

3月5日新刊

発行・ペンコム 発売・インプレス

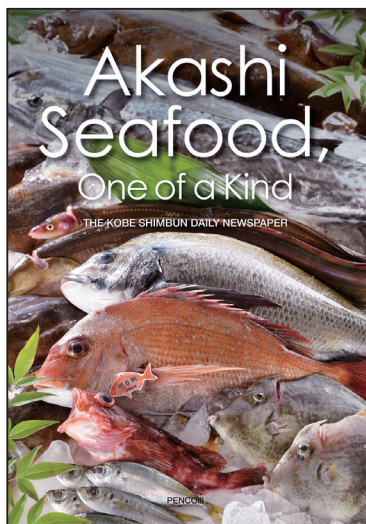
今、最も " 熱いまち " 明石が、こんな本を作っちゃいました

『Akashi Seafood, One of a Kind』

全文
英語!



日本一の旨さを誇る（注：地元調べ）明石の魚。地元漁協の全面的な協力を得て、写真と文（英語）でその秘密を一気に公開！



Akashi-Dai

Red sea bream has been considered the "king of fish" in Japan since early times, because of the taste, shape and color. Especially Akashi Red sea bream (Akashi Dai) is well known as the one of the best brand-named, wild caught and the finest white-fleshed fish.



Akashi-Dako

The octopus is a soft-bodied, eight-limbed mollusc living in the sea. Akashi-Dako, a kind of "mollusc" which is most popular in Japan. It comes its season in summer, with highly nutritious and taste. Local people love Akashi-Dako, which is a highly recognized brand octopus in the country, and makes the city even more famous.

海外へのお土産に、日本文化の説明に、海外販路に、ピッタリサイズ四六判、62 ページ、800 円（税別）

新刊書 『Akashi Seafood, One of a Kind』 神戸新聞社・著 ISBN : 978-4-295-40393-7 四六判 / 64 頁 / 本体価格 800 円 + 税 3 月 5 日発売予定	ご注文数 冊
既刊 姉妹書 『あかし本 時のまちを創る 海のまちに生きる』 神戸新聞社・著 ISBN : 978-4-295-40101-8 A5 判 / 168 頁 / 本体価格 1,800 円 + 税	ご注文数 冊

貴店番線印

ご注文はこのまま FAX でお送りください

FAX 送信日 /

インプレス 行

FAX.048-449-8041

【内容に関するお問い合わせは、発行：ペンコムまで】

Tel:078-914-0391 fax:078-959-8033 <http://pencom.co.jp/>

ご担当（ ）様