

書籍及びDVDの訂正について

テキスト内の文書に、誤りがありました。
皆様には深くお詫びするとともに、下記内容へ訂正させていただきます。
ご確認の程どうぞ宜しくお願い致します。

第一章 和菓子の歴史と種類

P38 「豆類の4つのメリット!!」のメリット2

- 誤) 疲労回復や糖質の分解を助けるビタミンB₁や骨を上部にする働きがある・・・
正) 疲労回復や糖質の分解を助けるビタミンB₁や骨を丈夫にする働きがある・・・

第二章 和菓子の素材と器具

P6 「豆類について」小豆(アズキ)の9行目

- 誤) 白小豆は貴重なあずきの白餡となり、生菓子、羊羹、最中等に用いられます。
正) 白小豆は栽培が難しいため大変貴重で、高価です。風味豊かな白餡となり、生菓子、羊羹、最中等に用いられます。

第三章 和菓子とお茶について

P10 「産地別のお茶の特徴」

- ②茨城県 猿島茶(さしまちゃ) 誤) 生産量は全国一位です。正) 生産量は県内一位です。
誤) ⑩愛知県 石鎚茶 正) ⑩愛媛県 石鎚茶

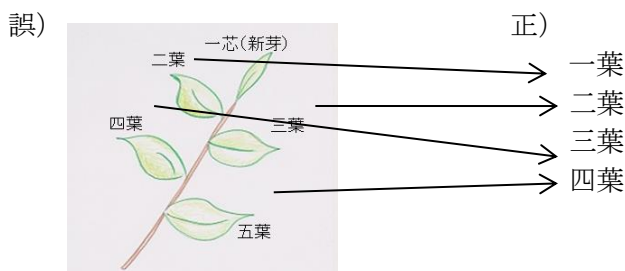
P11 「産地別のお茶の特徴」⑤静岡県 富士茶(ふじちゃ)

- 誤) 日本一の富士山の下で育った富士茶は、深くさわやかでな味と香りが特徴です。
正) 日本一の富士山の下で育った富士茶は、深くさわやかな味と香りが特徴です。

P15 「日本茶が出来るまで」の1行目

- 誤) 理想的な茶摘み一針二葉とは?
正) 理想的な茶摘み一芯二葉とは?

P15 「日本茶が出来るまで」の図



第四章 和菓子実技編 Part.1

P13 「いちご大福」分量

- 誤) 水 145ml 正) 水 250ml

※DVDdisc2「いちご大福」のレシピ中の分量も、水 250ml に訂正となります。

P21 「栗蒸し羊羹」分量

- 誤) もち粉 25g 正) 使用しません

和菓子問題集 第一章 第四問

P24 解答

19	A
20	B