

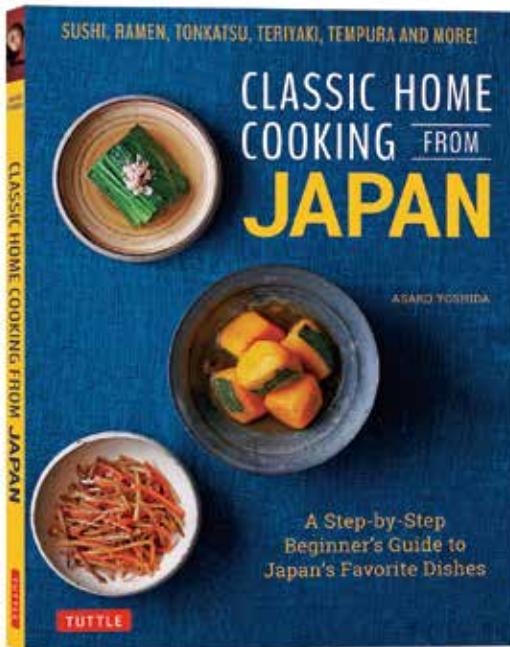
タル出版2020年7月新刊のご案内

ご注文 Fax 03-5437-0755

★おすすめタイトル

本格的な和食家庭料理の英文レシピ

『ちゃんとおぼえたい和食』(秀和システム刊) 英訳版



＜目次＞

How to Make Dashi Stock – 出汁のとり方

Glossary of Japanese Ingredients—和食食材一覧

Measuring, Cutting and Prepping—

計量、包丁の使い方、下ごしらえ方法

Everyday Techniques—よく使う調理技術

CHAPTER 1 : Ten Japanese Classics –

定番の和食おかず 10 選

CHAPTER 2 : Meat and Fish Main Dishes – 肉、魚料理

CHAPTER 3 : Everyday Side Dishes – 小鉢

CHAPTER 4 : Rice Dishes and Soup – ごはんもの、汁もの

CHAPTER 5 : Modern Twists on Classic Dishes –
洋食、その他

＜著者紹介＞

吉田 麻子：大阪出身の料理研究家。同志社女子大学、辻日本料理マスター合格卒。アメリカへの料理留学を経て 2012 年より料理研究家として活動を開始する。主催する、吉田麻子料理教室は、“予約のとれない料理教室”として評判になる。主な著作に『ちゃんとおぼえたい和食』、『一肉一菜おかず』(秀和システム刊)などがある。

貴店様印

ご担当者 様

フリー入帳・パターン配本なし

7月30日(木)発売

ユネスコ無形文化遺産に登録されるほど、和食への海外からの反応が高まっています。特に健康食として注目され、日常の食生活に取り入れたいと考えている海外の方々も増加しています。

肉じゃが、唐揚げ、ぶり大根にきんぴらごぼうなど、定番の和食おかずが満載の英文によるレシピ集です。掲載されている 80 種類のレシピは説明が充実しており、初心者に分かりやすい構成になっている、和食の基本が身につく 1 冊です。

また別章で出汁のとり方、魚のさばき方、米の炊き方など、和食の基本的な調理技術や、食材、調味料、調理道具の使い方を詳しく解説します。

Meat and Potato Hot Pot

Called *mizusige* in Japan, this is the dish that most says “mom’s cooking” to the Japanese. My recipe is designed to make sure the savory-sweet flavors permeate this homey, comforting dish, that is sure to become a favorite.

By pre-soaking the potatoes in water, softening the shirataki noodles, and preparing all the individual ingredients before they come together, the final results will be that much tastier. I recommend that you don’t stir-fry the beef beforehand, but simply simmer it instead, for more tender, juicy results.

