

各 位

2017年11月28日
株式会社リットーミュージック

クリスマスや持ち寄りパーティーで歓声があがる！

1冊丸ごとから揚げだらけのレシピ集『愛しのから揚げレシピ 94』

和風・洋風・エスニックの個性的な下味に、変わりごろもやソース、リメイクレシピ、
盛りつけアイデアなど充実の内容！



インプレスグループで音楽関連の出版事業を手掛ける株式会社リットーミュージック（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：古森優）は、立東舎で展開する“料理の本棚”シリーズより1冊丸ごとから揚げだらけのレシピ集『愛しのから揚げレシピ 94』（著者：今井亮）を発売します。

●変わりごろもやソース、リメイク、盛りつけのアイデアまで

みんなが大好きな「から揚げ」を楽しみ尽くす、1冊丸ごとから揚げだらけのレシピ集ができました。毎日のおかずやお弁当に登場回数が多いから揚げですが、下味や衣、揚げ方はつついマンネリになりがちです。

この本では、和風・洋風・エスニックのフレーバーが楽しめる下味バリエ 38 種に、柿ピーや玄米フレークなどを使った変わりごろも 12 種、かけたり、あえたり、つけたり好みに楽しめるソースバリエ 21 種、そして 2 日目以降もおいしく楽しめるから揚げリメイクレシピ 16 種、クリスマスや持ち寄りパーティーで歓声があがる盛りつけアイディアなど、魅力的なレシピとアイディアが満載です。揚げたてのから揚げのおいしさをお腹いっぱいどうぞ！



はじめに

この本は、とにかく1冊丸ごと " 鶏のから揚げづくし " です。ベーシックな作り方をベースにして、部位を変えたり、ころもを変えたり、身近にあるありとあらゆる調味料を使って、和、洋、エスニック、いろいろな味つけで紹介しています。から揚げに合うソース、残ったから揚げがさらにおいしくなるリメイクレシピもおすすめです。



から揚げ七変化

ひと口に鶏肉と言っても、もも、ささみ、手羽先、レバーなどさまざま。味つけや揚げ方は同じでも、部位や大きさを変えると食感や風味が変わって楽しさ倍増！ ジューシーな

もも肉、あっさりとやわらかいささみ、うまみたっぷりの骨つき肉……。さあ、今日はどのから揚げにしましょうか。



下味バリエ 38

定番味も捨てがたいけれど、たまにはちょっと違う味にしたい。懐の深いから揚げなら、和風、洋風、エスニック、どんな味つけでも受け止めてくれる！毎日食べても飽きない38のバリエーションを紹介します。すべてのレシピは、どの部位でも作れます。



から揚げをもっと手軽においしく！

カリカリッと香ばしい、変わりごろものバリエーションもたくさん紹介しています。同じ味つけでも目先が変わって、楽しさ倍増。ちょっと意外なアノ食材、コノ食材も、から揚げと合わせたら、いい感じのころもになるんです。



ソースでおいしさ無限大

いつものから揚げに好みのソースをかけたり、あえたり、つけたり。から揚げの新しい味わいが発見できます。から揚げとソースの組み合わせを考えるのも楽しい！ 別添えにして、お弁当や持ち寄りパーティーにも。



リメイクで翌日も楽しい

たくさん揚げて食べきれない！というときもご安心を。から揚げを絶品おかずに変身させる今井流のワザを伝授。このメニューのためにまた揚げよう！そんな気分になること間違いなしのレシピが満載です。



盛りつけアイデア から揚げツリー

クリスマスなら、から揚げをプロフィットロールのように積み上げて、ツリー形に。オーナメントの選び方で、子どもたちのパーティーにも、大人たちの集まりにも。テーブルを楽しく演出してくれます。少し深めのリム付きの器が盛りやすいですよ。から揚げの凹凸をうまく利用して、ところどころ楊枝で留めながら高く積み上げましょう。

