



鯛めしのブックリスト

講座名：鯛めしの作り方



『男のええ加減料理』

石蔵文信／著 講談社 2014 年刊

医師の著者が、経験のない男性でも料理が楽しめるよう書いた本です。土鍋を使い、鯛めしが5ステップで簡単にできます。活字も大きく年配の方でも安心。料理道具からレシピまでとことんシンプルなので、すぐに料理が始められます。

『林裕人のごちそう弁当塾』

林裕人／著 新潮社 2012 年刊

TVでも有名な料理人の著者が書いた、3品のおかずでできるお弁当の本です。お刺身を使ったカンタン鯛めしに桜の花と桜海老をあしらった様子はとても春らしく、たらこや春野菜も使い、見た目もおいしいお弁当を作ることができます。

『宇和島の鯛めしは生卵入りだった』

太田和彦／著 毎日新聞社 2014 年刊

居酒屋や旅の著作が多い著者が、『サンデー毎日』連載をまとめた本です。養殖鯛で有名な宇和島の「鯛めし」は、生卵入りタレに浸した厚い鯛刺身を白米に山盛りにした豪華さ。全国の旨いモノがウィットに富んだ文章で紹介されています。

亀田図書館

- 所在地
〒950-0144 江南区茅野山 3-1-14
江南区文化会館内
- 電話番号
025-382-4696
- 開館時間
月～木、土…10:00～19:00
日、祝日…10:00～17:00
- 休館日
毎週金曜日、図書整理日(毎月第1水曜日)、
年末年始(12/29～1/3)、蔵書点検期間



このほかにも亀田図書館にはたくさんの資料があります。他館の資料や貸出中の資料は予約が可能です。どうぞご利用ください。

