

伝統調味料
「三河みりん」
×
プチマクロ

マドンナのプライベートシェフ
西邨マユミのプチマクロレシピ最新作!!
日本の伝統調味料「三河みりん」にスポットを当てた一冊!!

日本美人をつくる伝統調味料

三河みりんであまおう プチマクロ料理

●日本美人を生み出す秘訣は「温故知新」!?

マドンナのプライベートシェフとして知られる西邨マユミさんは、「日本が歴史の中で培ってきた伝統にこそ日本美人を作る秘訣がある」と考えていました。東日本大震災で日本食にスポットが当てられた今、そんな西邨さんが選んだのが江戸時代から造られてきた「三河みりん」。古き良きものを現代に取り入れる、「温故知新」のスピリットが西邨さんの手によって、プチマクロ料理に注がれたのです。本書は西邨さんの人生が集約された一冊です。

●三州三河みりんと世にもユニークな出会い

西邨さんが、もち米、米こうじ、米焼酎で造られる「三河みりん」と出会ったきっかけは、アメリカでマクロビオティックを学ぶかわらアルバイトをしていた日本の雑貨や書籍のお店でした。当時のアメリカで最先端に行く人たちが、そこで買っていたみりんこそ、彼女が生まれ育った愛知県篠島にもほど近い碧南市で、100年に渡って伝統的な製法で造り続ける角谷文治郎商店の「三州三河みりん」。それ以来、彼女のキッチンに三州三河みりんは欠かせません。世界中に広がる調味料としてのみりんの可能性を感じる西邨さんは、本物のみりに備わった力を一人でも多くの人に知ってもらいたいと願っています。



著者：西邨マユミ／判型：縦 258×横 181 (mm) / ISBN：978-4-906913-10-7 C2077 / 定価 1260 円 / オールカラー



西邨マユミ (にしむら まゆみ)

マクロビオティックコーチ&パーソナルシェフ。1982年に渡米後、久司道夫氏のもとでマクロビオティックを学ぶ。2001年より、マドンナのパーソナルシェフをつとめる。



プチマクロ料理 全30レシピを収録!

- ・みりん使いの入門料理
- ・世界各国の名物料理をみりんでアレンジ
- ・西邨マユミさんの故郷の郷土料理
- ・マドンナ家のレギュラーメニュー
- ・みりんを使ったカクテル

●プチマクロ料理とは
西邨マユミさんが提唱する料理法。マクロビオティックを誰でもかんたんに取り入れるべく考えられました。