Recipe 2

3-4 medium potatoes, peeled
1 medium onion
4-5 green beans
5 oz (125 g) shirataki noodles packed in a vacuum-sealed plastic bag
1 tablespoon vegetable oil
2 lbs (900 g) sirloin chuck roast
1/2 cup (120 ml) dashi stock
1/2 cup (120 ml) mirin
1/2 cup (120 ml) soy sauce
1/2 cup (120 ml) new sugar

For the simmering liquid

2 cups (500 ml) dashi stock
1/2 cup (120 ml) mirin
1/2 cup (120 ml) soy sauce
1/2 cup (120 ml) new sugar

How to make

shirataki noodles: soak them in hot or lukewarm air for about 10 minutes. If you can’t find them, use dried bean thread noodles instead.

Notes

shirataki noodles: made from konjac root or glucomannan are becoming more common. If you can’t find them, use dried bean thread noodles instead.

① Cut the ingredients

Cut the potatoes in half, then cut each half into 2 or 3 pieces. Put the raw potatoes in a large pot and cover with water and soak for about 10 minutes. This will help remove any starch. While the potatoes are soaking, prepare the shirataki noodles to be puffed to remove any oil. Bring the water to a boil, add the shirataki noodles, and boil for 1 minute. Drain into a colander. Cut the shirataki into 1-2 pieces of 1 cm long pieces.

② Prepare the noodles

shirataki noodles: bring the vegetable oil in a pan over medium heat. Add the potatoes and shirataki noodles, and cook for 10 minutes until the pieces are coated with the oil.

③ Stir-fry

Heat the vegetable oil in a pan over medium heat. Add the potatoes and shirataki noodles, and cook for 10 minutes until the pieces are coated with the oil.

④ Add the simmering liquid

Combine the simmering liquid ingredients in a bowl, and add to the pan.

⑤ Add the noodles and beef

When the liquid has come to a boil, add the shirataki beans, shirataki noodles, and the beef (cut into bite-size pieces if necessary). Turn the heat down. When the liquid comes back to a boil, turn the heat down to low.

⑥ Sprinkle

Sprinkle all my terms that rises to the surface. Sprinkle until a bamboo skewer goes easily through a piece of meat.

⑦ Serve

When the liquid has come to a boil, add the shirataki beans, shirataki noodles, and the beef (cut into bite-size pieces if necessary). Turn the heat down. When the liquid comes back to a boil, turn the heat down to low.

⑧ Enjoy

Enjoy all my terms that rises to the surface. Sprinkle until a bamboo skewer goes easily through a piece of meat.

Classic Home Cooking from Japan

A Step-by-Step Beginner's Guide to Japan's Favorite Dishes

著者 Asako Yoshida

ISBN 978-4-8053-1581-1

202×263mm 96ページ Hardcover

1,800円（本体価格）

料理書

注文数

冊

TUTTLE Publishing

A Member of The Peripus Publishing Group

タル出版

〒141-0032 東京都品川区大崎 5-4-12 八重洲ビル 3 階

TEL.03-5437-0171 FAX.03-5437-0755

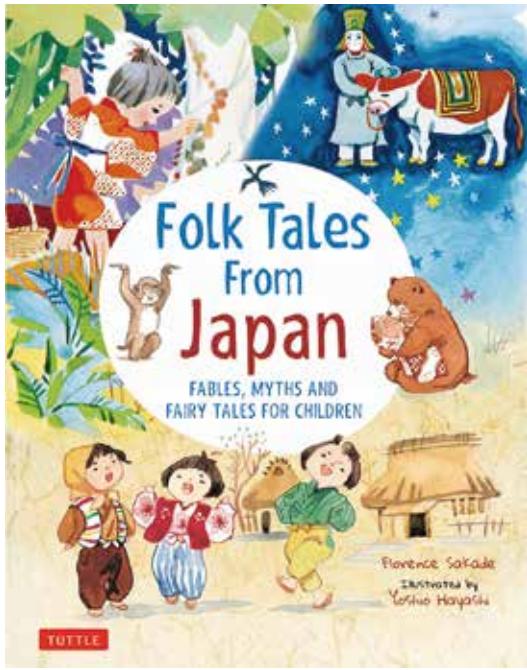
www.tuttle.co.jp

タトル出版2020年7月新刊のご案内

ご注文 Fax 03-5437-0755

★おすすめタイトル

60年に渡り読み継がれてきた、英語で読む日本のむかし話
『More Japanese Children's Favorite Stories』改訂新版



<掲載話>

- The Magic Mortar
- How to Fool a Cat
- The Dragon's Tears
- The Rolling Rice Cakes
- The Robe of Feathers
- The Princess and the Herdboy
- Urashima taro
- The Flying Farmer

