

ストゥブ (staub) で簡単においしく作れる本格中華のレシピ本が発売！

TV や雑誌などで活躍中、料理本も多数出版の人気料理家・今井亮氏による

“寒い日に食べたくなる”あつたか絶品お家中華 46 品が収録！

ストゥブなら“おうちバレンタイン”や“特別な日のごはん”にもぴったりな
映える本格中華も叶う♡

本書の出版を記念し、収録レシピを試食&体験できる料理教室の開催が決定！

「ストゥブでお家中華」 (2月3日発売)



フランス生まれのブランドで国内外の星付きトップ・レストランから一般家庭まで、世界中で愛されているストゥブ鍋。鋳物ホーロー鍋の特性を活かし、食材の持つ本来の風味豊かな旨みを引き出し、いつもの料理をさらにおいしく仕上げてくれるので、さまざまなジャンルの料理で活用できます。

現在発売中 (2月3日発売) のレシピ本「ストゥブでお家中華」(発行:SDP)は、ストゥブ鍋で作る初の中華料理レシピ本! 京都の老舗中華料理店で修行を積み、現在は、TV や雑誌などで活躍するほか、多数のレシピ本を手がけ、注目を集める人気料理家・今井亮さんを著者に迎え、おうちで作れる本格中華のレシピが収録されています。

中華料理や家庭料理を得意とする今井亮さんならではの“絶品お家中華”がしてくれる本書。

中華料理といえば、というイメージの「**たっぷりの油**」「**強い火力**」「**鍋振り**」は必要なし!

従来のイメージを覆す、「炒めないのにパラパラ 五目チャーハン」

「しょうがもにんにくも使わない 麻婆豆腐」など、新提案の絶品お家中華レシピが 46 品収録。

ストゥブだから、手軽に揃えられる食材や調味料を使って、簡単 3 ステップ以内のシンプルな工程で、誰もが満足できる本格的なおいしい中華をお家で作ることができるレシピ本です。

また、本書の発売を記念して、「コトラボ阿佐ヶ谷」(東京・杉並区) <https://www.coto-lab.com>

での料理レッスンの開催が決定。

日時は、**3月2日(日) 17:00-19:00**、**3月26日(火) 13:30-15:30**の二日間。

収録レシピの中から厳選された、人気料理家さん直伝のストウブで作る絶品中華レシピ**4品**

(ウーロン茶風味の煮豚/麻婆豆腐/五目チャーハン/クミン薫るミネストローネ)を

デモンストレーション見学や実習体験、さらに、試食することができる貴重な機会となります。

参加枠に限りがあるのでご予約はお早めに。

寒いこの時期にぴったりのストウブで作る旨みぎっしりの絶品中華は、どなたでもきっとそのおいしさにハマること間違いなし！さらに、ストウブで作れば盛り付けも簡単そのまま！“バレンタインのおうちご飯”としても、素敵に映えて特別感のある華やかな食卓を演出できるはず♥

ストウブ鍋をお持ちの方はもちろん、気になっているという方もぜひ本書を手にとって、

ストウブで作るあったかおいしい本格的なお家中華をじっくり味わってみませんか？

【作品情報】

発売日：2024年2月3日(土)

判型：B5変形(250mm×182mm)

予価：税込1,650円(税抜1,500円)

ページ数：96ページ

発行：SDP

公式ページ：<https://www.stardustpictures.co.jp/book/2024/staubdeouchichuka.html>

Amazon：<https://amzn.asia/d/9SCd6pY>

【著者プロフィール】

今井亮(いまいりょう)：料理家。京都の老舗中華料理店で修行を積み、現在は書籍、雑誌、テレビ、料理教室などで活動中。

著書に、『白飯サラダ』(主婦と生活社)『そそる！うち中華』(学研プラス)のほか、近著に『炒めない炒めもの』(主婦と生活者)『野菜で中華』(成美堂出版)『旬中華』(グラフィック社)など。

公式X：@ryomaimai1931

公式Instagram：@ryo.imai1931

出演中TV：NTV「キューピー3分クッキング」/NHK「きょうの料理」ほか



【コトラボ】講座内容

今井亮さん「亮飯店」×ストウブ鍋で中華ごはんレッスン

開催日

3月2日（土）17:00-19:00

3月26日（火）13:30-15:30

講座詳細

講師：今井亮

受講料：7,150円（税込）

講座スタイル：実習あり

メニュー：

- ・ウーロン茶風味の煮豚
- ・麻婆豆腐
- ・五目チャーハン
- ・クミン香るミネストローネ
- ・デザート
- ・中華ハイボール

持ち物等

- ・手拭きタオル
- ・エプロン
- ・筆記用具

注意事項

- ・スケジュールやプログラム、メニューは交通事情や天候の影響で変更となる場合がございます。
- ・お子さま同伴での参加はご遠慮願います。
- ・この講座ではお酒をご提供します。車を運転しての来場はご遠慮ください。

料理教室レシピ 4品：

ウーロン茶風味の煮豚／麻婆豆腐／五目チャーハン／クミン薫るミネストローネ



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 SDP 宣伝・パブリシティユニット 藤井 (fujii@stardustpictures.co.jp)

TEL:03-5724-3975 FAX : 03-6451-0276