

醤油本

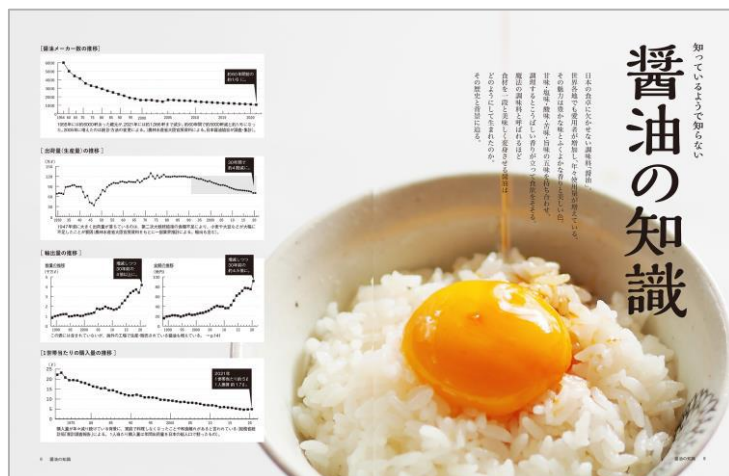
改訂版

著：高橋万太郎（「職人醤油」代表）
黒島慶子（醤油ソムリエール）

大好評につき
5月14日
重版出来!!

醤油を見つけて 醤油を知り 醤油を楽しむ本

日本の食卓には欠かせない調味料と言える醤油。「醤油のことをもっと知ってもらいたい」「全国各地の醤油蔵の魅力を知り、その味に触れてほしい」…醤油に惚れ込み、全国の醤油蔵を訪ね歩き続けている著者2人がまとめた「醤油本」(2015年刊)の内容に加筆・修正した改訂版。蔵元紹介を2023年版にアップデート。



CONTENTS

01. 知っているようで知らない「醤油の知識」
02. 醤油を選ぶ人に！「醤油の種類」
03. 誇り高い日本の術「醤油を造る」
04. 呑みの席のひとネタに「醤油豆知識」
05. やっぱこの醤油じゃないと！「心に響く蔵元」
06. 料理を美味しく、美しく仕上げる技を徹底検証「おいしさ探訪」

発売：2023年8月
A4変／144頁
本体価：1,800円＋税



G 玄光社

E-mail: sales@genkosha.co.jp TEL: 03-3263-3515
ウェブでのご注文はS-BOOKで⇒ <https://www.sun.s-book.net/genkosha/>

FAX: 03-3263-3045

書店様番線印

※追加注文用 【返条付き 注文扱い】

書籍 扱い

ご注文数

醤油本改訂版

本体価:1,800円＋税 ISBN:978-4-7683-1829-4

ご担当

様