

# 赤堀 日本料理法

## 種類分け索引

### 煮物の部

剥身のカレー..... 212	鮑の角煮..... 112	鯛の大根おろし煮..... 19
剥身の味噌煮..... 212	鮑の腸煮..... 144	鯛のおぼろ..... 21
剥身の佃煮..... 213	花形鮑..... 116	鯛のさわ煮..... 30
芝海老の蒲鉾..... 216	鯨の煮びたし..... 119	鮎魚の甘露煮..... 36
芝海老の玉菜巻..... 217	鯨のおろし煮..... 121	鮎魚の昆布巻..... 38
伊勢海老の具足煮..... 219	鯛のツミ入り(葱の)..... 133	鮎魚の大根巻..... 40
満月蝦..... 224	鯛のでんぶ..... 136	秋刀魚の蕪煮..... 49
芝蝦松茸の卸煮..... 226	鯛の煮付..... 141	蛤のしぐれ煮..... 50
長老蝦..... 227	鯉の節煮..... 142	蛤の酒煮..... 52
蝦のおぼろ..... 227	海鰻の甘煮..... 145	蛤のスチウ..... 53
芝蝦蒲鉾..... 231	白魚のおろし煮..... 155	カレー煮蛤..... 53
剥鰻鮎と蒔蘿草のあつびたし..... 234	白魚の甘煮..... 157	鯛の煮つけ..... 59
蝦のすがた煮..... 232	紅舌貝の味噌煮..... 162	鮎のおろし煮..... 63
芝蝦のメリケン煮..... 242	干鮎の甘露煮..... 164	鮎の煮付..... 68
蟹肉の篠田巻..... 245	鯿の柔煮..... 165	鮎の子の煮付..... 72
蟹肉の炊煮..... 246	鯿の葛煮..... 165	鮎の子のかゝ煮..... 72
蟹の炊煮..... 248	蝶螺の吉野煮..... 169	鯖の味噌煮..... 88
蟹と玉葱の卵煮..... 249	蝶螺の吉野煮..... 171	烏賊の甘煮..... 90
蟹の篠田巻..... 253	蝶螺のかゝ煮..... 174	輪切烏賊の葛煮..... 94
蟹肉と青豆の卵煮..... 256	牝蠣の時雨煮..... 176	巻花烏賊..... 94
海鰻のつくも煮..... 261	鹽鯿でんぶ..... 182	烏賊の白魚もどき..... 101
海鰻の湯葉巻..... 262	鯿の角煮..... 183	烏賊のテツカ味噌..... 103
赤貝の甘煮..... 267	鯿の甘煮..... 186	烏賊のとも煮..... 105
鯿の吉野煮..... 270	鯿の田麩..... 187	鮑のふくら煮..... 106
鯿の昆布巻..... 271	棒鯿の甘煮..... 188	鮑の味噌煮..... 109
	鯿のおろし煮..... 192	鮑の葛煮..... 110
	鯿の味噌煮..... 194	
	浅蜆の生姜煮..... 210	

豚肉のあんかけ.. 508	南瓜の小倉煮.... 466	ぼろ..... 430
豚肉と松茸の葛煮 502	南瓜のふくめ.... 468	ちくわ麩のうま煮
豚肉の角煮..... 511	新蠶豆の甘煮.... 469	餛飩の薄あん.... 431
豚肉とち..... 512	蠶豆のきんとん.. 470	さがら麩のうま煮
豚肉の柔煮..... 513	新蠶豆の海苔巻.. 470	..... 432
豚肉の味噌煮.... 516	富貴豆..... 472	むしふと蝦そばろ
豚肉の茹餛飩.... 519	土筆の甘煮..... 479	..... 432
豚肉の葛煮..... 520	冬瓜の剝り胡麻掛	蒸麩のうま煮.... 433
豚肉の鶏卵煮.... 521	..... 481	蓮根のうま煮.... 439
豚肉のきみまき.. 522	冬瓜の海老そばろ	椎茸の生姜煮.... 440
餛飩豆腐..... 526	..... 482	椎茸の玉子とじ.. 440
おろし煮豆腐.... 529	冬瓜の葛煮..... 483	椎茸の甘煮..... 441
酒煮豆腐..... 530	菊形冬瓜の含め煮	里芋のうま煮.... 446
山吹豆腐..... 531	..... 484	里芋の田楽..... 446
柚掛豆腐..... 532	生姜のから煮.... 485	里芋の小倉煮.... 448
菊形豆腐の薄くす 535	皮剝隠元..... 487	里芋と烏のそばろ
煎り豆腐..... 536	隠元豆の含め煮.. 488	..... 449
よせ豆腐..... 537	隠元豆の海苔巻.. 488	八つ頭賽形甘煮.. 449
煮奴..... 538	隠元豆の茶巾.... 489	八つ頭の黄味あん
水豆腐ふくめ.... 538	二色押隠元豆.. 490	かけ..... 450
つと豆腐ふくめ.. 539	豆の煮方..... 490	細隠元の鹽浸し.. 451
家庭がんもどき.. 539	隠元のふくめ.... 491	細隠元から煮.... 452
焼豆腐の黒胡麻掛	隠元きんとん.... 492	細隠元の青煮.... 453
..... 540	隠元二色巻..... 492	細隠元の磯巻.... 454
高野豆腐の黒胡麻	お多福豆..... 493	かき百合の含め煮
味噌..... 540	青豌豆の煮付.... 495	..... 455
生揚げ含め煮.... 542	青豌豆のふくめ.. 396	姫百合の白煮.... 456
家庭製魚肉雁もど	玉菜の卵巻..... 496	百合の甘煮..... 457
き..... 545	玉菜巻..... 497	百合の茶巾..... 457
鶏肉巻き油揚げ.. 548	玉菜といものサラ	竹の子の甘煮.... 458
信田巻き..... 547	ダ..... 498	竹の子の酢煮.... 459
信田鮎..... 548	玉菜と鳥肉の葛煮	末廣竹の子..... 461
あらめと油揚げの	..... 499	竹の子と芝海老の
煮付..... 551	玉菜の浸し..... 499	葛煮..... 463
油煮あらめ..... 552	牛肉のうま煮.... 501	南瓜のあんかけ.. 464
巻きあらめ..... 553	牛肉の雑煮..... 502	南瓜のぜんざい.. 465

