

料理教室 ベターホーム の本
9月新刊のご案内

50年以上、全国で料理教室を開催しているベターホームが発行する料理の本。「そのとおりに作れば必ずおいしくできる!」と多くの方に支持されています。

★実用書ご担当者さまへ★



『そのまま食べる作りおき』

「冷蔵庫から出してすぐに」食卓に並べられるもの、「ちよつと温めるだけで」おいしいもの。“そのまま食べられる”作りおきおかずばかりです。

<そのままでもおいしいわけ>

「日もちの工夫」…水分カット、抗菌食材を使う、味つけはしっかり濃いめ。

「冷たくてもおいしい」…くさをしっかりとる、風味や味のアクセントをつける、味をよくからませる。

「時間がたつほどおいしい」…さめる過程で味がまろやかに、時間がたつにつれて味がしみこむ。

各レシピに<ポイント>を記載。また、温め方や食べるときの工夫、保存期限のめやすも掲載。レシピだけでは分からない、コツがよくわかります!

- 定価 本体 1,200 円+税 ■ISBN:978-4-86586-033-7 ■B5 判 112 ページ 並製
- 8月28日ごろ搬入予定です。

平日 20 分で作る、スピード作りおき

材料少なめ、短い時間でさつと作れます。日もちがしっかり。

<レシピ例>

ささみのわさび酢あえ、ねぎハンバーグ、高菜そぼろ、さんま缶のトマト煮、たこと大豆のマリネ、青菜のシンプルナムル、かぼちゃの甘みそあえ

作るを楽しむ、休日の作りおき

煮こみや揚げものなど、休日にちよつと腕まくりして作りおいておくと、平日がとてラク。

<レシピ例>

韓国風甘辛チキン、コーンのミートローフ、チリコンカン、枝豆しゅうまい、えびのミニグラタン、いわしのしょうが煮、いろいろ野菜のピクルス、厚焼き卵

アレンジ OK!

三度おいしい作りおき

そのまま食べてもおいしいおかずが、2つのアレンジで別のおかずや主食にも。

<レシピ例>

ソースそぼろ (そぼろとにんじんのショートパスタ、そぼろの温玉サラダ)

★「作りおき」は人気のテーマです。もっと色々な作りおきをしたい方には、下記もおすすめ!



『おかずのタネ』

冷蔵庫にストックできて、そのまま食べてよし、アレンジしてよしの作りおきおかず。

- 定価 本体 1,200 円+税 ■ISBN:978-4-904544-32-7
- B5 判 112 ページ 並製



『味つけだれ』

手軽に作って保存できる7種類の「たれ」が、かんたん & 失敗なしのおかず作りを叶えます。

- 定価 本体 1,200 円+税 ■ISBN:978-4-904544-35-8
- B5 判 96 ページ 並製

注文 FAX : 03-3407-1044 ベターホーム協会		お問合せ・ご注文先 小幡(おばた) 〒150-8363 渋谷区渋谷 1-15-12 TEL 03-3407-4871
貴店名	冊	9/1 刊 そのまま食べる作りおき ¥1,200 (本体) 978-4-86586-033-7 B5 判 112 頁
	▼「作りおき」がテーマの下記の補充もお願いいたします。※新刊と同時期の納品を希望 → する・しない	
	冊	おかずのタネ ¥1,200 (本体) 978-4-904544-32-7 B5 判 112 頁 2014年3月刊
	冊	味つけだれ ¥1,200 (本体) 978-4-904544-35-8 B5 判 96 頁 2014年11月刊
	冊	作っておくと、便利なおかず ¥1,200 (本体) 978-4-86586-018-4 B5 判 96 頁 2007年9月刊 <累計 16 万部>
ご担当者様名	冊	冷凍しておくと、便利なおかず ¥1,200 (本体) 978-4-904544-04-4 B5 判 96 頁 2009年9月刊 <累計 6 万 4 千部>

※取次はトーハンです。トーハン以外は地方小出版流通センター経由です。