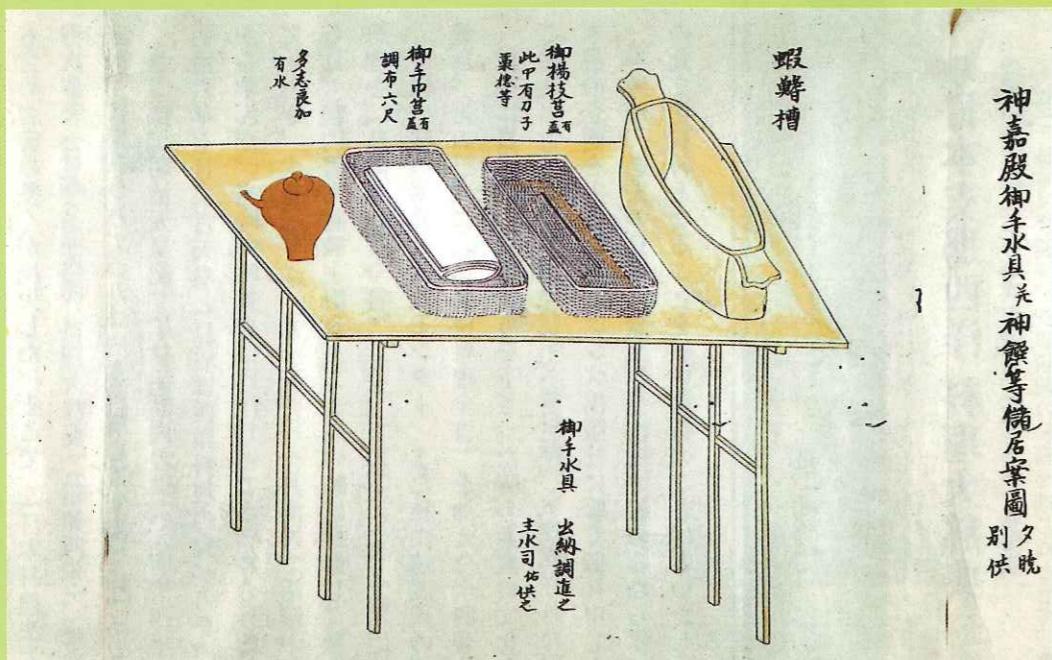


食文化の著述書の散失を防ぐことと同時に日本食文化の資料を正しく理解するために、宮内省（大膳職、内膳司、御厨子所）の著作物を復刻。

天皇・幕府の料理集

全3巻

山下光雄・野口孝則 監修 山下光雄 解説



元文五年十一月廿四日 新嘗会神饌図



クレス出版

天皇・幕府の料理集 全3巻

山下光雄・野口孝則 監修

- ① 日本料理法大成 定価 36,000 円（税別）ISBN978-4-87733-939-5
- ② 仏蘭西料理全書〔上下〕 定価 52,000 円（税別）ISBN978-4-87733-940-1
- ③ 日本文那西洋 料理大辞典 附録 内膳司濱島家文書 定価 32,000 円（税別）ISBN978-4-87733-941-8

A5判／上製函入／クロス装 平成28年5月末日刊行
予定価 120,000 円（税別） ISBN978-4-87733-942-5（セット）

クレス出版好評既刊書（定価は税別）

日本食文化資料集成

全6巻 多田紀夫・白石弘美・山下光雄企画・監修 山下光雄解説 慶應義塾大学医学部蔵版長寿・疾病予防や治療に関する「食物」の資料を集成。

- 第1巻 からだと食品成分の共通栄養評価（1）
- 第2巻 からだと食品成分の共通栄養評価（2）
- 第3巻 日本人の食事調査
- 第4巻 一日の食事摂取基準
- 第5巻 救荒食・災害食（1） 第6巻 救荒食・災害食（2）

予定価 110,000 円 ISBN978-4-87733-904-3（セット）



食養研究

食養研究会編 全15巻／別巻1 山下光雄監修・解説

食養研究所が「多くの人々に栄養学と食養学の考え方の違い」や、「通俗的な食物の科学」、「病人の食事など社会情勢を反映した病院や家庭で実践できるよう」にと創刊された雑誌『食養』（昭和4年7月号～14年3月号）、改題誌『食養研究』（昭和14年5月号～19年終刊）を全号復刻。

- 第一回 食養 ①～⑤ 全5巻 予定価 74,000 円 ISBN978-4-87733-824-4（セット）
- 第二回 食養 ⑥～⑩ 全5巻 予定価 84,000 円 ISBN978-4-87733-825-1（セット）
- 第三回 食養研究 ⑪～⑯ 全5巻 予定価 92,000 円 ISBN978-4-87733-826-8（セット）
- 別巻 資料、解説、総目録、執筆者索引 予定価 24,000 円 ISBN978-4-87733-827-5