..... 384	..... 339	鯨の味噌煮..... 274
茶仙茄子..... 385	三葉のつくも煮.. 340	鯨の雑煮..... 275
ちやが芋の白煮.. 389	根三葉の油煮.... 340	鯨のメリケン煮.. 276
ちやがの油煮.... 390	人参のかゝ煮.... 345	鱒の甘煮..... 287
ちやが芋の煮附.. 392	人参のモチウ煮.. 347	鯉のにとり..... 291
ちやが芋サラダ.. 393	手綱蒟蒻の煮しめ	帆立貝のイリ煮.. 295
粉吹ちやが芋.... 394	..... 351	帆立貝と青豆の葛煮
いそ巻ちやが芋.. 394	蒟蒻の田楽..... 353	..... 296
ちやが芋きんとん	蒟蒻の油煮..... 353	姥貝のふくめ.... 296
..... 395	蒟蒻の生姜煮.... 354	姥貝の葛煮..... 297
梅形ちやが芋.... 396	蒟蒻の味噌煮.... 355	簗笠松茸..... 304
ちやが芋の白ソー	蒟蒻の胡麻味噌かけ	松茸のうま煮.... 305
ス煮..... 396	..... 356	松茸のあちやら.. 305
しのうど..... 399	蒟蒻のそばろ煮.. 356	松茸の葛煮..... 308
獨活の白煮..... 441	自然薯のうまに.. 368	亂切り午蒨..... 312
獨活の海苔巻.... 442	自然薯のよせもの	午蒨の佃煮..... 312
あちやら獨活.... 407	..... 359	午蒨酢煮..... 313
大根胡麻味噌かけ	長芋のきんとん.. 362	笹がき午蒨..... 314
..... 407	長芋の海苔巻.... 363	午蒨の皮煮..... 315
大根のしのだ煮.. 408	長芋の牛乳煮.... 363	午蒨の玉うとち.. 315
大根と豚肉のそば	博多ながいも.... 365	午蒨のてつか味噌
ろ..... 409	長芋ちやきん.... 367	..... 316
大根とむきみの煮	大和芋の青豆衣き	太午蒨のふくめ煮
つけ..... 410	んとん..... 368	午蒨の篠田巻.... 318
昆布の含め煮.... 413	大和芋の甘煮.... 369	甘藷のつや煮.... 318
だし昆布の佃煮.. 415	大和芋の茶きん.. 373	甘藷の小倉煮.... 320
昆布じめ..... 417	卸し慈姑含煮.... 373	甘藷牛乳煮..... 320
蕪のふろふき.... 418	梅形慈姑..... 373	甘藷の照煮..... 325
蕪のとろそばろ.. 420	糸切慈姑..... 374	甘藷いり..... 327
蕪のバター煮.... 424	慈姑の金とん.... 375	栗の甘煮..... 329
蕪の鶏肉詰..... 424	土鍋茄子..... 378	栗の二色おし.... 330
蕪のうらごし.... 425	猛龍煮茄子..... 381	新栗の金團..... 331
つと麩のうま煮.. 426	茄子のとろゝかけ	栗の葛煮..... 335
鴨麩うま煮..... 429	..... 381	栗のよせもの.... 335
むし麩のあま煮.. 430	うろこ茄子..... 382	三葉のおひたし.. 338
生養麩と海老のそ	茄子のやわらか煮	三葉のかくしわさび

