

伝え継ぐ

日本の家庭料理

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事なレシピを、年に4回お届けします。



写真は左上から、ばらすし（愛媛県）、こぶの巻きずし（奈良県）、笹団子（新潟県）、しし鍋（高知県）

第4回配本

8月4日発売

魚のおかず いわし・さばなど

大衆魚・回遊魚に小魚・小エビ、いかやたこ。広く食べられてきた魚介の料理を集めた、日本の魚食の基本レシピ集。刺身・たたきからすり身加工、保存食まで。

写真でわかりやすくレシピを紹介！



別冊 うかたま

全16冊

揃価 25,600円＋税

各冊 1,600円＋税

企画・編集：（一社）日本調理科学会
発行：（一社）農山漁村文化協会
B5変型判 並製 オールカラー 128頁

第5回
配本

2018年11月 発売予定

野菜のおかず

秋から冬

シリーズ全16巻セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。

●日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ（料理・素材・行事）ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。



※2・5・8・11月の年4回、別冊うかたまとして発行予定

伝え継ぐ

日本の家庭料理

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事なレシピを、年に4回お届けします。



写真は左上から、ばらざし（愛媛県）、こぶの巻きざし（奈良県）、笹団子（新潟県）、しし鍋（高知県）

第5回配本

11月5日発売

野菜のおかず 秋から冬

涼しさとともにおいしくなる根菜や菜っ葉。きのこや菊に干し大根やかんぴょうも縦横に使います。煮しめにおでん、白和えにくるみやえまで和の野菜料理が91品。

写真でわかりやすくレシピを紹介！



別冊 うかたま

全16冊

揃価 25,600円＋税

各冊 1,600円＋税

企画・編集：（一社）日本調理科学会
発行：（一社）農山漁村文化協会
B5変型判 並製 オールカラー 128頁

第6回配本

2019年2月 発売予定
炊きこみご飯
おにぎり

シリーズ全16巻セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。

●日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ（料理・素材・行事）ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。



※2・5・8・11月の年4回、別冊うかたまとして発行予定

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

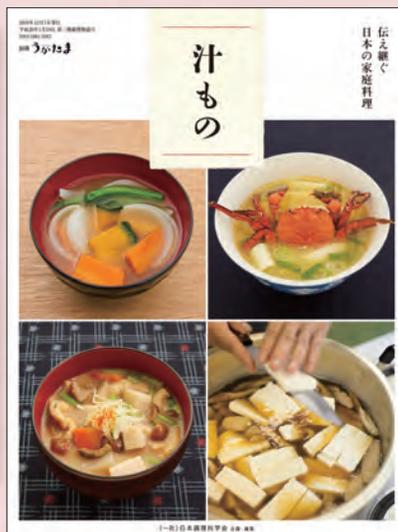
《全16冊》

第9回配本

11月5日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理が作れます。

汁もの



伝え継ぐ 日本の家庭料理 構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり(既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ(20年8月)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど(既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの(20年2月)
- ⑤ 汁もの(最新刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど(既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など(20年5月)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず(既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬(既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず
- ⑫ 米のおやつともち(既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ(既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌(既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理(20年11月)
- ⑯ 四季の行事食

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第10回
配本

そば・うどん・粉もの

2020年2月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

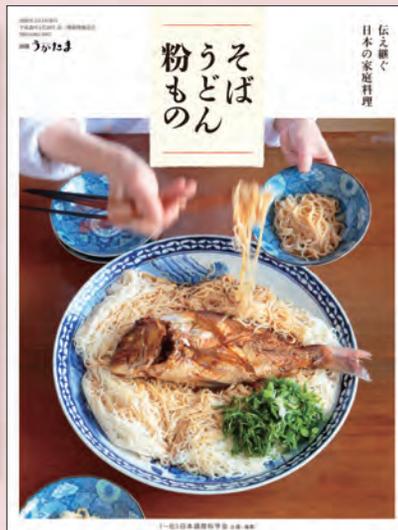
《全16冊》

第10回配本

2月5日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理が作れます。

そば・うどん・粉もの



伝え継ぐ 日本の家庭料理 構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり(既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ(20年8月)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど(既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの(最新刊)
- ⑤ 汁もの(既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど(既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など(20年5月)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず(既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏(21年2月)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬(既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず
- ⑫ 米のおやつともち(既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ(既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌(既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理(20年11月)
- ⑯ 四季の行事食

