

## お詫びと訂正

このたびは「新版 ごはんとおかずのルネサンス 基本編」をお買い上げ頂き、誠に有難うございます。大変申し訳ございませんが、下記訂正箇所がございます。

## ●初版1刷・第2版1刷・第2版2刷 訂正

・分量間違い

掲載頁	料理名	項目	誤	正	
P93	肉じゃが	材料	A	塩 小さじ 1/6(1g)	塩 <b>小さじ 1/2 弱(2.5g)</b>
				醤油 大さじ 4(70g)	醤油 <b>大さじ 4+1/2(80g)</b>

・指示内容間違い ※材料 B(玉ねぎ、卵、香辛料)ではなく、出し(いりこ等)と合わせて浸けてください

掲載頁	料理名	項目	誤	正
P154	ロールキャベツ	下準備	時間がない場合は、Bと合わせて一緒に浸けてもよいです。その場合最低でもBを5~6時間浸けておきます	時間がない場合は、 <b>出し</b> と合わせて一緒に浸けてもよいです。その場合最低でも <b>出し</b> を5~6時間浸けておきます

## ●初版1刷 訂正

・分量間違い

掲載頁	料理名	項目	誤	正	
P93	肉じゃが	材料	A	鯉節厚削り 35g	鯉節厚削り <b>20g</b>

・分量間違い

掲載頁	料理名	項目	誤	正	
P107	かき揚げ	材料	衣	一味唐辛子 2~3 つまみ(0.5g)でも可	一味唐辛子 <b>1~2 つまみ(0.2g)</b> でも可
P115	鶏の唐揚げ	材料	衣	一味唐辛子 2~3 つまみ(0.5g)でも可	一味唐辛子 <b>1~2 つまみ(0.2g)</b> でも可
P123	いかフライ	材料	衣	一味唐辛子 5 つまみ(1g)でも可	一味唐辛子 <b>2~3 つまみ(0.5g)</b> でも可
P125	牡蠣フライ	材料	衣	一味唐辛子 5 つまみ(1g)でも可	一味唐辛子 <b>2~3 つまみ(0.5g)</b> でも可

## ●第2版1刷・第2版2刷 訂正

・分量間違い

掲載頁	料理名	項目	誤	正	
P93	肉じゃが	材料	出し	鯉節厚削り 5g	鯉節厚削り <b>20g</b>

ご迷惑をおかけしますが、訂正のほど宜しくお願い致します。

株式会社イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画

出版部 TEL:03-3476-5214 E-mail: edition@ilpleut.co.jp

初版1刷  
2版1~3刷