庖丁鹽梅

藤松種十編 全三十七集四巻 江原絢子監修・解説

明治20年代初期に具体的な料理とその作り方を紹介しながら、料理に関わる課題、道具の改良、食品の分析等の記事を取り上げた日本で最古の料理雑誌を全号復刻。

- 従来の伝統食を見直そうとする視点
- 西洋料理、支那料理も紹介
- 近代西洋科学をも積極的に取り入れている食品分析
- 女子教育の視点を持つ料理雑誌



近代料理書集成 一日本の食文化史

全13巻 江原絢子編・解説

明治初期から昭和戦中までに刊行された料理書をテーマ別に集成した日本食文化史。

- 第1巻 西洋料理（1） 第2巻 西洋料理（2） 第3巻 家庭料理（1） 第4巻 家庭料理（2）
- 第5巻 家庭料理（3） 第6巻 菓子・パン 第7巻 中国料理 第8巻 材料別料理
- 第9巻 弁当・漬物 第10巻 調理実習教科書 第11巻 戰時下の料理（1）
- 第12巻 戰時下の料理（2） 第13巻 時局下の料理（3）
- 第一回配本 第1巻～第6巻 全6巻 予定価 76,000 円 ISBN978-4-87733-643-1（セット）
- 第二回配本 第7巻～第13巻 全7巻 予定価 80,000 円 ISBN978-4-87733-723-0（セット）



〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-5 メローナ日本橋
☎(03)3808-1821 ☎(03)3808-1822 http://www.kress-jp.com/

書店名

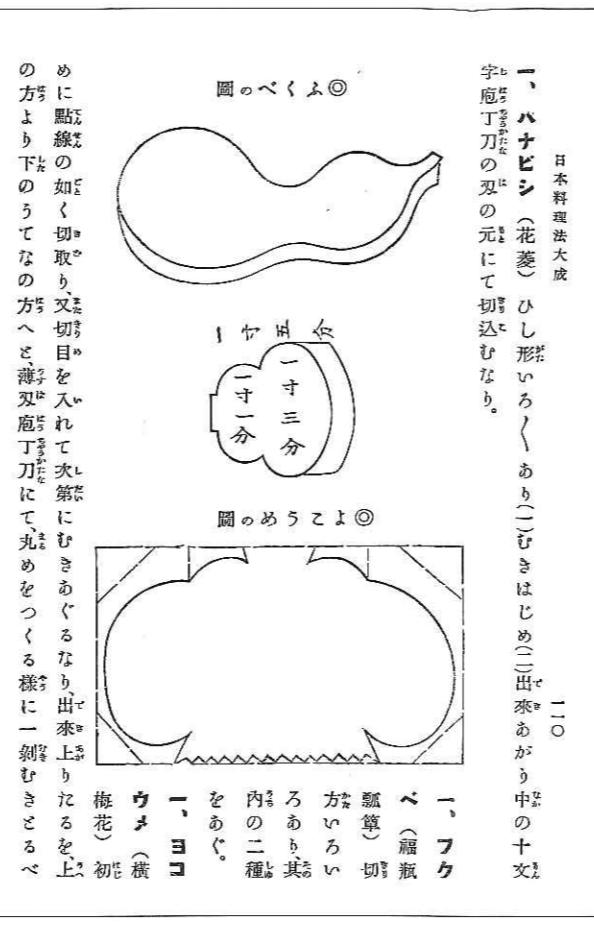
刊行にあたり

慶應義塾大学スポーツ医学研究センター研究員

上越教育大学院教授 野口孝則 研究センター研究員 山下光雄

●天皇・幕府の料理集 全3巻

● 石井泰次郎著／大正12年／大倉書店
【内容】保元平治年間より元亀天正年間にわたる料理法を留めたる古伝書、慶長元和以来三百余年間の家伝料理書。著者が二十有余年の集収にかかる世間普通の（寛永から明治にいたる）写本版本の料理書等によつて編輯。普通世間一般に学び得るべき、料理法の仕様を主として其正伝と略伝とを取捨して簡易に就いて筆を探りたるもの。



●石井泰次郎著／大正12年／大倉書
保元平右衛門著／元亀天王

●秋山徳蔵著／大正12年／秋山編纂所出版部
〔内容〕 ホルドウーヴル（摘み物）、ソース（添汁、掛け汁、煮汁）、ガルニチユール（附合、浮身、飾添物）ボタージュ（羹汁料理）、ボアソン（魚類料理）、ルルベヴエ・エ・アントレ（正餐及本膳料理）、サラド（生菜料理）、ローチ（燔焼料理）、レギュム（野菜料理）、

