

# 夏のカレーフェア・スパイスフェアに必須の1冊。

スパイス料理って難しそう”、そんなイメージを変える初心者向けのレシピ本です。

## 絶対おいしいスパイスレシピ

著：カワムラケンジ（スパイス料理研究家）

定価1,512円（本体1,400円＋税）

B5判／並製／オールカラー



ベーシックなインド料理を基本としながら、日本人向けに味や調理方法をアレンジ。著者20数年のキャリアから塩以外の調味料を使わず、スパイスの個性だけで料理のおいしさをつくりだしています。

### 《この本の特徴》

- ・カレーだけでなく、パスタ、サラダ、デザートまで49品を収録
- ・スパイス3種のレシピから、上級レシピまでステップアップできる
- ・手持ちのスパイスから、レシピを逆引きできるチャート付き
- ・玉ねぎの炒め方や塩の使い方など基本もわかる

スパイスって、こんなに幅広く身近に使えるんですね。  
思ったよりも難しくない！（30代・女性）

何度も作りたくなる  
レシピが満載です。  
ホームパーティーでも  
褒められました！  
（弊社営業・20代・女性）

手順もわかりやすく、  
シンプルでいておいしい！

（紀伊国屋書店 新宿本店  
実用書ご担当者様）

かわむらけんじ●1965年、大阪生まれ。多岐に渡る飲食現場を経験し、執筆活動を開始。1998年に三重県松阪市でインド系家庭料理『THALI』を開業。本格的なインドのスパイス料理を日本風にアレンジして人気を博す。2010年～2014年に世界初のバイリンガル・スパイス専門誌『スパイスジャーナル』を発行。スパイスやカレーに関する執筆やTV番組への出演も多数。

「本当においしくできた！」の聲が  
続々寄せられています。

貴店印	商品名	ご注文数
【ご担当者名】	ISBN: 978-4-86324-089-6 <span>随時在庫可・重版出来</span> <b>絶対おいしいスパイスレシピ</b> 著：カワムラケンジ 本体1400円＋税	冊

FAX返信先：03-3524-9675

※トーハン・日販・大阪屋栗田・中央社はフリー入帖です。