- 海の水はなぜしおからいか
どちらが猫をだませるか
りゅうのなみだ
おむすびころりん
天女のはごろも
おりひめとひこぼし
うらしまたろう
空とぶ農夫

- The Fairy Crane
- The Old man with a Wen
- Why the Red Elf Cried
- The Biggest in the World
- The Sandal Seller
- The Singing Turtle
- Saburo the Eel Catcher
- Kintaro's adventure

- 鶴のおんがえし
こぶとりじいさん
ないたあかおに
だれが一番おおきい？
わらじ売り
歌うかめ
うなぎとりのさぶろう
きんたろう

<著者紹介>

フローレンス 坂出：日本に長年在住し、絵本や語学書を始めさまざまな本の製作に携わる。子供向けの英語雑誌 Silver Bell(銀の鈴)の編集に携わり、「えいごで読む日本のむかし話」に収められた物語をセレクションした。また、チャールズ・イー・タトル出版では40年以上に渡り、書籍の編集や執筆、デザインを担当した。

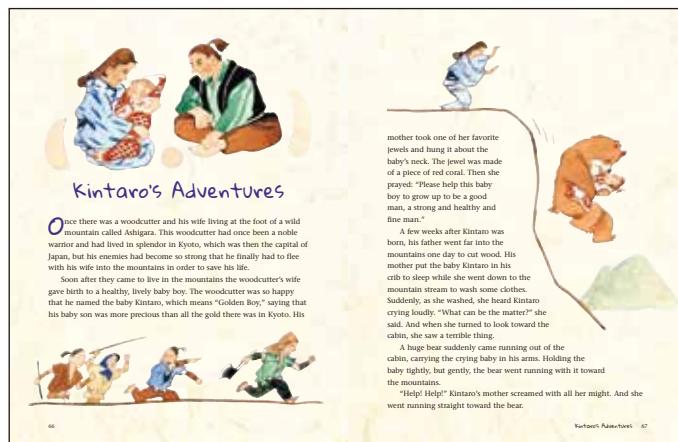
<挿絵>

林 義雄：昭和36年、武井武雄、黒崎義介らとともに日本童画家協会を設立。日本を代表する童画家として、数々の児童書の作画を手がけた。その独特的のタッチと色使いに定評がある。

ご担当者 様

フリー入帳・パターン配本なし
7月30日(木)発売

日本昔話の英語訳絵本の先駆けとして刊行され、60年の長きに渡り読み継がれてきた、『More Japanese Children's Favorite Stories』が装い新たに復刊します。浦島太郎や金太郎など、誰もが知る日本の昔話を英文で楽しめます。



Folk Tales from Japan Fables, Myths and Fairy Tales for Children 著者 Florence Sakade 画 Yoshio Hayashi ISBN 978-4-8053-1472-2 228×288mm 80ページ Hardcover 1,600円（本体価格）	児童書 注文数 冊
--	-----------------

TUTTLE Publishing

A Member of The Peripus Publishing Group

タトル出版

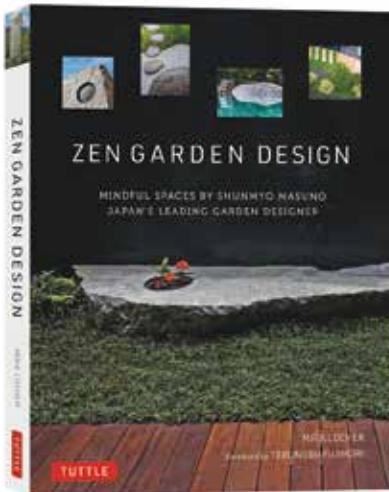
〒141-0032 東京都品川区大崎 5-4-12 八重洲ビル 3階

TEL.03-5437-0171 FAX.03-5437-0755

www.tuttle.co.jp

タル出版2020年7月新刊のご案内

ご注文 Fax 03-5437-0755



作庭家、枡野俊明氏の庭園作品集

日本、中国、インドネシア、シンガポールにある枡野俊明氏が手掛けた、個人宅、ホテル、公共施設にある 16 の庭園を図面とスケッチとともに紹介します。“庭園は心に宿る精神的な空間である”という、枡野氏の設計思想の解説や、東京大学名誉教授の藤森照信氏との対談も収録しています。