鱈には、室鱈、丸鱈などの多くの種類がありますが、すべて頭の下から尾の附根まで鱗に代る「げ」というのが直線につながってこれをせんご竹簾と呼ばれてゐる爲め、竹簾と書いて、あちと讀まれてゐるもので、これを丸身の使用する場合はまづ鱗を除つてそこから腸を抜き、糞に水洗ひして水氣を引き、竹簾をそぎ除つて調理にかかり、大きい鰯で三枚、おろした上身の脊の方に輕く腹をふつて置いて皮を剝ぎ、詰物をする場合などは頭を切離して腸を抜き、水洗してよく水氣を引き、竹簾をそぎ除つて腹部の皮に傷を付けねやう脊から開いて骨を去るのでありますて、その腹部の空虚の中へ魚のフルスを詰め骨を去つた跡へもフルスを塗りのべて原の形に合せ密着させて後調理されるのでありますて、以下各料理名に就て述べるところは十人前を標準とします。

アチ フルシ (*"Achi" Farce*)

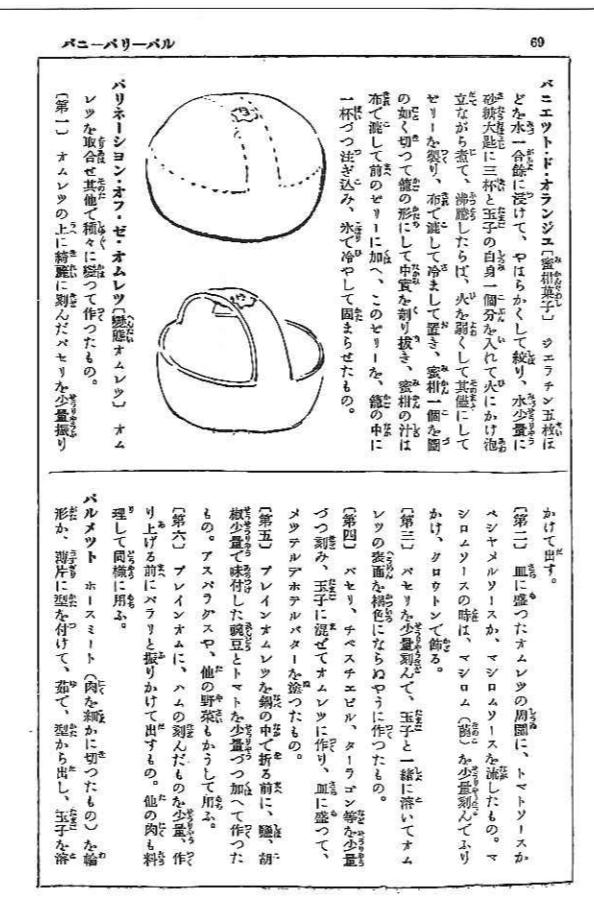
鱈に詰物をする下持へをして軽く醸をりかけて後、きれいな布巾で軽く壓して水氣をふき取、腹部の空虚の中へ魚のフルスを詰め骨を抜いた跡へも同じフルスを塗りのべ、原の形に合せて密着させた裏面に極く軽く鹽と胡椒をふつて、溶かしたバタに浸すか又は充分にバタを塗つた白紙で包んでオヴンに入れ、約十分乃至十三分間位焼いて焼上がつたものにソースペルシーを添て供します。

附錄
内膳司濱島家文書

●学習院大学史料館所蔵史料目録第12号／平成6年／学習院大学史料館
〔内容〕 濱島康一氏から学習院大学へ寄贈（その後、昭和五二年六月一〇日学習院大学中
史料館へ移管）された内膳司濱島家文書（寄贈分）と平成四年一〇月七日に同氏から学習院
大学史料館へ寄託された内膳司濱島家文書（寄託分）の目録である。文書は主題分類を施

3 日本支那西洋料理大辞典

●緑川幸次郎・石井泰次郎共著／昭和4年／春陽堂
【内容】日本及び西洋、支那諸国の料理をはじめとして、菓子、飲料、香味料等のほか、参考書、料理上の史実等、食味に関する内外の名称用語類六、四五五語（内訳日本五、〇三五語、西洋七八九語、支那六三一語）を収録し、いろは順に排列し、一々正確なる注釈をほどこしたもの。



2 仏蘭西料理全書〔上下〕

●秋山德藏著／大正12年／秋山編纂所出版部