

「世界の食文化」シリーズ

いま世界が求めているものは、質のよい食材と調味料をつかって、おいしい料理をみんなで囲む、くらしといのちが輝く生活です。キッコーマンならではの視点で、世界の食文化を映像にとらえました。



「日本の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 日本料理ともてなしの心 ~湯木貞一の世界~
- 懐石、しつらう ~食卓と日本人~
- おぼんざい歳時記 ~庶民の味覚と四季~
- 食は江戸 ~江戸前の料理と外食~
- 舶来の日本料理 ~食文化の翻訳術~



「中国の食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 北京 ~庶民の味 宮廷の味~
- 広東 ~食は広州に在り~
- 江南 ~魚米之郷の名菜譜~
- 四川 ~天府之国の百菜百味~
- 調理と医食同源 ~厨房にみる味の秘訣~



「ヨーロッパの食文化」全5巻

●収録時間：各巻約30分 定価：各巻6,300円（消費税込）

- 黄金のフランス料理 ~エスコフィエと美食神話~
- クリストフ・マルガンの伝統料理 ~現代フランス料理事情~
- ペリゴールの秋のはなむけ ~貴族ワイン、ファウグラ、トリュフ~
- 主役はいつも大きなテーブル ~食卓画を読む~
- 木村尚三郎のシチリア食紀行 ~地中海式食事法~

【お問い合わせ】キッコーマン国際食文化研究センター「キッコーマン・ビデオライブラリー」 TEL:04-7123-5215 URL:<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>
 ●販売に関するお問い合わせ：株式会社毎日EVRシステム ソフト事業部 TEL:03-5202-6061 FAX:03-5202-6066 URL:<http://www.evr-online.com>
 ●ビデオテープは、すべて日本語版です

TOPIC



「キッコーマン本醸造しようゆ復刻版」を製造いたしました。大正時代に作られたレンガ蔵内に残る80年を超える杉桶の中で、醤油の諸味が静かに熟成してゆきます。

このたび、厳選した国産丸大豆、国産小麦、国産塩、そして現存する最古の麹菌・キッコーマン菌株を使用して、大正時代の味の再現を試みた、手造り

味覚は時代をこえて

キッコーマン本醸造しようゆ 復刻版

伝わる風味・誇れる品質

四季が織り成す温度と湿度の微妙な変化、さらに長年培ってきた蔵人の知恵と技とを重ね、秋から冬、そして春、夏



●甞める大正のしようゆ造り
限定醸造

後に、当時の風情を残す青色壇に充填されます。そして、このこだわりの醤油に大正時代の雰囲気漂わせたラベルを施して、皆様のお手元へとお届けいたします。

へとその表情をかえながら育まれてゆきます。やがて、次の秋を迎える頃にレンガ蔵内で熟成を完了した諸味は丁寧に搾られ、火入れをされた