



A5判
**専門店で聞いた
 本においしい食べ方**
 goodie foodie 編集部 著
 ISBN4-8013-0665-3
 税込1430円

こんなアイデアがあったのか？

専門店が教えてくれたすぐに使いたくなる51の食べ方！

日本食に洋食、エスニック料理……。日本では様々な料理を口にする機会があるが、そのたびに迷ってしまうのが「これってこの食べ方でいいの？」ということ。タイ料理についてくる謎の調味料、カウンター寿司の正しい振舞い方、日本料理の作法など、どうすればいいのかわからないものがたくさんあります。そこで、そうした謎を説明すべく専門店・名店・達人を直撃。その料理を…



四六判
**いちばんよくわかる
 ウイスキーの教室**
 山下大知 著
 ISBN4-8013-0444-4
 税込1650円

「美味しい」、「美味しくない」だけで終わらせてしまうのはもったいない！

ウイスキーを趣味にしませんか？

・シングルモルトの「シングル」って何？・単式蒸留と連続式蒸留の違いは？・「山崎12年」の「12年」の意味は？本書はぜひ、実際にウイスキーを飲みながら読み進めてください。多くの蒸留所とボトルをご紹介しますが、ご紹介するウイスキーは典型的な味わいのもとし、バーに行けば比較的見つけやすいものにしてあります。実際に飲んで、知識とウイスキーの味や香りを…



四六判
**イラストでよくわかる
 料理の基本とコツ**
 ミニマル 著 BLOCKBUSTER 著 佐々木麻子 監
 ISBN4-8013-0156-6
 税込748円

毎日の調理の役に立つ、料理の基本とコツを図解で解説！

基本を知れば料理の手際は驚くほど良くなる！

毎日の暮らしに欠かすことができない「料理」。家族の健康を支える重要なものであるからこそ、段取りよく、おいしくつくりたいものです。でも、そんな料理には数々の悩みがつきもの。料理の段取りが悪いのか、いつも調理に時間がかかる。レシピ本の通りに作っているのに、なぜかいつもおいしくない。買い置きした食材をいつもダメにしてしまう。そこで、本書ではそんな悩み…