

NIのひと味違うレシピ集

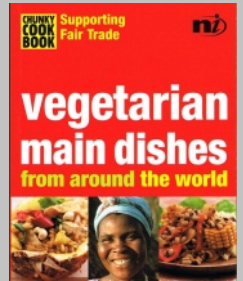
英語版

NIジャパンで発売中！

① Vegetarian Main Dishes - from around the world (ベジタリアンフード — 世界各国からのレシピ)

【内容】 144×115mm 176ページ カラー
・解説8ページ(フェアトレードの勧め/栄養の基礎知識)
・レシピ: アフリカ14品/アジア26品/ラテンアメリカ&カリブ海15品/中東&北アフリカ20品

●ハンディなサイズとシンプルなレイアウトで使いやすい世界のベジタリアンフードのレシピ集です。シンプルで分かりやすいレシピと手に入りやすい食材を使って料理し、その仕上がりや盛りつけは美しい写真で確認。自宅で簡単にエキゾチックなベジタリアンフードを作ることができるようになっています。shiro wat(エチオピアのピーナツシチュー)やfrijoles refritos(ブラジルの豆のフライ)からiman bayaldi(シリアのなすの野菜詰めオープン焼き)まで、世界の豊かな料理を見て感じて味わえる一冊です。

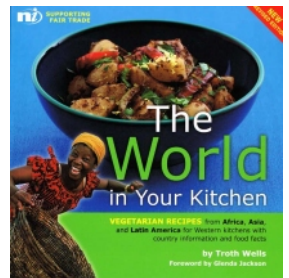


② The World in Your Kitchen - Vegetarian Recipes from Africa, Asia and Latin America for Western Kitchens with country information and food facts

(世界の料理を家でつくろう — アフリカ、アジア、ラテンアメリカのベジタリアンフードと食材&国情報)

【内容】 210×210mm 176ページ カラー
・解説38ページ(ベジタリアン料理の勧め/栄養の基礎知識/食材の説明)
・レシピ: 前菜・スナック・スープ34品/主菜49品/副菜39品/デザート・ドリンク34品

●世界中から集められたレシピを、世界の人々の暮らしと食文化と共にいきいきと紹介しています。地域と国ごとに特徴のある料理を集め、アボカド、バナナ、パイナップルを使ったトロピカルなスナックから、レンズ豆やココナツを使ったエキゾチックなおかずまで、シンプルなレシピで手軽に作れるように工夫しています。各ページには、現地の文化と暮らしを伝える写真とイラストが添えられ、単なるレシピ集以上の食文化を伝える内容になっています。料理を作るためだけでなく、ページをめくって世界旅行の気分にもひたることができるユニークな一冊です。



③ The Bittersweet World of Chocolate - Sumptuous recipes using fair trade chocolate

(ほろ苦いチョコレートの世界 — フェアトレードのチョコを使うおしゃれなレシピ)

【内容】 210×210mm 176ページ カラー
・エッセーや解説など55ページ
・レシピ: 主菜9品/ケーキ・クッキー23品/デザート・スウィーツ・ドリンク20品

●チョコレートやココアを使って作るおかずから、ケーキやクッキー、ドリンクに至るまで、52品の料理とその写真を掲載したレシピ集です。15分で作れるスウィーツから手の込んだメインディッシュまで、多彩なレシピを紹介しています。レシピ以外にも、チョコレートの歴史からカカオの栽培や貿易の話、チョコレート消費国や消費量のデータまで、興味深い豆知識を掲載。チョコレートの入門書としても最適です。また、この本の大きな特徴は、ここ数年日本でも知られるようになってきたフェアトレード(生産者の搾取を防ぎ、公平な品物の取引と適切な利益の分配を目指す活動)を勧めていることです。世界の貧困問題や貿易問題にチョコレートがどのように関係し、フェアトレードが問題解決にどう役立っているのか、簡単に学び、身近な社会貢献を知るきっかけにもなります。

