

## 【2019年3月】世界文化社 書籍刊行ラインナップ

※各書籍の著者に取材可能ですのでお気軽にお問い合わせいただけますと幸いです。

◆内容や取材についてのお問い合わせ先◆

株式会社世界文化社 メディアプロモーション部 小野島・石井・西村

TEL : 03-3262-5153 FAX : 03-3262-5435 Mail : media@sekaibunka.co.jp

No.	書名	表紙（仮）	発売日	本体	著者名	キーワード	内容	著者詳細
1	帰りが遅くてもかんたん仕込みですごくはん 仕込みと仕上げ合わせて最短10分！		2019/03/02	1,400	上田 淳子	スピードレシピ 下ごしらえ 仕込み 子育て 育児 作りおき 時短	週末の“作りおき”に疲れたら、“かんたん仕込み”でご飯を作ってみてはいかがでしょうか。仕込みといっても、面倒な作業は一切なし。すべて5～15分でできるので、忙しい朝または前夜でも、苦になりません。また、“切っただけ”“さっと加熱するだけ”“レンジでチンするだけ”の副菜や簡単汁ものも紹介しているので、この1冊で献立が作れます。毎日の晩ごはん作りに奮闘しているみなさん、双子の子育てと仕事の両立を経験した上田淳子先生のアイデアの詰まったこの本を使ったら、料理作りが本当にラクになりますよ。	甲南女子短期大学卒業後、辻学園調理師技術専門学校へ入学。同校の西洋料理研究職員を経て渡欧する。ヨーロッパや日本のレストランなどで修行後、料理研究家として幅広く活躍。現在大学生になる双子のお母さんをしており、その子育てと仕事の両立経験を活かした、現実的なレシピが好評。著書に『共働きごはん』（主婦の友社刊）『るすめしレシピ』（自由国民社）など多数。
2	1日1回「あいうえお」ボケないための滑舌トレーニング		2019/03/05	1,200	赤間 裕子	滑舌 ボケ防止 誤嚥 脳トレ 健康 寿命 口腔機能 早口言葉 ポイトレ	口腔機能が低下すると、生きるために必要な「食べる」ことにも支障が出てきます。健康寿命を伸ばすためには、口の周りの筋肉が衰えないようなトレーニングが必要です。本書は、誰でも言える「あいうえお」を用いた簡単なトレーニングを紹介しています。「あいうえお」以外にも、早口言葉や古典、アナウンサーの原稿など楽しみながらできるトレーニングをたくさん紹介しています。滑舌トレーニングは、脳トレにつながります。また、イキイキとした表情にもなります！	健康ボイストレーナー NHK仙台放送局やテレビ東京、福島テレビでアナウンサーとして勤務後フリーとなり、現在は「声と話し方」をテーマにした研修・講習を中心に幅広く活躍。『健康ボイトレ音読塾』という介護予防教室の主宰も行っている。
3	認知症の人のためのレク&ケア こうしたらうまくいった！		2019/03/05	1,800		認知症 介護 レクリエーション 認知症ケア	高齢者介護のためのレクリエーション誌として介護現場で好評の『レクリエ』。大好評だった“認知症の人のためのレク&ケア”を一冊にまとめました。認知症の人にとってやりやすい制作レクのアイデア、認知症アクティビティの進め方、音楽療法や回想法などの方法、取り組みやすいぬり絵など認知症の人のためのレクリエーションと、認知症BPSDへの対応法といったケア方法を収録した認知症レク、ケアの具体策を提案する画期的な一冊です。	
4	ワインの新スタンダード ワイングラスはもう回さない		2019/03/09	1,500	石田 博	ワイン ソムリエ ワインアドバイザー 日本ワイン協会 ワイン入門 最新 ワイン マナー	最近ワインに興味を持った方、昔からワインが好きでよく知っているとお負われている方、ビジネスツールとしてワインを身に付けたいビジネスマン、そんな方々すべてにおくる、著者自身の書き下ろし。内容はワインの失敗や困ったときのケーススタディから解き明かす15章構成で、各章ごとのソムリエコラムには著者の豊富な経験とワイン最新情報が凝縮されています。……なぜ、オレンジワインが世界的に流行っているのか、自然派ワインは何を飲むべきか、酸化防止剤なしのワインが本当にいいのか？……等々。ワインの世界はここ数年で一気に変わったといわれており、昔の常識は今アウトということさえあります。あなたのワイン学をスマートに刷新させてくれる待望の1冊。「いまさら聞けないワインの基本」「ワインの今」をやさしく教えてください。	石田 博 いしだ・ひろし 1969年東京生まれ。90年ホテルニューオータニ入社。94年よりレストラン トゥールダルジャン配属。