

# イタリアン風 チキン南蛮 肉じゃが 茶碗蒸し!?

## 有名シェフによる簡単おしゃれな珠玉の鶏肉レシピ80品

『これより旨い鶏料理を僕は知らない』 12/11発売



株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:関川誠)は、老舗イタリアンレストラン、オステリア ルッカ♡東4丁目のオーナーシェフ、榎谷周一郎さんの鶏肉レシピ本『これより旨い鶏料理を僕は知らない』を2024年12月11日(水)に発売します。

本書では、榎谷さんがこれまで10万回以上作ってたり着いたという、YouTubeで人気のレシピ“チキンロースト”をはじめ、身近な「鶏肉」を「もも肉」「むね肉」「ひき肉」「手羽」「ささみ」の部位別に使用したレシピを80品収録。イタリアンシェフならではの、イタリアン風チキン南蛮、肉じゃがなど珍しいアレンジから定番の鶏肉料理まで、プロの技が光るレシピを掲載しています。また、一見難しそうなお料理でも、味付けにのりの佃煮や焼き肉のたれなど市販品を活用しており、家庭で簡単にプロの味が再現できるのも嬉しいポイントです。

『これより旨い鶏料理を僕は知らない』 発売日:2024年12月11日(水) / 定価:1650円(税込)

### おしゃれで斬新な組み合わせ! イタリアン風レシピ



チキン南蛮バジルマヨソース



イタリアン風水餃子



ささみとチーズの茶碗蒸し

肉だねは粉チーズ・カレー粉・  
トマトケチャップで味付け!

### とっておきの鶏レシピ

クリスマスのメイン料理に!  
本格チキン♪



チキンロースト

シェフならではの  
鶏アレンジも!



ささみを細かくほぐし、  
アボカドやチーズと  
和えて野菜のディップ  
ソースに♪



サラダチキンを活用  
した、食べごたえ  
ばっちりなスパニッシュ  
オムレツ♪

市販品を活用した  
味付け術も!



手羽元のカレー

隠し味は…  
「のり佃煮」



イタリアン  
鶏肉じゃが

味付けは…  
「焼き肉のたれ」

レストラン開店当時から作り続けているスペシャリティも鶏肉料理。鶏肉はおいしく、手に入りやすく、調理法も多く、なによりお財布にやさしい、とても優秀な食材です。せっかく食べるなら、おいしいものを食べたい。おいしいものは、身近な食材でもできます。

僕が作った料理を「おいしいね」と食べる笑顔を見るのがとても楽しみで、日々厨房で腕ふるっています。そして、何年作り続けても、料理はまだまだおもしろい。

著者: 榎谷 周一郎 (ますや・しゅういちろう)

東京・広尾のイタリア料理店「オステリア ルッカ♡東4丁目」オーナーシェフ。16歳で料理の道を志し、数多くの名店で修業を重ねる。1992年から3年間、北京のイタリア料理店でシェフを務め、25歳で帰国。広尾「アッカ」を経て、1998年に代官山に「オステリア ルッカ」をオープンし、2024年10月に26周年を迎えた。テレビをはじめ、雑誌連載や料理教室講師などで幅広く活躍し、2024年4月に開設したYouTubeチャンネル「榎谷の Simple is best」も人気を博している。私生活では2010年にお笑い芸人コンビ・北陽の虹川美穂子と結婚。1児の父。

