

浪速割烹の代名詞である『^{きかわ}菟川』の創業店主・上野修三さんが、料理人はもちろん、カフェのオーナー、家庭で料理をする人など、すべての野菜好きのみなさんに日本料理で使っている野菜のすばらしさを伝えます。



浪速割烹菟川の

イラストと随筆で綴る

おいしい野菜図鑑

秋冬編

◆文・絵：上野修三 ◆判型：A5 判並製オールカラー 136P ◆本体価格 1,500 円+税 ◆ISBN978-4-908443-49-7

「本当は、絵描きになりたかったんや」という上野さん、
「日本料理で使う、ほんまものの野菜のことを伝えたい」という上野さん。
料理人のイラストは、細部のとらえ方がすごい。
昭和 10 年河内長野で生まれ、その才能を生かして、日本料理界では知らない人のいない料理人として活躍し、日本中に 100 人以上のお弟子さん、孫弟子さん、玄孫弟子をもつ上野さんが、すべての野菜好きな人たちにその知見を伝えます。



掲載野菜

秋

通草 / 石川早生子芋 / 板持海老芋 / 香茸 / 榎の実 / 皮茸 / 甘藷 / 菊芋 / 銀杏の実 / 栗南瓜 / 胡桃 / 獼猴桃 / 湿地 / 咬嚼吧芋 / 食用菊 / 千早の山薯 / 捏ね芋 / 止々呂美柚子 / 能勢の銀寄せ栗 / 能勢の原木椎茸 / 能勢の松茸 / 松茸 / 初茸 / 茗荷 / 隼人瓜 / 菱の実 / 木天蓼 / 守口大根 / 八尾の枝豆 / 山牛蒡 / 夕顔 / 百合根 / 落花生 / 鱈梨

冬

青葱姑 / 青味大根 / 大阪菊菜 / 大阪人参 / 大阪水菜 / 和蘭陀三つ葉 / 蕪菁 / 河内蓮根 / 甘藍 / 牛蒡 / 子持玉菜 / 蒟蒻 / 吹田慈姑 / 高山ごんぼ / 田辺大根 / 高苜蓿 / 草石蚕 / 天王子蕪 / 唐の芋 / 難波葱 / 根芋 / 白菜 / 花椰菜 / 蕾塊甘藍 / 山葵



好評既刊 ● 浪花料理の本

大阪食文化大全

ISBN 978-4-901908-54-2

■著者「浪速魚菜の会」笹井良隆
■A5 判上製 344P ■2400 円+税

食の都「大阪」の食文化を俯瞰的にまとめた本。図版も満載、ボリュームのある一冊です。

発売日：9月中旬 / 注文締切：8月15日

FAX での注文 (受注センター)

FAX 06-6310-7057 (TEL:06-6338-3078)

大阪府吹田市南金田1-11-11-202 HP:www.jimotonohon.com ●発行/西日本出版社

書店名(番線)	新刊	浪速割烹菟川の おいしい野菜図鑑 秋冬編	注文数(新刊委託)	ご担当
				様
				日付
				冊
■文・絵：上野修三 ■A5 判並製 136P ■本体価格 1,500 円+税		大阪府吹田市南金田1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057		■発売/西日本出版社

書店名(番線)	既刊補充	大阪食文化大全	注文数(注文品)	ご担当
				様
				日付
				冊
■著者「浪速魚菜の会」、笹井良隆 ■A5 判上製 344P ■2400 円+税		大阪府吹田市南金田1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057		■発売/西日本出版社