

2025年1月下旬、増刷（5刷）出来

『はじめての重ね煮』 1300円+税=1430円

「“紙の本”で欲しいのです」――

電子書籍を購入された方からもリクエストをいただき、増刷を決めました

～野菜が苦手な子どももニコニコ食べる、野菜がとびきり美味しくなる料理法です！～

Web版元ドットCOMの
『はじめての重ね煮』頁で
「ためし読み」できます



基本の重ね煮だけでなく、数種の重ね煮の作り方を
動画のコマ送りのように展開し、わかりやすさを求めました

【料理】戸練ミナ

長野県安曇野市在住。栄養士・調理師。短大で栄養学を学び、卒業後に調理師学校に。フランスでのパティシエ修業後、重ね煮の考案者である小川法慶氏に師事した両親と叔父より重ね煮の基本を学ぶ。病院の食養科課長を経て、2007年より重ね煮料理家として活動。安曇野を中心に重ね煮料理教室や食育講座を開催。また、安曇野では重ね煮お食事処「野々庵」を営んでおり、築100年の古民家のゆったりとした空間で、重ね煮を中心とした野菜料理を提供している。

ご注文は JRC へ → FAX : 03-3294-2177 ☎ 03-5283-2230

取次 JRC 経由ですべての取次へ出荷可。返品は長期にお受けいたします。

貴店名	部数	『はじめての重ね煮』 B5判 ソフトカバー 64頁 4色 ISBN978-4-9907925-0-3 1,300円+税 発行：茅花舎 Tel:0467-58-1532 ✉ mail@tsubanasha.com
	冊	