

粕汁から始まる、芋づる式な旅の楽しさ！

うまい粕汁→地酒の美味しい居酒屋→いい酒蔵→地域に根付く神社やお寺、土地の食文化や歴史にも出会える？

粕汁を
食べる事ができる
関西・地方のお店
50店掲載

発売予定日
2023年
11月ごろ

粕汁の本 はじめました (仮題)

文・絵：松島むう ◆判型：A5 判並製 170P ◆定価：1,400円＋税 ◆ISBN：978-4-908443-77-0



関西人のソウルフード「粕汁」。

松島むうは、京都の老舗立呑み屋「たつみ」で初めてよそさんの粕汁を食べ、家以外の粕汁を食べ歩いてみようと思いついた！
具だくさん、出汁の効いた、肴な粕汁。食堂やカフェの粕汁。

近畿圏は「酒造り唄」保存会の唄披露などがあり、文化的にも良く、蔵開きも全国と違いとにかくカオス！
寺社でも行事ごとで粕汁を出すあたり、近畿圏らしく興味深い。酒関係の行事もある。例えば清酒発祥の地である奈良の正暦時では、「菩提酛清酒祭」で粕汁が振舞われる。



エッセイとイラスト・漫画で綴る文化や歴史エピソードでんこ盛り！

漫画 (各16P)

兵庫・西宮&灘の蔵開きとふるまい粕汁レポート
京都・伏見の蔵開きとふるまい粕汁レポート

関西以外のおいしい粕汁粕料理／石川県のカジメの粕汁
北前船の影響か、山形酒田の孟宗汁、庄内のどんがら汁
滋賀県由來だといわれる栃木県のしもつかれ
宮城県気仙沼のしょっぱい粕煮あざら
岡山湯郷の牛すじ入り粕汁／長野県飯田の粕もみ
レトルト粕汁／大阪に多い立ち飲みの粕汁／松島むう特選粕汁レシピ

松島むうの
好評既刊

島好き最後の聖地
トカラ列島秘境さんぽ
◆A5 判並製 156P ◆1,400円＋税
◆ISBN…978-4-908443-25-1

FAX でのご注文は (西日本出版受注センター)

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

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

書店名(番線)	新刊	ISBN978-4-908443-77-0	注文数(新刊委託)	日付
		粕汁の本 <small>はじめました</small> (仮題)		ご担当
		著者：松島むう ◆判型：A5 判並製 170P ◆本体価格：1,400円＋税 大阪府吹田市南金田 1-11-11-202 号 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057		冊 様
		■発売／西日本出版社		

書店名(番線)	既刊補充	ISBN978-4-908443-25-1	注文数(注文品)	日付	ご希望の 搬入時期 即・新刊と同時
		島好き最後の聖地 トカラ列島秘境さんぽ		ご担当	
		著者：松島むう ◆A5 判並製 156P ◆本体価格：1,400円＋税 大阪府吹田市南金田 1-11-11-202 TEL:06-6338-3078 FAX:06-6310-7057		冊 様	
		■発売／西日本出版社			チエックがない場合、即搬入となります