

# グラフィック社・10月の新刊

## 「野菜はやわらかく煮るほどおいしい くったり、しっとり、クタクタと。」

ある日、茹で過ぎてしまったブロッコリー。  
ほどけるほどやわらかく、甘みが口いっぱい。  
失敗から発見した野菜のおいしい食べ方！  
人気料理家・飛田和緒さんの新刊です！

大根を煮ている、竹串を刺して、もういいかなと思っても、食べてみるともう少し煮たほうがよかったな、なんて経験はありませんか？ もうできたかなと思っても、もう少し、あともう少しと火を入れてあげると、舌で潰れるほどやわらかくなって、ぐんとおいしくなります。大根だけでなく、崩れるほどやわらかく煮えたじゃがいも、かぼちゃも絶品。かたい根菜も丁寧に時間をかけて煮ると、やわらかく優しい食感になります。本書は、じっくりと火を入れて作る野菜の料理書。老若男女すべての人がおいしくいただける料理をシンプルな材料と手順で紹介します。



飛田和緒 著 定価：本体1,500円(税別) ISBN978-4-7661-3578-7 C2077  
B5判 総112頁(オール4色)



地区	書店コード	書名	注文数
		<b>野菜はやわらかく煮るほどおいしい くったり、しっとり、クタクタと。</b> 飛田和緒 著 ISBN978-4-7661-3578-7 C2077 定価：本体 1,500 円（税別）	
書店印		新刊	冊

**グラフィック社・10月の新刊**