

【角川マガジズ新刊のご案内】

新刊・ニュースご担当者様

平素より格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。

小社では、『手羽も、俺に任せろ!』(「賛否両論」店主・笠原将弘著)を9月2日に発売いたします。つきましては、ご高覧のうせひ貴媒体でのご紹介をご検討いただけますようお願いいたします。

**予約が取れない人気店「賛否両論」店主
笠原将弘のチキン解体新書
手羽も、俺に任せろ!
2013年9月2日(月)発売!**

実家が焼き鳥店だった、「賛否両論」店主・笠原将弘が、値段が手頃な上に、極上のコクとうま味をもつ最も身近な骨付き肉、「鶏手羽」の魅力を最大限に生かしたレシピを紹介。なかでも、手羽の開き方、骨の取り方などを順を追って解説する「解体新書」は、目からウロコのわかりやすさです。

**累計 12 万部突破の、『笠原将弘の俺に任せろ!』シリーズ第 4 弾
この一冊が、手羽の世界を変えます!**

2012 年春の発売以来、好評を博している『鶏むね、鶏もも、俺に任せろ!』は今も順調に版を重ねながら、「鶏肉の続編もほしい」という要望を続々戴いておりました。本誌は、笠原マスターが子どもの頃、一番の好物だったという「手羽」だけで、一冊の料理本に仕上げた渾身の作です。2013 年 9 月に開店する、2 号店「賛否両論 名古屋」を記念してのレシピ「名古屋風手羽先揚げ」などの定番から、クリスマスなどにもぴったりの「ローストチキン風」や、ゆでて漬けておくだけで、おもてなしの一品にもなる「ゆで漬け大作戦」など、簡単で、なおかつ極上の味を 65 品掲載。特に、骨付き肉のさばき方を、写真で順を追っていねいに解説した「解体新書」は、手羽のレパートリーを広げるための、例のない教科書といえます。



＜主なコンテンツ＞

俺の鶏手羽 解体新書／鶏手羽スペシャル PART1／鶏手羽スペシャル PART2
第一章 焼く／第二章 煮る／第三章 揚げる／第四章 ゆでて、漬ける／
第五章 詰め物／第六章 鶏手羽で、ご飯と麺

【体裁】B5 判変型／アジロ綴じ／カバーあり／88 ページ 【定価】980 円(税込) 【発売日】2013 年 9 月 2 日
 【発行】株式会社角川マガジズ 【発売】株式会社 KADOKAWA ISBN 978-4-04-731235-7



●著者: 笠原将弘(かさはら・まさひろ)

日本料理店「賛否両論」店主。実家は焼き鳥店「とり将」を営み、幼い頃から父に料理のセンスを磨かれる。「正月屋吉兆」で修業、父の死をきっかけに「とり将」を継ぎ、2004 年、店が 30 周年を迎えたのを機にいったんクローズ。同年、恵比寿にオーナーシェフとして「賛否両論」をオープンさせ、開店以来、予約が取れない状況が続く。今年 9 月、名古屋に「賛否両論」2 号店もオープン。今、もっとも旬な日本料理人。

■お問い合わせは下記担当者までお願い申し上げます。

株式会社角川マガジズ 管理部 総務グループ 広報担当: 日下(くさか)
 〒102-8077 東京都千代田区富士見 1-3-11 富士見デュープレックス B's
 TEL・03-3238-8422 / FAX・03-3238-8423 / e-mail・PR@kadokawa-mg.co.jp