

報道機関各位

2014 年 5 月 22 日

世界の VIP をとりこにしたカリスマ料理人、
狐野扶実子さん、初の撮りおろしレシピ本。
『まいにち、サラダ』、5 月 22 日発売

あの狐野扶実子さんのレシピだからといって、難しそうと思いませんか？
スーパーで買える材料で作れる手軽なレシピがいっぱい。
狐野さんのレシピも「サラダ」なら、毎日作れます！

世界文化社は、2014 年 5 月 22 日、フランス大統領夫人も世界の VIP もとりこにした「グルメ料理本大賞グランプリ」受賞作家・狐野扶実子さんによる初の撮りおろしレシピ本『まいにち、サラダ』を刊行いたします。



写真①表紙画像『まいにち、サラダ』

フランス・パリの三ツ星レストラン、「アルページュ」の総シェフ代理から世界中のVIPの顧客を持つ出張料理人、パリの老舗ファッションのディレクターと綺羅星のような肩書きを持つ狐野扶実子氏。本書は皆が待ち望んでいた日本での初の撮りおろしレシピ本です。

狐野さんのレシピとなれば、特別な素材が必要で、難しそう…と尻込みしそうですが、今回はサラダだけ、初心者でも簡単に手軽にできるレシピを101品紹介。

野菜の知識が豊富で、野菜の料理を最も得意とする狐野さん。

素材には…もやし、ポテトチップ、塩昆布とスーパーで手に入る材料や、時短のために缶詰を使ったりしています。繊細で洗練された野菜の美味しさが際立つレシピは“まいにち”作りたくなるレシピばかりです。美しい盛り付けをちょっとマネするだけで、極上の一品になります。

<目次>

1、おつまみサラダ

晩酌に、ときには集いの場にお酒とよく合う手軽に作れる19品です。



写真②おつまみフルーツトマト



写真③
キャベツとポテトチップのおつまみ

2、前菜サラダ

軽やかに、見た目も美しく。次に続くメインが楽しみになる、前菜 22 品です。



写真④ “ポテサラ”



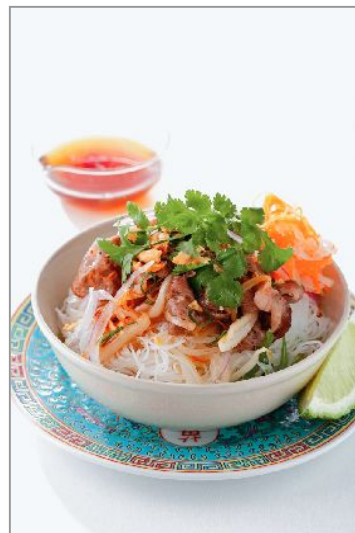
写真⑤オニオンのバルサミコンソテーとブルーチーズのサラダ

3、主菜サラダ

ボリュームたっぷりの食べ応えある 24 品。ひと皿で満足感があるサラダです。



写真⑥お好み焼きサラダ



写真⑦牛肉のサラダビーフン、ベトナム風

4、もう一品サラダ

食卓のアクセントに、献立に一品プラスしたいときに。さっと作れるシンプルな 22 品。



写真⑧ズッキーニのポワレ タイム風味

5、フルーツサラダ

食事の後に、昼下がりのティータイムにも。果物の新たな魅力が見つかる 14 品です。



写真⑨柑橘のサラダ

<狐野扶実子さんプロフィール>

1969 年東京生まれ。

1997 年にパリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」を首席で卒業後、三ツ星レストラン「アルページュ」にてスタージュ（研修）を開始。オーナーシェフのアラン・パッサール氏に師事。退職後は、パリを拠点とする出張料理人として独立。

素材を生かした繊細かつエレガントな料理はすぐに話題となりシラク元大統領夫人をはじめロンドンやスイス、中東や北米など世界中のVIPから招かれ注目を集める。2005年には、パリの老舗「フォション」のエグゼクティブシェフに就任。2009年にはフランスで出版された著書『ラ・キュージーヌ・ド・フミコ』（日本語版小社刊）がグルメ世界料理本大賞の女性シェフ部門で世界最優秀賞を受賞。現在は東京を拠点に、フランスの料理学校「エコール・ド・キュージーヌ・アラン・デュカス」で非常勤講師を務める一方、パリのギャラリーラファイエット百貨店屋上の「ラ・テラス」などをはじめとするレストランのメニューや、国際線ファーストクラス・ビジネスクラスの機内食、食品メーカーのレシピ開発など、料理プロデューサーとして活躍している。



<『まいにち、サラダ』刊行概要>

- タイトル:『まいにち、サラダ』
- 定価: 1,600 円 + 税
- 発行: 世界文化社
- 判型: B5 判・並製
- ページ数: 120 ページ

【本件の連絡先】

株式会社世界文化社メディアプロモーション部 南・篠崎
〒102-8187 東京都千代田区九段北 4-2-29
PHONE : 03-3262-5153 FAX : 03-3262-5435
e-mail : media@sekaibunka.co.jp
URL: <http://www.sekaibunka.com/>