

2021年12月新刊

ミシュランガイド二つ星
アジアベストレストラン第2位
日本の家庭料理店「傳」
世界が認める料理人
長谷川在佑が伝えたい、
家でしか味わえない
至福の食卓。

いつもの食材、簡単調理。
だけど味は超一流。
笑顔こぼれる絶品レシピ100

まずは知ってください。**長谷川在佑**という
かなりスゴイ料理人!

ミシュランガイド東京2021 ★★
開店わずか3年目で「ミシュランガイド東京2011」にて二つ星を獲得。
4年目には食ベログランキングで全国1位。
その後もミシュラン東京の常連。12月発表予定の2022年版も期待大!

アジアベストレストラン50 2021 第3位
アジア最大のレストランコンペティション、アジアベストレストランで
傳は日本最高の3位。なんと4年連続で日本最高位をキープしている。
まさに日本最高峰の料理人。

食ベログランキング 全国1位
日本最大級グルメサイト「食ベログ」に開店4年で、全国1位を獲得。
平均予算 20000円~29999円と高額ながらも、現在も★4.13!
最新の食ベログアワード2021ではSILVER獲得の超高評です!

授賞式は毎年12月初旬。
発売日直後です、売り逃しにご注意ください!




▲2019年にはTBS「情熱大陸」でも特集。

気になるお店の口コミはこちらでチェック
<https://tabelog.com/tokyo/A1306/A130603/13046855/>

●著者の想い●

家庭の味はそれぞれ違いますが、みんなに喜んで欲しいという作り手としての気持ちは同じです。
だから優しく、どこか懐かしく、
毎日食べたいと思うのだと思います。
相手が喜ぶ姿を想って作る料理、
それが家庭料理。
僕は毎日、来て頂けるすべての人を想い、
毎日届く食材達と一緒に、
料理に仕上げていきます。
笑顔がこぼれるような
家庭料理を目指して



長谷川在佑

【この本の特徴】

- 料理にまつわるアレコレを語るエッセイは読み応えあり!
- 写真で追体験できる、美しいビジュアル
- 材料、手順は誰でもできる手軽さ!

➡ 読み物あり&たっぷり100レシピ

主な内容	1章 炊き立てごはんのみそ汁
	2章 定番のおかず
	3章 肉と魚と野菜のおかず
	4章 丼もの、ごはんが主役、麺
	5章 旬を食べる

2021年11月12日受注締切 / 12月6日搬入予定		書店番線印
新刊委託	普段着の和食が美味しい理由	
	著者:長谷川在佑 ISBN:978-4-405-09419-2 定価:1,350円+税 4C 144P A5判	ご担当 冊 様

※画像はすべて仮画像になります。

★ 新星出版社 営業担当: 〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
TEL: 03-3831-0743(代)

ご注文は 営業本部FAXまで **03-3831-0758 (fax)**

2021.09.10作成