

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -6月下旬発売-

# 持続可能な ガストロノミー

※新刊委託申込メ切  
6月8日(水)

A4変 ISBN:978-4-7511- 1470 - 4

定価:本体 3800円 + 税(予価)

## ◆サステナブルなフランス料理の実践◆

- ★食品ロスを減らす
- ★持続可能性に配慮した野菜、魚介、肉類の活用
- ★プラントベース食材を活用したメニューなどなど、フランス料理の人気店のシェフ9名が取り組んでいる「サステナブルな料理の実践例」を解説します。

## ●取材店●

- 『シンシア・ブルー』石井真介シェフ、吉原誠人シェフ
- 『レストラン エスキス』リオネル・ベカシェフ
- 『レストラン・エール』山本英男シェフ
- 『ラチュレ』室田拓人シェフ
- 『フロリレージュ』川手寛康シェフ
- 『アルジェント』鈴木健太郎シェフ
- 『クローニー』春田理宏シェフ
- 『オノデラグループ』杉浦仁志エグゼクティブシェフ
- 『ル・スポーツニク』高橋雄二郎シェフ
- 『一般社団法人シェフス フォー ザ ブルー』
- 代表理事 佐々木ひろこ様(フードジャーナリスト)
- 理事 岸田周三シェフ(「カンテサンス」オーナーシェフ)



株式会社旭屋出版 〒160-0005 東京都新宿区愛住町23-2 ベルックス新宿ビルⅡ6階 電話:03-5369-6423

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431

貴店名		貴店名	
新刊委託	冊	注文	冊
持続可能なガストロノミー		旭屋出版	旭屋出版
		探究するシェフ	
978-4-7511-1470-4 書籍 本体3800円+税		978-4-7511-1306-6 書籍 本体3000円+税	