

2023年
4/7
発売予定

母と娘の 世界一やさしいLINEレシピ



料理家の母を持ちながら
料理がまったくできなかった娘が
料理上手になるまでの
母と娘のLINEの全やりとり

ウソでしょ!? 目からウロコの餃子の作り方

ひき肉は赤っぽいのと白っぽいのがあるけど、どう選べばいい?

豚ひき肉は安ーいのでいいよ。安いお肉のほうが脂たっぷり。でジュシーに仕上がるんだから



100g115円のにした!

ひき肉を安くした分、餃子の皮は少ししいものを買ってね。厚めタイプのほうがカリッと焼けるよ



野菜から出た水分は捨てないで! この水分が餃子の旨みになるから、絶対にしぼらないでー!!



楽ちんすぎるでしょ!



塩が餃子の味を左右するから、しっかり分量を守ると大成功!



ひき肉は粘りが出るまでよく練って。野菜から出た甘みをひき肉の中に閉じ込めるイメージで!

「えっ!? そんなこと、どのレシピ本にも書いてないよ〜」のオンパレード!!



慣れると意外と簡単にできちゃう野菜の甘みたっぷりのあんが決め手よ

2回目は上手にできた!

さいこーすぎる!

白米の炊き方も、だしの取り方も、全部教えます!
誰でも絶対に失敗しない料理の超基本

「ねえママ、わたし彼氏できた」

——このひと言から始まった母と娘のLINEでの料理教室。

料理家の娘に生まれながら、料理がまったくできなかった娘に彼氏ができたことにより、母は娘にLINEで料理をレクチャー。娘がひとつひとつ料理を覚え、みるみる上達していくさまを完全公開したレシピブックです。

料理初心者はもちろん、料理歴数十年の主婦にとっても目からウロコの**「いまさら人に聞けない料理の超基本」**がたっぷり詰まっています。

スマホ&タブレットで見られる**電子レシピつき!**

2023年4月

●SNS広告、大量出稿!

●娘の「作ってみた動画」を公開!

Point ①LINEトークを全公開

料理のポイントが母娘のトーク形式でまるわかり!!

Point ②「本当に上手に作れるの?」が解消

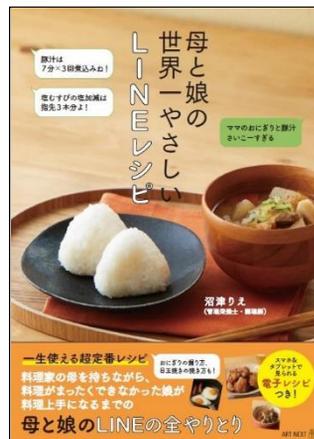
娘が実際に料理した「作ってみた動画」を公開!!

Point ③スマホ&タブレットでもレシピが見られる

全レシピに無料電子レシピつき!!

【沼津りえ (ぬまづ・りえ) プロフィール】

管理栄養士、調理師、料理教室「COOK会」主宰。大手食品メーカーで管理栄養士として従事し、退職後、製菓・製パン専門学校でお菓子・パン作りを学ぶとともに、老舗洋食レストランで料理の腕を磨く。現在は東京・阿佐ヶ谷を中心に数多くの料理教室を開催するほか、企業のレシピ開発や、新聞、雑誌、ラジオなどのメディアでも精力的に活動中。 公式ウェブサイト>> <http://riecookcookcook.jp>



搬入日以降順次出荷

書誌情報

書店番線印	注文冊数
ご担当: 様	※フリー入帳

【書籍】「母と娘の世界一やさしいLINEレシピ」

著:沼津りえ

◆◆◆ 2023年4月7日(金)発売予定 ◆◆◆

- 条件: 委託
- 価格: 本体価格1,300円、税込み価格1,430円
- 判型: B5判
- ページ数: 96ページ
- ISBNコード: 978-4-910825-09-0
- Cコード: C2077
- 発行元: ART NEXT
- 発売元: 日販アイ・ピー・エス

ご注文は 日販アイ・ピー・エス
TEL:03-5802-1859
BOOKインタラクティブからも予約のご注文を頂けます。出版社『日販アイ・ピー・エス』で検索してご注文下さい。

FAX : 03-5802-1891