

2014年10月10日
株式会社 山と溪谷社
<http://www.yamakei.co.jp/>

門前仲町の人気イタリアレストラン「パッツ・ア・パッツ」の有馬シェフが、話題のジビエの全てを語り尽くす『山のお肉のフルコース パッツ・ア・パッツのジビエ料理』刊行！

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：関本彰大）は、10月10日に『山のお肉のフルコース パッツ・ア・パッツのジビエ料理』を刊行いたします。



山のお肉とは食べられる鳥獣類、つまりジビエのことです。ジビエというとフランスやイタリアといった外国の特別な肉のように思われるかもしれませんが。でも実は山の多い日本も昔からジビエの宝庫。イノシシやシカ、カモなどが各地でとれます。

東京・門前仲町の人気レストラン「パッツ・ア・パッツ」では、春の山菜、初夏の鮎と同じように、秋冬になると季節を感じさせてくれる食材として、国産ジビエのフルコースがメニューに登場します。シェフの有馬邦明さんが信頼できる猟師さんから取り寄せた各地のジビエが、前菜、パスタ、メイン、そしてデザートにいたるまで、魅力的な料理となってテーブルを彩ります。

本書はジビエのフルコースをきれいなカラー写真で紹介しながら、日本のジビエのこと、ジビエがとれる森のこと、猟師さんのことから流通のことまで、自然の恵みのすばらしさを有馬さんに縦横無尽に語ってもらった一冊です。

「ジビエってくさいのでは?」「僕のジビエはくさくないです」有馬さんは自信を持ってそう答えます。その理由が明確にわかる一冊です。家庭でできるジビエレシピ付き。

目次

- 第一章 山の恵みのフルコース
- 第二章 ストゥッツィキーノとアンティパスト
- 第三章 スープ・リゾット・パスタ
- 第四章 セCONDピアット
- 第五章 特別なジビエ料理
- 第六章 デザートと木の実
- 第七章 日本のジビエを選んだ理由
- 第八章 山に思う、ジビエに思う
- 第九章 ジビエを解体する

【著者について】

有馬邦明 ありまくにあき

1972 年生まれ。イタリア料理店で修行の後、1996 年にイタリアに渡り、フィレンツェやミラノで 2 年間修業を積む。2002 年から門前仲町に「パッソ・ア・パッソ」をオープン。下町を愛し、町内会では祭りのみこしも担ぐ人情派。旬の食材を求めて全国の生産者を訪ね歩くことをライフワークにしている。

NHK 総合テレビ「キッチンが走る」、テレビ朝日「食彩の王国」、朝日新聞日曜版「かしこいおかず」連載他、マスコミでも活躍中。近著に『「パッソ ア パッソ」有馬邦明の素材のおいしさを引き出すイタリアン』誠文堂新光社。

【書籍概要】

書名:山のお肉のフルコース パッソ・ア・パッソのジビエ料理

著者:有馬邦明

仕様:四六判、ソフトカバー

ページ数:192 ページ

定価:本体 1400 円+税

ISBN978-4-635-45018-8

発売日:2014 年 10 月 10 日

【山と溪谷社】 <http://www.yamakei.co.jp/>

1930 年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心に、国内外で山岳・自然科学・アウトドア等の分野で出版活動を展開。さらに、自然、環境、エコロジー、ライフスタイルの分野で多くの出版物を展開しています。

【インプレスグループ】 <http://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:関本彰大、証券コード:東証 1 部 9479)を
持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「モバイルサービス」を主要テーマに専門性の
高いコンテンツ+サービスを提供するメディア事業を展開しています。

以上

【本リリースについてのお問い合わせ先】

株式会社山と溪谷社 担当:辻本

〒102-0073 東京都千代田区九段北 3-2-11 住友不動産九段北ビル 8 階

TEL03-6744-1904 メール info@yamakei.co.jp