豚肉の田楽焼..... 509	茄子の龜甲焼..... 380	蟹の玉子巻焼..... 255
豚肉の蒸焼..... 511	藁焼茄子..... 380	鰻の蒲焼..... 257
豚肉の月見焼.. 515	茄子の舟焼..... 382	鰻の素焼..... 258
豚肉の生姜焼..... 518	茄子の鍋鳴焼..... 383	鰻巻鶏卵..... 259
豚肉のヂャヂャ焼..... 518	茄子の鳴焼..... 384	海鰻の卵巻..... 261
豚肉の五目焼..... 521	丸焼ぢゃが芋..... 387	生鮭の味噌漬..... 263
豚肉のメンチ焼.. 523	ぢゃが芋のバタ焼..... 388	生鮭の照焼..... 263
豚肉の筏焼..... 524	ぢゃが芋の蒸し焼..... 397	赤貝の山椒焼..... 268
蒲焼豆腐..... 524	ちくわ麩の附焼.. 4g1	鱧の附焼..... 269
豆腐木の芽田楽.. 534	焼ちくわの山葵醬	鱧の生姜焼..... 277
ぎせい豆腐..... 537	油..... 431	鱧の掛け鹽焼..... 279
油揚げ味淋焼..... 542	里芋のつけ焼..... 445	小鱈の蒲焼..... 284
油揚げの附け焼.. 544	里芋の山吹焼..... 447	飛魚の附焼..... 284
鶏卵の大根巻..... 558	里芋のたまり焼.. 448	鯉のキヂ焼..... 290
中花卵..... 562	八つ頭の柚田楽.. 450	姥貝の附焼..... 297
巻焼鶏卵..... 564	蔀の臺の朝鮮焼.. 475	烏貝の附焼..... 297
籠巻鶏卵..... 565	蔀の臺の田楽..... 476	はんぺんの田楽.. 299
海苔巻玉子..... 566	土筆の玉子焼..... 486	附焼松茸.. 207
蒲焼玉子..... 570	焼味噌生姜..... 486	松茸の焙烙焼..... 310
親子焼鶏卵..... 572	牛肉味噌附焼..... 500	焼栗..... 329
鶏肉の油焼..... 576	牛肉のからし焼.. 500	焙烙栗..... 336
鶏肉めんち焼..... 577	牛肉の油焼..... 504	三葉焼付玉子..... 342
鶏肉のつけ焼..... 582	豚肉の鹽焼..... 505	長芋すなご焼..... 361
叩き鶏肉の焼物.. 583	豚肉の照焼..... 506	長芋のバタ焼..... 365
		長芋のこがね焼.. 366
		慈姑の胡麻焼..... 377

蒸物の部

烏賊の蒲鉾..... 98	鮎の黄味あんかけ 62	鯛の眞石蒲鉾..... 13
鹽蒸し鮎..... 108	鮎の酒蒸し..... 65	小鯛の蕎麥蒸..... 14
鮎の腸豆腐..... 114	魴鮒のうに蒸し... 74	鯛の南蠻蒸..... 15
鯿の生酒蒸..... 138	魴鮒のけんちん蒸 77	鯛のけんちん蒸... 16
鯿のはんぺん..... 140	鱸の味淋蒸..... 81	鯛の酒蒸.. 20
はんこ蒲鉾..... 153	幼鱸の黄味あん掛 82	鯛の味淋蒸..... 27
牝蠣の鹽蒸..... 177	筒蒸烏賊..... 96	鯛の南蠻蒸..... 33

鳥の團子..... 584	糰..... 567	絞り豆腐皮含め煮..... 552
鳥肉に獨活の白酒煮..... 585	半熟玉子薄葛..... 571	鳴戸豆腐皮..... 554
鳥の親子煮..... 585	姫鶏卵..... 573	豆腐皮巻海鰻..... 555
乾葡萄のふくめ.. 608	鶏肉水煮..... 579	延命袋..... 556
	鶏肉の玉葱詰..... 580	桃卵..... 553
	鶏肉山かけ..... 583	玉子の大根おろし
	鶏味噌..... 584	

焼物の部

鱈の照焼..... 196	烏賊の青海苔焼... 92	鯛の魚田..... 23
鱈のバター焼..... 198	烏賊の付焼..... 93	鯛の一鹽焼..... 24
鱈の朝鮮焼..... 198	烏賊の黄味焼..... 99	鯛のつけ焼..... 24
鱈の翁焼..... 199	烏賊の松毬焼..... 102	小鯛のごもく焼... 30
鱈の付焼..... 201	鮎の味噌焼..... 107	鯛のケンチン焼... 34
鱈の一鹽焼..... 201	鮎の山椒焼..... 111	魴魚の妻折焼..... 37
鱈の醬油ぼし..... 202	鮎の黄味焼..... 113	魴魚の松風焼..... 39
鱈の鹽焼..... 208	鯛のつくね焼..... 123	秋刀魚の芥子酢醬油..... 43
伊勢海老の鬼殻焼..... 221	鯛の焼蒲鉾..... 126	秋刀魚の魚田..... 44
伊勢海老の舟焼.. 222	鯿の色焼..... 135	秋刀魚のたまり焼 44
伊勢海老の黄味焼..... 223	鯿の車焼..... 139	焼蛤..... 51
蝦と松茸の鶏卵焼..... 225	鯿のはんぺんの付焼..... 140	鯛のきじ焼..... 55
伊勢蝦の附焼..... 230	海鰻の蒲焼..... 146	鯛のたまり焼..... 55
車蝦の雲丹焼..... 231	海鰻の照焼..... 146	鯛の海苔巻..... 56
そぼろ蝦の卵焼.. 236	海鰻の八幡焼..... 149	鯛のこり焼..... 57
櫻蝦の玉子焼.. 237	白魚の黄味焼..... 156	鯛の一鹽焼.. 59
蝦のふなむし焼.. 239	紅舌貝の付焼..... 161	鮎の鹽焼..... 60
芝蝦の焼付玉子.. 241	蝶螺の鎌倉焼..... 168	鮎の魚田..... 61
蝦の月見焼..... 243	蝶螺の付焼..... 170	鮎の合せ焼..... 64
芝蝦の新生附焼.. 244	蝶螺の附焼..... 172	鮎の付焼..... 67
蟹肉とみつ葉の焼付..... 250	鯿の味淋焼..... 184	鮎の子ハタ焼..... 73
	鱈のおきな焼..... 189	魴鮒の粉山椒焼.. 75
	鱈のたまり焼..... 190	魴鮒の黄味焼..... 76
	鱈の醬油焼..... 191	鱸のうに焼..... 81
	鱈のつくね焼.. 192	幼鱸のかけ鹽焼.. 83

