



# まるかじりわかやま

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

ニュースレター  
2012年10月 第40号

和食材 & 和歌山食材を使いこなす 90レシピ

和歌山県出身の料理研究家 貝谷郁子さんの著書

## 「365日、楽しく食べたい 和イタリアンのレシピノート」

10/5発売!

来る10月5日、和歌山県出身の料理研究家・貝谷郁子さんによるレシピ本「和イタリアンのレシピノート」が発売されます。

このレシピ本では、イタリア料理に「和」の食材・「和」の調味料などを取り入れた身近な“日本人好みのイタリアン”が提案され、そのレシピにぴったりな食材として、著者の出身地である本県の食材が多数使用されています。燦々と注ぐ太陽、黒潮と瀬戸内の恵みを受ける海など自然豊かな本県は、イタリアと気候・風土が似ていると言われ、食材もまた種類豊富な柑橘類や鮮魚などイタリア料理に展開しやすいと注目されています。

また、食材については貝谷さんが直接産地を取材し、「おいしい和歌山」というコラムで梅・柑橘・桃、醤油に金山寺味噌といった本県を代表する食材の魅力を紹介いただいています。

気取らないイタリアンでありながらも色とりどりの楽しく美味しい料理が満載の「和イタリアンのレシピノート」。毎日の食卓やご友人とのホームパーティーなど、普段使いのレシピとしてご活用いただければ幸いです。



発行所：主婦の友社  
価格：1,260円（税込み）



山椒の取材をする貝谷さん

和歌山の食材を紹介するコラム「おいしい和歌山」。レシピで使われている和歌山食材には「和」の印が付いています。

「和イタリアン」の“和”には、和食の“和”と和歌山の“和”の意味が込められています。

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部  
 TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161  
 ご意見はこちら→ [e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

和歌山 食品流通課	検索
わかやま喜集館	検索
わいわい市場	検索

わいわい市場の携帯はこちら→