

寿司ネタ・おもしろネタが詰まった「究極の“ネタ”本」

『築地魚河岸 寿司ダネ手帖』9/18 発売！食欲の秋、日本が誇る絶品グルメを徹底ガイド

要約:

株式会社世界文化社は、『築地魚河岸 寿司ダネ手帖』(監修:福地享子)を9月18日に発売します。

本文:

【オール築地、「築地印」の寿司ネタ解説】

食欲の秋、日本が誇るご馳走・絶品グルメといえはなんと申してもお寿司！2016年に豊洲への移転が決まり、今さらに注目が集まっている築地市場は「築地で手に入る魚が一番うまい」と言われる世界最大の市場です。

本書は、そんな築地で働く凄腕の魚名人たちから聞き出した究極の寿司ネタ知識が詰まった寿司本の決定版です。

これだけは押さえておきたいという寿司ネタを江戸前を中心に約61種に絞り、その本質をじっくりとひもときます。

【寿司ネタの“旬・味・産地”が分かる！】

本書では、鮮魚の旬や時々刻々と漁場が変わる産地についても地図入りで解説、また、その魚を美味しく食べるための食べ方も紹介、ほかではわからない「魚の活き」についても深く迫る内容です。

【築地魚市場の業界話も満載。“粋”な仕事が見えてくる！】

著者の福地享子さんは1998年より築地市場の水産仲卸『濱長』で働き、現在、築地市場の文化団体「築地魚市場銀鱗会」の事務局長をつとめる“築地の伝道師”。

鮮魚一筋何十年、貝一筋、マグロ一筋・・・という
築地市場の偉大な職人たちに教えを受けて
魚を食べ、料理し、産地を訪ねる日々の中で魚の知識を深めました。

築地で長年働き続けた著者が、
たくさんの師匠たちの言葉、店頭やセリ場での仕事の様子を、
寿司ネタを通して伝えます。

【おもしろネタ満載！ 魚にまつわる雑学・ウンチクを紹介。】

寿司や魚にまつわる豆知識、寿司・築地の歴史、
築地市場の仕事なども紹介。

寿司を仲間で楽しむ際に披露したい
“食通の常識”がこの1冊でマスターできます。

(本書より一部を紹介)

・イクラ： イクラという名前はロシア語で「魚の卵」。明治時代に誕生した。

・シマエビ： 人生の前半はオス、後半はメス、と性転換する。
実は魚介類の世界で性転換は珍しいことではなく、
エビたちにとってもそんなに大事件ではない。

・キンメダイ： キンメダイはタイの仲間でもないのに、
タイとつくのはその鮮やかな紅色の皮目から。

・マダイ： プレミアムな養殖マダイ「鯛一郎クン」というブランドダイがいる。

【その他の特徴】

- ・英語解説付きなので外国の方のアテンドにも便利です。
 - ・撮影には築地の名店、明治 22 年創業「築地寿司清」の寿司職人が協力。築地の“旬ダネ”で握った厳選江戸前寿司 88 貫の美しいビジュアルは圧巻。
 - ・新書サイズ & 汚れに強い表面加工済みの表紙が実用的。スーツのポケットや鞆の中に常備して、店での手引書、会話を盛り上げるネタ集として活用を。
-

▼ 出版物概要

1. 書籍名：『築地魚河岸 寿司ダネ手帖』
2. 発売日： 2014 年 9 月 18 日
3. 定価： 本体 1,200 円+税
4. 判型： 新書
5. 頁数： 192頁

▼ 『築地魚河岸 寿司ダネ手帖』書籍ページ

<http://www.amazon.co.jp/exec/obidos/ASIN/4418143092/sekaibunkacom-22>

▼ 世界文化社の新刊情報はこちらから

<http://www.sekaibunka.com/>

<著者プロフィール>

福地享子(築地魚市場銀鱗会)

宮崎県生まれ。日本女子大学卒。婦人画報社(現ハースト婦人画報社)を経て、フリーランスの編集ライターとなる。知り合いのシェフを通して築地市場の水産仲卸『濱長』のチラシ作りを頼まれたことをきっかけに、1998年より『濱長』で働く。著書に『築地魚河岸猫の手修業』。料理雑誌『dancyu』に連載するほかライター業も続行中。2009年には『dancyu』の連載をまとめた2冊目の著書『築地めし』を上梓。2012年よりNHKラジオ第1「すっぴん!」火曜日朝の人気コーナー『見たり聞いたり“魚話”』のレギュラーコメンテーターとして生放送に出演(2014年3月終了)。軽快かつディープな魚の話を武器に全国の食通リスナーを魅了した。現在、築地市場の文化団体「築地魚市場銀鱗会」の事務局長をつとめる。

◆会社概要

会社名 株式会社世界文化社
本社 東京都千代田区九段北 4-2-29
代表者 取締役社長 鈴木美奈子
設立 1946年2月
事業内容 書籍・雑誌の出版
Web サイト <http://www.sekaibunka.com>

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名:株式会社世界文化社
担当者名:湯原 篠崎
TEL:03-3262-5153
Email:media@sekaibunka.co.jp