..... 462	慈姑の五日揚..... 375	飛魚のフライ..... 283
南瓜の揚田楽..... 467	茄子のあげだし.. 378	飛魚の野菜巻揚.. 284
牛肉のパン粉揚.. 502	馬鈴薯の油揚..... 387	貝柱のかきあげ.. 293
牛肉の天麩羅..... 503	ぢやが芋の切揚.. 388	松茸の天麩羅..... 309
牛肉のつくね揚.. 504	ぢやが芋の袋揚.. 389	甘藷の玉揚..... 332
豚肉の丸め揚..... 514	ぢやが芋のパン粉	甘藷の揚げ物..... 323
豚肉の道明寺揚.. 516	揚..... 391	甘藷のよせあげ.. 323
豚肉のコロッケイ	ぢやが芋のまり揚	栗の揚物..... 332
..... 517	..... 392	三葉のかき揚..... 343
豚肉の丸め揚(其二)	獨活のバタ煎..... 406	人参の精進揚..... 343
..... 520	獨活のつまみ揚.. 408	長芋のコロッケー
手製がんもどき.. 535	細隠元の牛酪煎.. 454	..... 364
鶏肉の寄揚..... 574	竹の子のパン粉揚	くわいのつまみ揚.. 370

酢の物の部

鱈の柚子酢..... 180	鱈の鐵砲和..... 120	鯛の雪和... .. 33
平貝のザンニク.. 181	鱈の甘酢..... 122	鯛獨活の三杯酢... 18
鱈のとも和..... 185	鱈の切味噌和..... 124	鮫魚の白胡麻和... 34
乾鱈の二杯酢..... 188	鱈の卵の花烟リ.. 128	秋刀魚のぬた..... 46
鱈の蓼酢..... 203	鱈の沖鱈..... 129	秋刀魚の切味噌和 48
鱈の黄味鮓..... 204	鱈の酢味噌..... 132	鱈の酢味噌..... 65
鱈の大根鱈..... 205	鱈の三杯酢..... 133	鱈の胡瓜巻..... 66
鱈の菖蒲鮓..... 206	鱈の磯巻..... 136	鮭の子和へ..... 73
鱈のきぬた巻..... 209	鱈の黄味巻..... 137	鱈の蓼味噌..... 79
刺身のぬた..... 215	振海鼠..... 150	鯖の酢味噌..... 84
芝海老の甘酢..... 218	薄作り海鼠..... 152	鯖の柚子酢..... 85
芝蝦卵の花和.... 233	白魚の三杯酢..... 160	鯖の生姜酢..... 86
蝦蛄の白胡麻酢和	紅舌貝の酢の物.. 163	鯖の土佐なます... 86
..... 235	晒鱈の酢味噌..... 163	鯖の押し鮓..... 87
櫻蝦と青豆の黄味	鱈の二杯酢..... 167	唐草烏賊のうに酢 95
和..... 238	鱈の酢の物..... 170	絲切烏賊のうに酢 97
酢取蝦獨活の黄味	鱈と千人蓼..... 173	花烏賊の甘酢..... 100
和..... 239	鱈の霜ふり..... 174	鮑の霜ふり..... 108
蟹肉の酢物..... 248	靴鱈の二杯酢..... 175	鮑の酢貝..... 111
蟹肉蓮根白胡麻和	袋鱈..... 178	鱈のおろし和..... 118

