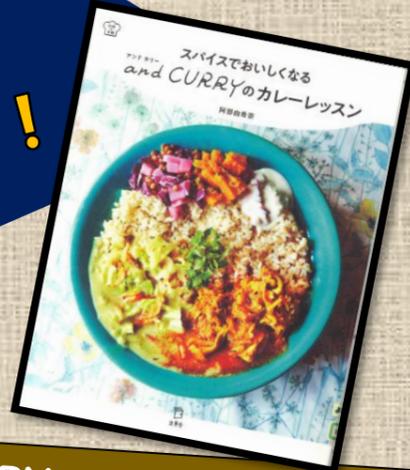


**スパイスカレーで
残暑を乗り切ろう!**



スパイスでおいしくなる and CURRY のカレーレッスン
阿部由希奈/著 [立東舎]

以前、著者がイベントで大分に来た際に食べに行ったのですが、とても美味しかったので、家でも作れたらいいなと思い選びました。クセになります!

桃を煮るひと くだうれいん/著 [ミシマ社]
食に対する向き合い方について、こんなに共感できる本があったのかと思わせるエッセイ。どのエピソードも面白く、何回も読んでしまう魅力に溢れています。ああ、さくらんぼを口いっぱい頬張りたい!



**くだうれいんの
バイブル!**

**クリームソーダを
飲みたくなる
エモさ**



旅するクリームソーダ

tsunekawa/著 [ハーパーコリンズ・ジャパン]

ノスタルジックな写真が SNS で話題のクリームソーダ職人による『旅×クリームソーダ』の記録を綴ったフォトエッセイ。各地のクリームソーダが美しい写真と共に紹介されています。これを読めば、旅に出てクリームソーダを飲みたくなるかもしれません。

図書館 info

残暑お見舞い申し上げます!
暑さを乗り切るグルメ特集

図書館だより (令和6年9月号)



発行: 大分市民図書館

(J:COM ホルトホール大分内)

TEL: (097) 576-8241

<http://www.library.city.oita.oita.jp/>

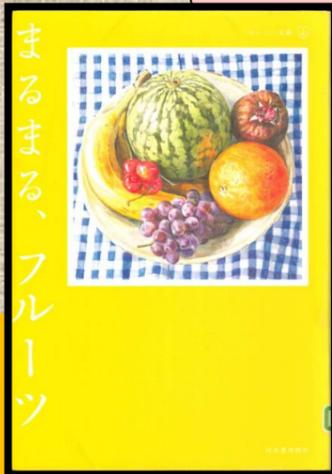
**ハーフ好きには
たまらないタイ料理**



今日から作れる おうちでタイごはん
ケムティナー・ニン/著 [学研プラス]

青パイアのサラダ「ソムタム」、ミントが香る鶏料理「ラープガイ」、アジアンテイストのチキンピラフ「カオマンガイ」、ガパオ(ホーリーパジル)を使った「ガパオライス」、ふわとろ玉子がたまらない「ガイパツポンカレー」、世界一のカレーにも選ばれたことがある「ゲーンマッサマン」等々。タイ料理はハマれば沼です。暑い日にこそ食べたい!

まるまる、フルーツ
青木玉/[ほか]著 [河出書房新社]



いろいろなフルーツのエッセイが前42編収録されています。全部美味しそうでしたが、中でも今が旬の桃に関するエッセイ「桃の一番おいしい食べ方」は間違いないと思いました。

**涼やかで
香り高い
魅惑の味**



コーヒーゼリーの時間
木村衣有子/著(写真・文) [産業編集センター]

ゼリー専門店、コーヒー専門店、喫茶店、洋菓子店など、様々なお店のコーヒーゼリーが紹介されています。コーヒーゼリーの歴史やこぼれ話なども掲載されている、好きな人にはたまらない1冊。

**まるまる 1冊
フルーツエッセイ**