

ニューヨークタイムズ日本版T JAPAN
「いま行くべき究極のレストラン」掲載!

発酵×里山食材

イノベータイ料理「GUUUT」の料理と手仕事



著／三浦俊幸(「GUUUT」店主)

バンコクでの食経験、あるいは一般的なタイ料理屋の料理に慣れた諸兄姉には、「これがタイ料理?」という驚きの味であり、見た目であるに違いない。

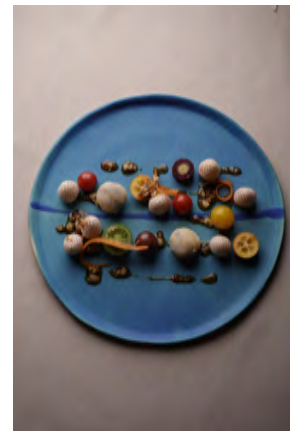
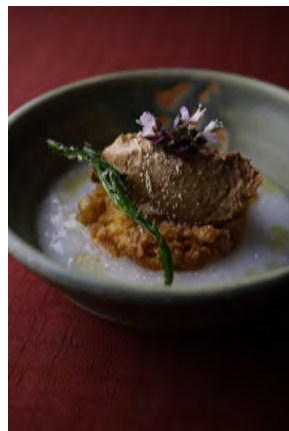
(北タイ地方の料理の)発想、哲学をベースに、三浦氏が近いものを感じるという故郷・伊那の地で、さらに接ぎ木して育てている新しい物語が、その料理であり、この本である。

森枝卓士(写真家／食文化研究家)

**食材を自ら育て、手をかけて発酵・保存し、「ここにしかない」タイ料理にととのえる。
料理界で熱い視線を浴びる長野県伊那谷のタイ料理店「GUUUT」の料理と、
その背景にある哲学を徹底紹介**

タイ料理だけでなく、
すべての料理ジャンルの料理人におすすめ

- 海外の料理を日本で実践する方
- イノベータイ料理をめざす方
- 地方ならではの、自分ならではの個性溢れる料理を模索する方
- 定番料理のモダンな仕立て方を知りたい方



【寄稿】

- 「刊行によせて」(アン・サシトンカムリット／食の実践者・フードアクティビスト)
- 「GUUUTの料理を通じて感じる、信州・伊那谷とタイ北部の不思議な共通項」(松島憲一／信州大学学術研究院農学系)
- 「GUUUTの料理を前に、思うこと」(森枝卓士)

176ページ B5判
定価：本体2,700円(税別)
ISBN:978-4-7661-3939-6
C2077

地区	書店コード	書名	注文数
書店印		新刊	
		発酵×里山食材 イノベータイ料理「GUUUT」の料理と手仕事 三浦俊幸 著 ISBN:978-4-7661-3939-6 定価：本体2,700円(税別)	冊