蠶豆腐..... 471	おさつの葛がけ.. 319	鱈豆腐..... 179
豚肉の生姜蒸..... 507	人参豆腐..... 347	鱈のあんかけ..... 190
黄味巻豚肉..... 510	自然薯のかるかん	鱈の蕎麥蒸..... 193
空也豆腐..... 527	蒸..... 360	鱈の櫻葉蒸..... 194
雲がけ豆腐..... 529	木の葉くわい..... 370	鱈作り身あんかけ
肉巻きあらめ..... 550	かるかん慈姑..... 370	..... 196
博多あらめ..... 551	肉巻獨活..... 445	鱈の蓼蒸..... 203
夫婦末廣卵..... 559	肉巻青板昆布..... 416	鱈の酢蒸..... 208
二色巻卵..... 560	博多昆布..... 418	牡丹蝦..... 229
變形卵..... 560	燕蒸茶碗..... 424	蟹の寄蒸..... 247
梅花卵..... 561	椎茸の蒲鉾..... 442	蟹の甲羅蒸..... 252
茶碗蒸..... 569	松茸いも..... 447	生鮭の蒲鉾..... 266
鶏肉と王子の角蒸	南瓜の五日蒸..... 465	鱈の餡かけ..... 288
..... 578	南瓜のけんちん蒸	松茸蒲鉾..... 307
	..... 467	肉寄午夢..... 317

揚物の部

..... 185	鱈のパン粉揚..... 122	鯛コロッケー..... 17
鱈のきみ揚..... 186	鱈の即席こんぶら	小角鯛のよせ揚... 19
鱈のコロッケ揚.. 188	..... 125	鯛のよせ揚..... 25
のパン粉揚..... 191	鱈の團子揚..... 125	鯛のから揚..... 29
鱈のからあげ..... 197	鱈の天麩羅..... 130	小鯛のきみ揚..... 32
鱈のフライ..... 197	鱈のフライ..... 131	鮫魚の衣揚..... 36
刺身の天麩羅..... 214	鯉のパン粉揚..... 144	鮫魚のみぞれ揚... 43
刺身のフライ..... 214	海鰻のパン粉揚.. 148	秋刀魚の麵麩揚... 45
櫻蝦と獨活のかき	海鰻の「てんぷら」	秋刀魚の丸め揚... 47
揚..... 229	..... 148	蛤のパン粉揚..... 52
蝦のつくねあげ.. 232	白魚のパン粉揚.. 157	蛤の衣揚..... 54
蝦蛄の天麩羅..... 234	白魚の片栗揚..... 159	鱈のつくね揚..... 57
芝蝦のかき揚... 244	白魚の天麩羅..... 160	鱈のから揚..... 59
蟹のつくね揚... 245	鱈のフライ..... 179	鮎のパン粉揚..... 61
蟹のパン粉揚..... 253	平貝の片栗揚..... 180	鮎の天麩羅..... 63
鮭らの揚物..... 265	鱈肉と馬鈴薯の油	鮭の野菜包のパン
飛魚のつけ揚... 281	揚..... 184	粉揚..... 70
飛魚のつゝみ卵揚	鱈に昆布の天麩羅	魴鱈の天麩羅..... 75

刺身の部

はんべんの山葵醬油..... 300	鮒の刺身..... 162	鯛の煮皮作り..... 22
獨活サラダ..... 404	鮒の洗ひ..... 163	かき鯛..... 28
燕のわさび巻..... 425	鱈のさしみ..... 191	鯛のそき身山葵醬油..... 56
豚肉の刺身..... 507	鮪の山かけ..... 170	鮭の林檎酢..... 69
月見いもの海苔かけ..... 359	鰹の山かけ..... 289	水貝..... 115
	鰹の海苔巻..... 290	鮒の山かけ..... 134
	生の柱貝の山葵醬油..... 293	鯉のあらひ..... 144

清汁の部

自然薯(とろいも)清汁..... 357	鱈の潮汁..... 182	鯛の潮汁..... 26
短冊獨活海老清汁..... 443	鱈昆布の清汁..... 187	鯛の三葉清汁..... 29
獨活の清汁..... 407	葱鮪のお清汁..... 000	鮫魚の清汁..... 42
とろい昆布の清汁..... 417	浅蛸のお清汁..... 210	蛤のうしほ..... 50
葱蕃椒の清汁..... 475	伊勢海老の新生..... 220	鯛のねぎま..... 58
つみ揚豆腐..... 525	蝦の新生..... 228	鱸の茶椀..... 80
薯蕷かけ豆腐..... 532	芝蝦の新生..... 243	鯖の酢おとし..... 89
くみ豆腐清汁..... 535	生鮭のうしほ..... 264	烏賊と葱の清汁..... 104
油揚げの清汁..... 543	鯨肉の清汁..... 278	鯛のツミ入り(葱の)海鼠の清汁..... 133
	鱈のお汁..... 294	白魚の吸物..... 154
	はんべんの三葉汁..... 300	牝蠣の清汁..... 175
	三葉の玉子とじ..... 341	

味噌汁の部

里芋の味噌汁..... 447	鯨の味噌汁..... 273	秋刀魚の雑煮汁..... 45
豚汁..... 510	鱈午茷汁..... 280	蛤の味噌汁..... 54
油揚げの味噌汁..... 544	鰯の味噌汁..... 288	鯛のつくね汁..... 127
	鰹の當り汁..... 289	鯛の卵の花汁..... 128
	燕の味噌汁..... 427	鯉濃汁..... 143