Zen Garden Design

Mindful Spaces by Shunmyo Masuno

Japan's Leading Garden Designer

著者 Mira Locher

ISBN 978-4-8053-1588-0

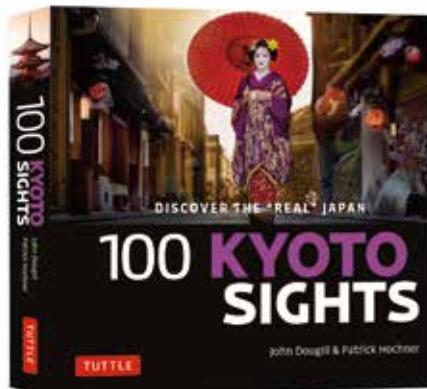
200×262 mm 160ページ Hardcover

2,700円（本体価格）

写真集

注文数

冊



京都の隠れた魅力を紹介するガイドブック＆写真集

京都在住のジョン・ドゥーギル、パトリック・オシュナー両氏が贈る、おすすめスポット 100 を紹介する、コンパクトなガイドブック兼写真集。京都の季節ごとの行事やグルメ、訪れたい寺社仏閣や隠れたおすすめスポットまでを紹介します。

100 Kyoto Sights

Discover the "Real" Japan

著者 John Dougill / 写真 Patrick Hochner

ISBN 978-4-8053-1542-2

154×154 mm 240ページ Paperback

1,800円（本体価格）

写真集

注文数

冊

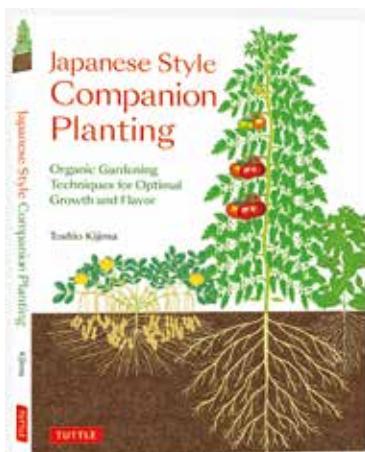
<主な掲載行事>

葵祭、祇園祭、大文字の送り火、鞍馬の火祭

<主な掲載エリア>

東寺、八坂神社、祇園、錦、銀閣寺、下鴨神社、二条城、金閣寺、東映太秦映画村、伏見稻荷、比叡山、大原、宇治、城南宮

決定版 コンパニオンプランツの野菜づくり(家の光協会刊)英訳版



本書では、効率よく、かつ美味しい野菜や果物を栽培するノウハウ「コンパニオンプランツ」を紹介します。種類の違う野菜や果物をいっしょに育てる“混植・間作”や、順番に育てる“リレー栽培”的な方法をイラストと実践的な解説 88 例を紹介。

病害虫や雑草の防除にも優れた栽培方法で、農薬使用を減らすことができるため、オーガニック野菜や果物を栽培するのに適しています。

Japanese Style Companion Planting

Organic Gardening Techniques for Optimal Growth and Flavor

著者 Toshio Kijima

ISBN 978-4-8053-1549-1

193×254 mm 128ページ Paperback

1,800円（本体価格）

ガーデニング

注文数

冊

TUTTLE Publishing

A Member of The Peripus Publishing Group

タル出版

〒141-0032 東京都品川区大崎 5-4-12 八重洲ビル 3 階

TEL.03-5437-0171 FAX.03-5437-0755

www.tuttle.co.jp

ご担当者 様

フリー入帳・パターン配本なし

7月30日(木)発売