《商品情報》

料理の本棚『愛しのから揚げレシピ 94』

価格：（本体 1,360 円+税）

発売：2017 年 12 月 9 日

仕様：A5 判／96 ページ

発行：立東舎／発売：リットーミュージック

ISBN 978-4-8456-3163-6

商品詳細 <http://amzn.to/2jKjEDB>

《CONTENTS》

●第 1 章 から揚げ七変化

基本のから揚げ

鶏もも丸ごと揚げ

手羽先揚げ

手羽元チューリップ揚げ

鶏レバー揚げ

鶏ささみ 1 本揚げ

チキンナゲット

●第 2 章 下味バリエ 38

<和風>

香ばししょうゆ／わさびマヨ

ごま七味／ゆずこしょう／だし

青じそ／にんにくみそ

青のり紅しょうが／ゆかりじゃこ

白みそ山椒

まつたけお吸いもの

ポン酢しょうゆ

塩麴にんにく

長ねぎ塩昆布／桜えび／しょうゆ麴バター

<洋風>

レモンハーブ／しょうゆママレード

バジル&チーズ／ウスターソース

トマトケチャップ／粒マスタード

チーズ&ペッパー／ピリ辛ベーコン

バルサミコみそ／アンチョビ&ドライトマト

<エスニック>

オイスターソース／ナンプラーしょうが

カレー／ココナッツ

豆板醤／クミンシード

五香粉／甜麵醬ラー油

ピーナッツバター／トムヤムクン

メキシカン／コチュジャン

●第3章 変わりごろも 12

アーモンドスライス／柿ピー

玄米フレーク／とんがりコーン

米粉／お茶漬けあられ

そうめん／春雨

ささがきごぼう／にんじん＆玉ねぎ

じゃがいも／天ぷら粉

●第4章 ソースバリエ 21

鶏の丸ごと揚げ 油淋鶏ソースがけ

から揚げのミントライムソースあえ

梅おろしソース／おかかポン酢ソース／照り焼きソース

チリソース／おろしにんじんソース／わさびのりソース

和風タルタルソース／キムチマヨソース／マヨチーズソース

香菜ソース／コーンマヨソース／豆腐みそソース

チューリップ揚げのハニーマスタードソース添え

よだれ鶏ソース／にらじょうゆソース／玉ねぎパセリソース

トマトバジルソース／はちみつりんごソース／青ねぎソース

●第5章 から揚げリメイク 16

から揚げサラダ

から揚げ入りスパニッシュオムレツ

台湾風から揚げのバジル炒め

手羽先の唐辛子炒め

簡単酢鶏

北京ダック風鶏の丸ごと揚げ

鶏から担担ごま鍋

から揚げ in 生春巻き

から揚げグラタン

オムからライス

からむす

鶏から親子丼

から揚げ de ホットドッグ

から揚げラーメン

トマトチキンパスタ

ポリューミー炊き込みごはん

●column 盛りつけアイデア 5

から揚げボックス

から揚げカップ

から揚げツリー

フィンガーから揚げ

から揚げコンテナ

《PROFILE》

今井 亮（いまい りょう）

1986 年、京都府京丹後市生まれ。日本海の漁師町でおいしい魚に囲まれて育ち、いつしか料理人をめざす。高校卒業後、京都市内の老舗中華料理店で5年間修業を積み、調理師免許を取得。2010年に上京し、フードコーディネータースクールを卒業後、料理家のアシスタントを経て、独立。雑誌や Web、テレビ番組でのフードコーディネート、レシピ提案、監修など幅広く活躍する。自宅で開催する料理教室「亮飯店」は大人気で、リピーター続出。近書に「狭すぎキッチンでもサクサク作れる超高速レシピ」(大和書房)がある。モットーは「美味しく楽しい」。

◎ホームページ <http://ryohappliedcooking.wixsite.com/minimal-designer-jp>

◎インスタグラム <https://www.instagram.com/ryo.imai1931/>

【株式会社リットーミュージック】 <http://www.rittor-music.co.jp/>

□所在地:〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビルディング □設立:1978年4月10日 □資本金:1億円 □決算期:3月31日 □従業員数:81名(2016年3月31日現在) □代表取締役:古森優 □事業内容:音楽関連出版事業

【インプレスグループ】 <http://www.impressholdings.com/>



株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:唐島夏生、証券コード:東証1部9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「モバイルサービス」を主要テーマに専門性の高いコンテンツ+サービスを提供するメディア事業を展開しています。2017年4月1日にグループ創設25周年を迎えました。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社リットーミュージック 広報宣伝担当

Tel: 03-6837-4728/ E-mail: pr@rittor-music.co.jp