96年・98年の全日本最優秀ソムリエコンクール優勝、2000年世界最優秀ソムリエコンクール第3位入賞。その後、ベージュ アラン・デュカス 東京総支配人、レストラン アイのシェフソムリエを経て、2014年に再びソムリエコンクール挑戦に復帰。2014年全日本最優秀ソムリエコンクール優勝、2015年アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝、2016年世界最優秀ソムリエコンクール セミファイナリスト。その年の6月東京・東麻布「Restaurant L'aube」(レストラン ローブ)を開業。 (一社)日本ソムリエ協会副会長として人材教育を中心に活動。現在、雅叙園東京顧問、HUGU コーポレートソムリエ。内閣府 黄綬褒章（2014年）。著書に『10種のぶどうでわかるワイン』（日本経済新聞出版社）、『テイスティングは脳でする』（日本ソムリエ協会 中本聡文氏との共著）がある。
5	母のタンス、娘のセンス 一色采子のきものスタイル BOOK		2019/03/09	1,600	一色 采子	きものコーディネート きもの 一色采子 着こなし きもの お洒落 和服 和装	あなたの家にも母や叔母からのお下がきもの、ありませんか？それらはちょっと古臭くさかったり、地味だったりしてタンスの肥やしになっているのではないのでしょうか。著者の一色采子さんはそんなきものや帯を、自分のセンスですっきり見違えるようなコーディネートにして着こなし、日々の暮らしを楽しんでいます。例えば、お母さんの地味色きものに自分の娘時代の派手な帯で大人可愛くしたり、きもの色と帯の色を合わせてワントーンにまとめてハンサムに着こなし、レトロな色合わせのきものが白い帯を合わせることで新しく眺めたきものように甦ったり。自由な発想から生まれるスタイルは、見ているだけでも楽しくなります。そして何より、タンスに眠っているお古のきものを簡単に今っぽく着こすためのアイデア集がたくさん散りばめられているのです。	女優。舞台を中心に活躍中。日本画家の故・大山忠作氏の長女として東京都に生まれる。毎日きもので暮らしたお母様のもとで、コーディネートや着こなしのセンスを磨き、現在はトレンドのアイテムなどを取り入れながら独自のスタイルを楽しむ。Z女優のかたわら、趣味の日本舞踊や三味線、長唄では名取になるほど古典芸能への造詣も深い。現在は、服しません二本松市・大山忠作美術館の名誉館長や二本松市の観光大使も務める。
6	おさんぽ		2019/03/09	1,600	翻訳 すずきゆりか 絵 リサ・ジョーンズ、エドワード・アンダーウッド	絵本 えほん 布絵本 赤ちゃん あかちゃん 子ども こども プレゼント ギフト 出産祝い	—お母さんと公園に行くよ。どんな生き物たちに出会えるかな？— 本書は、赤ちゃんのはじめての絵本にぴったりな、軽くて安心、やわからい布絵本です。カラフルな色とわかりやすい言葉、カサカサ音がする仕掛けなど、触って楽しむことができます。ぶら下げられるから、お出かけにも持っていきます。『どうぶつえん』に続く、第2弾です。	
7	無添加焼菓子「レリーサ」の体にやさしいクッキーとケーキ		2019/03/14	1,300	田村 智子	焼クッキー パウンド ケーキ ケーク ナチュラルスイーツ 無添加焼菓子 レリーサ オーガニック	余計なものを加えず、素材の風味が生きたシンプルで力強いお菓子をたくさんの人に味わってほしい。著者がそんな思いで東京・神楽坂に開いたお店「無添加焼菓子レリーサ」には、安心とおいしさを求めて、妊婦さんや子育て中のママたちが通い続けているそうです。香料やベーキングパウダーなどの添加物を使わなくても、粉や卵、バターなどの材料だけで、風味豊かなお菓子をつくれる絶品レシピを公開！添加物を使わないぶん、下ごしらえや作業にはちょっとしたコツが必要です。本書では、家庭向けの材料と手順を分かりやすいプロセス写真付きで紹介しています。	東京生まれ。短大では栄養科で学び、栄養士の資格を取得。卒業後は、大手保険会社に就職。6年間のOL生活のかたわら、お菓子教室やフードスタイリングの学校に通う。退職後、イタリアのトスカナ地方にある料理学校で、主に家庭料理を学ぶ。帰国後、レストラン勤務などを経て、独立を決意。自分のペースでできるお菓子の店を選ぶ。2005年、東京・神楽坂に「無添加焼菓子レリーサ」をオープン。良質な素材を使い、添加物を使わずに焼き上げるお菓子が評判に。素材でしみじみとおいしい焼き菓子を求めて、遠方から駆けつけるファンも多い。