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第11回
配本

魚のおかず

地魚・貝・川魚など

2020年5月発売予定

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

《全16冊》

第10回配本

2月5日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理がつかれます。

そば・うどん・粉もの



伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

伝え継ぐ 日本の家庭料理 構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり (既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ (20年8月)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの (最新刊)
- ⑤ 汁もの (既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど (既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など (20年5月)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏 (21年2月)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬 (既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず
- ⑫ 米のおやつともち (既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ (既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌 (既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理 (20年11月)
- ⑯ 四季の行事食

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第11回
配本

魚のおかず
地魚・貝・川魚など
2020年5月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくりつづけてもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

《全16冊》

第12回配本

8月5日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理がつかれます。

どんぶり・雑炊・おこわ



伝え継ぐ 日本の家庭料理

構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり (既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ (最新刊)
- ③ すしちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの (既刊)
- ⑤ 汁もの (既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど (既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など (既刊)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏 (21年2月)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬 (既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず (21年5月)
- ⑫ 米のおやつともち (既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ (既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌 (既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理 (20年11月)
- ⑯ 四季の行事食 (21年8月)

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第13回
配本

年取りと正月の料理

2020年11月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

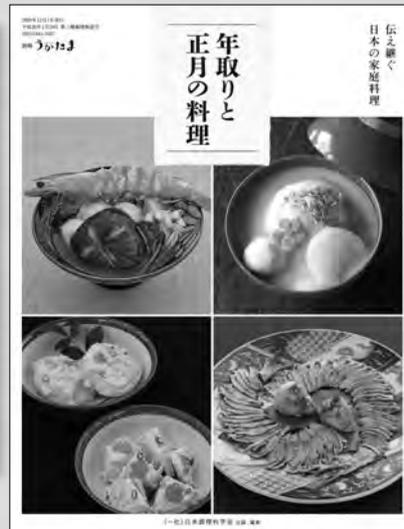
《全16冊》

第13回配本

11月5日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理がつかれます。

年取りと正月の料理



伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊
うかたま

伝え継ぐ 日本の家庭料理 構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり (既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ (既刊)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの (既刊)
- ⑤ 汁もの (既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど (既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など (既刊)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏 (21年2月)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬 (既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず (21年5月)
- ⑫ 米のおやつともち (既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ (既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌 (既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理 (最新刊)
- ⑯ 四季の行事食 (21年8月)

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第14回
配本

野菜のおかず 春から夏

2021年2月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくりつてもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

《全16冊》

第14回配本

2月8日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理がつかれます。

野菜のおかず 春から夏



伝え継ぐ 日本の家庭料理
構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり (既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ (既刊)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの (既刊)
- ⑤ 汁もの (既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど (既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など (既刊)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏 (最新刊)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬 (既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず (21年5月)
- ⑫ 米のおやつともち (既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ (既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌 (既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理 (既刊)
- ⑯ 四季の行事食 (21年8月)

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格25,600円(税別)
各巻1,600円(税別)
2021年8月全巻完結

第15回
配本

いも・豆・海藻のおかず

2021年5月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくりつづけてもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、「うかたま」の別冊として刊行開始。
以降、2021年8月まで毎年2、5、8、11月に発行予定。

