

著名人がお忍びで通う。知る人ぞ知る完全予約制の小さなレストラン「HITOTEMA」
”現代版のおふくろ料理“をテーマにした、一度食べたら虜になる、優しい味
お店で評判の55品のレシピ、初公開

The art of Japanese home cooking

HITOTEMAのひとてま

2019年3月28日（木）全国の書店・ネット書店で発売

「HITOTEMA」という名の渋谷区富ヶ谷にあるお店が開くのは週に一度。大きなテーブルに椅子は12脚。「現代版のおふくろ料理」をテーマにする小さなレストランの味は著名人や食通らがお忍びでこぞって通うほど。主宰の料理家・谷尻直子さんの初となる本書では、お店で評判の料理55品を、コース料理のメニュー構成で紹介。レシピはとても簡単になっており、ご家庭で十分つくれます。大切な家族へはもちろん、気のおけない友人との家呑みの時間などでも活用いただけます。

また本書は、バイリンガル表記（和文・英文併記）のレシピと美しいビジュアルにより、洋書のような世界観が魅力です。海外の方にも「日本の現在のおふくろ料理」を感じていただくことができる一冊です。



©KAZUHIRO FUKUMOTO(MAETTICO)

著者：谷尻直子
定価：本体3,800円＋税
発売日：2019年3月28日（木）
仕様：A4変形、上製（ハードカバー）
ページ数：160ページ
ISBN：978-4-07-436588-3

【CONTENTS】

- 1 番目のお皿：飲み物
- 2 番目のお皿：生の魚介類の一品
- 3 番目のお皿：おつまみおかず
- 4 番目のお皿：牛・豚・魚の料理
- 5 番目のお皿：鶏の料理
- 6 番目のお皿：ご飯もの
- 7 番目のお皿：汁もの
- 8 番目のお皿：デザート



雑誌掲載多数！今注目の料理家・谷尻直子

料理家。東京都渋谷区で予約制レストラン「HITOTEMA」を主宰。ファッションのスタイリストを経て、料理家に転身。「現代版おふくろ料理」をコンセプトに、ベジタリアンだった経験や、8人家族の中で育った経験を生かし、お酒に合いつつもカラダが重くならないコース料理を提案している。

夫と子どもの3人家族。夫は、建築家でデザイナーの谷尻誠氏。

■インスタグラム

https://www.instagram.com/naokotanijiri_hasegawa/

■「ヒトテマ」の予約はFBのメッセージより

<https://m.facebook.com/hitotemashibuya/>

ぜひ、本書や著者をご紹介ください。お問い合わせ先

株式会社主婦の友社 企画・プロモーションユニット 長友・葛和 TEL：03-5280-7577 pr@shufutomo.com

▶▶▶本のご紹介をしてくださる媒体様に献本いたします。お気軽にお問い合わせください。

コンセプトは家庭の料理をベースにした“現代版おふくろ料理”

掲載レシピは、お店のコースメニューと同じ8品の構成で、ドリンクから始まり、生の魚介類の一品、野菜と肉をあわせのおつまみおかず、牛・豚・魚の料理、鶏肉の料理、ご飯もの、汁もの、デザートと進みます。

お店のようにコースメニューにするのは難しくても、一品、二品をお家のテーブルに出すだけで、「HITOTEMA」の世界をお楽しみいただけるでしょう。



「自家製コーラ」
皆に「コーラって作れるの？」と驚かれます



お店で一番人気の料理は
五香粉の香り豊かな
「HITOTEMA麻婆豆腐」



調味は塩だけなのが信じられないほどおいしいスープに仕上がる「生薬を使った丸鶏とねぎの韓国風鍋」



ベジタリアンもそうでない人も「おいしい」と満足する乳製品や動物性食品不使用のデザートも。「りんごのキャラメル煮とカシュークリーム」

HITOTEMAの味をつくるもの、空間をつくるもの

本書では、谷尻さんが愛用する調味料や、HITOTEMAの味に欠かせない味噌や麴といった発酵調味料の使い方についてもご紹介。

グレーのコンクリートと窓ガラスで構成された無機質な空間には、古い家具や骨董の器など温もりのあるものを揃え、供するのは家庭料理という意外性がHITOTEMAらしさ。欠けたり割れたりした器も丁寧に金継ぎをしながら使い続ける理由や、お店に立つときに谷尻さんが大事にしていることは何か、などHITOTEMAを形づくるモノやコトにも触れています。



お店の常連・各界の著名人が本書に推薦コメントを寄せています

- 「自分でもこんな凄い料理を作れるようになるんだ」っていう大きな喜びを感じます。／戸田恵梨香（女優）
 - 身体が喜んでる！そんな風に思えるヒトテマお料理たち。私はすごい好きです。／武井咲（女優）
 - 人を良くする・・・と書いて、食べる。「ヒトテマ」で味わった谷尻直子さんの料理は、まさに人を良くする料理でした。／小山薫堂（放送作家・脚本家・下鴨茶寮主人）
- 他にも、清川あさみ（アーティスト）、幅允孝（ブックディレクター）、小山進（料理家）、YO-KING（ミュージシャン）、諏訪綾子（アーティスト）、若木信吾（写真家）多数コメントをいただきました。

ぜひ、本書や著者をご紹介ください。お問い合わせ先

株式会社主婦の友社 企画・プロモーションユニット 長友・葛和 TEL: 03-5280-7577 pr@shufutomo.com

▶▶▶本のご紹介をしてくださる媒体様に献本いたします。お気軽にお問い合わせください。