



味噌は無敵なり。

その底力がこの1冊に盛られています。

発酵学者
小泉武夫
推薦

東京堂出版 定価3,960円(本体3,600円+税10%)

味噌大全 増補改訂版 渡邊敦光監修
A5判・288頁・定価3,960円(本体3,600円+税10%)
全国学校図書館協議会選定図書

和食・食文化・食育・伝統食について幅広く、深く学べるシリーズ！
授業づくりにも、探究学習にも
活用できる「食の百科事典」



歴史 製造法 世界の酢 健康効果 酢のチカラ レシピ

この1冊から酢の底力を信じなさい。
まさに「酢断大敵」であります。

発酵学者 小泉武夫 推薦

東京堂出版 定価3,960円(本体3,600円+税10%)

酢大全 小泉幸道著
A5判・256頁・定価3,960円(本体3,600円+税10%)



金内誠著

一滴の醤油に
日本人は微笑む。

醤油大全

国境を越えた
この醤油の正体を
本書から学ぼう。

発酵学者
小泉武夫 推薦

東京堂出版 定価3,960円(本体3,600円+税10%)

醤油大全 金内誠著
A5判・256頁・定価3,960円(本体3,600円+税10%)
全国学校図書館協議会選定図書



「命の危険もある、くさい食べものとは？」
小泉武夫

日本と世界の
発酵食・伝統食を
全網羅！

地域 原材料 製造法 食べ方 背景 まで

くさい食べもの事典 小泉武夫著
A5判・272頁・定価3,960円(本体3,600円+税10%)

おすすめ
します！

食文化／和食／日本の伝統食／郷土料理／発酵学／醸造学／家政(調理・栄養)／中学・高校図書館／
大学図書館／公共図書館／醸造業・伝統食・発酵食品の関係者／栄養士・調理師専門学校／食品メーカー

特長

- ◎日本と世界の国々の食について歴史的・文化的背景を写真や図版を交えて詳しく解説
- ◎「食育」「食文化」「和食」「伝統食」の授業づくりや探究学習に役立つ、幅広い情報を網羅
- ◎国内外の発酵食、伝統食について栄養学・生物学的な観点もふまえわかりやすく紹介

発行・発売 株式会社 東京堂出版

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-17 TEL.03-3233-3741 FAX.03-3233-3746

<https://www.tokyodoshuppan.com>