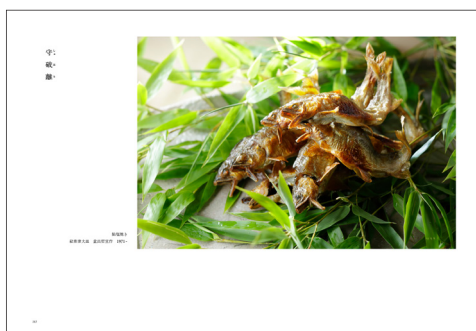
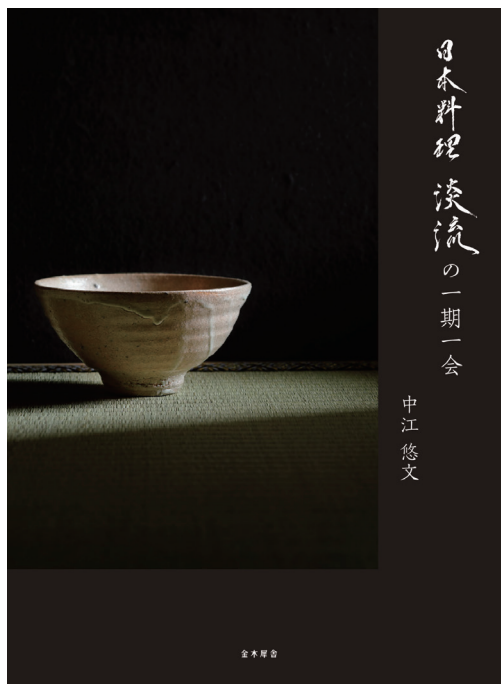




気鋭の名店

粹人好みの料理とうつわを 禅語とともに味わうビジュアルブック



本文ページサンプル

2023年
6月30日発売

「銀座小十」店主 奥田透氏推薦！
料理・器・茶道。究極を求める中江悠文の
世界。兵庫に日本料理 淡流あり

日本料理 淡流の一期一会

「日本料理 淡流」店主 中江悠文 著
「銀座 小十」元料理長

B5 変型判 / 並製 / 180 ページ
定価：3,300 円 (本体 3,000 円 + 税)

- ◎世界的に有名な美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』2023 掲載店
- ◎『FIGARO japon』や『婦人画報』等でも注目店として続々紹介!!

中江 悠文 (なかえ・ひさふみ)

日本料理 淡流 店主。兵庫県出身。表千家講師。日本ソムリエ協会 認定ソムリエ。

大学在学中に料理と英語に魅了され、卒業と同時に単身オーストラリアへ渡り、料理の道へ進む。帰国後、25 歳で東京「赤坂 潭亭」の門を叩く。26 歳で「銀座 小十」へ移り、おもてなしの心やうつわの魅力、「日本料理」を学ぶ。3 年目には料理長に就任。33 歳で故郷での開業をめざし兵庫県へ戻る。2019 年 4 月、36 歳で「日本料理 淡流」を開店。

FAX 079-229-3458

きんもくせいしゃ
金木犀舎

TEL 079-229-3457

MAIL koho@kinmokuseibooks.com

●取引取次：トーハン、日販、JRC

貴店名 (番線)	注文数 (注文品)	冊	日付	たんりゅう いちごいちえ 日本料理 淡流の一期一会
			ご担当	
● POP同梱 □要 □不要			■中江 悠文 著 ■B5 変型判 / 並製 / 180 ページ ■定価：3,300 円 ■ISBN978-4-909095-39-8 C0070 (本体 3,000 円 + 税)	

※出版 VAN でのご注文は、POP を同梱できません。ご了承ください。

きんもくせいしゃ
(株) 金木犀舎

兵庫県姫路市西二階町 120 番地
西松屋きものビル 6 階

https://kinmokuseibooks.com