

THE JAPANESE
CULINARY
ACADEMY'S
COMPLETE
JAPANESE CUISINE

特定非営利活動法人

日本料理アカデミー 監修

日本料理の発展と普及のため、NPO 法人として 2004 年に設立。日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、教育および文化・技術研究ならびにその普及活動に取り組む。日本料理の理解の促進とその魅力向上に寄与することを目的とし、食文化の発展と人材育成、次世代に向けた食育活動、世界の料理人との交流事業等を実施している。

<http://culinary-academy.jp/>

日本料理大全

INTRODUCTION TO JAPANESE CUISINE
Nature, History and Culture

プロローグ

執筆 熊倉功夫 歴史学者
伏木 亨 科学者

料理に息づく
歴史・風土、精神を
技法の真髄とともに伝える

料理を知るためには、その背景を知ることがまず必要です。本書は自然・風土、歴史・文化、基礎的な技術など、日本料理の背景や状況を伝えることを目的としています。それらは料理に対する考え方の基礎となるものです。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本料理に対する世界の関心はこれまでにない高まりを見せています。この本が日本料理の発展・普及の一助となり、多くの人々の健康と喜びを導くことになれば、こんなにうれしいことはありません。(本書「はじめに」より)

日本料理アカデミー 理事長 **村田吉弘**



収録内容

日本料理とは何か? 熊倉功夫

- 第1章 気候・風土
- 第2章 日本料理の歴史と発達
- 第3章 日本の美意識
- 第4章 日本料理の基礎
- 第5章 節句と料理



- 日本料理の多様性 熊倉功夫
- 一汁三菜—日常の食 熊倉功夫
- 和食の健康面 伏木亨
- 日本料理の度量衡 仲田雅博
- だしの取り方
- 各詳細レシピと用語解説

今後の発行予定

- 『だしとうま味、調味料』
- 『向板』(切る、生食の技法を解説)
- 『煮方』(煮る技法を解説)

- 『焼き場』(焼く技法を解説)
- 『揚げ場』(揚げる技法を解説)
- 『八寸場』(料理の季節感・美意識を紹介)

注文欄

日本語版 2015年12月発売
日本料理大全 プロローグ
 ISBN 978-4-908325-02-1 8000円＋消費税 A4判変形 216ページ オールカラー

部

好評発売中

英文版 INTRODUCTION TO
JAPANESE CUISINE:
 Nature, History and Culture

ISBN 978-4-908325-00-7
 8000円＋消費税

A4判変形 216ページ オールカラー

部

好評発売中

イタリア語版 INTRODUZIONE ALLA
CUCINA GIAPPONESE:
 Natura, storia e cultura

ISBN 978-4-908325-01-4
 8000円＋消費税

A4判変形 216ページ オールカラー

部



シュハリ・イニシアティブ株式会社
shuhariinitiative.jp

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-11-2 銀座 2112ビル 10階
 Tel 03-6226-4833 / Fax 03-6226-4835 Email: info@shuhariinitiative.jp