## 【2019年3月】世界文化社 書籍刊行ラインナップ

※各書籍の著者に取材可能ですのでお気軽にお問い合わせいただけますと幸いです。

◆内容や取材についてのお問い合わせ先◆

株式会社世界文化社 メディアプロモーション部 小野島・石井・西村

TEL : 03-3262-5153 FAX : 03-3262-5435 Mail : media@sekaibun.co.jp

No.	書名	表紙 (仮)	発売日	本体	著者名	キーワード	内容	著者詳細
8	はじめてママの「からだところの悩み」お助けBOOK 妊娠中～産後のこんなときどうする？		2019/03/15	1,300	監修 竹内正人	妊娠 出産 マタニティ 産後うつ	つわりはいつまで続く？食べちゃいけないものは？お酒を飲んじゃったけど大丈夫？ はじめての妊娠・出産では、不安や戸惑いがかかります。本書では、妊娠中～産後ママが特に心配な「からだところの悩み」について、医学的な情報をギュッと一冊に詰め込みました。食事、トラブル、生活、出産、産後ケア&授乳、と章を分けています。月例別にタグをつけたので、いま気になるところから読んでみてください。つわりが辛いとき、本をゆっくり読む時間や元気がないときでも大丈夫。イラストと大きな見出しで、パラパラと眺めても内容が頭に入ってくるように構成しています。「赤ちゃんには元気に生まれてほしい」それはみんなの願いです。だけどもそのために、必要以上にママが自分を犠牲にしないように。自分を責めすぎないように。 人気産科医の先生が、ママの気持ちに寄り添って、優しくアドバイスしてくれました。 赤ちゃん和妈妈の、健やかに毎日を応援する一冊です。	千葉県生まれ。1987年、日本医科大学卒業後、同大学産婦人科教室入局。米国のマサチューセッツ大学研究員、1994年日本医科大学大学院を経て、日本赤十字社葛飾赤十字産院部長に（2005年退職）。長年の現場での経験を生かしながら、よりやさしい「生まれる」「生きる」を目指し、地域、国、医療の枠を超えたさまざまな取り組みを展開している行動派産科医。2011年より一般社団法人アクロスジャパン顧問・理事に就任し、特別養子縁組支援を行なう活動をスタート。『お腹の赤ちゃんの成長が毎日わかる！ はじめての妊娠・出産安心マタニティブック』（永岡書店）、『日めくりマタニティブック』（技術評論社）など著書・監修書多数。
9	その調理、まだまだ9割の栄養捨ててます！		2019/03/16	1,400	東京慈恵会医科大学附属病院 栄養部 / 監修	栄養ロス 九割の栄養 節約術 栄養士 健康 食事療法	「トマトはゲル状の中の種が流れると8割のアミノ酸が大ソーン！」「ごぼうはささがきですと9割のポリフェノールをソーンしていた！」など、世界の最新エビデンスで判明した、目からウロコの栄養化学情報をまとめた待望のシリーズ第2弾！ オール新ネタを、分かりやすく読みやすく紹介。洗ひ方、切り方、下ごしらえから調理、保存に至るまで、これで食卓の栄養ロスはもうありません！ 第1弾よりさらにパワーアップ、満を持して発売！	東京慈恵会医科大学附属 栄養部は、病院食の栄養管理と臨床栄養管理をバランス良く機能することを目指す。常に患者の立場に立った栄養指導と食事の提供を心がける。多数の講演を実施し、健康的で、簡単にできる栄養バランスのコツなど普及に努める。一方で、数多くのメディアへの出演や執筆活動など幅広い活動を行い、食生活の向上・指導・普及にあたる。
10	おしゃれな着物の髪型カタログ 礼装から気楽なお出かけ、お稽古まで	no picture	2019/03/16	1,600	監修 鈴木富美子	着物 髪型 和装 着物のサロン 着物メイク	一番おしゃれな着物の髪型カタログ。上品でモダン、エレガントなヘアスタイルに定評のある鈴木富美子さんが、シーン別の着物の髪型を提案します。結婚式・披露宴・お茶会・パーティ・振袖などの礼装から、浴衣や紬などの気軽なお出かけスタイルまで。簡単おしゃれなセルフアレンジは、失敗しないコツをプロセス付で紹介。ママがつくる可愛い七五三ヘアも素敵です。シーン別・年代別のメイクポイントも解説。着物姿に自信がもてる1冊です。	ヘアメイクアップアーティスト EMBLLIR主宰 上品かつエレガントなスタイルを提案。繊細な中にも大胆さを感じさせて美しい、アップスタイルに定評がある。『初めてでも簡単キレイ！ 自分でできる着物の髪型』『着物の日のボブ&ショートアレンジ』（世界文化社刊）などを監修。
