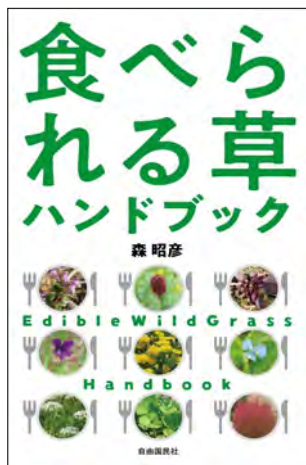


今“草”がアツい!

2年連続で前年比**140%**超え!
特に今年の2月から伸びています!

	2024/01	2024/02	2024/03	2024/04	2024/05	前年比
16	545	1,009	1,496	1,644	1,546	144.4%
14	412	324	460	590	556	145.9%
15	205	194	399	469	611	

続々増えていきます!
ご展開店も



実用の棚と理工の棚、
どちらもおすすめです!

今!売れに売れて草です! 食べられる草 ハンドブック をご紹介します!

お散歩が楽しくなる!

持ち歩きに便利なサイズ!

自由研究にもピッタリ!

おススメの食べ方も掲載!

防災リュックに入れるもよし!

一家に一本!

自由国民社

よってらっしゃい
みてらっしゃい

あなたの知らない!? 草の世界

① 雑草の魅力とは?
すぐ身近にいてすぐ手が届く存在! 五感で味わえば思わぬ“愉しさ”も。

② いい味出してる〜!
独特なクセの野草もあれば、野草を食べ慣れないから“おいしい!”と驚く野草も。それぞれに合った調理法を選びましょう!

③ 気になる“毒”の世界...
有毒な植物は多くの場合、家庭の加熱では減毒できません。悩んだら、採らない! これが大切です。

④ 自然度が高いとリスクも増大
本書では“よく水洗いし”、“熱湯で茹でる”が頻出します。これも大事。家畜舎や牧場のそばでの採集も避けておきましょう。

⑤ 掲載している草のほんの一部をご紹介します!

ニラ: 新芽の時期が特においしい! 浅漬けや浸し物に!

カラシナ: 醤油に対してだし汁2〜3割の割合で浸し物に!

アザミ: 冬の葉は美味! 揚げ物の材料に!

オオバコ: 葉は水洗いして天ぷらに! 根はよく洗って、漬物に!

営業部員手描きの
特製パネルが出来ました!
ぜひご展開にお役立てください!
□ A4パネルご希望 (10冊以上)
ご担当 様

食べられる草ハンドブック

B6変形 / 96P / 本体1,400円 / ISBN : 9784426127268

自由国民社