

柚子 YUZU FLAVOUR TRIP

沢村 霞 著

香りを旅する、柚子を味わう。産地・歴史・栽培から、精油とアロマ、料理と保存、レシピまで。写真と図解で“柚子のすべて”を楽しむ一冊。

『YUZU FLAVOUR TRIP』は、柚子を「知る・探る・旅する・食する」の4章で立体的に味わうビジュアルブック。学名や栄養などの基礎から、ルーツや栽培、品種・収穫カレンダー、全国MAPまでを図解で整理。さらに柚子の香りを“精油”として深掘りし、アロマセラピストによる提案レシピやQ&Aも収載。京都・高知など日本各地に加え海外の風景も交え、読むほどに柚子の魅力が広がります。料理好きにも香り好きにもおすすめの新定番です。

◆目次

<CHAPTER1>

基本、学芸名、柑橘のはじまりと柚子の誕生、柚子の系譜、柚子の成長、柚子の分類、柚子の栽培、柚子の品種、柚子の収穫時期、生産割合、全国柚子MAP

<CHAPTER2>

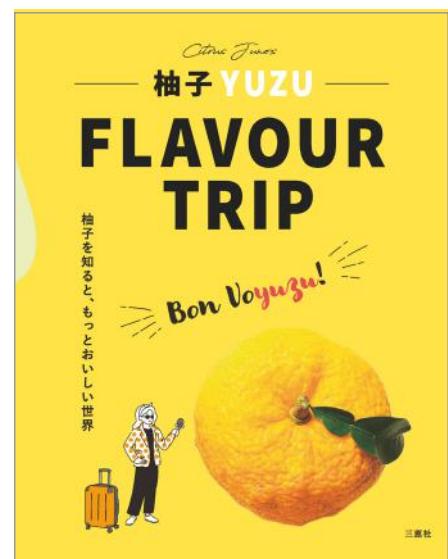
探求する、柚子の形態、柚子の葉、柚子の花、柚子に含まれている成分と効能、柚子湯、精油、アロマセラピストの香りコラム、3人のアロマセラピストが提案する、柚子精油を用いた3レシピ、Q&A アロマテラピーの疑問にお答え

<CHAPTER3>

旅する、京都府、高知県、馬路村、スペイン バレンシア市、スペイン ガンディア市、旅先でみつけた柚子、イタリアの柚子!? ベルガモット、Yuzu in the World

<CHAPTER4>

食する柚子、柚子の選び方、切り方・扱い方、保存方法、ドライ柚子、フレッシュ柚子 ハーブティー、柚子ジャム ビター、柚子 ヘーゼルナッツ チーズ、柚子のフムス、柚子 コーンのすり流し、柚子 スパイス こんにゃく寿司、柚子 甘唐辛子 スpagetti、柚子 コチュジャン カリフラワー ナッツ、柚子 黄色のフルーツ 山椒、柚子 タブレットショコラ、柚子黒蜜 白玉 ヨーグルト



◆編者

沢村 霞 Kasumi Sawamura



1984年高知県生まれ。10代前半からイタリアで過ごす。

柚子の代表的な産地である高知県、また、ベルガモットの産地であるイタリア・カラブリア地方の風土に触れることで、自然に柑橘と食文化への興味を持つ。

トリノ国立音楽院ピアノ科所属後、帰国。ファッショントレーナー、広告代理店の仕事を経て独立。ル・コルドン・ブルー旧神戸校フランス菓子中級コース終了。

ご注文申込書 貴店名 / 帖合	注文数	発行：株式会社三恵社 TEL:052-915-5211 FAX:052-915-5019
		沢村 霞 [著] 柚子 YUZU FLAVOUR TRIP 冊 120頁／W185mm×H240mm／並製 定価 2,000円（税込） ISBN978-4-8244-0260-8 C0076
ご注文は、JRCへ FAX：03-3294-2177(TEL：03-5283-2230)		株式会社 JRC 経由で、すべての取り次ぎへの出荷が可能です。返品は長期にお受け致します。

※取次配本はありません。