

2014 年第 52 号  
2014 年 5 月 23 日

## JTBパブリッシング

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録で注目の「昆布」にクローズアップ！

## 『ノンオイル&amp;10分でできる昆布レシピ95』

グルメン世界料理本大賞

**Best Fish and Seafood Book 部門でグランプリを受賞！**

JTBグループの出版・情報事業会社、株式会社JTBパブリッシング(本社:東京都新宿区 代表取締役社長:里見 雅行)より2013年10月9日(水)に発売いたしましたレシピ集『ノンオイル&10分でできる昆布レシピ95』が、北京Cook Book Fairにおいて**2014年グルメン世界料理本大賞のBest Fish and Seafood Book部門で世界グランプリを受賞いたしました。**

「安心な食」「手作り」「健康」などへの関心が一層高まっている昨今、レシピ本分野は販売が好調なジャンルのひとつです。

旅行ガイドブック「るるぶ」などを発行する中で培ってきた地元企業などとの協力関係から、レシピ紹介にとどまらず原産地や食材のプロフェッショナルならではの知恵を取り入れた、簡単でヘルシーなアイデアレシピ集の発行に至りました。



↑授賞式の様子

今、世界中で和食がブームです。

昨年12月にはユネスコの無形文化遺産にも選ばれ、和食の要でもある、「だし」に注目が集まっています。

使い方が難しいような印象の昆布ですが、その簡単な利用の仕方をわかりやすくレシピにまとめたところが評価されました。

世界から注目が集まる今、ぜひ手にとってご覧いただきたい1冊です。

■**グルメン世界料理本大賞とは？**

グルメン世界料理本大賞は、1995年にエドゥアール・コアントロー氏(リキュールで有名なコアントロー家出身)によって設立された、世界唯一の料理本の賞です。

毎年その年に発行された数々の世界中のベスト料理本やベストワイン本が賞に輝いており、「世界一の料理本」を決めるコンテストと言われています。

過去には、料理研究家の栗原はるみさんやタレントの速水もこみちさんの著書がグランプリを受賞しました。

## ■本書の概要

本書は、著者 山脇りこ氏による、簡単・おいしい・体にやさしい昆布レシピ集です。どこの家庭にも常備されていることが多い基本食材“昆布”の健康パワーに改めて迫るとともに、毎日の食卓に取り入れやすい、カンタン、ヘルシーでおいしい、栄養満点のレシピを紹介しています。

そのほか大阪や京都の一流料亭が競って指名買いする敦賀の昆布商 奥井海生堂が監修した、日本人と昆布、うま味や栄養素、食文化との関係性など興味深い記事を掲載。スイーツやスムージーなど意外なレシピも豊富に収録しています！

書名：『ノンオイル&10分でできる昆布レシピ 95』

著者：山脇りこ 監修：奥井海生堂

仕様：A5判／112ページ

本体：1200円（税別）

発売日：2013年10月9日（水）

発行：JTBパブリッシング



### 予約の取れない料理教室主宰

著者： 山脇りこ さん

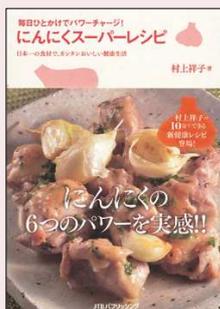
料理家、予約の取れない料理教室として知られる「リコズキッチン」（料理教室&スタジオ）主宰。

フードコーディネーター、食育インストラクター。九州の老舗観光旅館で生まれ、季節を感じる食材や料理、しつらえをこよなく愛する。“だし”好きであることから初心者向けの『だしの教室』を毎月開催している。

“お料理は大切な人のために♪楽しく。” “旬のものを！シンプルに♪” がモットー。

### ～姉妹本のご紹介～

## 毎日ひとかけでパワーチャージ！ にんにくスーパーレシピ



「にんにく」の健康パワーに改めて着目し、毎日続けられる簡単・おいしいレシピだけを掲載した1冊です。お惣菜はもちろん、おつまみ、におわないお弁当、常備菜、スイーツなど80のレシピを掲載。

安心安全な日本一の「にんにく」産地、青森県田子町を訪ねた産地ルポも掲載しています。

著者は、たまねぎの健康パワーに着目し開発した“たまねぎ氷”が一躍ブームになった村上祥子さんです。

■著者：村上祥子 仕様：A5判／112ページ 本体：1200円（税別）

《報道関係の方からのお問合せ先》

JTB広報室 03-5796-5833

《一般の方からのお問合せ先》

JTBパブリッシング 03-6888-7893