

～日本と世界の塩245種類の効果的な使いわけ方、食材との組み合わせ方～

日本と世界の塩の図鑑

重版のお知らせ

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は、青山 志穂 著『日本と世界の塩の図鑑』の重版(7月3日出来予定)をいたしましたことをお知らせいたします。

世界中の塩のこと、健康お役立ち情報、選び方使い方も紹介

昨今、インスタントラーメンやお菓子などには商品名にこぞってブランド塩の名前を明記したり、塩の専門店(麻布十番 塩屋まーすーや、戸越銀座 Solco、自由が丘 レピス・エピス など)が登場するなど、塩に注目が集まっています。

本書では、香港の料理学校でも講演に呼ばれるほど大人気、メディアでもおなじみの塩の専門家が、世界中の塩の中からとくにお薦めの塩を選び、塩と合うおすすめ食材&料理、塩の楽しみ方、選び方を写真&データで紹介しつつ、世界の料理人1000人に選出されたシェフたちとともに、プロならではの塩の使い方も大公開!

塩のおいしい使い方を知って、料理上手になるだけでなく、健康的な「**適塩生活**」を手に入れる方法を公開しています。

【目次】

- | | |
|--|--|
| <p>1 まずは知りたい
塩の基礎知識</p> <p>2 知れば知るほど個性豊かな
海水塩、藻塩</p> <p>3 色どりが美しい
岩塩</p> | <p>4 変わり種いろいろ
その他の塩</p> <p>5 料理も暮らしも楽しくなる!
塩のおいしい使い方</p> |
|--|--|

【書籍概要】

刊行日 : 2016年11月1日 価格: 2,200円(10%税込)

ページ数: 184ページ 著者名: 青山 志穂(あおやま しほ)

ISBN: 978-4860639280

【著者プロフィール】



青山 志穂

シニアソルトコーディネーター 一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会代表理事 東京都出身。2007年より沖縄県在住。慶應義塾大学卒業後、大手食品メーカーを経て、塩の専門店に入社。そこで塩の奥深さに目覚め、社内資格「ソルトソムリエ」制度設立のほか、人材育成、商品開発を担う。2012年、独立し、一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会を設立。日本初となる塩のプロフェッショナルを育てるべく、「ソルトコーディネーター」資格制度を立ち上げる。現在は、テレビ、ラジオ、雑誌などで塩の魅力を語るほか、**全国の食品系メーカーと共同で人気“塩関連”商品開発や、有名シェフとのコラボレーション、お店にあった塩のセレクト&コーディネート、東京、沖縄、香港など各地で塩の講座を開催**するなど、あちこち飛び回りながら、塩の名産地沖縄の塩をはじめとした世界各地の塩と、料理をさらにおいしくする塩の使い分けを研究し、日々、塩(適塩)を普及すべく活動中。



[専門家出演・書籍紹介等のご検討をいただければ幸いです。情報掲載、画像提供の問い合わせ](#)

古垣(フルガキ)TEL:03-3983-3225 090-4424-6911 furugaki@asa21.com

株式会社あさ出版 東京都豊島区南池袋2-9-9 第一池袋ホワイトビル6階