

やまもとようこ 出版記念PARTY

GAIAお茶の水店 4階 みみをすますギャラリーにて開催

- 参加費:4,000円 ※以下参加費に含まれております。

本:もちろんサイン本

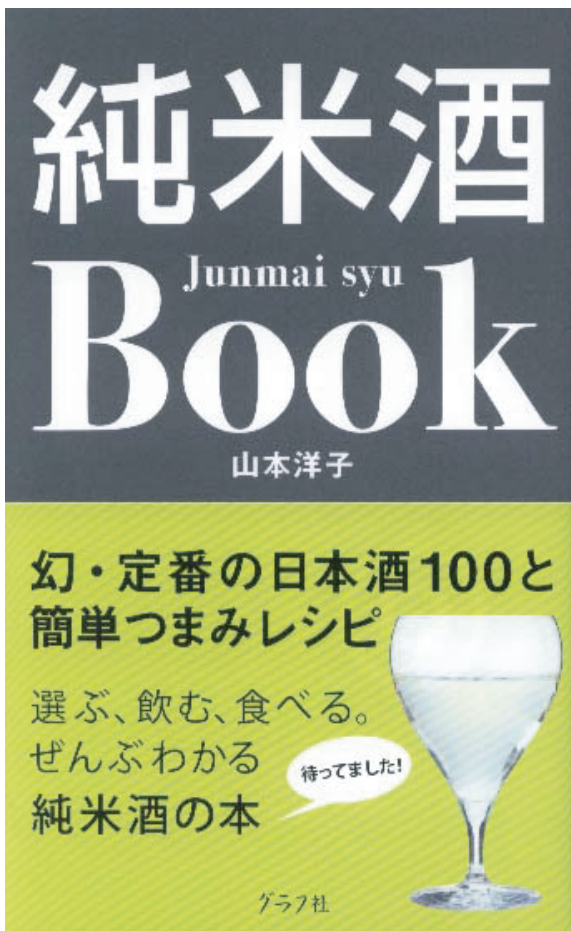
お酒:島根/王祿 静岡/喜久酔 純米吟醸*有機JAS米使用
三重/伊勢の白酒の3種類に決定!一人3合ご用意します。

肴:本のレシピより4~5品

【日時】

11/6(金)
18:00~

- 時間:18時~最終電車まで!?
- お問い合わせ:090-7711-8566 担当 清水



山本洋子著「純米酒BOOK」グラフ社

“今までまったく日本酒を飲まなかった人”。
そんな人たちに、日本酒セカンドデビュー!してもらいたい、
と思って書いた一冊です。

日本酒なんて、臭い、まずい、頭が痛くなると思っていませんか?かくいう私もそう思っていたのです。
じつは日本酒の9割はアルコール入りのお酒なのです。
アルコールなのにアルコール入りって?どういうことなの~!?と
感じると思います。
同じ醸造酒であるワインではありえないことです。

「まずい日本酒はまずい。おいしい日本酒はおいしい」のです。
飲んでほしいのはお米を選び、丁寧に醸されたおいしい純米酒!
そして今、純米酒を飲む必要があるのです。
減反政策がしかれていますが、輸入原料に頼らず醸せるお酒が
日本酒です。

計算すると、20歳以上の国民全員で純米(吟醸ならなおよしで)
を、毎日1合飲めば、減反政策が不要になることがわかりました。
日本を潤す(かもしれない!)今こそ上質の純米酒を飲むべき!
ということを伝えたいのです。なによりおいしくて、肌にもい
いんですよ。

おいしい純米酒をタイプ違いで3種類、そして野菜中心のおつま
みで、楽しい夜をすごせたら!と思っています。

山本洋子



やまもとようこ

鳥取県ゲゲの街・境港市生まれ。

婦人生活社刊『私の部屋』編集部(現在は「BISES」。編集長 八木波奈子氏は編集長の原点!)を経て、株式会社オレンジページに入社。隔週発売の「オレンジページ」の編集に携わったあと、「心地いい暮らしがしたい」シリーズの編集長に。編集した本は「グリーンを楽しむ本」「素食がおいしい」「長寿食がおいしい」「米の酒はおいしい」「玄米でおうちゃくダイエット」「百姓 赤峰勝人の野菜ごはん」「MACROBIOTIC START BOOK」etc.

18年と8ヶ月在籍したオレンジページを9月で退職。いろんなことにチャレンジさせてもらえたことに感謝!
今は全国に埋もれている良い食材と、純米酒を求める旅を続けます! 趣味は運動!