

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -6月上旬発売-

笹切り 葉蘭切り技術大全

※新刊委託申込メ切
5月27日(水)

貴店名

新刊
委託

冊

B5 ISBN:978-4-7511- 1550 - 3

定価:本体 4500円 + 税

■日本のすし文化に 受け継がれてきた伝統技術！

笹や葉蘭は、冷蔵技術がなかった時代から、抗菌・消臭・防腐の働きを持つ天然の素材として、すしや料理の品質を保つために使われてきました。

本書では、その実用的な役割に加え、料理を美しく引き立てる装飾技術としての魅力も、豊富な写真と手順解説で分かりやすく紹介します。

単なる飾りではなく、機能と美しさを兼ね備えた「用の美」としての笹切り・葉蘭切り。

本書は、伝統技術を学び、現代のすし店としての価値や個性を高めたいすべての職人に向けた、実践的な一冊です。



笹切り・葉蘭切り技術大全

旭屋出版

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

978-4-7511-
1550-3 書籍
本体4500円+税