鍋類の料理

大根のあちやら.. 414	人参の胡麻和..... 350	蟹の黄味酢和..... 254
とろい昆布の甘酢..... 419	蒟蒻の酢味噌..... 350	鮭孕子のおろし和..... 265
燕の菊形あちやら 423	蒟蒻の胡麻酢..... 354	赤貝の酢の物..... 268
葱の味噌和..... 473	ちぎりいも海苔かけ..... 358	鯨の洗ひ..... 272
糸葱の酢味噌..... 474	茄子刺身の酢味噌..... 379	鯨の霜降味噌和.. 275
冬瓜の酢味噌..... 480	うどサラダ..... 444	鰯の酢味噌..... 287
お鮓の生姜..... 486	獨活の甘酢..... 400	鰹のおきなます.. 290
玉菜の卵巻..... 496	とくさうど..... 441	水母の甘酢..... 291
玉菜に蝦の胡麻酢..... 498	獨活の白胡麻酢和..... 446	水母の胡麻和..... 291
牛肉の酢の物..... 501	うどのきぬたまき..... 443	水母の胡麻酢..... 292
豚肉のサラダ..... 515	大根なます..... 409	柚子釜..... 292
鶏卵の大根鱈..... 567	大根おろし和..... 410	貝の三杯酢..... 293
線玉子の胡麻和.. 572	もみじおろし..... 412	帆立貝の胡麻酢和..... 298
鶏肉の吉野仕立.. 577	大根のおろし合へ..... 413	鳥貝の酢のもの.. 298
鶏肉のおろし和.. 580		松茸の酢和..... 306
鶏肉酢味噌..... 581		午茷の甘酢..... 314
鶏肉山葵和へ..... 582		人参の甘酢..... 344
		人参なます..... 349

和物の部

蓮根の胡麻和..... 439	ぢやが芋の紅梅和..... 391	白魚の芥子和..... 210
椎茸の白味噌和へ..... 443	獨活の玉子和..... 399	刺身と小松菜の芥子和..... 211
細隠元の胡麻和へ..... 452	大根の柿和..... 412	松茸人参の白和.. 310
細隠元の芥子和へ..... 453	燕の葉のからし和..... 419	三葉のわさび和.. 338
竹の子の木芽和.. 460	燕の白和..... 420	三葉のからし和.. 339
竹の子の黒胡麻和..... 462	蓮根の生姜味噌.. 432	三葉の黒胡麻和.. 343
土筆の黒胡麻和.. 478	蓮根のくるみ和.. 432	人参豆腐白和.... 345
土筆の芥子和..... 478	蓮根のあげ和..... 433	人参のおろし和.. 348
玉菜のからし和.. 497	蓮根のからし和.. 434	人参サラダ..... 349
豚肉の山吹和..... 513	蓮の葉のからし味噌..... 437	蒟蒻の白和..... 352
	蓮根のさらさ利.. 438	茄子の枝豆和.... 385
		ぢやがいものおろし和..... 386

金玉糖..... 639	焼松菓..... 635	薩摩芋團子..... 632
窓の月..... 640	開化饅頭..... 636	蒸羊羹..... 633
割烹入學案内 末尾	落花生糖..... 637	練羊羹..... 634
	蜜豆..... 638	蕎麥饅頭..... 634

土鍋茄子..... 378	鰯鍋..... 235	鮎魚の寄鍋..... 41
	柳川鍋..... 280	蛤鍋..... 54

御飯の部

油揚げ御飯..... 543	舞子井..... 279	鯛の御飯..... 26
信田鮓..... 548	甘藷の飯..... 326	白魚めし..... 158
海苔巻鮓..... 549	蓮の葉御飯..... 437	牝蠣の御飯..... 177
	うづみ豆腐..... 534	鰯鍋飯..... 234

菓子部

葡萄かん..... 608	黒胡麻かん..... 591	おさつの饅頭..... 321
乾葡萄のふくめ..... 608	桃かん..... 592	甘藷の葉形..... 324
南瓜かん..... 609	夏蜜柑かん..... 592	甘藷のおこし..... 325
山葵かん..... 610	林檎かん(其一)..... 593	甘藷のおせん..... 326
苺かん..... 610	林檎かん(其二)..... 593	甘藷の團子..... 327
木目かん..... 611	梅かん..... 594	甘藷の砂糖衣かけ..... 328
蒸カステラー..... 612	苺かん..... 594	蒸焼栗..... 333
中華..... 613	梅杏かん..... 595	栗饅頭..... 333
卵饅頭..... 614	平目かん(其一)..... 598	自然薯の饅頭..... 361
鹽松風..... 615	平目かん(其二)..... 598	長芋こまんぢう..... 366
初音..... 616	金こん..... 600	長芋の菓子..... 368
櫻餅..... 617	銀こん及び銀糸かん..... 600	慈姑せんべい..... 371
一口焼..... 618	夏蜜柑寄..... 601	新ぢやが芋の菓子..... 398
葛饅頭..... 620	生姜かん..... 601	里芋のおはぎ..... 444
ジャミ巻..... 620	二色かん..... 602	里芋のあべかは..... 445
金つば..... 623	水羊羹..... 603	生姜かん..... 485
栗饅頭..... 624	柿かん..... 604	衛生かん..... 568
揚カステラー..... 625	杏かん..... 604	梨かん..... 587
柏餅..... 626	葡萄酒かん..... 605	氷蜜柑..... 587
蒸きんつば..... 623	バナ、かん..... 606	白酒かん..... 588
葛玉..... 628	チョコレートかん..... 606	春山かん..... 589
小豆アイス..... 630	..... 606	菱形かん..... 590
もろこし饅頭..... 630	淡雪かん..... 607	青竹かん..... 590
懐中しるこ..... 631		

