

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -4月下旬発売-

四季の刺身料理

※新刊委託申込メ切
4月6日(水)

B5判 ISBN:978-4-7511- 1458 - 2

定価:本体 2800円 + 税 (予価)

著者:大田忠道

◆レパートリーが豊かになる◆

基本の刺身をもっとおいしくするテクニックをはじめ、
四季折々の魚をまるごと楽しむ知識も充実。

魅力溢れる刺身料理を多数収録。



サーモン薄造り
青竹の上にサーモンの薄造り。さらに青竹の中から薄造りのサーモンがのっぺりとした薄造りが現れる仕掛けが新しい刺身料理です。
①サーモンを薄造りにする。②サーモンを薄造りにする。③サーモンを薄造りにする。④サーモンを薄造りにする。⑤サーモンを薄造りにする。⑥サーモンを薄造りにする。⑦サーモンを薄造りにする。⑧サーモンを薄造りにする。⑨サーモンを薄造りにする。⑩サーモンを薄造りにする。⑪サーモンを薄造りにする。⑫サーモンを薄造りにする。⑬サーモンを薄造りにする。⑭サーモンを薄造りにする。⑮サーモンを薄造りにする。⑯サーモンを薄造りにする。⑰サーモンを薄造りにする。⑱サーモンを薄造りにする。⑲サーモンを薄造りにする。⑳サーモンを薄造りにする。㉑サーモンを薄造りにする。㉒サーモンを薄造りにする。㉓サーモンを薄造りにする。㉔サーモンを薄造りにする。㉕サーモンを薄造りにする。㉖サーモンを薄造りにする。㉗サーモンを薄造りにする。㉘サーモンを薄造りにする。㉙サーモンを薄造りにする。㉚サーモンを薄造りにする。㉛サーモンを薄造りにする。㉜サーモンを薄造りにする。㉝サーモンを薄造りにする。㉞サーモンを薄造りにする。㉟サーモンを薄造りにする。㊱サーモンを薄造りにする。㊲サーモンを薄造りにする。㊳サーモンを薄造りにする。㊴サーモンを薄造りにする。㊵サーモンを薄造りにする。㊶サーモンを薄造りにする。㊷サーモンを薄造りにする。㊸サーモンを薄造りにする。㊹サーモンを薄造りにする。㊺サーモンを薄造りにする。㊻サーモンを薄造りにする。㊼サーモンを薄造りにする。㊽サーモンを薄造りにする。㊾サーモンを薄造りにする。㊿サーモンを薄造りにする。

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	注文
四季の刺身料理		新しい刺身料理をつくる	
旭屋出版	冊	旭屋出版	冊
大田忠道		大田忠道	
978-4-7511-1458-2 書籍 本体2800円+税		978-4-7511-1312-7 書籍 本体3000円+税	
		978-4-7511-1441-4 書籍 本体3000円+税	