-4-924523-45-6 C0077

定価(本体2,000円+税)
四六判・並製・248頁(カラー32頁)

【岩木みさき(いわき・みさき)】

1988年神奈川県生まれ。実践料理研究家・味噌探訪家。“日々の中で実践できることが健康につながる”と考え、レシピ考案・撮影、栄養監修、講演会や料理教室の講師を務めるほか、ラジオやテレビ等のメディアにも出演。生産者への取材執筆、味噌に関するプロジェクトマネジメントやディレクションも手がける。料理教室misa-kitchen主宰。日本の伝統調味料である味噌に魅せられ、日本各地の味噌蔵100カ所以上を探訪。これまで食べた味噌は600種以上にものぼる。著書に『奇跡の発酵調味料 みその教科書』(エクスナレッジ)、『1分美肌みそ汁』(学研プラス)など。

【条件】委託扱い ※2024年6月2日(日)までにご返信いただければ指定配本させていただきます。

【発行】東海教育研究所 〒160-0022 東京都新宿区新宿1-9-5

電話 03-6380-0494 / FAX 03-6380-0499

HP : <https://www.tokaiedu.co.jp/bosei/>

E-mail : eigyo@tokaiedu.co.jp

切り取り

書店番線印	注文数	冊	発行	東海教育研究所	著者	岩木みさき	定価(本体2,000円+税)	注文日	月	日	ご担当者様		
			につぽん味噌蔵めぐり										
			ISBN978-4-924523-45-6										
			新刊委託										
			四六判・並製・248頁(カラー32頁)										

申し込み
問い合わせ