

釣魚料理の基本と楽しみ方を紹介

2022年6月15日

『釣り人おすすめ おいしい釣魚料理』を発行

株式会社KG 情報では、2022年6月15日(水)、中四国の主要書店および釣具店、自社販売サイト、インターネット通販にて、『釣り人おすすめ おいしい釣魚料理』を発行します。



釣魚料理のさまざまな楽しみ方を発見できる

釣った魚をよりおいしく食べるためのノウハウをまとめた1冊です。多様なレシピから、料理にいかすことができる、釣魚にまつわる基礎知識まで幅広くカバーしています。釣ってから食べるまでをトータルで楽しんでいる、さまざまな釣り人のこだわりを紹介している「釣り人style」では、釣魚料理の新たな楽しみ方を発見していただけます。また、釣魚を料理する際の基本的な工程となる魚の締め方や持ち帰り方、3枚・5枚おろし、松葉おろし、イカ、タコ、タチウオなどの魚種ごとのさばき方も解説。さらに代表的な釣魚50種、138の料理を掲載。釣り人はもちろん釣りになじみのない方にも、釣りたてで鮮度抜群の魚を料理する楽しさや魅力が伝わる内容になっています。

■特徴

- ①釣魚を料理するために必要な知識(魚の締め方・さばき方など)を基礎からていねいに解説
- ②釣り人の釣魚料理の楽しみ方を紹介
- ③人気の釣魚など50種138のレシピを掲載

【概要】

- 名称／釣り人おすすめ おいしい釣魚料理 ●仕様／A4変形版・128頁・あじろ綴じ
 - 発行日／2022年6月15日 ●価格／1,650円(税込) ●発行／株式会社KG情報
 - 販売エリア／中四国の主要書店、釣具店、自社販売サイト(<https://eleisure.theshop.jp>)、インターネット通販(Amazon)
- ※詳しくは「レジャーフィッシング the Net」(<https://www.e-leisure.jp>)をご覧ください

【会社概要】

社名：株式会社KG情報 設立：1980年1月 資本金：10億1,003万6,000円 代表取締役：益田武美
 本店：高松 管理本部：岡山 支社：高松、松山、徳島、高知、岡山、広島、大分、札幌
 生産本部：岡山
 事業内容：調査・情報サービス、有料職業紹介事業
 URL：<https://www.kg-net.co.jp/>

〈報道関係お問い合わせ先〉

株式会社KG情報 広報担当 林 広美
 TEL(086)241-6101 FAX(086)244-4911