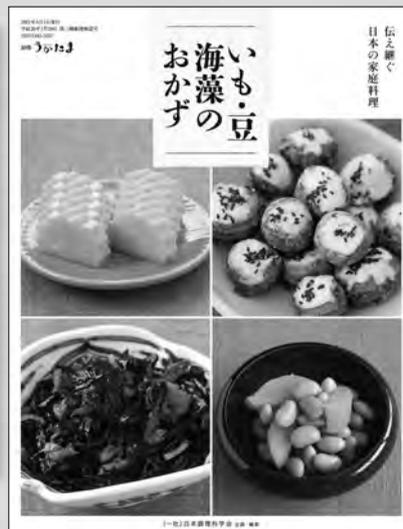
《全16冊》

第15回配本

5月6日
発売

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理がつかれます。

いも・豆・海藻のおかず



伝え継ぐ 日本の家庭料理

構成(刊行時期)

- ① 炊きこみご飯・おにぎり (既刊)
- ② どんぶり・雑炊・おこわ (既刊)
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど (既刊)
- ④ そば・うどん・粉もの (既刊)
- ⑤ 汁もの (既刊)
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど (既刊)
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など (既刊)
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず (既刊)
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏 (既刊)
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬 (既刊)
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず (最新刊)
- ⑫ 米のおやつともち (既刊)
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ (既刊)
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌 (既刊)
- ⑮ 年取りと正月の料理 (既刊)
- ⑯ 四季の行事食 (21年8月)

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品

B5変型判オールカラー128頁

全16冊揃価格28,160円(税込)

各巻1,760円(税込)

2021年8月全巻完結

最終
配本

四季の行事食

2021年8月発売予定

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくりつづけてもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会

発行：(一社)農山漁村文化協会

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、年に4回お届けします。

日本調理科学会創立50周年記念

2017年11月から、2021年8月まで
4年をかけてついに完結！

《全16冊》

日本各地で掘り起こした
約1400品の料理が作れます。

第16回配本
8月5日
発売

四季の行事食



伝え継ぐ 日本の家庭料理

構成

- ① 炊きこみご飯・おにぎり
- ② どんぶり・雑炊・おこわ
- ③ すし ちらしずし・巻きずし・押しずしなど
- ④ そば・うどん・粉もの
- ⑤ 汁もの
- ⑥ 魚のおかず いわし・さばなど
- ⑦ 魚のおかず 地魚・貝・川魚など
- ⑧ 肉・豆腐・麩のおかず
- ⑨ 野菜のおかず 春から夏
- ⑩ 野菜のおかず 秋から冬
- ⑪ いも・豆・海藻のおかず
- ⑫ 米のおやつもち
- ⑬ 小麦・いも・豆のおやつ
- ⑭ 漬物・佃煮・なめ味噌
- ⑮ 年取りと正月の料理
- ⑯ 四季の行事食

《全16冊》

各巻収録レシピ平均90品
B5変型判オールカラー128頁
全16冊揃価格28,160円(税込)
各巻1,760円(税込)
2021年8月全巻完結

今だからこそ伝えたい、日本各地の家庭の味。
地域や家族の思い出が詰まった大事な
レシピを、お届けします。

地域に伝わる家庭の味を、100年先もつくってもらいたい。

- お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬物、正月の煮しめ…今や買って食べることが多くなった“ふるさとの味”を、家庭でつくれるレシピとして改めて伝えていくシリーズです。
- 本シリーズは、日本調理科学会に所属する約360名の研究者が、各地で取り組んできた特別研究「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」がベースになっています。
- 日本各地で掘り起こした、約1400の家庭料理を収録。昭和35年～45年の食生活を聞き書きし、家庭でつくりやすいレシピとして紹介しています。また、テーマ(料理・素材・行事)ごとに全国を俯瞰して料理の比較もできます。

シリーズ全16冊セットでお申込みいただくと割引特典があります。

詳細は、日本調理科学会事務局にお問い合わせください。

会員以外の方も是非ご利用ください。

企画・編集：(一社)日本調理科学会
発行：(一社)農山漁村文化協会

伝え継ぐ 日本の家庭料理

別冊うかたま