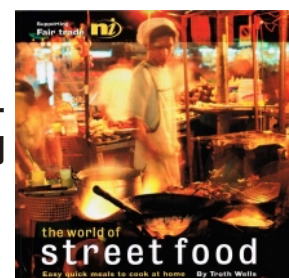


④ The World of Street Food - Easy quick meals to cook at home

(屋台料理の世界 — うちでも簡単にできるストリートフード)

【内容】 210×210mm 176ページ カラー
・ストリートフードに関する解説4ページ
・レシピ: アフリカ14品/アジア36品/ラテンアメリカ&カリブ海30品/中東&北アフリカ16品

●庶民に親しまれ、旅行者にもファンが多い世界の屋台料理。そのレシピを、エキゾチックな写真と手に入りやすい材料でシンプルに説明している本です。各レシピには、その料理の成り立ち、現地の食の豆知識、現地で料理を食した外国人の感想なども書かれており、食文化が身近に感じられます。エチオピアのポピュラーなおやつDabo koloからコロンビアのローカルフードBandeja paisaまで、世界のストリートフードの味を家庭で楽しめます。料理の写真に加え、現地の屋台や暮らしをとらえた写真も掲載され、写真を見るだけでも楽しいレシピ集です。



N I のレシピ集です

●読んで楽しい

世界の食材の解説や食文化など、食にまつわる情報も豊富に掲載。

●見て楽しい

料理のにおいがただよってきそうなおいしそうな写真はもちろん、現地の様子や食材のことが分かるイラストも載っています。

●作って、もてなして、食べて楽しい

その料理や食物、国や地域の背景情報を知ると、料理を作って家族や友人をもてなすのが一段と楽しくなります。異国の地や文化のこと、旅行の思い出などを語りながら、楽しくおいしいひとときを。

※①Vegetarian Main Dishesはレシピ中心の本で、背景情報はあまり多くありませんが、料理作りに集中したい方にはハンディで使いやすくてぴったりです。

例えば「ササゲ豆のシチュー（ガーナ）」のレシピです。結構シンプル。ちょっとしたおもてなし料理から英語の勉強会まで、幅広く使えます。

GHANA

bean stew with black-eyed beans (serves 4)

1 cup / 225g black-eyed beans, cooked 1 Mash the cooked beans and set aside. Heat the oil in a pan and cook the onion and tomatoes a little before adding the mashed beans, chili and seasoning.

1 onion, sliced

2 tomatoes, chopped

½ chili, chopped or ½ teaspoon chili powder

1-2 tablespoons red palm oil*

salt and pepper

2 Let the mixture cook for 10 minutes or so until it combines well. Stir from time to time and add a little water if it becomes too dry. Serve hot with mashed yams, fried plantains or rice.

***If you cannot find this, use margarine or cooking oil.**

Vegetarian Main Dishesより

<お申し込みについて>

*下のフォームの書籍の欄に冊数を記入してFAXでお送り下さい。Eメール、ウェブサイトでもお申し込みいただけます。

*定期購読されていない方は前払いとなります。お申し込み後、お支払いに関する書類をお送りいたしますので、代金を郵便局または銀行にお振り込みください。ご入金確認後に書籍を発送いたします。定期購読者の方には書籍と一緒にお支払いに関する書類をお送りいたします。

*****お申し込みフォーム*****

価格は税込み、送料は無料です

①Vegetarian Main Dishes	¥1,200 ()冊	②The World in Your Kitchen	¥1,800 ()冊
③The Bittersweet World of Chocolate	¥1,800 ()冊	④The World of Street Food	¥1,800 ()冊

●お支払い方法をお選び下さい

郵便振替 銀行振込

★定期購読者の方は、上記価格から10%引になります。次のにチェックを入れて下さい。

定期購読中

●月刊の無料メールマガジンの購読を希望しますか？(配信はメルマガサイト「まぐまぐ」より)

いいえ はい

はいの方はEmailアドレスを忘れずに→

フリガナ	_____
お名前	_____
〒	_____
ご住所	_____
TEL	_____ FAX _____
Email	_____ ご職業 _____