## 和洋支那割烹入學案内

- 第一條 本教場に入會せんとする者は満十四歳以上の女子に限る。
- 第二條 授業科目を別つて日本料理、西洋料理、支那料理の三科とす。
- 第三條 日本料理科にては家庭惣菜料理は勿論、吸物、焼物、甘煮、菓子製法、其の他を、西洋料理はソースの製法、麵麩、菓子の製法、飲物等を、支那料理科にては速席料理を教授す。
- 第四條 本教場は速成科、火曜會、水曜會、木曜會、金曜會、土曜會、支那料理科の七科を設け、修業者には修業證書を、卒業者には卒業證書を授與す（但し無缺席者に限り證書授與）。
- 第五條 卒業者修業者並に修業中の方々のため毎月一回家庭客膳料理並に食卓法を研究す。希望者は申出らるべし。
- 第六條 本教場に入學せんとする者は左記申込書に依り入會申込みをなすべし。
- 第七條 休日は大祭、祝日。
- 第八條 修業及卒業、速成科、日本料理、西洋料理共満三ヶ月修業、満六ヶ月卒

業、金曜會及木曜會、土曜會滿六ヶ月修業、一ヶ月卒業。火曜會及水曜會は滿六ヶ月修業、滿一ヶ年卒業。

第九條 夜間教授部六ヶ月修業一ヶ月卒業。修業及卒業證書授與せらるる者は金壹圓を納附すること。

第十條 授業科、速成科、日本料理科金五圓也、速成科西洋料理科金參圓也、和洋料理科及金曜會、木曜會は金五圓也、支那料理科金參圓也、火曜會及水曜會は金參圓也、夜間教授部金貳圓五拾錢也（但各科一ヶ月授業料）各科共速修金壹圓也、但し二科目兼修の場合は兼修科目に對しては速修を徴せず。

第十一條 授業日及時間表

◎速成科、日本料理科 火曜日午前九時より十一時半迄、木曜日午前九時より十一時半迄（一週二回）。

◎速成科、西洋料理科 木曜日午後一時より三時まで（毎週一回）。

◎支那料理科 月曜日午後一時より三時半まで（毎週一回）。

◎土曜會 毎土曜日午前九時より同十一時半まで（日本料理）、午後一

時より三時まで（西洋料理）。

◎水曜會 毎水曜日午前九時より十一時半まで（和洋料理）。

◎木曜會 毎木曜日午前九時より十一時半まで（日本料理）午後一時より三時まで（西洋料理）。

◎火曜會 毎火曜日午後一時より三時まで（和洋料理）。

◎金曜會 毎金曜日午前九時より十一時半まで（西洋料理）午後一時より三時まで（日本料理）。

各科定員を五十名とす。

第十二條 各科定員を五十名とす。

第十三條 夜間教授 毎土曜日午後四時半より六時半まで（和洋料理）。

第十四條 營養講座 （食物食品料理上に關する専門講師により） 會費なし、各料生徒隨時出席を望む。

第十五條 各科定員を五十名とす。

夏期講習會

第一回 毎年七月廿三日より 一週間



第二回 八月一日より 一週間

一、日本料理科 毎日午前八時半より十一時まで

一、西洋料理科 毎日午後一時より三時まで

一、各科 講習證授與す。

一、申込期日 七月廿日までに申込まれたし。(但し第二回は廿八日まで申込受附)

一、授業料 一科金四圓也 二科兼修のものに限り金七圓也

(教員諸氏には特に授業料を減す)

一、材料實費 毎回金五拾錢内外

冬 期 講 習 會 (十二月二十日より廿五日に至る五日間)

一、日本料理 午前九時より十一時半まで

一、西洋料理 午後一時より三時まで

一、日本料理科 は實用料理、正月重詰料理、惣菜料理其他

一、西洋料理科 は實用料理を教授す。

一、各科 修業證授與

一、申込期日十九日まで、授業料一科金貳圓五拾錢、二科兼修金參圓五拾錢也  
材料費毎回五拾錢内外

生 徒 心 得

一、本教場の生徒は教師に對しては勿論生徒相互間に於て禮儀を重んじ凡て女子らしき言語動作をなすべし。

一、授業料は必ず毎月第一授業日に納付す可し。

一、缺席の届なき者は出席するものとし實習材料を用意するを以て無斷缺席の場合には次會授業日に其の實費を納付す可し。

一、出席の際は左の物品を携帯すべし(有り合せのものにて可なり)。

割烹服 一枚、上草履 一、手帳鉛筆 一、庖丁(出刃、刺身、薄刃) 一  
組ふきん 日本料理科 白晒二枚、西洋料理科 淺布二枚。

講 師 赤 堀 峯 吉  
講 師 赤 堀 美 智 子

◎本教場に入學希望者は左の入會申込書を提出し入會幹可の通知を得て御出席のこと。

講師 赤堀 菊子  
講師 三木 周子

東京市小石川區表町九拾一番地(大榎前)  
(市電小石川表町傳通院前又は柳町下車)