11	「ビーバーブレッド」割田健一のベーカリー・レッスン 7つの生地で作れる		2019/03/19	1,600	割田 健一	パン ベーカリー ビーバーブレッド ビーバー 割田健一 パンマニア パン教室	SNSで大人気のベーカリー「ビーバーブレッド」の割田シェフの初レシピブック。割田シェフはパンのオリンピックの世界大会で日本チームの選手に選ばれた実力派。銀座の人気フレンチのパンを依頼をうけて焼くほど信頼されているパン職人です。そんな彼が独立した店は東日本橋の間屋街にあり、毎日全国から熱心なファンが訪ねます。本書ではお店ですパンから7つの生地を選んでレシピをお教しています。基本のつくりかたはプロセス写真多用。アレンジまで入れると32種のパンの作り方が掲載されています。冒頭のパン・オレ生地からは食パン、あんぱん、クリームパンなど家庭で作りたいパンが、中盤のバゲット、カンパニョ生地では製パン好きが挑戦したいパンが、ほかにもフォカッチャ生地、コーンブレッド生地、入門者でも簡単に作れるパンを多数ご紹介しています。オープンにはパナソニックの『ピストロ』を使用。試作を重ねて家庭用のスチームオープンで作れるレシピになっています。また粉の配合なども銘柄まで詳しく教えます。	割田健一 わりた・けんいち BEAVER BREAD代表。ブーランジェ。 1977年生まれ。埼玉県出身。高校卒業後、「ビゴの店」ブランタン銀座店に入店。フリップ・ビゴ氏、藤森二郎氏のもとでパン職人としての腕を磨き、2006年より同店のシェフを務める。2007年、パンの世界大会である「モンドリアル・デュ・パン」第1回大会の日本代表に選抜。2011年から「銀座レカン」グループのブーランジェリーシェフを務め、2014年12月「ブーランジェリー レカン」を開店。退職後、2017年11月、東日本橋に「BEAVER BREAD」をオープン。日本各地でのパン教室、講習会での講師も多数務める。
12	3さいの世界と日本の昔ばなし 考える力が育つ絵本		2019/03/19	1,300	作 高津美保子 ほか 絵 川副真佑実ほか	昔ばなし 3歳 3才 おむすびころん 7ひきのこやぎ いっすんぼうし 3びきのこぶた ねずみのよめいり	3さいの子にぴったりの世界と日本の有名な昔ばなし10話を、3歳児の成長に合わせた文章と上質な絵でお届け。優しさや想像力など「考える力」が育ちます。3歳の保育の専門家による解説付きでお話への理解がさらに深まり、親子でゆったりと楽しめる、昔ばなし絵本の決定版！	表紙・トビラ絵 / たちもとみちこ 作 / 岩倉千春 岡信子 高津美保子 武井直紀 千世蘭子 長崎桃子 水谷章三 本文絵 / 石戸さとみ かいちとおる 柿田ゆかり 川副真佑実 河内久美子 中田弘司 まつながあき 毛利洋子 森川百合香 ようふゆか 監修 / 横山洋子（千葉経済大学短期大学部 子ども学科 教授、3歳児向け月刊絵本「ワンダーえほん」編集委員）
14	4さいの世界と日本の昔ばなし 考える力が育つ絵本		2019/03/19	1,300	作 虎頭恵美子 ほか 絵 杉田香利ほか	昔ばなし ヘンゼルとグレーテル こぶとりじい プレーメンのおんがくたい はだかのおうさま ジャックとまめのき	4さいの子にぴったりの世界と日本の有名な昔ばなし9話を、3歳児の成長に合わせた文章と上質な絵でお届け。優しさや想像力など「考える力」が育ちます。4歳の保育の専門家による解説付きでお話への理解がさらに深まり、親子でゆったりと楽しめる、昔ばなし絵本の決定版！	表紙・トビラ絵 / たちもとみちこ 作 / 岩倉千春 岡信子 木村由利子 虎頭恵美子 高津美保子 高橋尚子 本文絵 / 岩本康之亮 小倉正巳 柿田ゆかり 小林ゆき子 篠崎三朗 杉田香利 田代知子 中沢正人 花之内雅吉 監修 / 高橋かほる（聖徳大学 児童学部児童学科 元教授、4歳児向け月刊絵本「ワンダーブック」編集委員）
15	シェフに教わる本当においしく作れる150レシピ		2019/03/19	1,700		クッキング レシピ シェフの料理 洋食 和食 中華 イタリアン 韓国料理	よく作る定番料理こそ、とびきりおいしく作れるレシピを知りたくありませんか？ 多忙な毎日でも時短や手抜きは必須ですが、時には家族や友達、自分のために、少し手をかけたものを作ってみると、がぜん料理が面白くなりますよ！ 本書では、味自慢のシェフたちが定番をおいしく作るコツを、初心者にも分かるようていねいに教えます。 和食、洋食、イタリアン、中国料理、韓国料理……一番作りたいものは何ですか？ おなじみのあの料理も、あこがれていたあの料理も、お店みたいな仕上がりに感動します！	


