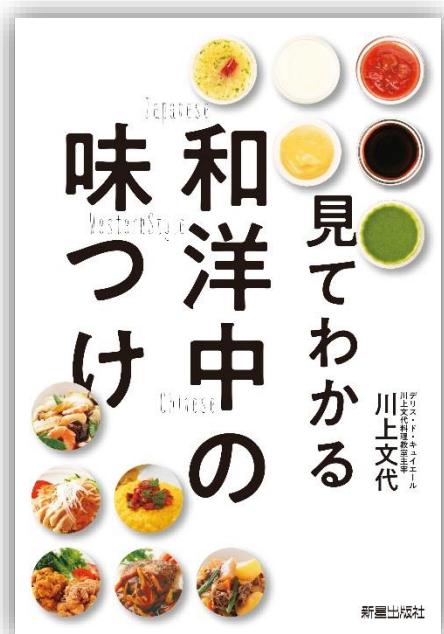


報道関係者各位

株式会社新星出版社

# 川上文代直伝！「味の黄金比」&調味料の組み合わせ 一生使える『見てわかる 和・洋・中・の味つけ』を発売

料理のおいしさは「味つけ」で決まります。和食、洋食、中華ごとに「おいしい味つけ」を見る化した『見てわかる 和・洋・中の味つけ』が9月10日、新星出版社から発売されました。



味の黄金比、調味料の組み合わせがひと目でわかる！

料理のおいしさは「味つけ」で決まります。

和食は「調味料の比率」、洋食は「ソース」、中華は「油と香り」が、それぞれ味の決め手となります。

本書は、和・洋・中ごとに、「おいしい味つけ」を見る化。誰でも簡単においしい料理がつくれる法則を紹介します。

## 構成

第1章 おいしい和の味つけ

第2章 おいしい洋の味つけ

第3章 おいしい中華の味つけ

第4章 おいしい調味料使い

覚えておくと便利！ 料理の味つけ見本帖

## 【書誌情報】

『見てわかる 和・洋・中の味つけ』

出版社：株式会社新星出版社 / 著者：川上文代

定価：本体 1,200 円+税 / 判型など：四六判 / 192 ページ / 2018年9月10日発売

【著者情報】川上文代……デリス・ド・キュイエール川上文代料理教室主宰。池田幸恵料理教室で4年間師事。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、同校職員として12年間勤務。その間、フランス3つ星レストラン“ジョルジュ・ブラン”での研修をはじめ、辻調理師専門学校・大阪校、フランス・リヨン校、エコール・キュリネール国立校にてプロ料理人育成に勤める。1996年デリス・ド・キュイエール川上文代西洋料理教室を主宰。辻調理師専門学校外来講師、企業のメニュー開発、各地で講演、雑誌、新聞などで活躍中。

## 【リリースに関するお問い合わせ】

株式会社新星出版社 広報室（担当：栗山）

TEL 03-3831-0743 / Fax 03-3831-0758

E-mail koho@shin-sei.co.jp

〒110-0016 東京都台東区台東 2-24-10

## 【内容についてのお問い合わせ】

株式会社新星出版社 編集部（担当：大塚）

TEL 03-3831-4073 / Fax 03-3831-0902

E-mail otsuka@shin-sei.co.jp

〒110-0016 東京都台東区台東 2-24-10