### 赤堀割烹本教場

振替口座東京五五三一三番  
電話小石川二二〇七番

大正十五年九月改正

### 第 號 入會申込書

現住所	區	町	區	丁目	番地
	出身學 校名				
何々部 記入	旅籍職業 誰女妻 又ハ姉妹 生年月日 記入				
右入會申込候也	申込者 姓名印	右	年 月 日生		
昭和 年 月 日	電話 番	赤堀割烹本教場 御中			

大倉書店發行料理書

和洋支那料理店旅館病院及一般家庭に必備の良書である

赤堀割烹教場主

赤堀峯吉著

# 家庭鶏肉鶏卵料理

## 附支那料理法

近來鶏肉鶏卵料理は品位よく滋養に富むを以て、肉類中最も高尙なるものとして取扱はるるに至りました。本書は著者が多年研究實驗した鶏肉鶏卵のみを材料とする料理法を蒐集し、實用を主として其調理法を説述したものです。收むる調理法二百數十種悉く特殊の趣味嗜好を基礎として案出せられたものですから未だ料理人さへ知らない調理法を公開的に掲げてあります。殊に季節と料理との調和に關しては著者の最も苦心を用ひたる所で記述の方法は割烹式に多數の挿圖を挿入して懇切を旨としてありますから、初學者と雖も容易に調理按排の方法を會得することが出來ます。附録として家庭支那料理法六十餘種の調理法を示して支那料理に關する一通りの知識を述べてあります。

三六判總布製  
二百八十餘頁  
口繪挿圖多數入  
定價壹圓五拾錢  
送料拾六錢

赤堀割烹本傳  
赤堀峯吉著  
大倉書店發行

大倉書店發行料理書

最新刊

赤堀割烹教場主  
淑徳女學校講師

赤堀峯吉著

内容見本進呈

家庭  
懷石 十二月料理

三六判總布製函入  
六百二十餘頁  
三色版寫真版九葉  
定價金貳圓六拾錢  
送料拾八錢

本書は家庭に於ける四季十二月料理を各々其季節に適應するやら説いたもので  
而も懷石料理は一月より十二月に亘つて二様の献立法を述べてあります。其他普通  
一般料理、日常惣菜料理を初めとして祝祭日献立及節旬料理としては新年・初午・  
雛祭・花見・端午・水無月・うらぼん・お月見・重陽・ゑびす講・七五三祝・煤拂  
ひの重詰・献立料理法等並に季節用魚類・野菜果物類・漬物の加減法・飯の炊き  
方・菓子等の製法等に至る迄十二月に分つて詳述し尙肉類鑑別法・食品説明及分析  
表・切方の説明・煮出し製法食物原稿等懇切に述べてあります。一般家庭・女學  
校・旅館及割烹家等は是非一本を備へられんことをお薦め致します。

大倉書店發行料理書

訂正増補版

外務省及三井關  
係會社食堂擔任

宇野彌太郎著

内容見本進呈

訂正  
增補 西洋料理法大全

菊判洋布製  
九百六十餘頁  
寫真壹百餘種  
定價六圓八拾錢  
送料卅六錢

著者は四十餘年庖厨の經驗と歐米は素より東洋南洋各地到る限り其の特色を研究  
し實地に調理せられたる割烹界の大家にして其蘊蓄を傾けて著されたるものが本書  
である。本書は主として我が國の西洋料理に従事する諸彦の爲に歐米各國に行はるゝ  
最新の凡ゆる料理法壹千餘種を網羅蒐集し諸彦が其精を抜き採りて隨意に研究  
調味するの便に供せんことを期したり。料理献立は云ふも更なり苟も西洋食卓上  
上るべき飲食物は菓子、酒、諸種の飲料水の合せ方よりパンの製造法に至る迄料理  
人として心得ざるべからざる必要事項は最大漏さず出來得る限り豊富なる研究材料  
を叙説し殊に南洋料理の如き決して他書にては見ざる最新料理法をも收録せ  
り。説明は何人にも了解を容易ならしむる爲に丁寧詳細を極め百餘種の精密なる寫真  
挿圖と共に一見一讀の下に實地に就て教を受くると選ぶ所なし。されば職を西洋料  
理に營む者は勿論旅館、家庭等にあつても必要比上もなき庖厨の良書である。







586  
355



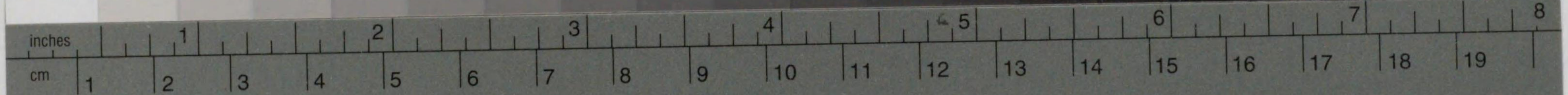


# Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak

**A** 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19



# Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

