

野田シェフのドイツ料理

野田浩資 著

**ドイツ料理の第一人者がその魅力を語り、
秘蔵のレシピを公開！**

定番から郷土料理まで作って楽しむドイツ料理の本！



《本書の主な内容》

ベートーヴェン、モーツァルトらの音楽家やベンツ、ゲーテらの著名人が食べた料理を紹介。またビールやワイン、ジャガイモ、キャベツなどドイツ料理に欠かせない味を紹介し、日本の食材で作れるレシピも多数掲載。シェフの長年の経験から編み出したレシピを使えば、簡単に本格派のドイツの味に挑戦できる。

《著者紹介》野田浩資 (のだ ひろし)

1947年東京品川生まれ。ドイツをはじめベルギー、スイス、モナコで修業。1979年東京新宿のスイスレストラン『モーベンピック』の初代シェフに就任。1987年ドイツ文化会館に『OAGクラブ クライゼル』出店。1994年メルセデスベンツ・ジャパン本社ビル内に『ツム・アインホルン』を出店。ドイツの文化や料理を広めるため、企画ツアーや書籍の出版、テレビ出演など多方面で活躍中。

A 5判 並製 160頁 (カラー48頁) 定価 本体 1,800円+税

●ご注文・お問い合わせは、里文出版 営業部 Fax.03-3352-7324 Tel.03-3352-7322