

CIRCULON RECIPE

Booklet



CIRCULON®

SPECIAL CIRCULON NEW EDITION

a stylish collection of simple, inspiring and delicious recipes.



この度はサーキュロン3点セットをお買い上げ頂きありがとうございます。

内面はサーキュロン独自のTOTAL®加工を施し、熱伝導と耐久性に優れた両手鍋セットです。ステンレスの2倍の表面硬度を持つ硬質アルマイト加工を採用、すべての熱源でお使いいただけます。川上先生監修のもと、サーキュロンの素晴らしい性能を引き出す、健康的でおいしい20レシピをご用意致しました。

株式会社 マイヤー・ジャパン

お客様相談窓口 ☎0120-23-8360

マイヤー

検索

<http://www.meyer.co.jp/>

レシピ監修：川上 文代 (かわかみ・ふみよ)

デリス・ド・キュイエール 川上文代料理教室主宰。料理研究家。大阪阿倍野辻調理師専門学校を卒業後、同校職員として12年間勤務。この間、フランス三ツ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」での研修をはじめ、辻調理師専門学校、フランス・リヨン校、エコール辻東京にてプロ料理人の育成に勤める。現在は、料理教室主宰の他、食育インストラクター、フードアナリスト、千葉県館山クッキング大使として各地での講演、雑誌、テレビなどで活躍中。

デリス・ド・キュイエール 川上文代料理教室
<http://www.delice-dc.com>



鯛めし



筑前煮



和風ツナ



おでん

