

だしを使わない! 使うのは基本調味料だけ!  
フライパンをフル活用! とにかくご飯がすすむ!

だしを使わなくてもおいしい 毎日食べたくなる味

# 石原洋子の 作りやすい和食

石原洋子 著



だしを使わなくてもおいしい  
毎日食べたくなる味

石原洋子の  
作りやすい  
和食

だしをとらなくても  
おいしい和食は作れます

■ 使うのは 基本調味料だけ ■ 素材の本来の 味が引き立つ ■ とにかく ご飯がすすむ



だしをとることがちょっと面倒なため、和食=難しいというイメージになりがちです。

が、実は和食の多くはだしを使わず「しょうゆ、酒、みりん」の味付けで作れるものがほとんどです。

この本では、だしを使わなくても調味料+食材のうまみでおいしく作れる和食を紹介します。

使うのは家にある基本的な調味料だけ。

肉じゃがやかれの煮つけなどの定番から、和風ハンバーグなど今どきのレシピまで、毎日作りたくなる料理ばかりです。



豚肩ロースの簡単角煮  
いつもの豚肩ロースを、角煮にすると、味が引き立つ。簡単でおいしい。作りやすい。



| ISBN 978-4-651- | 書名           | 品目コード      | 判型・頁数        | 本体価格   | ご注文数 |
|-----------------|--------------|------------|--------------|--------|------|
| 20350-8         | 石原洋子の作りやすい和食 | 6203502300 | B5判<br>96ページ | 1,500円 | 冊    |

《条件: **注文扱い** 搬入: **随時**》

ご注文はワン・パブリッシング受注センター  
FAX: 0570-008020

書店印