＜新刊案内＞

青春出版社

「塩少々」をやめると料理はうまくなる

水島弘史　フランス料理シェフ

このたび、青春出版社（東京都新宿区）は、『**「塩少々」をやめると料理はうまくなる**』（著・水島弘史）を 6 月 21 日に刊行いたします。

「塩少々」をカン違いしている人多数！
プロが教える“正しい塩加減”でどんな料理もおいしく！

“弱火調理の達人”としてテレビをはじめとするメディアで大活躍！水島シェフ最新刊のテーマは、誰しもが料理で悩む「〇〇加減」。

「塩少々」、「塩で味を調える」「全体に塩をふって」など「塩」に関する表現はレシピ本によって様々なため、実際どの程度の塩を加えたらよいのかわかりません。人によっては、塩「ひとつまみ」のはずが、「ひとつかみ」になってしまっている場合も…。

このように、**いつも「なんとなく」でやっている塩加減、火加減、切り方は実は料理の味に大きな影響をもたらします。**本書では、家庭の定番料理がおいしくなる調理法とコツを紹介！「塩〇ｇ」、「コンロの炎の大きさ目安」など、細かく解説してくれているので、**“このまま”調理するだけで、今後こそ失敗しないこと間違いナシ！**

料理の当たり前を見直してみよう！

Part1.　塩加減と火加減の新常識（トンカツほか）
Part2.　味の決め手は「ダシ」と「切り方」（筑前煮ほか）
Part3.　肉と魚をおいしくいただく（ローストビーフほか）
Part4.　ふだんづかいの料理のコツ（クリームシチュー）

仕様：A5 判並製／定価：1300 円＋税

◆著者プロフィール◆

水島　弘史（みずしま・ひろし）

フランス料理シェフ、料理研究家。フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研修。帰国後、渋谷区恵比寿のフレンチレストラン「ラブレー」に勤務、1994 年より 3 年間シェフを務める。2000 年 7 月に恵比寿にフレンチレストラン「サントゥール」を開店。後に「エムズキッチンサントゥール」と改め、2009 年 4 月まで営業。現在は、麻布十番にて水島弘史の調理・料理研究所を主宰し、すべての料理に通じるプロのルールを伝えている。『ヒルナンデス！』（日本テレビ）、『サタデープラス』（MBS）などテレビをはじめ、メディアでも幅広く活躍している。

■■■■■■■■■■■■■■ **本件に関するお問い合わせ先** ■■■■■■■■■■■■■■

株式会社青春出版社　プロモーション部：西尾　春香　　**〒162-0056　東京都新宿区若松町 12-1**

TEL：03-3202-1212 / FAX：03-3203-5130　E-mail：h-nishio@seishun.co.jp