

2011年2月10日
毎日コミュニケーションズ

形にこだわった“格好いいパン”を家庭で楽しもう！

クープ ジャンキーズ

『Coupe Junkiesのパン バゲット・カンパーニュ・山食』

～ 毎日コミュニケーションズより、2月15日(火)発売 ～

株式会社 毎日コミュニケーションズ<以下、マイコミ> (本社：東京都千代田区) は、『Coupe Junkiesのパン バゲット・カンパーニュ・山食 ～ビビアン&そらママ。の形から入るパンづくり～』を2月15日(火)より発売します。

Coupe (クープ) とは、バゲットのようなハード系のパンを焼くときに、生地中の水分を程よく飛ばすため、焼く直前に入れる“切れ込み”のことです。オーブンの中でクープが大きくぱっくりと口をあけると、見た目にもよい「格好いい」パンが焼きあがります。

本書は、「味」だけでなく「形」にこだわって家庭でパンを焼きたい人のための、パンづくりの教科書です。クープがパッキリひらいた「格好いいパン」にこだわり、まるでジャンキーのようにパンを焼き続けてきた、主婦であり人気パンブログを運営する2人の著者が、バゲット・カンパーニュ・山食(山型の食パン)のレシピとコツをまとめました。『家庭で焼けること』を重視して、プロセスのポイントやコツを非常に丁寧に解説しています。初心者向きの練習レシピから、実力者向きの応用レシピ・チャレンジレシピまで、さまざまなレシピを紹介しており、パンを焼く全ての家庭のキッチンにぜひ置いてほしい1冊です。

<著者プロフィール>

● “vivian (ビビアン)” こと山下珠緒 (やました・たまお)

兵庫県出身。短大を卒業後、CADオペレーターやソフトのデザイン関連の仕事に従事。6年ほど前から独学でパン作りをスタートさせ、現在、「レシピブログパン部門」や「ブログ村パン作り部門」で上位を誇るブログ「coupe-feti」を運営。また、雑誌やショップ等へのパンや料理の写真提供も行なっている。著書に「coupe-feti ビビアンのこだわりパンレシピ」(毎日コミュニケーションズ)。現在、自宅でのパン教室を始めるにあたり、諸々準備中。ブログ「coupe-feti」(<http://coupefeti.exblog.jp>)

● “そらママ。” こと倉八冴子 (くらはち・さえこ)

1971年大阪府生まれ。結婚まで長野県のペンションで働きながら、スノーボード修業の生活を送る。結婚後、妊娠してから本格的にパンにはまり、2009年より自宅でちいさなパン教室をスタートさせる。旦那『ハチ』と息子『そら』との3人家族。ブログ「broad beans☆」(<http://soramama315.blog84.fc2.com>)

<表紙イメージ>



- 書名：『Coupe Junkiesのパン バゲット・カンパーニュ・山食
～ビビアン&そらママ。の形から入るパンづくり～』
- 著者：山下珠緒・倉八冴子
- 定価：1,575円(税込)
- 体裁：B5判 112ページ
- ISBN：978-4-8399-3572-6
- 発売日：2月15日(火)

マイコミの書籍はこちら『MYCOM BOOKS』 <http://book.mycom.co.jp>

<本書のポイント>



格好よさにこだわりました

■ さっくり軽めバゲット
 パックリあいたクープと細身の
 外観が格好いい基本のバゲット。
 味はもちろん、見た目にと
 ことんこだわりました

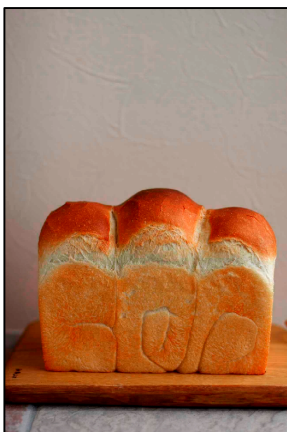
初心者でも安心!

■ 基本レシピと同じ配合で焼くクッペ
 バゲットがうまく焼けない人のために、
 成形がより簡単なクッペの練習レシピ
 も掲載しました。バゲットに向けた最
 初の一步としてもおすすめ



■ いろいろ焼きたい人のためのアレンジレシピや、実力アップのためのチャレンジレシピなど、初心者向きから実力者向きまで、さまざまなレシピを用意

■ 理想のパンを焼くためのコツが詳しく解説された『思いどおりのパンを焼くために』や、「形」にこだわる著者2人の気持ちが伝わってくる『Coupe Junkiesのためのパン用語集』など、コラムやおまけのコンテンツも充実



本件およびご取材に関するお問い合わせ先
 株式会社 毎日コミュニケーションズ 社長室 広報部
 TEL.03-6267-4155 FAX.03-6267-4050 e-mail: koho@mycom.co.jp