**【2019年3月】世界文化社 書籍刊行ラインナップ**

※各書籍の著者に取材可能ですのでお気軽にお問い合わせいただけますと幸いです。

◆内容や取材についてのお問い合わせ先◆

株式会社世界文化社 メディアプロモーション部 小野島・石井・西村

TEL : 03-3262-5153 FAX : 03-3262-5435 Mail : media@sekaibunka.co.jp

No.	書名	表紙（仮）	発売日	本体	著者名	キーワード	内容	著者詳細
16	東京 古民家カフェ日和 時間を旅する41軒		2019/03/20	1,500	川口 葉子	喫茶店 ノスタルジック フोटジェニック コーヒー 癒し リノベーション 古民家 廃墟	庭が素敵なカフェ、はだしくつろげるカフェ、縁側で日向ぼっこできるカフェ——次はどの古民家カフェに会いに行こう。 変わりゆく街・東京で、今なお懐かしい姿をとどめる、古民家カフェの案内本です。築50年以上の建物は、もとは民家や薬局、蕎麦屋、蔵、旅籠など。 かたちを変え、カフェとして愛されるまでの珠玉の物語を41軒紹介します。 カフェの雰囲気伝える美しい写真は、眺めているだけでも心を癒してくれます。 古くは江戸から、昭和、平成、そして新時代へ—— 東京の変化を見つめ、今も呼吸を続ける古民家たち。 その軒下で珈琲の香りを楽しみながら、建物の記憶をたどる旅へと出かけてみませんか。	ライター、喫茶写真家。全国1,500軒以上のカフェや喫茶店を訪れてきた経験をもとに、多様なメディアで執筆中。All Aboutにて「カフェ」をテーマにガイドを務める。 著書に『カフェノナマエ』（キノブックス）、『東京の喫茶店 琥珀色のしずく77滴』（実業之日本社）、『東京カフェ散歩 観光と日常』（祥伝社）他多数。
17	決定版 男のきもの入門	no picture	2019/03/21	2,300		着物 帯 着付 着こなし 和装 男のきもの	実用、知識帳面を充実させた決定版。「きものの装いは時代とともに変化してきた」史実に基づき、今の時代に合う着こなしを提案。	