

料理書ご担当者様 旭屋出版 新刊書籍のご案内 -10月下旬発売-

麴の発酵クリームと 発酵おやつ

※新刊委託申込メ切
10月4日(水)

A4変 ISBN:978-4-7511- 1509 - 1

定価:本体 1800円 + 税

著者:こいけかおる

■小麦粉、乳製品、卵を使わない
グルテンフリーレシピ!

卵・乳製品を使わない豆乳発酵クリームを使った、
グルテンフリーの焼き菓子や生菓子。
発酵あずはで作る和風のお菓子、砂糖を使わない、
麴の甘さを生かしたおやつなどなど、
おとなも子どもも安心してたべられるおやつを
紹介します。

■こいけかおる

発酵。食養料理家、食養教室 天使の台所 主宰
食育アドバイザー、スポーツフードアドバイザー、
アンチエイジング料理プランナー、など



乳を使わない
麴メイドのクリームの誕生
発酵の力で乳製品以上の美味しさ
生クリーム+カスタードクリーム



貴店名	
新刊委託	冊
麴の発酵クリームと 発酵おやつ	旭屋出版 こいけかおる
978-4-7511- 1509-1 書籍 本体1800円+税	

旭屋出版 FAX番号:03-5369-6431